



Inbouwoven / Gebruiker Handleiding
Ugradbena pećnica / Upute za uporabu
Ugradna pećnica / Korisnički priručnik



BBIE12000X

385440293_2/ NL/ HR/ BS/ R.AG/ 22.04.25 17:45
7754982908



Welkom!

Beste klant,

Hartelijk dan voor uw keuze van het Beko product. Wij willen dat uw product, vervaardigd met hoogwaardige technologie, u een optimale efficiëntie biedt. Lees hiervoor deze handleiding en alle andere documentatie zorgvuldig voor u het product in gebruik neemt.

Houd de informatie en waarschuwingen vermeld in de handleiding in gedachten. Zo beschermt u zichzelf en uw product tegen eventuele gevaren.

Bewaar de handleiding. Als u het product doorgeeft aan iemand anders mag u niet vergeten ook de handleiding mee te geven. De garantievoorwaarden, het gebruik en de probleemoplossingsmethoden voor uw product worden vermeld in deze handleiding.

De symbolen en hun beschrijvingen in de handleiding:



Gevaar dat fataal kan aflopen of resulteren in letsels.



Belangrijke informatie of handige tips.



Lees de handleiding.



Waarschuwing voor heet oppervlak.

**OPMER-
KING**

Gevaar dat kan resulteren in materiële schade aan het product of de omgeving.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Inhoudsopgave

1 Veiligheidsinstructies	4
1.1 Beoogd gebruik	4
1.2 Veiligheid van kinderen, kwetsbare personen en huisdieren	5
1.3 Elektrische veiligheid.....	6
1.4 Veiligheid tijdens het transport.....	7
1.5 Veiligheid tijdens de installatie.....	8
1.6 Veiligheid tijdens gebruik.....	8
1.7 Temperatuur waarschuwingen.....	9
1.8 Het gebruik van de accessoires ...	10
1.9 Veiligheid tijdens de bereiding.....	10
1.10 Veiligheid tijdens het onderhoud en de reiniging	11
2 Milieuriichtlijnen	12
2.1 Afvalrichtlijn	12
2.1.1 Conformiteit met de AEEA richtlijn betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur:	12
2.2 Informatie over de verpakking.....	12
2.3 Aanbevelingen voor energiebesparing	12
3 Uw product	13
3.1 Inleiding van het product	13
3.2 Inleiding en gebruik van het bedieningspaneel van het product ...	13
3.2.1 Bedieningspaneel	14
3.2.2 Introductie van het bedieningspaneel van de magnetron.....	14
3.3 Bedieningsfuncties van de oven...	14
3.4 Productaccessoires	15
3.5 Het gebruik van de accessoires van het product.....	15
3.6 Technische specificaties	18
4 Eerste gebruik.....	19
4.1 Eerste reiniging.....	19
5 Het gebruik van de oven.....	19
5.1 Algemene informatie over het gebruik van de oven	19
5.2 Bediening van het oven bedieningspaneel	19
6 Algemene informatie over koken....	20

6.1 Algemene waarschuwingen over de bereiding van etenswaren in de oven	20
6.1.1 Gebak en oven etenswaren	21
6.1.2 Vlees, vis en gevogelte.....	23
6.1.3 Grill	23
6.1.4 Test etenswaren.....	25
7 Onderhoud en reiniging.....	26
7.1 Algemene reinigingsinformatie.....	26
7.2 Accessoires reinigen	27
7.3 Het bedieningspaneel reinigen	27
7.4 De binnenzijde van de oven reinigen (bereidingszone).....	27
7.5 Eenvoudige stoomreiniging	28
7.6 De deur van de oven reinigen.....	29
7.7 De interne glasplaat verwijderen van de ovendeur.....	29
7.8 De ovenlamp reinigen.....	30
8 Probleemoplossing.....	31



1 Veiligheidsinstructies

- Dit hoofdstuk omvat de nodige veiligheidsinstructies om het risico van persoonlijke letsels of materiële schade te voorkomen.
- Als het product wordt overhandigd aan iemand anders voor persoonlijk gebruik of tweedehands doeleinden moeten de handleiding, de productlabels en andere relevante documenten ook worden overhandigd.
- Ons bedrijf kan niet aansprakelijk worden geteld voor schade die kan optreden als deze instructies niet worden nageleefd.
- Het niet naleven van deze instructies resulteert in de nietigverklaring van de garantie.
- De installatie en alle reparaties moeten worden uitgevoerd door de fabrikant, de geautoriseerde dienst of een persoon die wordt aangeduid door de importeur.
- Gebruik uitsluitend originele reserveonderdelen en accessoires.
- U mag geen enkel onderdeel van het product repareren of vervangen tenzij dit duidelijk wordt aangegeven in de handleiding.
- Voer geen technische wijzigingen uit aan het product.



1.1 Beoogd gebruik

- Dit product is uitsluitend ontworpen voor gebruik bij u thuis. Het is niet geschikt voor commercieel gebruik.
- Gebruik het product niet in de tuin, op een balkon of andere buitenomgevingen. Dit product is bedoeld voor huishoudelijk gebruik of in personeelskeukens of winkels, op kantoor en andere werkomgevingen.
- **WAARSCHUWING!** Dit product mag enkel worden gebruikt om etenswaren te bereiden. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden zoals het opwarmen van een ruimte.
- De oven kan worden gebruikt om etenswaren te ontdooien, bakken, braden en te roosteren.
- Dit product mag niet worden gebruikt voor het opwarmen van borden of om handdoeken of kleding op te hangen aan het handvat om deze te laten drogen.



1.2 Veiligheid van kinderen, kwetsbare personen en huisdieren

- Dit product kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder, en mensen die onderontwikkeld zijn in fysieke, sensorische of mentale vaardigheden, of die een gebrek aan ervaring en kennis hebben, zolang ze onder toezicht staan of getraind zijn over het veilige gebruik en de gevaren van het product.
- Kinderen mogen niet met het product spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij er iemand toezicht op hen houdt.
- Dit product mag niet worden gebruikt door mensen met een beperkte fysieke, sensorische of mentale capaciteit (inclusief kinderen), tenzij ze onder toezicht worden gehouden of de nodige instructies krijgen.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het product spelen.
- Elektrische producten zijn gevaarlijk voor kinderen en huisdieren. Kinderen en huisdieren mogen niet met het product spelen, erop klimmen of erin komen.
- Plaats geen voorwerpen die kinderen kunnen bereiken op het product.
- **WAARSCHUWING!** Tijdens het gebruik zijn de toegankelijke oppervlakken van het product heet. Houd kinderen uit de buurt van het product.
- Houd de verpakkingsmaterialen buiten het bereik van kinderen. Er is gevaar voor letsel en verstikking.
- Als de deur open is, plaats er dan geen zware voorwerpen op en laat kinderen er niet op zitten. U kunt ervoor zorgen dat de oven kantelt of de deurscharnieren beschadigen.
- Voor het weggooien van versleten en nutteloze producten:
 1. Trek de stekker uit het stopcontact en haal deze uit het stopcontact.
 2. Snijd het netsnoer af en koppel het los met de stekker van het product.
 3. Neem voorzorgsmaatregelen om te voorkomen dat kinderen het product binnendringen.
 4. Laat kinderen niet met het product spelen wanneer het in de ruststand staat.



1.3 Elektrische veiligheid

NL

- Sluit het product aan op een geaard stopcontact beveiligd met een zekering die overeenstemt met de nominale stroom vermeld op het typeplaatje. De aarding moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien. Gebruik het product niet zonder aarding in overeenstemming met de lokale / nationale regelgeving.
- De stekker of de elektrische aansluiting van het apparaat moet zich op een gemakkelijk toegankelijke plaats bevinden. Als dit niet mogelijk is, moet er een mechanisme zijn (zekering, schakelaar, sleutelschakelaar, etc.) op de elektrische installatie waar het product op is aangesloten, conform de elektrische regelgeving en met afscheiding van alle polen van het netwerk.
- Koppel het product los of schakel de zekering uit voor reparatie, onderhoud en reiniging.
- Voer de stekker van het product in een stopcontact dat voldoet aan de spanning en frequentiewaarden vermeld op het typeplaatje.
- (Als uw product geen netsnoer heeft, mag u enkel de verbindingskabel gebruiken die wordt beschreven in het hoofdstuk "Technische specificaties".
- Het netsnoer mag niet worden geklemd onder of achter het product. Plaats geen zware voorwerpen op het netsnoer. Het netsnoer mag niet worden gebogen, geklemd of in contact komen met een warmtebron.
- Zorg ervoor dat het netsnoer niet geklemd raakt bij de plaatsing van het product of na de montage of reiniging.
- Het achterste oppervlak van de oven wordt heet tijdens het gebruik. De netsnoeren mag niet in contact komen met de achterzijde van het product. Zo niet kan deze worden beschadigd.
- Klem de elektrische kabels niet in de ovendeur en leid ze niet over hete oppervlakken. Zo niet zal de kabelisolatie smelten en brand veroorzaken als resultaat van een kortsluiting.
- Gebruik uitsluitend de originele kabels. Gebruik geen beschadigde kabels.
- Gebruik geen verlengsnoer of multi-stekker om uw product te bedienen.

- Neem contact op met het geautoriseerde servicecentrum of de importeur om de goedgekeurde adapter te gebruiken in gevallen waarin het gebruik van een converteradapter (voor stekkertype) nodig is.
 - Neem contact op met de importeur of het geautoriseerde servicecentrum als de lengte van het netsnoer onvoldoende is.
 - Draagbare stroombronnen of multi-stekkers kunnen oververhit raken en vlam vatten. Gebruik geen multi-stekkers en draagbare stroombronnen met het product.
 - Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door een fabrikant, een geautoriseerde dienst of een persoon aangewezen door de importeur om eventuele schade te voorkomen.
 - **WAARSCHUWING!** Voor de ovenlamp vervangt, moet u het product loskoppelen van het elektrisch net om het risico op elektrische schokken te voorkomen. Verwijder de stekker van het product uit het stopcontact of schakel de zekering uit in de zekeringenkast.
- Als uw product is voorzien van een netsnoer en stekker:
- Plaats de productstekker nooit in een kapotte, losse of niet verbonden plug Zorg ervoor dat de stekker volledig in het stopcontact is gestoken. Anders kunnen de verbindingen oververhit raken en brand veroorzaken.
 - Sluit het apparaat niet op stopcontacten die vettig, vies of mogelijk blootgesteld zijn aan water (zoals die in de buurt van een werkblad waar water kan ontsnappen). Zo niet, bestaat het risico van kortsluiting en elektrocutie.
 - Raak de stekker nooit aan met natte handen!
 - Trek de stekker uit het stopcontact aan de stekker zelf in plaats van aan het snoer.



1.4 Veiligheid tijdens het transport

- Ontkoppel het product van het elektrisch net voor u het product verplaatst.
- Het product is zwaar. U moet het dus met ten minste twee personen dragen.
- Gebruik de deur en/of het handvat niet om het product te verplaatsen.
- Plaats geen items op het apparaat. Draag het apparaat verticaal.

- Als u het product moet verplaatsen, moet u het wikkelen in bubbelplastic verpakkingsmateriaal of dik karton en tape. De bewegende delen van het product stevig bevestigen om schade te voorkomen.
- Voor het product wordt geïnstalleerd, moet u het product na transport inspecteren op schade. Neem bij beschadiging contact op met de importeur of het erkende servicecentrum.
- Direct zonlicht en warmtebronnen, zoals elektrische of gaskachels, mogen niet aanwezig zijn in het gebied waar het product is geïnstalleerd.
- Houd de omgeving van alle ventilatieopeningen van het product open.
- Om oververhitting te voorkomen mag het product niet worden geïnstalleerd achter decoratieve afdekkingen.
- Als er zich een gasleiding/buis of plastic waterleiding achter de aangewezen installatiezone van het product bevindt, moet er zeker van zijn dat het product niet in contact kan komen met deze leidingen. Zo niet kan de leiding/buis worden verpletterd.
- Als er een stopcontact achter de plaats is waar het product zal worden geïnstalleerd, moet ervoor worden gezorgd dat het product niet in contact komt met de aansluiting en ook niet met de stekker in het stopcontact.

1.5 Veiligheid tijdens de installatie

- Zorg dat het netsnoer waarop het product wordt aangesloten geen stroom heeft voordat u met de installatie begint door de zekering uit te schakelen.
- Draag altijd beschermende handschoenen tijdens het transport en de installatie. Zo niet, bestaat het risico op letsel door scherpe randen!
- Voor het product wordt geïnstalleerd, moet u het product inspecteren op schade. U mag het product niet laten installeren als het beschadigd is..
- Gebruik geen warmte-isolerende materialen om het interieur van de meubels die worden geïnstalleerd te bedekken.

1.6 Veiligheid tijdens gebruik

- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld na elk gebruik.
- Als u het product niet gebruikt gedurende een langere periode moet u de stekker uit het stop-

contact verwijderen of het apparaat uitschakelen met de zekering in de zekeringkast.

- Gebruik het product niet als het kapot gaat of beschadigd raakt tijdens het gebruik. Ontkoppel het product van het elektrisch net. Neem contact op met de importeur of het erkende servicecentrum.
- Gebruik het product niet als de glazen deur vooraan is verwijderd of gebarsten. Zo niet bestaat een risico van letsels en milieuschade.
- U mag nooit op het apparaat stappen.
- Gebruik het product nooit als uw beoordelingsvermogen of coördinatie is verminderd of als u alcohol en/of drugs hebt gebruikt.
- U mag geen brandbare voorwerpen in of rond de kookzone bewaren. Zo niet kan dit brand veroorzaken.
- Het handvat van de magnetron mag niet worden gebruikt om handdoeken te drogen. U mag tijdens het gebruik van dit product geen handdoeken, handschoenen of gelijkaardig textiel ophangen bij het handvat.
- De scharnieren van de deur van het product verschuiven tijdens het openen en sluiten van de deur en kunnen geblok-

keerd raken. U mag het onderdeel niet vasthouden bij de scharnieren wanneer de deur wordt geopend/gesloten.



1.7 Temperatuur waarschuwingen

- **WAARSCHUWING!** Wanneer het product in gebruik is, zijn het product en de toegankelijke onderdelen warm. Men dient er zorg voor te dragen het product en de verwarmingselementen niet aan te raken. Houd het product uit de buurt van kinderen jonger dan 8 jaar oud tenzij ze onder constant toezicht staan.
- Plaats geen brandbaar / explosief materiaal in de buurt van het product want de oppervlakken worden heet tijdens de werking.
- Blijf op afstand wanneer u de ovendeur opent tijd of na de bereiding. De stoom kan uw handen, gezicht en/of ogen verbranden.
- Het product wordt warm tijdens gebruik. Men dient er zorg voor te dragen de hete onderdelen, de binnenzijde van de magnetron en de verwarmingselementen niet aan te raken.

- Draag altijd hittebestendige ovenhandschoenen wanneer u het product hanteert.



1.8 Het gebruik van de accessoires

- Het draadrooster en de schotel moeten correct op het rooster worden geplaatst. Raadpleeg het hoofdstuk **“Het gebruik van de accessoires”** voor meer gedetailleerde informatie
- Sluit de ovendeur nadat u de accessoires volledig in de kookruimte hebt geduwd. Zo niet kunnen ze in aanraking komen met de glazen deur en deze beschadigen.



1.9 Veiligheid tijdens de bereiding

- Wees voorzichtig met het gebruik van alcoholische dranken in uw vaat. Alcohol verdampt aan hoge temperaturen en kan brand veroorzaken aangezien het kan ontvlammen wanneer het in contact komt met hete oppervlakken.
- Voedselresten in de bereidingszone, zoals olie, kunnen ontvlammen. Reinig deze resten voor iedere bereiding.
- Gevaar van voedselvergiftiging: Bewaar etenswaren nooit in de oven gedurende meer dan een uur voor of na de be-

reiding. Zo niet kan dit voedselvergiftiging of ziekten veroorzaken.

- U mag geen afgesloten blikken of glazen potten opwarmen in de magnetron. De druk die kan opbouwen in het blik/de pot kan deze doen barsten.
- Plaats geen bakplaten, schotels of aluminiumfolie rechtstreeks op de bodem van de oven. De verzamelde hitte kan het bodemoppervlak van de oven beschadigen.

Let erop de volgende voorzorgsmaatregelen te volgen wanneer u vettig bakpapier of gelijkaardig materiaal gebruikt:

- Plaats het bakpapier in een schotel of een magnetron accessoire (lade, rooster, etc.) met etenswaren en plaats ze in de voorverwarmde magnetron.
- Om het risico te vermijden de verwarmingselementen van de oven aan te raken en de warme luchtstroom te belemmeren, moet u alle overtollige stukken bakpapier verwijderen die van accessoires of containers hangen. Gebruik geen bakpapier bij een hogere oventemperatuur dan de maximale temperatuur gespecificeerd door de fabrikant. Plaats nooit bakpapier op de bodem van de magnetron.

- Plaats het nooit bovenop accessoires tijdens de voorverwarming.
- Druk altijd neer met een bord of een gelijkaardig voorwerp om te voorkomen dat materiaal in het rond kan vliegen door de circulerende lucht in de oven.
- Dek enkel het noodzakelijke oppervlak af in de lade.
- De lade moet na elk gebruik worden gereinigd en alle bakpapier of gelijkaardig materiaal dat in de lade wordt gebruikt, moet worden vervangen. Zo niet kan er vloeistof druppelen op de lade en rook of zelfs vlammen veroorzaken.
- Er wordt een luchtstroom gegenereerd wanneer het deksel van het product wordt geopend. Het bakpapier kan in contact komen met verwarmingselementen en ontvlammen.
- Als u een grill wilt gebruiken om te bakken, moet u een lade op het onderste rek plaatsen. Zo niet kunnen de olie van de etenswaren en andere onderdelen die druppelen op de bodem van de oven rook vormen en vlammen veroorzaken.
- Sluit de oven tijdens het grillen. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!
- Etenswaren die niet geschikt zijn voor het grillen houden een brandrisico in. Grill enkel etenswaren die geschikt zijn voor een groot grill vuur. Plaats geen etenswaren te ver achteraan in de oven. Dit is de warmte zone en vette etenswaren kunnen in brand schieten.



1.10 Veiligheid tijdens het onderhoud en de reiniging

- Wacht tot het product is afgekoeld voor u het product reinigt. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!
- Was het product nooit door er water op te spuiten of te gieten! Er bestaat een risico van elektrische schokken!
- Gebruik geen stoomreinigers om het product te reinigen want dit kan elektrische schokken veroorzaken.
- Gebruik geen harde schurende reinigingsmiddelen, metalen krabbers, staalwol of bleekmiddel om het glas van de de ovendeur te reinigen. Dit materiaal kan krassen of barsten veroorzaken op de glazen oppervlakken.

2.1 Afvalrichtlijn

2.1.1 Conformiteit met de AEEA richtlijn betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur:

Dit product is conform met de EU WEEE-richtlijn (2012/19/EU). Dit product draagt een classificatiesymbool voor afval elektrische en elektronische apparatuur (AEEA).



Dit product werd vervaardigd met kwalitatief hoogstaande onderdelen en materialen die opnieuw kunnen worden gebruikt en die geschikt zijn voor recycling. Om die reden mag u

het afvalproduct niet weggooien met normaal huishoudelijk of ander afval aan het einde van de levensduur. Neem het naar een inzamelcentrum voor de recyclage van elektrische en elektronische apparatuur. U kunt ook uw lokale administratie informatie vragen over deze inzamelpunten. De correcte verwijdering van de apparatuur helpt negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid te voorkomen.

Naleving van de RoHS-richtlijn:

Het product dat u hebt gekocht is conform met de Europese RoHS-richtlijn (2011/65/EU). Het bevat geen schadelijk en verboden materiaal zoals gespecificeerd in de richtlijn.

2.2 Informatie over de verpakking

Het verpakkingsmateriaal van het product is gefabriceerd van recyclebaar materiaal in overeenstemming met onze Nationale Milieuwetgeving. Gooi het verpakkingsmateriaal niet weg bij het normale huisvuil of ander afval. Lever het in bij een door de overheid aangewezen inzamelpunt voor verpakkingsmateriaal.

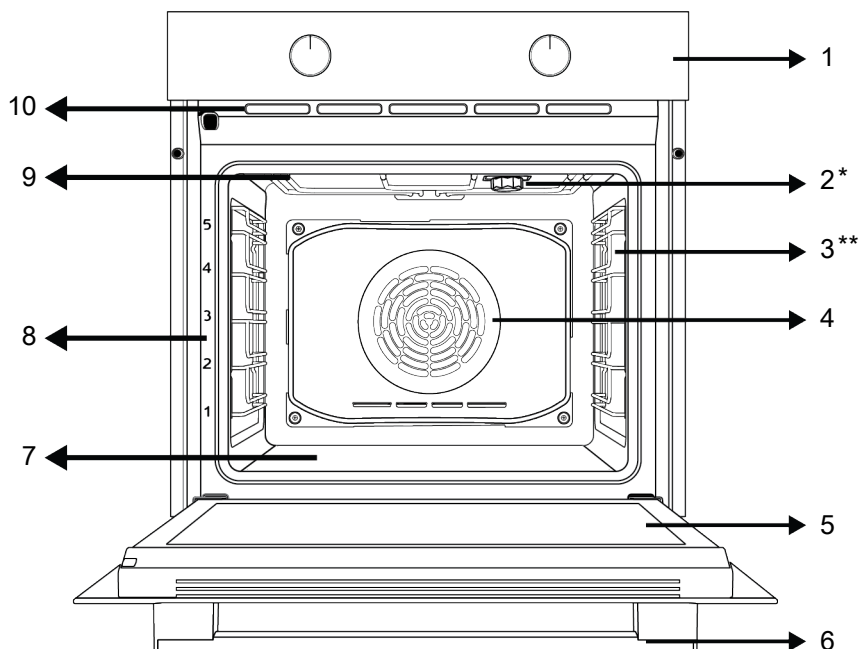
2.3 Aanbevelingen voor energiebesparing

In overeenstemming met EU 66/2014 is het product voorzien van informatie over energie-efficiëntie op het ontvangstbewijs dat wordt meegeleverd met het product.

De volgende suggesties helpen u het product te gebruiken op een ecologische en energie-efficiënte wijze.

- Ontdooi ingevroren etenswaren voor de bereiding.
- Gebruik donkere of email containers in de oven die de warmte beter overdragen.
- U moet de oven altijd voorverwarmen als die wordt aangegeven in het recept of de handleiding. U mag de ovendeur niet te vaak openen tijdens de bereiding.
- Schakel het product 5 of 10 minuten voor het einde van de Bakken uit in het geval van een langdurige bereiding. Zo kunt u tot 20% elektriciteit besparen door restwarmte te gebruiken.
- Probeer meer dan één schotel tegelijkertijd te bereiden in de oven. U kunt gelijktijdig koken door twee kooktoestellen op het rooster te plaatsen. Bovendien, als u uw maaltijden na elkaar bereidt, zal dit energie besparen omdat de oven zijn warmte niet verliest.

3.1 Inleiding van het product



1 Bedieningspaneel

3 Draadroosters

5 Deur

7 Onderste verwarmingselement (onder de stalen plaat)

9 Bovenste verwarmingselement

2 Lamp

4 Ventilatormotor (achter de stalen plaat)

6 Handvat

8 Legplank posities

10 Ventilatieopeningen

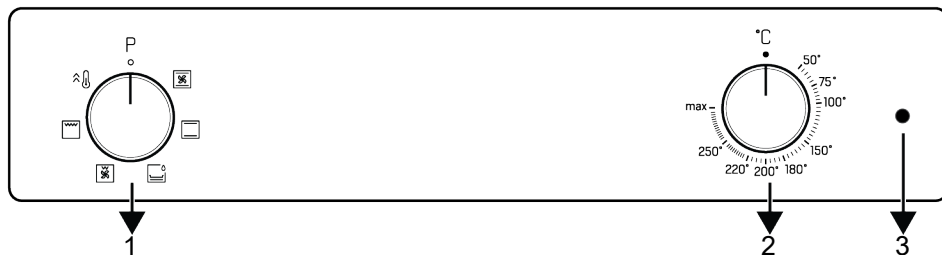
* Varieert naargelang het model. Uw product is mogelijk niet uitgerust met een lamp, of het type en de locatie van de lamp kunnen verschillen van de afbeelding.

** Varieert naargelang het model. Uw product is mogelijk niet uitgerust met een draadrooster. In de afbeelding wordt een product met draadrooster weergegeven als voorbeeld.

3.2 Inleiding en gebruik van het bedieningspaneel van het product

In deze sectie vindt u een overzicht en het basisgebruik van het bedieningspaneel van het product. De afbeeldingen en bepaalde functies kunnen verschillen naargelang het producttype.

3.2.1 Bedieningspaneel



1 Functie selectieknop

2 Temperatuur selectieknop

3 Thermostaatlamp

Als u uw product bedient met een knop of knoppen is het in bepaalde modellen mogelijk dat deze knop(pen) naar buiten komen wanneer ze worden ingedrukt. Als u instellingen wilt uitvoeren met deze knoppen, moet u eerst de relevante knop indrukken en de knop uittrekken. Nadat u de instelling hebt uitgevoerd, drukt u de knop opnieuw in.

3.2.2 Introductie van het bedieningspaneel van de magnetron

Functiekeuzeknop

Met de functiekeuzeknop kunt u de bedieningsfuncties van de oven selecteren. Draai links / rechts vanuit gesloten (bovenste) positie om te selecteren.

Temperatuur selectieknop

Met de temperatuurknop kun je de temperatuur selecteren waarop je wilt koken. Draai met de klok mee vanuit de gesloten (bovenste) positie om te selecteren.

Indicator binnentemperatuur oven

U kunt de binnentemperatuur van de oven aflezen van het temperatuurlampje. Het thermostaatlampje bevindt zich op het bedieningspaneel. Het thermostaatlampje gaat branden wanneer het product begint te werken en het thermostaatlampje gaat uit wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt. Wanneer de temperatuur in de oven onder de ingestelde temperatuur zakt, gaat het thermostaatlampje weer branden.

3.3 Bedieningsfuncties van de oven

In de functietabel, de bedieningsfuncties die u kunt gebruiken in uw oven en de hoogste en laagste temperaturen die kunnen worden ingesteld voor deze functies worden weergegeven. De volgorde van de operationele modi die hier worden weergegeven verschillen van de rangschikking op uw product.

Functie-symbool	Functiebeschrijving	Temperatuur-bereik (°C)	Beschrijving en gebruik
	Bovenste en onderste verwarmingselement	*	De etenswaren worden gelijktijdig opgewarmd van boven en onder. Geschikt voor cakes, gebak en stoofpotjes in bakvormen. De bereiding wordt uitgevoerd in een enkele schotel.
	Onderste verwarmingselement	*	Enkel het onderste verwarmingselement is ingeschakeld. Het is geschikt voor etenswaren die bovenaan moeten bruinen. Deze functie mag enkel worden gebruikt om de stoomreiniging gemakkelijker te maken.

	Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement	*	De hete lucht die wordt opgewarmd door het bovenste en onderste verwarmingselement wordt gelijkmatig en snel verspreid in de oven via de ventilator. De bereiding wordt uitgevoerd in een enkele schotel.
	Volledige grill	*	De grote grill op de bovenzijde van de oven werkt. Dit is geschikt om grote hoeveelheden te grillen.
	Ventilator ondersteund laag rooster	*	De hete lucht die wordt opgewarmd door de kleine grill wordt snel verspreid in de oven via de ventilator. Dit is geschikt om kleinere hoeveelheden te grillen.
	Booster	-	Alle verwarmingselementen van de oven werken. Deze bedieningsfunctie wordt gebruikt om de oven snel op te warmen tot de gewenste temperatuur (voorverwarmen). Niet gebruiken om etenswaren te bereiden.

* Uw product werkt binnen het temperatuurbereik gespecificeerd op de temperatuurknop.

3.4 Productaccessoires

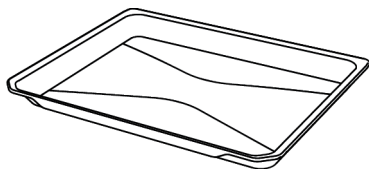
Uw product is voorzien van verschillende accessoires. In dit hoofdstuk vindt u de beschrijving van de accessoires en de beschrijvingen van het correcte gebruik. Het geleverde accessoire varieert naargelang het productmodel. Het is mogelijk dat niet alle accessoires beschreven in de handleiding beschikbaar zijn in uw product.



De schotels in uw apparaat kunnen vervormd raken door het effect van de verhitting. Dit heeft geen effect op de werking. De vervorming verdwijnt als de schotel afkoelt.

Standaard plaat

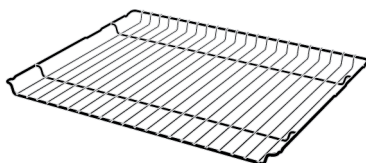
Dit wordt gebruikt voor gebak, ingevroren etenswaren en om grote stukken te braden.



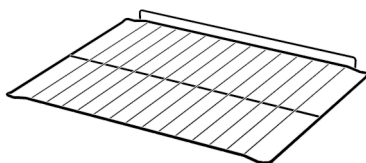
Draadrooster

Dit wordt gebruikt om te braden of om de etenswaren die u wilt bakken, braden en stoven op de gewenste plaat te plaatsen.

Op modellen met draadplanken :



Op modellen zonder draadplanken :

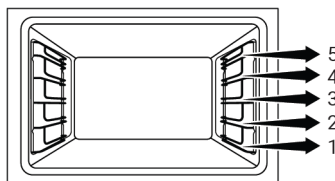


3.5 Het gebruik van de accessoires van het product

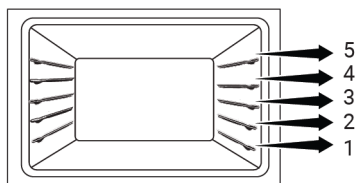
Kookplaten

Er zijn 5 niveaus voor de platen in de bereidingszone. U kunt de volgorde van de platen zien op basis van de cijfers vooraan op het frame van de oven.

Op modellen met draadplanken :



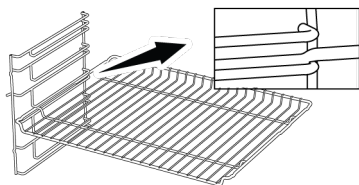
Op modellen zonder draadplanken :



Het draadrooster op de kookplaten plaatsen

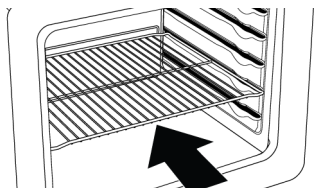
Op modellen met draadplanken :

Het is van essentieel belang dat het draadrooster correct wordt aangebracht op de rooster zijplaten. Wanneer men het draadrooster op de gewenste plaat plaatst moet de open sectie vooraan zitten. Voor een betere bereiding moet het draadrooster worden bevestigd met de stopper op het draadrooster. Het mag dit punt niet overschrijden en in contact komen met de achterwand van de oven.



Op modellen zonder draadplanken :

Het is van essentieel belang dat het draadrooster correct wordt aangebracht op de zijplaten. Het draadrooster heeft een richting bij de plaatsing op de plaat. Wanneer men het draadrooster op de gewenste plaat plaatst moet de open sectie vooraan zitten.

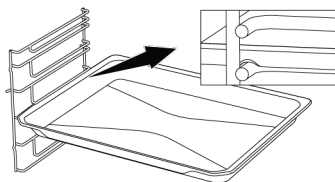


De schotel op de kookplaten plaatsen

Op modellen met draadplanken :

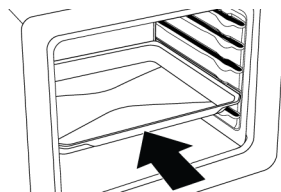
Het is van essentieel belang dat de schotels draadrooster correct worden aangebracht op de zijplaten. Wanneer men de schotel op de gewenste plaat aanbrengt;

moet de zijde die is ontworpen voor de bevestiging vooraan zitten. Voor een betere bereiding moet de schotel worden bevestigd met de stoppunt op het draadrooster. Het mag dit punt niet overschrijden en in contact komen met de achterwand van de oven.



Op modellen zonder draadplanken :

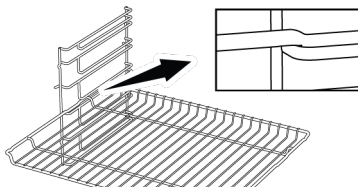
Het is van essentieel belang dat de schotels draadrooster correct worden aangebracht op de zijplaten. De schotel heeft een richting bij de plaatsing op de plaat. Wanneer men de schotel op de gewenste plaat aanbrengt; moet de zijde die is ontworpen voor de bevestiging vooraan zitten.



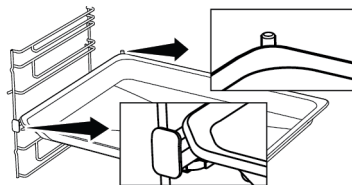
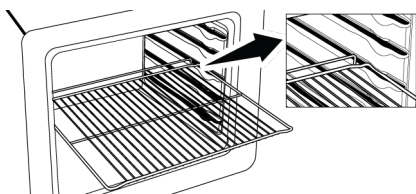
De stopfunctie van het draadrooster

Er is een stopfunctie om te voorkomen dat het draadrooster uit het draadrooster zou schieten. Met deze functie kunt u uw etenswaren gemakkelijk en veilig verwijderen. Wanneer u het draadrooster verwijdert, kunt u het naar voor trekken tot aan het stoppunt. U moet het over de stopper trekken om het volledig te verwijderen.

Op modellen met draadplanken :

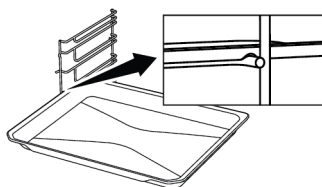


Op modellen zonder draadplanken :



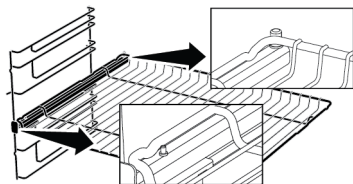
Schaal stopfunctie - Op modellen met draadplanken

Er is ook een stopfunctie om te voorkomen dat de schaal uit het draadrooster zou schieten. Wanneer u de schaal verwijderd, moet u deze los maken van de vergrendeling achteraan en naar u toe trekken tot vooraan. U moet het over dit stoppunt trekken om het volledig te verwijderen.



De correcte plaatsing van het draadrooster en schaal op de telescopische rails - Op modellen met draadplanken en telescopische modellen

Dankzij de telescopische rails kunnen de schotels of het draadrooster gemakkelijk worden aangebracht en verwijderd. Als men schotels en draadroosters gebruikt met de telescopische rails dient men ervoor te zorgen dat de pinnen, vooraan en achteraan op de telescopische tegen de randen van het rooster en de schotel rusten (weergegeven in de afbeelding).



3.6 Technische specificaties

Algemene specificaties	
Externe afmetingen van het product (hoogte/breedte/diepte)(mm)	595 /594 /567
Installatie-afmetingen van de oven (hoogte/breedte/diepte)(mm)	590-600 /560 /min. 550
Spanning/Frequentie	220-240 V ~; 50 Hz
Type kabel en sectie die wordt gebruikt / geschikt is voor het gebruik in het product	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Totaal stroomverbruik (kW)	2,4
Oventype	Oven bijgegaan met een ventilator

Basis: Informatie over het energielabel van huishoudelijke elektrische ovens wordt vermeld in overeenstemming met de EN 60350-1 / IEC 60350-1 norm. De waarden worden bepaald in Bovenste en onderste verwarmingselement of (indien aanwezig) Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement functies met de standaard belasting.

De energie efficiëntieklasse wordt bepaald in overeenstemming met de volgende prioriteiten, afhankelijk van het feit of de relevante functies al of niet aanwezig zijn op het product. 1-Eco ventilator verwarming , 2-Ventilator verwarming , 3-Ventilator ondersteund laag rooster , 4-Bovenste en onderste verwarmingselement.



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



De afbeeldingen in deze gebruikshandleiding zijn schematisch en stemmen mogelijk niet exact overeen met uw product.



De waarden vermeld op de productlabels of in begeleidende de documentatie zijn verkregen in laboratoriumomstandigheden conform de relevante normen. Afhankelijk van de operationele en omgevingsomstandigheden van het product kunnen deze waarden variëren.

4 Eerste gebruik

Voor u uw product in gebruik neemt, is het aanbevolen de volgende stappen uit te voeren in de onderstaande secties respectievelijk.

4.1 Eerste reiniging

1. Verwijder alle verpakkingsmateriaal.
2. Verwijder alle accessoires die zijn meegeleverd met het product uit de oven.
3. Schakel het product in gedurende 30 minuten en schakel het daarna uit. Zo worden resten en laagjes die mogelijk in de oven zijn achtergebleven tijdens de bereiding verbrand en gereinigd.
4. Wanneer u het product bedient, moet u de hoogste temperatuur en de functie selecteren zodat alle branders van uw product worden ingeschakeld. Raadpleeg "Bedieningsfuncties van de oven". In het volgende hoofdstuk vindt u meer informatie over de bediening van de oven.

5. Wacht tot de oven is afgekoeld.
6. Neem de oppervlakken van het product af met een natte doek of spons en droog ze met een doek.

Voor u de accessoires in gebruik neemt:

Reinig de accessoires die u uit de oven verwijdert met wasmiddel en een zachte spons.

OPMERKING: Bepaalde wasmiddelen of reinigingsmiddelen kunnen het oppervlak beschadigen. Gebruik geen schurende wasmiddelen, waspoeders, reinigende crèmes of scherpe voorwerpen tijdens de reiniging.

OPMERKING: Tijdens het eerste gebruik kunt u rook en geurtjes vaststellen gedurende meerdere uren. Dit is normaal en u heeft enkel een goede ventilatie nodig om deze te verwijderen. Vermijd een directe inhalering van de rook en geurtjes.

5 Het gebruik van de oven

5.1 Algemene informatie over het gebruik van de oven

Koelventilator (Het varieert naargelang het model van het product. Is mogelijk niet beschikbaar op uw model.)

Uw product is voorzien van een koelventilator. De koelventilator wordt automatisch ingeschakeld indien nodig en koelt zowel de voorzijde van het product af als het meubel. Hij wordt automatisch gedeactiveerd aan het einde van het koeproces. Er ontsnapt warme lucht over de oven deur. Bedek deze ventilatieopeningen niet. Zo niet kan de oven oververhitten. De koelventilator blijft werken wanneer de oven in werking is of nadat de oven is uitgeschakeld (ca. 20-30 minuten). Als u etenswaren bereidt door de oven timer te programmeren, schakelt de koelventilator uit met alle functies aan het einde van de bereidingstijd. De looptijd van

de koelventilator kan niet worden bepaald door de gebruiker. Hij schakelt automatisch in en uit. Dit is geen fout.

Oven verlichting

De ovenlamp schakelt in wanneer de oven wordt ingeschakeld. Bij sommige modellen schakelt de lamp in tijdens de bereiding, terwijl in andere modellen de lamp uitschakelt na een bepaalde periode.

5.2 Bediening van het oven bedieningspaneel

De oven inschakelen

Wanneer u een functie selecteert die u wilt gebruiken voor uw bereiding met de functie selectieschakelaar en een bepaalde temperatuur instelt met de temperatuurknop begint de oven te werken.

De oven uitschakelen

U kunt de oven uitschakelen door de functie selectieknoop en de temperatuurknop in de uit-positie (omhoog) te draaien.

De temperatuur en de functie van de oven selecteren.

U kunt de instelling van uw bereiding handmatig uitvoeren (naar wens) door de temperatuur en de functie te selecteren specifiek voor uw gerecht.



1. Selecteer de bedieningsfunctie die u wilt gebruiken tijdens uw bereiding met de functieselectieknoop.
2. Stel de gewenste temperatuur in voor uw bereiding met de temperatuurknop.
 - ⇒ Uw oven zal onmiddellijk beginnen werken met de geselecteerde functie en temperatuur en de thermostaatlamp licht op. Als de temperatuur in de oven de ingestelde temperatuur bereikt, schakelt de thermostaatlamp uit. De oven schakelt niet automatisch uit na de bereiding. U kunt de bereiding zelf regelen en uitschakelen. Aan het einde van de bereiding kunt u de oven uitschakelen door de functie selectieknoop en de temperatuurknop in de uit-positie (omhoog) te draaien.

6 Algemene informatie over koken

Dit hoofdstuk bevat tips voor de bereiding en het koken van etenswaren.

Plus, dit hoofdstuk beschrijft een aantal van de etenswaren die zijn getest en de optimale instellingen voor deze etenswaren. De geschikte instellingen van de oven en accessoires voor deze etenswaren worden hier ook aangegeven.

6.1 Algemene waarschuwingen over de bereiding van etenswaren in de oven

- Wanneer de ovendeur wordt geopend tijdens of na de bereiding, kan hete, brandende stoom ontsnappen. De stoom kan uw handen, gezicht en/of ogen verbranden. Blijf uit de buurt wanneer de ovendeur wordt geopend.
- Intense stoom gegenereerd tijdens het bakken kan condenswaterdruppels vormen op de binnen- en buitenzijde van de oven en op de bovenste delen van het meubel vanwege het temperatuurverschil. Dit is normaal en een fysieke gebeurtenis.
- De bereidingstemperatuur en tijdwaarden die worden opgegeven voor de etenswaren kunnen variëren naargelang het re-

cept en de hoeveelheid. Om die reden worden deze waarden vermeld als een bereik.

- U moet accessoires die u niet gebruikt altijd verwijderen uit de oven voor u de bereiding start. Accessoires die in de oven blijven, kunnen de correcte bereiding beletten van uw etenswaren aan de correcte waarden.
- Voor etenswaren die u bereidt op basis van uw eigen recept, kunt gelijkaardige etenswaren raadplegen in de bereidings-tabellen.
- Als u de geleverde accessoires gebruikt, biedt dit de beste garantie voor een optimale bereiding. U moet de waarschuwingen en informatie van de fabrikant altijd naleven voor het externe keukengerei dat u zult gebruiken.
- Snijd het bakpapier dat u wilt gebruiken in uw bereiding in geschikte afmetingen voor de container die u wilt gebruiken. Bakpapier dat over de container uitsteekt kan een brandrisico inhouden en de kwaliteit van uw bakken beïnvloeden. Gebruik het bakpapier dat u wilt gebruiken binnen het gespecificeerde temperatuurbereik.

- Voor een goede bakprestatie moet u uw etenswaren op de aanbevolen plaat plaatsen. U mag de positie van de plaat niet wijzigen tijdens de bereiding.

6.1.1 Gebak en oven etenswaren

Algemene informatie

- Wij raden aan de accessoires van het product te gebruiken voor een optimaal resultaat. Als u extern keukengerei wilt gebruiken, moet u de voorkeur geven aan donker, anti-aanbak en hittebestendig keukengerei.
- Als de bereidingstabel de aanbeveling geeft de oven voor te verwarmen, moet u ervoor zorgen dat er geen etenswaren aanwezig zijn in de oven.
- Als u van plan bent te koken op het rooster moet u uw keukengerei in het midden van het rooster plaatsen, niet dicht bij de achterwand.
- Al het materiaal dat u gebruikt om gebak te maken moet vers zijn en aan kamertemperatuur.
- De bereidingsstatus van de etenswaren kan variëren naargelang de hoeveelheid etenswaren en de grootte van het keukengerei.
- Metalen, keramische en glazen vormen verlengen de bereidingstijd en de bodemoppervlakken van gebak bruinen niet gelijkmatig.
- Als u bakpapier gebruikt, kan men een lichte bruining vaststellen op het bodemoppervlak van de etenswaren. In dit geval moet u uw bereidingstijd verlengen met ca. 10 minuten.
- De waarden gespecificeerd in de bereidingstabellen worden bepaald als resultaat van de tests die worden uitgevoerd in onze laboratoria. De waarden die geschikt zijn voor u kunnen variëren naargelang deze waarden.
- Plaats uw etenswaren op de gepaste plaat zoals wordt aanbevolen in de bereidingstabel. Noem de onderste plaat van de oven plaat 1.

- Bereid de schotels die worden aanbevolen in de bereidingstabel in één enkele schaal.

Tips om cakes te bereiden.

- Als de cake te droog is, kunt u de temperatuur met 10°C verhogen en de bereidingstijd inkorten.
- Als de cake te vochtig is, moet u een kleine hoeveelheid vloeistof gebruiken of de temperatuur verminderen met 10°C.
- Als de top van de cake verbrand is moet u hem op de onderste plaat plaatsen, de temperatuur verlagen en de bereidingstijd verhogen.
- Als de binnenzijde van de cake gaar is, maar de buitenkant is plakkerig moet u minder vloeistof gebruiken, de temperatuur verlagen en de bereidingstijd verhogen.

Tips voor gebak

- Als het gebak te droog is, kunt u de temperatuur met 10°C verhogen en de bereidingstijd inkorten. Maak de deegbladen nat met een saus van melk, olie, eieren en yoghurt mengsel.
- Als het gebak langzaam wordt gebakken, moet u ervoor zorgen dat de dikte van het gebak dat u hebt bereid niet overstroomt over de lade.
- Als het gebak bruin is bovenaan maar de bodem is niet gaar moet u ervoor zorgen dat de hoeveelheid saus die u gebruikt voor het gebak niet te veel onderaan in het gebak zit. Voor een gelijkmatig bruinen moet u proberen de saus gelijkmatig te verdelen tussen de deegbladen en het gebak.
- Bak uw gebak in de gepaste positie en temperatuur volgens de aanbevelingen van de bereidingstabel. Als de bodem nog steeds onvoldoende bruin is, moet u het op de onderste plaat plaatsen bij de volgende bereiding.

Bereidingstabel voor gebak en oven etenswaren

Etenswaren	Te gebruiken accessoire	Bedieningsfunctie	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Baktijd (min) (benadering)
Cake op de schaal	Standaard plaat *	Bovenste en onderste verwarmingselement	3	180	30 ... 45
Cake in de vorm	Cakevorm op draadrooster **	Bovenste en onderste verwarmingselement	2	180	30 - 40
Kleine cakes	Standaard plaat *	Bovenste en onderste verwarmingselement	3	160	25 - 35
Kleine cakes	Standaard plaat *	Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement	3	150	20 - 30
Biscuitgebak	Ronde cakevorm, 26 in diameter met klem op draadrooster **	Bovenste en onderste verwarmingselement	2	160	30 ... 40
Biscuitgebak	Ronde cakevorm, 26 in diameter met klem op draadrooster **	Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement	2	160	20 - 30
Koekje	Gebak plaat *	Bovenste en onderste verwarmingselement	3	170	25 ... 40
Gebak	Standaard plaat *	Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement	2	200	30 ... 40
Broodje	Standaard plaat *	Bovenste en onderste verwarmingselement	2	200	20 ... 35
Volledig brood	Standaard plaat *	Bovenste en onderste verwarmingselement	3	200	30 ... 45
Lasagne	Glazen / metalen rechthoekige container op draadrooster **	Bovenste en onderste verwarmingselement	2 of 3	200	30 ... 45
Appeltaart	Ronde zwart metalen vorm, 20 cm in diameter op draadrooster **	Bovenste en onderste verwarmingselement	2	180	50 - 70
Pizza	Standaard plaat *	Bovenste en onderste verwarmingselement	2	200 - 220	10 - 20

Voorverwarming is aanbevolen voor alle etenswaren.

*Deze accessoires zijn mogelijk niet omvat met uw product.

**Deze accessoires zijn niet omvat met uw product. Dit zijn commercieel beschikbare accessoires.

6.1.2 Vlees, vis en gevogelte

De belangrijke punten bij het grillen

- Kruiden met citroensap en peper voor u een volledige kip, kalkoen en grote stukken vlees bereidt, zal de kookprestatie verbeteren.
- Het duur 15 tot 30 minuten langer om vlees met een been te braden dan een filet.
- U moet ca. 4 tot 5 minuten bereidingstijd berekenen per centimeter dikte van het vlees.
- Aan het einde van de bereiding moet u het vlees in de oven laten gedurende ca. 10 minuten. Het sap van het vlees wordt beter verspreid over het gebraden vlees en ontsnapt niet wanneer het vlees wordt gesneden.
- Vis moet op een hittebestendige plaat op een gemiddeld of laag niveau worden geplaatst.
- Bereid de schotels die worden aanbevolen in de bereidingstabel in één enkele schaal.

Bereidingstabel voor vlees, vis en gevogelte

Etenswaren	Te gebruiken accessoire	Bedieningsfunctie	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Baktijd (min) (benadering)
Steak (volledig) / Geroosterd (1 kg)	Standaard plaat *	Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement	3	15 min. 250/max, na 180 ... 190	60 - 80
Lamsschenkel (1,5-2 kg)	Standaard plaat *	Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement	3	15 min. 250/max, na 170	110 - 120
Gebakken kip (1,8-2 kg)	Draadrooster * Plaats een schaal op een onderste plank.	Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement	2	15 min. 250/max, na 190	60 - 80
Kalkoen (5,5 kg)	Standaard plaat *	Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement	1	25 min. 250/max, na 180 ... 190	150 - 210
Vis	Draadrooster * Plaats een schaal op een onderste plank.	Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement	3	200	20 - 30

Voorverwarming is aanbevolen voor alle etenswaren.

*Deze accessoires zijn mogelijk niet omvat met uw product.

**Deze accessoires zijn niet omvat met uw product. Dit zijn commercieel beschikbare accessoires.

6.1.3 Grill

Rood vlees, vis en gevogelte worden snel bruin tijdens het braden. Ze krijgen een mooi korstje en drogen niet uit. Filets van vlees, spiesjes, worsten en sappige groenten (tomaten, uiten, etc.) zijn zeer goed geschikt voor het grillen.

Algemene waarschuwingen

- Etenswaren die niet geschikt zijn voor het grillen houden een brandrisico in. Grill enkel etenswaren die geschikt zijn voor een groot grill vuur. Plaats ook geen etenswaren te ver achteraan in de oven. Dit is de warmte zone en vette etenswaren kunnen in brand schieten.

- **Sluit de oven tijdens het grillen. Grill nooit met de ovendeur open. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!**

De belangrijke punten bij het grillen

- Bereid zoveel mogelijk etenswaren voor van een gelijkaardige dikte en gewicht voor de grill.
- Plaats de stukken die u wilt grillen op het rooster of grill plaat. Verspreid ze gelijkmatig zonder de afmetingen van de oven te overschrijden.

- Afhankelijk van de dikte van de stukken die u wilt grillen, kan de bereidingstijd vermeld in de tabel variëren.
- Schuif het rooster of de grill plaat op het gewenste niveau van de oven. Als u etenswaren bereidt op het rooster, moet u de ovenlade onderaan plaatsen in de oven om olie op te vangen. De oven-schaal die u wilt verschuiven, moet voldoende groot zijn om de volledige grillzone te bedekken. Deze schaal is mogelijk niet meegeleverd met het product. Plaats een beetje water op de ovenlade voor een gemakkelijke reiniging.

Grill tabel

Etenswaren	Te gebruiken accessoire	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Baktijd (min) (benadering)
Vis	Draadrooster	4 - 5	250	20 - 25
Stukjes kip	Draadrooster	4 - 5	250	25 - 35
Gehaktbal (kalfsvlees) - 12 hoeveelheid	Draadrooster	4	250	20 - 30
Lamskotelet	Draadrooster	4 - 5	250	20 - 25
Steak - (vleesblokjes)	Draadrooster	4 - 5	250	25 - 30
Kalkskotelet	Draadrooster	4 - 5	250	25 - 30
Groentengratin	Draadrooster	4 - 5	220	20 - 30
Geroosterd brood	Draadrooster	4	250	1 - 4

Het is aanbevolen de oven 5 minuten voor te verwarmen voor alle gegrilde etenswaren.

Draai de stukken etenswaren na 1/2 van de totale grill bereidingstijd.

Ventilator ondersteund laag rooster

Etenswaren	Te gebruiken accessoire	Bedieningsfunctie	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Baktijd (min) (benadering)
Vis	Draadrooster	Ventilator ondersteund laag rooster	4	200	30 - 35
Stukjes kip	Draadrooster	Ventilator ondersteund laag rooster	4	250	25 - 35
Gehaktbal (kalfsvlees) - 12 hoeveelheid	Draadrooster	Ventilator ondersteund laag rooster	4	250	30 - 40
Steak (volledig) / Geroosterd (1 kg)	Draadrooster - Plaats een schaal op een onderste plank.	Ventilator ondersteund laag rooster	3	15 min. 250, na 180 ... 190	90 - 110

Warm de schotels die worden aangeraden in deze grilltabel niet voor

6.1.4 Test etenswaren

- Etenswaren in deze bereidingstabel worden bereid in overeenstemming met de EN 60350-1 norm om het testen van het product mogelijk te maken voor controle-instanties.

- Bereid de schotels die worden aanbevolen in de bereidingstabel in één enkele schaal.

Bereidingstabel voor testmaaltijden

Etenswaren	Te gebruiken accessoire	Bedieningsfunctie	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Baktijd (min) (benadering)
Shortbread (zoet koekje)	Standaard plaat *	Bovenste en onderste verwarmingselement	3	140	20 - 30
Kleine cakes	Standaard plaat *	Bovenste en onderste verwarmingselement	3	160	25 - 35
Kleine cakes	Standaard plaat *	Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement	3	150	20 - 30
Biscuitgebak	Ronde cakevorm, 26 in diameter met klem op draadrooster **	Bovenste en onderste verwarmingselement	2	160	30 ... 40
Biscuitgebak	Ronde cakevorm, 26 in diameter met klem op draadrooster **	Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement	2	160	20 - 30
Appeltaart	Ronde zwart metalen vorm, 20 cm in diameter op draadrooster **	Bovenste en onderste verwarmingselement	2	180	50 - 70

Voorverwarming is aanbevolen voor alle etenswaren.

*Deze accessoires zijn mogelijk niet omvat met uw product.

**Deze accessoires zijn niet omvat met uw product. Dit zijn commercieel beschikbare accessoires.

Grill

Etenswaren	Te gebruiken accessoire	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Baktijd (min) (benadering)
Gehaktbal (kalfsvlees) - 12 hoeveelheid	Draadrooster	4	250	20 - 30
Geroosterd brood	Draadrooster	4	250	1 - 4

Het is aanbevolen de oven 5 minuten voor te verwarmen voor alle gegrilde etenswaren.

Draai de stukken etenswaren na 1/2 van de totale grill bereidingstijd.

7.1 Algemene reinigingsinformatie

Algemene waarschuwingen

- Wacht tot het product is afgekoeld voor u het product reinigt. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!
- U mag de reinigingsmiddelen niet rechtstreeks aanbrengen op de warme oppervlakken. Dit kan permanente vlekken veroorzaken.
- Het product moet grondig worden gereinigd en gedroogd na elk gebruik. Voedselresten kunnen dus gemakkelijk worden gereinigd en zodat deze resten niet in brand kunnen schieten wanneer het product de volgende keer wordt gebruikt. Dit resulteert in een langere levensduur van het apparaat en een vermindering van vaak voorkomende problemen.
- Gebruik geen stoomreinigingsproducten voor het reinigen.
- Bepaalde wasmiddelen of reinigingsmiddelen kunnen het oppervlak beschadigen. Niet-geschikte reinigingsmiddelen zijn: bleekmiddel, reinigingsmiddelen met ammoniak, zuur of chloor, stoomreinigende producten, ontkalkingsmiddelen, vlekken- en roestverwijderaars, schurende reinigingsmiddelen (crème reinigingsmiddelen, schurend poeder of crème, schurende en krassende schrobber, draad, sponzen, reinigingsdoeken met vuil en oplosmiddel resten).
- Er is geen speciaal reinigingsmateriaal nodig voor de reiniging na elk gebruik. Reinig het apparaat met een vaatwasmiddel, warm water en een zachte doek of spons en droog het met een droge doek.
- U moet alle resterende vloeistof afdrogen na de reiniging en alle eventuele voedselresten onmiddellijk reinigen tijdens de bereiding.
- Was geen enkel onderdeel van uw apparaat in de vaatwasser, tenzij anders vermeld in de gebruikershandleiding.

Roestvrij stalen oppervlakken

- Gebruik geen reinigingsmiddelen met zuur of chloor om roestvrij stalen oppervlakken en handvaten te reinigen.
- De kleur van het roestvrij stalen oppervlak kan veranderen na verloop van tijd. Dit is normaal. U moet na elk gebruik reinigen met een wasmiddel dat geschikt is voor roestvrij stalen oppervlakken.
- Reinig met een doek in een zeepsopje en vloeibaar (niet-krassend) wasmiddel geschikt voor roestvrij stalen oppervlakken en zorg ervoor dat u in een richting blijft wrijven.
- Verwijder kalk, olie, zetmeel, melk en eiwitvlekken onmiddellijk van de glazen en roestvrij stalen oppervlakken zonder te wachten. Vlekken kunnen na een lange tijd beginnen roesten.
- Reinigingsmiddelen die op het oppervlak worden verstoven/aangebracht moeten onmiddellijk worden gereinigd. Als men schurende reinigingsmiddelen achterlaat op het oppervlak, kan dit wit worden.

Email oppervlakken

- De oven moet afkoelen voor de kookzone wordt gereinigd. Reinigen op hete oppervlakken zal zowel toets brandgevaar: en schade veroorzaken op email oppervlakken.
- Reinig de email oppervlakken na elk gebruik met vaatwasmiddel, warm water en een zachte doek of spons en droog het met een droge doek.
- Als uw product is voorzien van een eenvoudige stoomreinigingsfunctie kunt u de eenvoudige stoomreinigingsfunctie gebruiken voor licht, niet-hardnekkig vuil. (Zie Eenvoudige stoomreiniging ► 28.)
- Voor hardnekkige vlekken kunt u een oven en rooster reinigingsmiddel gebruiken dat wordt aanbevolen op de website van uw productmerk en een niet-krassend schuursponsje. Gebruik geen externe ovenreiniger.

Katalytische oppervlakken

- De zijwanden in de kookzone kunnen enkel worden afgedekt met email of katalytische wanden. Dit varieert volgens model.
- De katalytische wanden hebben een licht mat en poreus oppervlak. De katalytische wanden van de oven hoeven niet te worden gereinigd.
- Katalytische oppervlakken absorberen olie dankzij de poreuze structuur en beginnen te blinken wanneer het oppervlak is verzadigd met olie. In dit geval is het aanbevolen de onderdelen te vervangen.

Glazen oppervlakken

- Tijdens de reiniging van glazen oppervlakken mag u geen harde metalen krabbers en schurende reinigingsmiddelen gebruiken. Deze kunnen de glazen oppervlakken beschadigen.
- Reinig het apparaat met een vaatwasmiddel, warm water en een microvezel doek specifiek voor glazen oppervlakken en droog het met een droge doek.
- Als er wasmiddel achterblijft na de reiniging moet u dit afnemen met koud water en het drogen met een schone microvezel doek. Resterende wasmiddel resten kunnen het glazen oppervlak de volgende keer beschadigen.
- Opgedroogde resten op het glas mogen in geen geval worden verwijderd met een zaagmes, draadwol of gelijkaardig kras-send gereedschap.
- U kunt de kalkvlekken (gele vlekken) op het glazen oppervlak verwijderen met een commercieel beschikbaar ontkalkingsmiddel met azijn of citroensap.
- Als het oppervlak zeer vuil is, kunt u het reinigingsmiddel aanbrengen op de vlek met een spons en moet u het product laten inwerken om het correct te reinigen. Reinig het glazen oppervlak met een natte doek.
- Verkleuringen en vlekken op het glazen oppervlak zijn normaal en geen defecten.

Plastic onderdelen en geverfde oppervlakken

- Reinig de plastic onderdelen en geverfde oppervlakken met vaatwasmiddel, warm water en een zachte doe of spons en droog het met een droge doek.
- Gebruik geen harde metalen krabbers en schurende reinigingsmiddelen. Dit kan de oppervlakken beschadigen.
- Zorg ervoor dat de verbindingstukken van de onderdelen van het product niet vochtig en met wasmiddel worden achtergelaten. Zo niet kan corrosie optreden op deze verbindingen.

7.2 Accessoires reinigen

Plaats het product niet in een vaatwasmachine tenzij anders vermeld in de gebruikershandleiding.

7.3 Het bedieningspaneel reinigen

- Als u de panelen met knoppen reinigt, moet u het paneel en de knoppen afnemen met een vochtige, zachte doek en afdrogen met een droge doek. Verwijder de knoppen en pakkingen onderaan niet om het paneel te reinigen. Het bedieningspaneel en de knoppen kunnen worden beschadigd.
- Tijdens het reinigen van de roestvrij stalen panelen met knoppen mag u geen reinigingsmiddel voor roestvrij staal gebruiken. De indicatoren rond de knop kunnen worden gewist.
- Reinig het touch bedieningspaneel met een vochtige, zachte doek en droog het met een droge doek. Als uw product voorzien is van een toetsvergrendeling moet u deze vergrendeling instellingen voor u het bedieningspaneel begint te reinigen. Zo niet kan een incorrecte detectie optreden in de toetsen.

7.4 De binnenzijde van de oven reinigen (bereidingszone)

Volg de reinigingsprocedure beschreven in het hoofdstuk "Algemene reinigingsinformatie" naargelang het type oppervlak in uw oven.

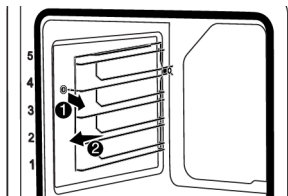
De binnenwanden van de oven reinigen

De zijwanden in de kookzone kunnen enkel worden afgedekt met email of katalytische wanden. Dit varieert volgens model. Als er een katalytische wand is, verwijzen wij u naar het hoofdstuk "Katalytische wanden" voor meer informatie.

Als uw product een model is met draadroosters moet u deze draadroosters verwijderen voor u de zijwanden begint te reinigen. Voltooi daarna de reinigingsprocedure zoals beschreven in het hoofdstuk "Algemene reinigingsinformatie" naargelang het type oppervlak van de zijwand.

De draadroosters aan de zijkanten verwijderen:

1. Verwijder de voorzijde van het draadrooster door het op de zijwand te trekken in de tegenovergestelde richting.
2. Trek het draadrooster naar u toe en verwijder het volledig.



3. Om de platen opnieuw aan te brengen, herhaalt u de procedure voor de verwijdering in de omgekeerde richting.

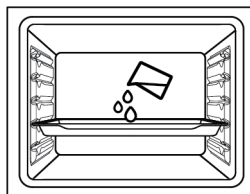
7.5 Eenvoudige stoomreiniging

Dit biedt de mogelijkheid vuil gemakkelijk te reinigen (van korte duur) dat is verzacht door de stoom in de oven en door de waterdruppels gecondenseerd in de interne oppervlakken van de oven.

1. Verwijder alle accessoires uit de oven.
2. Voeg 500 ml water toe aan de ovenlade en plaats de lade op het 2de rek van de oven.



Gebruik geen gedistilleerd of gefilterd water. Gebruik enkel kant-en-klaar water. Gebruik geen brandbare, alcoholische oplossingen of oplossingen met vaste deeltjes in de plaats van water.



3. Stel de oven in op de eenvoudige stoomreinigingsmodus en schakel hem in aan 100°C gedurende 15 minuten.

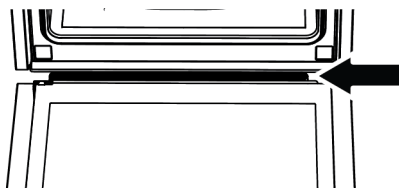
Open de deur onmiddellijk en neem de interne oppervlakken van de oven af met een vochtige spons of doek. Stoom ontsnapt wanneer u de deur opent. Dit kan het risico van brandwonden creëren. Open de deur voorzichtig.

Voor hardnekkig vuil, reinig het product met een vaatwasmiddel, warm water en een zachte doe of spons en droog het met een droge doek.



In de eenvoudige stoomreinigingsfunctie kan men er zich aan verwachten dat het toegevoegde water verdampt en condenseert op de binnenzijde van de oven en de ovendeur om het lichte vuil te verwijderen dat in uw oven is geaccumuleerd. De condensatie die wordt gevormd op de ovendeur kan spatten veroorzaken wanneer de ovendeur wordt geopend. Zodra u de ovendeur opent, moet u de condensatie afnemen.

Na de condensatie in de oven kan een plas of vocht voorkomen in het kanaal van het bekken onder de oven. U moet het bekken afnemen met een vochtige doek en daarna drogen.



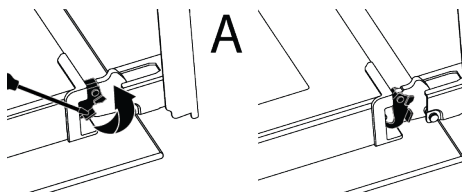
7.6 De deur van de oven reinigen

U kunt uw ovendeur en het glas van de deur verwijderen om ze te reinigen. De verwijdering van de deuren en het glas wordt beschreven in de hoofdstukken **“De ovendeur verwijderen”** en **“Het interne glas van de deur verwijderen”**. Nadat het interne glas is verwijderd, kunt u het reinigen met een wasmiddel, warm water en een zachte doek of spons en droog het met een droge doek. Eventuele kalkaanslag die kan optreden op het glas van de oven moet worden gereinigd met azijn en afgespoeld.

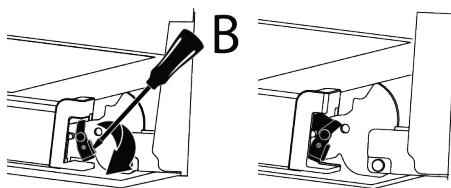
i Gebruik geen harde schurende reinigingsmiddelen, metalen krabbers, draadwol of bleekmiddel om de oven en het glas te reinigen.

De deur van de oven verwijderen

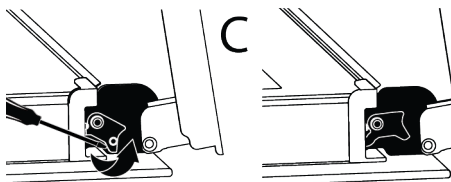
1. Open de ovendeur.
2. Open de klemmen van het voorste scharnier van de deur rechts en links door ze omlaag te drukken zoals aangegeven in de afbeelding.
3. De soorten scharnieren variëren van het type (A), (B), (C) naargelang het model van het product. De volgende afbeeldingen tonen aan hoe elke type scharnier kan worden geopend.
4. (A) type scharnier is beschikbaar in normale deurtypes.



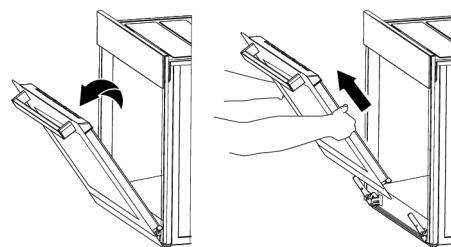
5. (B) type scharnier is beschikbaar in zachte sluiting deurtypes.



6. (C) type scharnier is beschikbaar in zachte opening/sluiting deurtypes.



7. Laat de ovendeur half open staan.



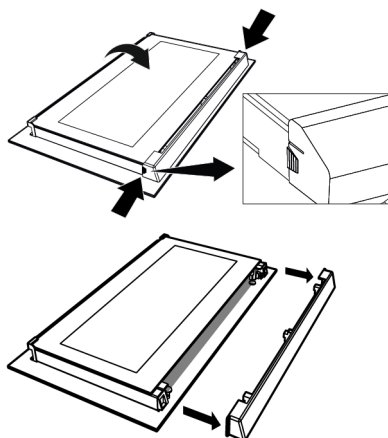
8. Trek de verwijderde deur omhoog om ze vrij te maken van de scharnieren links en rechts en verwijder de deur uit de oven.

i Om de deur opnieuw aan te brengen, herhaalt u de procedure voor de verwijdering in de omgekeerde richting. Wanneer u de deur monteert, moet u ervoor zorgen de klemmen te sluiten op de scharnieren.

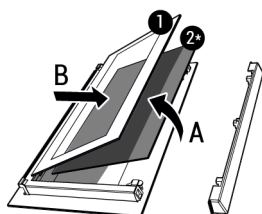
7.7 De interne glasplaat verwijderen van de ovendeur

De interne glasplaat van de deur vooraan kan worden verwijderd voor reiniging.

1. Open de ovendeur.
2. Trek aan het plastic onderdeel, bevestigd op de bovenste sectie van de deur vooraan, naar u toe door tegelijkertijd druk uit te oefenen op de drukpunten aan beide zijden van het onderdeel en verwijder het.



3. Zoals aangegeven in de afbeelding moet u de binnenste glasplaat (1) voorzichtig optillen naar 'A' en daarna moet u ze verwijderen door ze naar 'B' te trekken.



- 1 Binnenste glasplaat 2* interne glasplaat (Is mogelijk niet beschikbaar voor uw product)

4. Als uw product een interne glasplaat (2) heeft, moet u dezelfde procedure herhalen om deze te verwijderen (2).
5. De eerste stap van de hergroepering van de deur is de interne glasplaat (2) opnieuw te monteren. Plaats de afgeschuinde rand van de glasplaat tegen de afgeschuinde rand van de plastic sleuf. (Als uw product een interne glasplaat heeft). De interne glasplaat (2) moet worden bevestigd aan de plastic sleuf die het dichtst bij de binnenste glasplaat (1) zit.
6. Bij de montage van de binnenste glasplaat (1) moet u ervoor zorgen dat de bedrukte zijde van de glasplaat op de in-

terne glasplaat zit. Het is van essentieel belang dat de onderste hoeken van de interne glasplaat (1) naast de onderste plastic sleuven komen te zitten.

7. Duw het plastic onderdeel naar het frame tot u een klikkend geluid hoort.

7.8 De ovenlamp reinigen

Als de glazen deur van de ovenlamp in de kookzone vuil is, kunt u ze reinigen met wasmiddel, warm water en een zachte doek of spons en drogen met een droge doek. Als de ovenlamp defect is, kunt u ze vervangen via de onderstaande procedure.

De ovenlamp vervangen

Algemene waarschuwingen

- Om het risico van elektrische schokken te voorkomen wanneer u de ovenlamp vervangt, moet u het product loskoppelen en wachten tot de oven is afgekoeld. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!
- Deze oven wordt aangedreven door een gloeilamp van minder dan 40 W, minder dan 60 mm hoog, een diameter van minder dan 30 mm, of een halogeenlamp met G9 sleuven met minder dan 60 W vermogen. De lampen zijn geschikt voor een werking bij temperaturen van meer dan 300 °C. De ovenlampen zijn beschikbaar bij de geautoriseerde diensten of gecertificeerde technici. Dit product bevat een G-energieklasse lamp.
- De positie van de lamp kunnen verschillen van die aangegeven in de afbeelding.
- De lamp die wordt gebruikt in dit product is niet geschikt voor gebruik in de verlichting van ruimten in uw woning. Het doel van deze lamp is u te helpen uw etenswaren beter te zien.
- De lampen die worden gebruikt in dit product moeten bestand zijn tegen extreme fysieke omstandigheden, zoals temperaturen van meer dan 50°C.

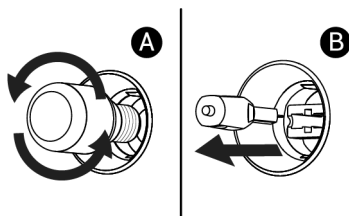
Als uw oven een ronde lamp heeft,

1. Ontkoppel het product van het elektrisch net.

2. Verwijder het glazen deksel door het linksom te draaien.



3. Als uw ovenlamp van type (A) is zoals weergegeven in de onderstaande afbeelding moet u de ovenlamp draaien zoals aangetoond in de afbeelding en ze vervangen met een nieuwe lamp. Als het een type (B) model is, moet u dit verwijderen zoals aangetoond in de afbeelding en vervangen met een nieuwe lamp.



4. Breng het glazen deksel opnieuw aan.

Als uw oven een vierkante lamp heeft,

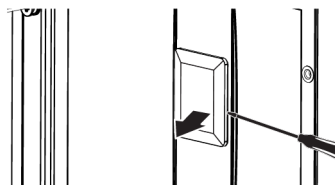
1. Ontkoppel het product van het elektrisch net.
2. Verwijder de roosters in overeenstemming met de beschrijving.

8 Probleemoplossing

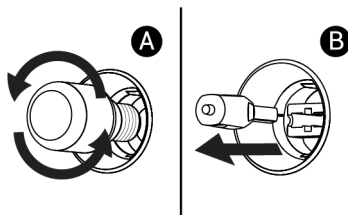
Als het probleem aanhoudt nadat de instructies in dit hoofdstuk werden nageleefd, kunt u contact opnemen met uw verkoper of een geautoriseerde dienst. Probeer nooit een defect product zelf te repareren.

Er ontsnapt stoom uit de oven tijdens de werking.

- Het is normaal dat er damp ontsnapt tijdens de bereiding. >>> Dit is geen fout.



3. Til het beschermende glazen deksel van de lamp omhoog met een schroevendraaier. Verwijder eerst de schroef, als er een schroef op de vierkante lamp in uw product zit.
4. Als uw ovenlamp van type (A) is zoals weergegeven in de onderstaande afbeelding moet u de ovenlamp draaien zoals aangetoond in de afbeelding en ze vervangen met een nieuwe lamp. Als het een type (B) model is, moet u dit verwijderen zoals aangetoond in de afbeelding en vervangen met een nieuwe lamp.



5. Breng het glazen deksel en roosters opnieuw aan.

Er verschijnen waterdruppels tijdens de bereiding

- De stoom die vrijkomt tijdens de bereiding condenseert wanneer deze in contact komt met koude oppervlakken buiten het product en kan waterdruppels vormen. >>> Dit is geen fout.

Er weerklinken metaalgeluiden tijdens de opwarming en afkoeling van het product.

- Metalen onderdelen kunnen uitbreiden en geluiden maken wanneer ze opwarmen. >>> Dit is geen fout.

Het product werkt niet.

- De zekering kan defect of gesprongen zijn. >>> Controleer de zekeringen in de zekeringenkast. Vervang ze indien nodig, of schakel ze opnieuw in.
- Het apparaat is mogelijk niet aangesloten op een geaard stopcontact. >>> Controleer of de stekker van het apparaat correct is ingevoerd.
- (Als uw apparaat voorzien is van een timer) De toetsen op het bedieningspaneel werken niet. >>> Als uw product voorzien is van een toetsenvergrendeling is deze mogelijk ingeschakeld. Schakel de toetsenvergrendeling uit.

Het ovenlampje is niet ingeschakeld.

- Het ovenlampje is mogelijk defect. >>> Vervang het ovenlampje.
- Geen elektriciteit. >>> Zorg ervoor dat het elektrisch net werkt en controleer de zekeringen in de zekeringenkast. Vervang de zekeringen indien nodig, of schakel ze opnieuw in.

De oven warmt niet op.

- De oven is mogelijk niet ingesteld op een specifieke bereidingsfunctie en/of temperatuur. >>> Stel de oven in op een specifieke bereidingsfunctie en/of temperatuur.
- Geen elektriciteit. >>> Zorg ervoor dat het elektrisch net werkt en controleer de zekeringen in de zekeringenkast. Vervang de zekeringen indien nodig, of schakel ze opnieuw in.

Dobrodošli!

Poštovani korisniče,

Zahvaljujemo na odabiru proizvoda Beko. Želimo da vam ovaj proizvod, proizveden primjenom visokokvalitetne i najsuvremenije tehnologije, učinkovito radi. Stoga pažljivo pročitajte ovaj priručnik i ostalu priloženu dokumentaciju prije upotrebe proizvoda.

Vodite računa o svim informacijama i upozorenjima navedenim u korisničkom priručniku. Na taj način zaštitit ćete sebe i proizvod od oštećenja koja mogu nastati.

Čuvajte korisnički priručnik. Ako proizvod odlučite proslijediti nekom drugom tada mu proslijedite i ovaj priručnik. Uvjeti jamstva, načini korištenja i rješavanja problema za vaš proizvod navedeni su u ovom priručniku.

Simboli i njihovi opisi u korisničkom priručniku:



Opasnost koja može rezultirati smrću ili ozljedom.



Važne informacije ili korisni savjeti za korištenje.



Pročitajte korisnički priručnik.



Upozorenje o vrućoj površini.

NAPOMEN
A

Opasnost koja može rezultirati materijalnim oštećenjem proizvoda ili njegovog okruženja.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Sadržaj

1 Sigurnosne upute.....	36	6.1.4 Ispitivanje hrane	55
1.1 Namjena.....	36	7 Čišćenje i održavanje	56
1.2 Sigurnost djece, ranjivih osoba i kućnih ljubimaca	36	7.1 Opće informacije o čišćenju.....	56
1.3 Električna sigurnost.....	37	7.2 Pribor za čišćenje	58
1.4 Siguran transport.....	39	7.3 Čišćenje upravljačke ploče.....	58
1.5 Sigurna instalacija	39	7.4 Čišćenje unutrašnjosti pećnice (područje pečenja)	58
1.6 Sigurna upotreba	40	7.5 Jednostavno čišćenje parom.....	58
1.7 Temperaturna upozorenja	41	7.6 Čišćenje vrata pećnice	59
1.8 Upotreba pribora	41	7.7 Uklanjanje unutarnjeg stakla na vratima pećnice	60
1.9 Sigurnost prilikom kuhanja.	41	7.8 Čišćenje lampice pećnice.....	61
1.10 Sigurno održavanje i čišćenje	42	8 Rješavanje problema.....	62
2 Upute za zaštitu okoliša	43		
2.1 Direktiva o otpadu	43		
2.1.1 Usklađenost s Direktivom o električnom i elektroničkom opremom (WEEE) i zbrinjavanju otpada:.....	43		
2.2 Informacije o ambalažnom materijalu	43		
2.3 Preporuke za uštedu energije	43		
3 Vaš proizvod.....	44		
3.1 Predstavljajući proizvoda.....	44		
3.2 Upute i upotreba upravljačke ploče proizvoda	44		
3.2.1 Upravljačka ploča	45		
3.2.2 Uvod u upravljačku ploču pećnice	45		
3.3 Radne funkcije pećnice	45		
3.4 Pribor proizvoda	46		
3.5 Upotreba pribora proizvoda	47		
3.6 Tehničke specifikacije.....	49		
4 Prva uporaba	50		
4.1 Početno čišćenje	50		
5 Rukovanje pećnicom	50		
5.1 Opće informacije o rukovanju pećnicom	50		
5.2 Rad upravljačke jedinice pećnice .	50		
6 Opće informacije o kuhanju.....	51		
6.1 Opća upozorenja u vezi pripreme hrane u pećnici.	51		
6.1.1 Slastice i jela iz pećnice	51		
6.1.2 Meso , riba i perad	53		
6.1.3 Roštilj.....	54		



1 Sigurnosne upute

- Ovaj odjeljak sadrži sigurnosne upute potrebne za spriječavanje opasnosti nastanka tjelesnih ozljeda i oštećenja materijala.
- 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.
- Naša tvrtka neće biti odgovorna za štete koje mogu nastati ako se ove upute ne poštuju.
- Nepoštivanjem ovih uputa poništavaju se sva jamstva.
- Radove na instalaciji i popravak uvijek treba obaviti proizvođač, ovlašteni servis ili osoba koju je odredio uvoznik.
- Koristite samo originalne rezervne dijelove i pribor.
- Ne vršite popravak i ne zamjenjujte komponente proizvoda sami osim ako to nije izričito navedeno u korisničkom priručniku.
- Na izvodite tehničke promjene na proizvodu.



1.1 Namjena

- Proizvodi je namijenjen za primjenu u kućanstvima. Nije namijenjen za komercijalnu uporabu.
- Ne koristite proizvod u vrtu, na balkonima ili na otvorenom. Uređaj je namijenjen uporabi u kućanstvima i kuhinjama za osoblje u trgovinama, uredima i drugim radnim okruženjima.
- **UPOZORENJE:** Ovaj proizvod treba se koristiti samo za kuhanje. Ne smije se koristiti za druge namijene, na primjer za grijanje prostorija.
- Pećnica se može koristiti za odmrzavanje, pečenje, prženje hrane i pečenje hrane na roštilju.
- Ovaj proizvod ne smije se koristiti za grijanje kuhinjskog posuđa, vješanjem ručnika ili odjeće na ručke kako bi se osušili.



1.2 Sigurnost djece, ranjivih osoba i kućnih ljubimaca

- Ovaj proizvod mogu koristiti djeca u dobi od 8 godina i starija te osobe koje su nedovoljno razvijene u fizičkim, osjetilnim ili mentalnim vještinama ili koje imaju

nedostatak iskustva i znanja, sve dok su pod nadzorom ili obučene o sigurnoj uporabi i opasnostima proizvoda.

- Djeca se ne smiju igrati proizvodom. Čišćenje i korisničko održavanje ne smiju obavljati djeca, osim ako ih netko ne nadzire.
- Ovaj proizvod ne smiju koristiti osobe s ograničenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima (uključujući djecu), osim ako se čuvaju pod nadzorom ili dobiju potrebne upute.
- Djecu treba nadzirati kako bi se osiguralo da se ne igraju s proizvodom.
- Električni proizvodi opasni su za djecu i kućne ljubimce. Djeca i kućni ljubimci ne smiju se igrati s proizvodom, penjati se na njega ili ulaziti u njega.
- Ne stavljajte predmete koje djeca mogu dohvatiti na proizvod.
- **UPOZORENJE:** Tijekom uporabe, dostupne površine proizvoda su vruće. Držite djecu podalje od proizvoda.
- Ambalažu držite izvan dohvata djece. Postoji opasnost od ozljeda i gušenja.
- Kada su vrata otvorena, nemojte stavljati teške predmete na njih ili dopustiti

djeci da sjede na njima.

Pećnica se može prevrnuti ili oštetiti šarke vrata.

- Prije odlaganja istrošenih i beskorisnih proizvoda:
 1. Odspojite utikač i izvadite ga iz utičnice.
 2. Odspojite kabel za napajanje i odspojite ga utikačem iz uređaja.
 3. Poduzmite mjere opreza kako biste spriječili ulazak djece u proizvod.
 4. Ne dopustite djeci da se igraju s proizvodom kada je u stanju mirovanja.



1.3 Električna sigurnost

- Ukopčajte proizvod u uzemljenu utičnicu zaštićenu osiguračem koji odgovara nazivnim vrijednostima na nazivnoj pločici. Uzemljenje treba napraviti ovlašteni električar. Ne koristite proizvod koji nije uzemljen u skladu s lokalnim/nacionalnim propisima.
- Utikač ili električni priključak uređaja treba biti na lako dostupnom mjestu. Ako to nije moguće, mora postojati mehanizam (osigurač, sklopka, itd.) na električnoj instalaciji s kojom je proizvod spojen, u

skladu s propisima o električnoj energiji koji odvaja sve polove od mreže.

- Iskopčajte proizvod ili isključite osigurač prije popravka, održavanja ili čišćenja.
- Proizvod ukopčajte u uzemljenu utičnicu koja naponom i frekvencijom odgovara vrijednostima na nazivnoj pločici.
- (Ako vaš proizvod nema strujni kabel) koristite samo priključni kabel opisan u dijelu „Tehničke specifikacije”.
- Ne gnječite strujni kabel ispod ili iza proizvoda. Na strujni kabel ne stavljajte teške predmete. Strujni kabel ne smije se savijati, gnječiti ni dolaziti u dodir s izvorom topline.
- Pripazite da strujni kabel nije prignječen prilikom postavljanja proizvoda na njegovo mjesto nakon sastavljanja ili čišćenja.
- Tijekom upotrebe stražnja površina pećnice postaje vruća. Kabeli za napajanje ne smiju dodirivati stražnju površinu proizvoda. Inače bi se mogao oštetiti.
- Ne gnječite električne kabele s vratima pećnice i ne provlačite ih preko vrućih površina. U protivnom izolacija kabela može se otopiti i izazvati požar kao rezultat kratkog spoja.
- Koristite samo originalni kabel. Ne koristite oštećene ili presječene kabele.
- Ne koristite produžni kabel ili razdjelne utičnice za rukovanje proizvodom.
- Kontaktirajte ovlašteni servisni centar ili uvoznika u vezi s korištenjem odobrenog adaptera u slučajevima kada ne neophodno koristiti adapter pretvarača (za vrstu utikača).
- Kontaktirajte uvoznika ili ovlašteni servisni centar ako dužina strujnog kabela nije dovoljna.
- Prijenosni izvori napajanja ili višestruki utikači mogu se pregrijati i izazvati požar. Višestruki utikači i prijenosni izvori napajanja držite podalje od proizvoda.
- Ako je strujni kabel oštećen, smije ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni servis ili osoba koju je odredio uvoznik kako bi se spriječile moguće opasnosti.
- **UPOZORENJE:** Prije zamjene svjetla pećnice svakako odspojite proizvod iz strujnog napajanja i izbjegnite opasnost od strujnog udara.. Iskopčajte proizvod ili isključite osigurač u razvodnoj kutiji.

Ako vaš proizvod ima strujni kabel i utikač:

- Nikad ne stavljate utikač proizvoda u slomljenu, olabavljenu utičnicu ili ako utikač ispada iz utičnice. Pripazite je utikač potpuno umetnut u utičnicu. U protivnom, priključci se mogu pregrijati ili izazvati požar.
- Izbjegavajte umetanje uređaja u utikače koji su masni, nečisti ili su možda izloženi vodi (poput onih pored radnih površina na koja voda može dospjeti). U suprotnom, postoji opasnost od kratkog spoja ili do smrti zbog strujnog udara.
- Utikač nikad ne dirajte mokrim rukama!
- Izvucite utikač iz strujne utičnice koristeći tijelo utikača a ne sam kabel.

1.4 Siguran transport

- Prije transporta proizvoda iskopčajte ga iz strujnog napajanja.
- Proizvod je težak, proizvod trebaju nositi barem dvije osobe.
- Ne koristite vrata i/ili ručke za transport ili premještanje proizvoda.
- Na uređaj ne stavljajte predmete. Uređaj nosite u uspravnom položaju.

- Kada trebate transportirati proizvod omotajte ga sa zaštitnom folijom sa zračnim jastučićima ili debelim kartonom i dobro zalijepite. Dobro pričvrstite pomične dijelove proizvoda i tako spriječite oštećenja.
- Prije instalacije proizvoda provjerite je li proizvod oštećen nakon transporta. Kontaktirajte uvoznika ili ovlašteni servisni centar ako je oštećen.

1.5 Sigurna instalacija

- Prije početka instalacije, isključite električni vod koji će se proizvod priključiti tako što ćete isključiti osigurač.
- Tijekom transporta i održavanja uvijek nosite zaštitne rukavice. U protivnom, postoji opasnost od ozljeda zbog oštih rubova!
- Prije instalacije proizvoda provjerite je li proizvod oštećen. Nemojte ga instalirati ako je uređaj oštećen.
- Izbjegavajte koristiti bilo kakve materijale za toplinsku izolaciju za prekrivanje unutrašnjosti namještaja koji će se instalirati.

- Izravna sunčeva svjetlost i izvori topline, poput električnih ili plinskih grijalica, ne smiju biti smješteni u području u kojem se instalira proizvod.
- Područja oko ventilacijskih otvora proizvoda ne smiju biti blokirana.
- Kako biste izbjegli pregrijavanje, instalacija proizvoda ne smije se provoditi iza ukrasnih poklopaca.
- U slučajevima kada se crijevo/ cijev za plin ili plastična cijev za vodu nalazi iza određenog područja za ugradnju proizvoda, nužno je zajamčiti da nema kontakta između proizvoda i ovih vodova. U suprotnom bi se crijevo/cijev moglo zgnječiti.
- Ako postoji utičnica iza mjesta na kojem će se proizvod instalirati, tada mora biti osigurano da proizvod ne dođe u kontakt s utičnicom niti s utikačem ukopčanim u utičnicu.
- Ne koristite proizvod ako se pokvari ili ošteti tijekom upotrebe. tada isključite proizvod iz strujne utičnice. Kontaktirajte uvoznika ili ovlašteni servisni centar.
- Ne koristite proizvod ako mu je staklo na prednjim vratima napuklo ili uklonjeno. U protivnom postoji opasnost od ozljeda i štete za okoliš.
- Nikada nemojte stati na uređaj.
- Nikada ne koristite proizvod kad vam je smanjena sposobnost prosuđivanja ili koordinacija zbog konzumacije alkohola i/ili lijekova.
- Zapaljivi predmeti ne smiju se držati unutar i oko prostora za kuhanje. U suprotnom, to može dovesti do požara.
- Ručka pećnice nije namijenjena za sušenje kuhinjskih krpa. Kada koristite proizvod ne vješajte ručnika, rukavica ili slične tkanine na ručku.
- Šarke na vratima proizvoda pomiču se prilikom otvaranja i zatvaranja vrata i mogu se zaglaviti. Prilikom otvaranja/zatvaranja vrata ne držite dio sa šarkama.

1.6 Sigurna upotreba

- Provjerite je li proizvod isključen nakon svake upotrebe.
- Ako proizvod ne koristite duže vrijeme iskopčajte ga iz strujne utičnice ili isključite napajanje u razvodnoj kutiji.

1.7 Temperaturna upozorenja

- **UPOZORENJE:** Kada se proizvod koristi, proizvod i njegovi dostupni dijelovi bit će vrući. Trebate izbjegavati dodirivanje proizvoda i grijaćih elemenata. Djecu mlađu od 8 godina treba držati podalje od proizvoda osim ako nisu pod stalnim nadzorom.
- Pored proizvoda ne stavljajte zapaljive/eksplozivne materijale jer će površine biti vruće prilikom rada.
- Održavajte razmak kada otvarate vrata pećnice tijekom ili na kraju kuhanja. Para vam može opeći ruke, lice i/ili oči.
- Tijekom rada proizvod je vruć. Trebate izbjegavati dodirivanje vrućih dijelova, unutrašnjosti pećnice i grijaćih elemenata.
- Prilikom rukovanja proizvodom uvijek nosite rukavice za pećnicu otporne na toplinu.

1.8 Upotreba pribora

- Važno je da žičana rešetka roštilja i protvan budu ispravno postavljeni na žičanu rešetku. Detaljne informacije pogledajte u odjeljku „Upotreba pribora“.

- Zatvorite vrata pećnice nakon što ste pribor potpuno gurnuli u prostor za kuhanje, inače bi mogli udariti u staklo vrata i oštetiti ga.

1.9 Sigurnost prilikom kuhanja.

- Pazite kad koristite alkoholna pića u jelima. Alkohol isparava pri visokim temperaturama i može uzrokovati požar pri kontaktu s vrućim površinama.
 - Ostaci hrane u prostoru za kuhanje, poput ulja, mogu se zapaliti. Očistite te ostatke prije kuhanja.
 - Opasnost od trovanja hranom: Ne držite hranu u pećnici više od sat prije i nakon pripreme. U protivnom može doći do trovanja hranom ili bolesti.
 - Ne zagrijavajte zatvorene limenke ili staklenke u pećnici. Tlak koji se nakuplja u limenci/staklenci može izazvati njihovo pucanje.
 - Pladnjeve za pečenje, posude ili aluminijsku foliju nikad ne stavljajte izravno na dno pećnice. Nakupljena toplina može oštetiti dno pećnice.
- Vodite računa o sljedećim mjerama opreza kada koristite masni pergament papir ili slične materijale:

- Masni papir postavite u posudu za kuhanje ili na pribor pećnice (pladanj, žičanu rešetku, itd.) s hranom i stavite ih u zagrijanu pećnicu.
- Kako biste spriječili rizik od dodirivanja grijača pećnice i ometanja protoka vrućeg zraka, uklonite sve suvišne dijelove masnog papira koji vise s pribora ili posuda. Nemojte koristiti masni papir na temperaturama pećnice višim od maksimalne temperature uporabe koju navodi proizvođač. Masni papir nikad ne postavljajte na dno pećnice.
- Nemojte ga stavljati na pribor tijekom predgrijavanja.
- Uvijek pritisnite tanjurom ili sličnim predmetom kako biste spriječili da materijal leti okolo zbog cirkulacije zraka unutar pećnice.
- Pokrijte samo potrebnu površinu unutar pladnja.
- Nakon svake uporabe, pladanj treba očistiti i zamijeniti sav masni papir ili slične materijale korištene na pladnju. Inače, tekućine koje kapaju na pladanj mogu izazvati dimljenje ili čak zapaliti plamen.
- Protok zraka stvara se kada se poklopac proizvoda otvori. Masni papir može doći u dodir s grijaćim elementima i zapaliti se.
- Kada za prženje koristite rešetku za pečenje, na donju rešetku treba postaviti pladanj. Inače, ulje od hrane i druge komponente koje kapaju na dno pećnice mogu stvoriti jak dim i izazvati plamen.
- Zatvorite vrata kada koristite roštilj. Vruće površine mogu izazvati opekline!
- Hrana koja nije prikladna za pripremu na roštilju predstavlja opasnost od požara. Na ražnju pripremajte samo hranu prikladnu za jaku vatru roštilja. Ne stavljajte hranu predaleko u stražnji dio roštilja. Ovo je najvruće područje i masna hrana se može zapaliti.



1.10 Sigurno održavanje i čišćenje

- Pričekajte da se proizvod ohladi prije čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekline!
- Proizvod nikad ne perite prskanjem ili ulijevanjem vode u njega! Postoji opasnost od strujnog udara!

- Nemojte koristiti parne čistače za čišćenje proizvoda jer to može izazvati strujni udar.
- Nemojte koristiti oštra abrazivna sredstva za čišćenje, metalne strugače, žičanu vunu

ili materijale za izbjeljivanje za čišćenje stakla prednjih vrata pećnice. Ti materijali mogu ogrepsti ili slomiti staklene površine.

2 Upute za zaštitu okoliša

2.1 Direktiva o otpadu

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

Ovaj proizvod sukladan je s Direktivom WEE Europske Unije (2012/19/EU). Na ovom proizvodu nalazi se klasifikacijski simbol otpadne električne i elektroničke opreme (WEEE).



Ovaj je proizvod proizveden s visokokvalitetnim dijelovima i materijalima koji se mogu ponovno upotrijebiti i prikladni su za reciklažu. Stoga, ne odlažite otpadne uređaje s

normalnim otpadom iz kućanstva i drugim otpadom na kraju servisnog vijeka. Odnosite ga na sabirno mjesto za recikliranje električne i elektroničke opreme. O sabirnim centrima raspitajte se kod lokalnih vlasti. Zbrinjavanje iskorištenih proizvoda pomaže u sprječavanju negativnih posljedica na okoliš i ljudsko zdravlje.

Usklađenost s direktivom RoHS:

Proizvod je sukladan s Direktivom RoHS Europske Unije (2011/65/EU). Ne sadrži štetne i zabranjene tvari naznačene u Direktivi.

2.2 Informacije o ambalažnom materijalu

Ambalažni materijal proizvoda proizveden je od materijala koji se može reciklirati u skladu s našim nacionalnim propisima o zaštiti okoliša. Ambalažni materijal ne zbrinjavajte zajedno s otpadom iz domaćinstva i drugim otpadom, odnesite ga na sabirna mjesta za ambalažni materijal određena od strane lokalnih vlasti.

2.3 Preporuke za uštedu energije

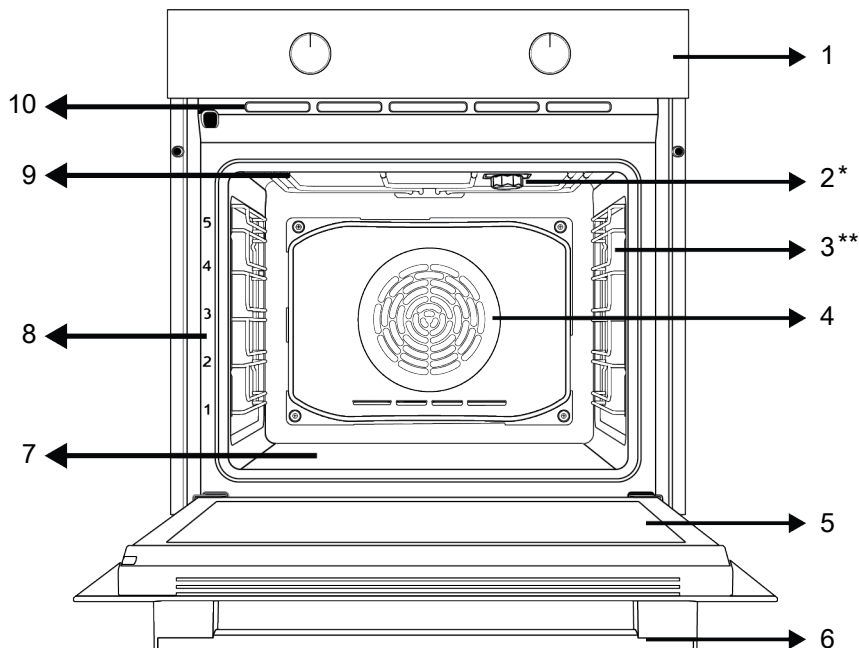
U skladu s uredbom Komisije EU 66/2014, informacije o energetskej učinkovitosti mogu se pronaći na potvrdi o kupnji isporučenoj s proizvodom. Sljedeće preporuke pomoći će vam koristiti proizvod na ekološki i energetski učinkovit način.

- Prije pečenja odmrznite zamrznutu hranu.
- U pećnici koristite tamne ili emajlirane posude koji bolje prenose toplinu.
- Ako je u receptu ili korisničkom priručniku tako navedeno, uvijek zagrijte pećnicu. Tijekom pečenja ne otvarajte često vrata pećnice.
- Isključite proizvod 5 do 10 minuta prije kraja vremena pečenja hrane kako bi se hrana pekla duže vremena. Korištenjem topline možete uštedjeti 20% potrošene energije.
- Nastojite pripremati više od jednog jela u pećnici. Možete spremati dva jela istovremeno stavljanjem dvije posude na žičani držač. Uz to, ako pripremate jela jedno iza drugog to će uštedjeti energiju, jer pećnica neće izgubiti toplinu.

3 Vaš proizvod

3.1 Predstavljajte proizvod

HR



1 Upravljačka ploča

3 Police od žice

5 Vrata

7 Donji grijač (ispod čelične ploče)

9 Gornji grijač

2 Lampica

4 Motor ventilatora (iza čelične ploče)

6 Ručka

8 Položaji polica

10 Ventilacijske rupe

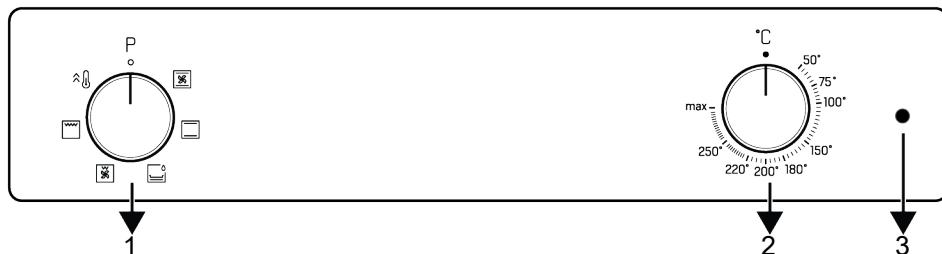
* Razlikuje se ovisno o modelu. Vaš proizvod možda nema svjetlo ili se vrsta i mjesto svjetla mogu razlikovati od ilustracije. (Razlikuje se ovisno o modelu. Vaš proizvod možda nije opremljen žičanom rešetkom. Na slici, proizvod sa žičanom rešetkom prikazan je kao primjer.)

** Razlikuje se ovisno o modelu. Vaš proizvod možda nije opremljen sa žičanom rešetkom. Na slici je prikazan proizvod sa žičanom rešetkom kao primjer. (Razlikuje se ovisno o modelu. Vaš proizvod možda nije opremljen žičanom rešetkom. Na slici, proizvod sa žičanom rešetkom prikazan je kao primjer.)

3.2 Upute i upotreba upravljačke ploče proizvoda

U ovom odjeljku možete pronaći pregled i osnovne načine korištenja upravljačke ploče proizvoda. Može biti razlika u slikama i nekim funkcijama ovisno o vrsti proizvoda.

3.2.1 Upravljačka ploča



1 Gumb za odabir funkcije

2 Okretni gumb odabira temperature

3 Lampice termostata

Ako se vašim uproizvodom upravlja pomoću okruglih gumba, na nekim modelima ovi okrugli gumbi mogu biti takvi da izađu kada ih se pritisne (ugurani gumbi). Za postavke podešene pomoću ovih okretnih gumba, prvo pritisnite odgovarajući okretni gumb i izvucite ga. Nakon podešavanja, ponovno ga pritisnite i zamijenite okretni gumb.

3.2.2 Uvod u upravljačku ploču pećnice

Gumb za odabir funkcije

Pomoću gumba za odabir funkcija možete odabrati funkcije rada pećnice. Okrenite lijevo/desno iz zatvorenog (gornjeg) položaja za odabir.

Okretni gumb odabira temperature

Pomoću gumba za temperaturu možete odabrati temperaturu na kojoj želite kuhati. Okrenite u smjeru kazaljke na satu iz zatvorenog (gornjeg) položaja za odabir.

Indikator unutarnje temperature pećnice

Temperaturu unutarnje pećnice možete saznati pomoću lampice temperature. Lampica termostata nalazi se na upravljačkoj ploči. Lampica termostata uključuje se kada proizvod počne raditi, a žaruljica termostata se gasi kada dosegne zadanu temperaturu. Kada temperatura unutar pećnice padne ispod postavljene temperature, žaruljica termostata ponovno se uključuje.

3.3 Radne funkcije pećnice

U tablici funkcija možete vidjeti radne funkcije pećnice te najvišu i najnižu temperaturu koja se može podesiti za ove funkcije. Raspored načina rada prikazan ovdje može se razlikovati od rasporeda na vašem proizvodu.

Simbol funkcije	Opis funkcije	Raspon temperature (°C)	Opis i upotreba
	Gornji i donji grijač	*	Hrana se istovremeno grije od gore i dolje. Pogodno je za kolače, slastice i torte u kalupima za pečenje. Peče se samo u jednoj posudi.
	Donji grijač	*	Uključen je samo donji grijač. Prikladno za hranu koja treba potamnjeti s donje strane. Ova funkcija treba se koristiti i za jednostavno čišćenje parom.
	Donji/gornji grijač s ventilatorom	*	Vrući zrak kojeg zagrijavaju gornji i donji grijači ravnomjerno je raspoređen i brzo prolazi pečnicom pomoću ventilatora. Peče se samo u jednoj posudi.
	Cijeli roštilj	*	Radi veliki roštilj na stropu pećnice. Prikladno za pečenje na roštilju velikih količina hrane.
	Donji roštilj s ventilatorom	*	Vrući zrak kojeg zagrijava mali roštilj ravnomjerno je raspoređen i brzo prolazi pečnicom pomoću ventilatora. Prikladno za pečenje na roštilju malih količina hrane.
	Pojačivač	-	Rade svi grijači pećnice. Ova radna funkcija koristi se za brzo zagrijavanje pećnice na željenu temperaturu (zagrijavanje). Ne koristite za pečenje hrane.

* Vaš proizvod radi u temperaturnom rasponu navedenom na regulatoru temperature.

3.4 Pribor proizvoda

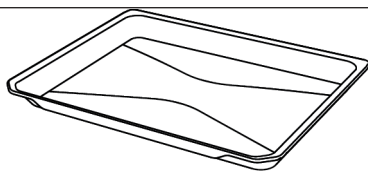
Za proizvod postoji razni pribor. U ovom dijelu dostupan je opis pribora i opis ispravne upotrebe. Ovisno o modelu proizvoda, dostavljeni pribor može se razlikovati. Sav pribor opisan u ovim uputama za upotrebu možda nije dostupan u vašem proizvodu.



Posude u vašem proizvodu mogu se izobličiti zbog utjecaja topline. To, međutim, ne utječe na rad uređaja. Izobličenje nestaje kada se posuda ohladi.

Standardni pladanj

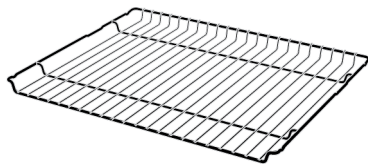
Koristi se za slastice, zamrznutu hranu ili prženje velikih komada.



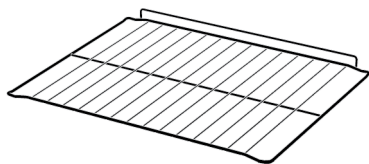
Žičana rešetka za roštilj

Koristite je za prženje ili za postavljanje hrane koja će se peći, pržiti i dinstati na željenoj polici pećnice.

Na modelima sa žičanim policama :



Na modelima bez žičanih policica :

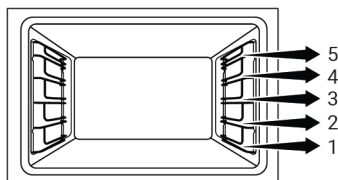


3.5 Upotreba pribora proizvoda

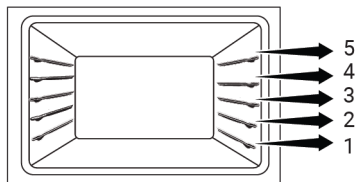
Police za pečenje

Postoji 5 razina položaja policica u prostoru za pečenje. Raspored policica možete vidjeti prema brojevima na prednjem okviru pećnice.

Na modelima sa žičanim policama :



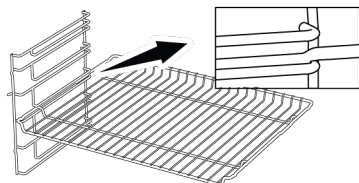
Na modelima bez žičanih policica :



Stavite žičanu rešetku roštilja na police za pečenje

Na modelima sa žičanim policama :

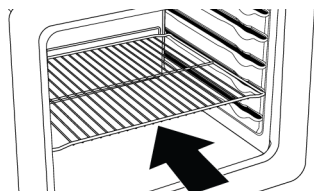
Jako je važno da žičanu rešetku roštilja ispravno postavite na police sa žicom. Prilikom stavljanja žičane rešetke roštilja na željenu policu otvoreni dio mora biti okrenut prema naprijed. Za bolje pečenje, žičana rešetka roštilja mora se učvrstiti zatvaračem za žičanu policu. Ne smije preći dalje od zatvarača i doći u kontakt sa stražnjom stijenkom pećnice.



Na modelima bez žičanih policica :

Jako je važno da žičanu rešetku roštilja ispravno postavite na bočne police. Žičana rešetka roštilja ima jedan smjer prilikom stavljanja na policu. Prilikom stavljanja žičane rešetke roštilja na željenu policu otvoreni dio mora biti okrenut prema naprijed.

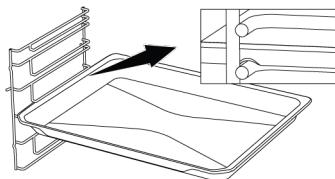
HR



Stavljanje posude na police za pečenje

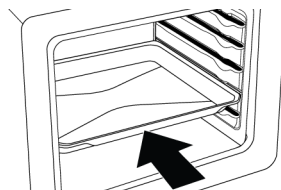
Na modelima sa žičanim policama :

Jako je važno da posude ispravno stavite na police sa žicom. Prilikom stavljanja posude na željenu policu dio za kojeg se posuda drži mora biti okrenut prema naprijed. Za bolje pečenje, posuda se mora učvrstiti zatvaračem za žičanu policu. Ne smije preći dalje od utora zatvarača i doći u kontakt sa stražnjom stijenkom pećnice.



Na modelima bez žičanih policica :

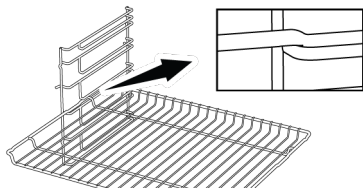
Jako je važno da posude ispravno stavite na bočne police. Posuda ima jedan smjer prilikom stavljanja na policu. Prilikom stavljanja posude na željenu policu dio za kojeg se posuda drži mora biti okrenut prema naprijed.



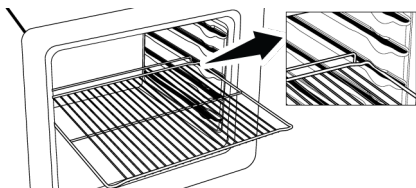
Funkcija zatvarača žičane rešetke roštilja

Funkcija zatvarača je spriječiti žičanu rešetku roštilja da padne sa žičane police. Pomoću ove funkcije možete jednostavno i sigurno izvaditi hranu. Kada izvlačite žičanu rešetku roštilja možete je izvući dok ne dođe do zatvarača. Morate preći preko zatvarača ako je želite potpuno ukloniti.

Na modelima sa žičanim policama :

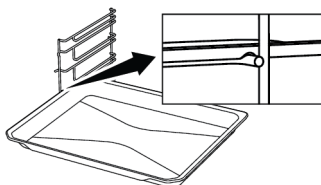


Na modelima bez žičanih policama :

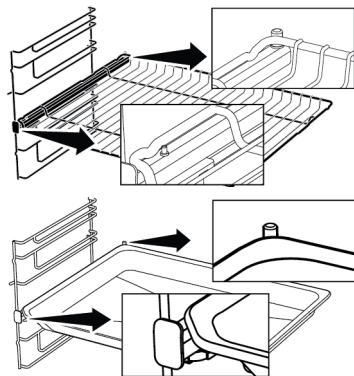


Funkcija zaustavljanja posude - Na modelima sa žičanim policama

Postoji i funkcija zatvarača koja sprječava posudu da padne sa žičane rešetke. Prilikom uklanjanja posude, otpustite je sa stražnjeg utora zaustavljača i povucite je prema sebi dok ne dođe do prednje strane. Morate preći preko zatvarača ako je želite potpuno ukloniti.



pazite da se zatoci na prednjoj i stražnjoj teleskopskoj vodilici naslone na rubove roštilja i posude (prikazano na slici).



Ispravno postavljanje žičane rešetke roštilja i teleskopske vodilice-Modeli s žičanim policama i teleskopski modeli

Zahvaljujući teleskopskoj vodilici posude ili žičana rešetka roštilja lako se instaliraju i uklanjaju. Kada koristite posude i žičanu rešetku roštilja s teleskopskom vodilicom

3.6 Tehničke specifikacije

HR

Opće specifikacije	
Vanjske dimenzije proizvoda (visina/širina/dubina) (mm)	595 /594 /567
Instalacijske dimenzije pećnice (visina/širina/dubina) (mm)	590-600 /560 /min. 550
Napon/Frekvencija	220-240 V ~; 50 Hz
Vrsta kabela i korišten presjek/presjek prikladan za upotrebu na proizvodu	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Ukupna potrošnja energije (kW)	2,4
Tip pećnice	Pećnica koja radi uz pomoć ventilatorom

Osnovno: Informacije na energetske oznaci električnih pećnica za upotrebu u kućanstvu su navedene u skladu sa standardom EN 60350-1/IEC 60350-1. Vrijednosti su utvrđene u Gornji i donji grijač ili ako postoji u funkcijama Donji/gornji grijač s ventilatorom sa standardnim opterećenjem.

Razred energetske učinkovitosti određen je u skladu sa sljedećom prioritizacijom ovisno o tome postoje li navedene funkcije na proizvodu ili. 1-Eco zagrijavanje ventilatorom , 2-Zagrijavanje ventilatorom , 3-Donji roštilj s ventilatorom , 4-Gornji i donji grijač.



Tehničke specifikacije mogu biti promijenjene bez prethodne obavijesti zbog poboljšanja kvalitete proizvoda.



Slike u ovom priručniku su shematske i ne moraju točno odgovarati 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.

4 Prva uporaba

Prije početka upotrebe proizvoda preporučuje se obaviti navedeno u odjeljcima u nastavku.

4.1 Početno čišćenje

1. Uklonite sve materijale pakiranja.
2. Uklonite sav pribor iz pećnice koji je dostavljen s proizvodom.
3. Uključite proizvod na 30 minuta i zatim ga isključite. Na ovaj način, ostaci hrane i slojevi koji su zaostali u pećnici tijekom proizvodnje će se zapaliti i očistiti.
4. Kada rukujete proizvodom, odaberite najveću temperaturu i radnu funkciju u kojoj rade svi grijači proizvoda. Pogledajte „Radne funkcije pećnice“. U sljedećem odjeljku možete naučiti kako rukovati pećnicom.

5. Pričekajte neka se pećnica ohladi.
6. Obrišite površine proizvoda mokrom krpom ili spužvom i osušite krpom.

Prije upotrebe pribora:

Očistite pribor kojeg ste izvadili iz pećnice s vodom i deterdžentom i mekanom spužvom za pranje.

NAPOMENA: Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu oštetiti površinu. Ne koristite abrazivna sredstva, prašak za čišćenje ili bilo kakve oštre predmete za čišćenje.

NAPOMENA: Tijekom prve upotrebe, nekoliko sati može izlaziti dim i osjećati se neugodan miris. To je normalno, a dobra ventilacija će to ukloniti. Izbjegavajte izravno udisati dim i neugodan miris iz pećnice.

5 Rukovanje pećnicom

5.1 Opće informacije o rukovanju pećnicom

Ventilator (Razlikuje se ovisno o modelu proizvoda. Možda nije dostupan na vašem proizvodu.)

Proizvod je opremljen ventilatorom za hlađenje. Ventilator za hlađenje aktivira se automatski kada je to potrebno i hladi prednji dio proizvoda i kuhinjski element. Automatski se deaktivira kada se dovrši postupak hlađenja. Vrući zrak izlazi kroz vrata pećnice. Suzdržite se od pokrivanja ovih ventilacijskih otvora. U protivnom pećnica se može pregrijati. Ventilator za hlađenje nastavlja raditi za vrijeme rada pećnice ili nakon što se pećnica isključi (približno 20-30 minuta). Ako pripremate hranu programiranjem tajmera pećnice na kraju vremena pripreme hrane, ventilator za hlađenje isključuje se sa svim funkcijama. Korisnik ne može odrediti vrijeme rada ventilatora za hlađenje. On se uključuje i isključuje automatski. Ovo nije pogreška.

Svjetlo pećnice

Svjetlo pećnice uključuje se kada pećnica počne s radom. Kod nekih modela, svjetlo gori tijekom rada, dok se kod nekih modela isključi nakon nekog vremena.

5.2 Rad upravljačke jedinice pećnice

Uključivanje pećnice

Kada odaberete radnu funkciju za pečenje pomoću okretnog gumba odabira funkcije i podesite odgovarajuću temperaturu pomoću okretnog gumba temperature tada pećnica počinje s radom.

Isključivanje pećnice

Pećnicu možete isključiti okretanjem okretnog gumba odabira funkcije i okretnog gumba temperature u položaj isključeno (gore).

Odabir temperature i radne funkcije pećnice.

Peći možete tako da ručno upravljajte (pod vašom je kontrolom) i odaberete temperaturu i radnu funkciju karakterističnu za hranu.



1. Odaberite radnu funkciju koju želite koristiti za kuhanje pomoću okretnog gumba odabira funkcije.
2. Podesite temperaturu na kojoj želite peći pomoću okretnog gumba temperature.

⇒ Pećnica će započeti s radom odmah na odabranoj temperaturi i s odabranom funkcijom, a svjetlo

6 Opće informacije o kuhanju

Savjete o pripremi i kuhanju hane možete pronaći u ovom odjeljku.

Uz to, u ovom odjeljku opisana je i neka hrana koju su proizvođači ispitali i postavke koje najbolje odgovaraju toj hrani. Naznačeni su i odgovarajuće postavke pećnice i pribor za tu hranu.

6.1 Opća upozorenja u vezi pripreme hrane u pećnici.

- Kada otvarate vrata pećnice za vrijeme ili nakon pečenja hrane, može doći do ispuštanja vruće pare. Para vam može opeći ruke, lice i/ili oči. Kada otvarate vrata pećnice, držite se podalje.
- Jaka para nastala tijekom pripremanja hrane od kondenziranih kapljica vode u unutarnjem i na vanjskom dijelu pećnice te na gornjim dijelovima kuhinjskih elemenata zbog razlike u temperaturi. To je normalna i fizikalna pojava.
- Temperatura pripreme hrane i vrijednosti potrebnog vremena mogu se razlikovati ovisno o receptu i količini. Iz ovog razloga ove vrijednosti su navedene u rasponima.
- Prije početka pripreme hrane izvadite nekorištenih pribor iz pećnice. Pribor koji ostane u pećnici može spriječiti pripremu hrane u skladu s točnim vrijednostima.

termostata će zasvijetliti. Kada temperatura unutar pećnice dosegne željenu temperaturu, lampica termostata će se ugasi. Pećnica se neće sama isključiti nakon procesa pečenja. Morate sami kontrolirati pečenje i isključiti pećnicu. Kada pečenje završi, pećnicu možete isključiti okretanjem okretnog gumba odabira funkcije i okretnog gumba temperature u položaj isključeno (gore).

- Za hranu koju ćete spremati prema vlastitom receptu možete pogledati referencu slične hrane navedenu u tablicama vremena za pripremu hrane.
- Upotreba dostavljenog pribora osigurava najbolju učinkovitost prilikom pripreme hrane. Uvijek pazite na upozorenja i informacije proizvođača ako koristite kuhinjsko posuđe drugog proizvođača.
- Masni papir izrežite tako da odgovara veličini posuđa za kuhanje u kojem ćete pripremati hranu. Masni papiri koji prelazi posudu može predstavljati opasnost od opekline i utjecati na kvalitetu pripreme hrane. Masni papir koji ćete koristiti koristite unutar navedenog raspona temperatura.
- Za dobru učinkovitost pripreme hrane hranu postavite na preporučenu točnu razinu. Tijekom pripreme hrane ne mijenjajte razinu.

6.1.1 Slastice i jela iz pećnice

Opće informacije

- Preporučujemo korištenje pribora dostavljenog s proizvodom za dobru učinkovitost pečenja. Ako ćete koristiti drugo kuhinjsko posuđe, tada odaberite tamno, neljepljivo posuđe otporno na toplinu.

- Ako je u tablici vremena pripreme hrane preporučeno zagrijavanje, tada svakako stavite hranu u pećnicu nakon zagrijavanja.
- Ako ćete pripremati hranu koristeći se kuhinjskim posuđem na žičanoj rešetki roštilja, tada ga postavite na sredinu žičane rešetke roštilja, ne blizu stražnje stijenke.
- Svi materijali koji se koriste za pripremu slastica trebaju biti svjež i na sobnoj temperaturi.
- Status pripreme hrane može se razlikovati ovisno o količini hrane i veličini posuđa za kuhanje.
- Metalni, keramički i stakleni kalupi produžuju vrijeme pečenja i donji dijelovi slastica neće ravnomjerno potamnjeti.
- Ako koristite papir za pečenje, na donjoj površini hrane možete primijetiti malo tamnjenje. U tom slučaju, možda ćete morati produžiti vrijeme pripreme hrane za približno 10 minuta.
- Vrijednosti naveden u tablici vremena pripreme hrane određene su kao rezultat ispitivanja obavljenim u našim laboratorijima. Vrijednosti koje odgovaraju vama mogu se razlikovati od ovih vrijednosti.
- Postavite hranu na odgovarajuću policu u skladu s preporukom u tablici vremena pripreme hrane. Prva polica pećnice je polica 1.
- Pripremite jela preporučena u tablici vremena pripreme hrane u jednoj posudi.

Tablica za pripremu peciva i hrane u pećnici

Hrana	Dodaci koji se koriste	Operativna funkcija	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min) (približno)
Torta na pladnju	Standardni pladanj *	Gornji i donji grijač	3	180	30 ... 45
Kolač u kalupu	Kalup za torte na žičanoj rešetki :	Gornji i donji grijač	2	180	30 ... 40
Kolačići	Standardni pladanj *	Gornji i donji grijač	3	160	25 ... 35
Kolačići	Standardni pladanj *	Donji/gornji grijač s ventilatorom	3	150	20 ... 30

Savjeti za pečenje kolača

- Ako je kolač presuh, povećajte temperaturu za 10 ° i skratite vrijeme pečenja.
- Ako je kolač vlažan, koristite malu količinu tekućine ili smanjite temperaturu za 10 ° C.
- Ako je gornji dio kolača zagorio, stavite ga na nižu policu, smanjite temperaturu i produžite vrijeme pečenja.
- Ako je unutrašnjost kolača dobro pečena, ali je vanjski dio ljepljiv, koristite manje tekućine, smanjite temperaturu i povećajte vrijeme pečenja.

Savjeti za slastice

- Ako su slastice presuhe, povećajte temperaturu za 10 °C i skratite vrijeme pečenja. Listove tijesta namočite s mješavinom kondenziranog mlijeka, ulja, jaja i jogurta.
- Ako se slastica sporo peče pripazite da debljina slastice koju ste pripremili ne izlazi iz protvana.
- Ako je slastica potamnila na površini, ali unutra još nije pečena, tada pripazite da nadjev kojeg ste koristili nema previše na dnu slastice. Kako bi ravnomjerno potamnilo, pokušajte jednako rasporediti nadjev između listova tijesta.
- Slasticu pecite u položaju i na temperaturi koja odgovara tablici vremena pripreme hrane. Ako dno još nije dovoljno potamnilo, stavite slasticu na donju policu za nastavak pečenja.

Hrana	Dodaci koji se koriste	Operativna funkcija	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min) (približno)
Biskvit torta	Okrugli kalup za torte, promjera 26 cm sa stezaljkom na željeznoj rešetki **	Gornji i donji grijač	2	160	30 ... 40
Biskvit torta	Okrugli kalup za torte, promjera 26 cm sa stezaljkom na željeznoj rešetki :	Donji/gornji grijač s ventilatorom	2	160	20 ... 30
Keksi	Pladanj za peciva *	Gornji i donji grijač	3	170	25 ... 40
Kolači	Standardni pladanj *	Donji/gornji grijač s ventilatorom	2	200	30 ... 40
Peciva	Standardni pladanj *	Gornji i donji grijač	2	200	20 ... 35
Cjelov kruh	Standardni pladanj *	Gornji i donji grijač	3	200	30 ... 45
Lazanje	Stakleni / metalni pravokutni kalup na žičanoj rešetki **	Gornji i donji grijač	2 ili 3	200	30 ... 45
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, promjera 20 cm na žičanoj rešetki :	Gornji i donji grijač	2	180	50 ... 70
Pizza	Standardni pladanj *	Gornji i donji grijač	2	200 ... 220	10 ... 20

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.

*Ova dodatna oprema možda nije uključena u vaš proizvod.

**Ovi dodaci nisu uključeni u vaš proizvod. Oni su komercijalno dostupni dodaci.

6.1.2 Meso , riba i perad

Ključne točke prilikom pečenja na roštilju

- Limunovim sokom i paprom začinite piletinu, puretinu i velike komade mesa, a to će pojačati učinkovitost pripreme hrane.
- Za pripremu mesa s kosti treba 15 do 30 minuta duže nego za prženje fileta.
- Za svaki centimetar debljine mesa trebate izračunati 4 do 5 minuta za pripremu.

- Kada istekne vrijeme pripreme hrane, ostavite meso u pećnici još približno 10 minuta. Sok iz mesa bolje se raspoređuje na pečeno meso i neće izaći kada se meso izreže.
- Ribu trebate staviti na srednju ili donju policu u posudu koja je otporna na toplinu.
- Pripremite jela preporučena u tablici vremena pripreme hrane u jednoj posudi.

Stol za spremanje mesa, ribe i peradi

Hrana	Dodaci koji se koriste	Operativna funkcija	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min) (približno)
Odrezak (cjelovit) / pečen (1 kg)	Standardni pladanj *	Donji/gornji grijač s ventilatorom	3	15 min. 250/max, poslije 180 ... 190	60 ... 80
Janjeća koljenica (1,5-2 kg)	Standardni pladanj *	Donji/gornji grijač s ventilatorom	3	15 min. 250/max, poslije 170	110 ... 120
Pržena piletina (1,8-2 kg)	Žičana rešetka za roštilj * Stavite jedan protvan na donju policu.	Donji/gornji grijač s ventilatorom	2	15 min. 250/max, poslije 190	60 ... 80
Purica (5,5 kg)	Standardni pladanj *	Donji/gornji grijač s ventilatorom	1	25 min. 250/max, poslije 180 ... 190	150 ... 210
Riba	Žičana rešetka za roštilj * Stavite jedan protvan na donju policu.	Donji/gornji grijač s ventilatorom	3	200	20 ... 30

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.

*Ova dodatna oprema možda nije uključena u vaš proizvod.

**Ovi dodaci nisu uključeni u vaš proizvod. Oni su komercijalno dostupni dodaci.

6.1.3 Roštilj

Crveno meso, riba i perad brzo će potamnjati ako ih pečete na roštilju, imat će hrskavu kožicu i neće se osušiti. Fileti mesa, mesni ražnjići, kobacise te sočno povrće (rajčice, crveni luk, itd.) posebno su prikladni za pripremu na roštilju.

Opća upozorenja

- Hrana koja nije prikladna za pripremu na roštilju predstavlja opasnost od požara. Na ražnju pripremajte samo hranu prikladnu za jaku vatru roštilja. Također, hranu ne stavljajte previše daleko na zadnji kraj roštilja. Ovo je najvruće područje i masna hrana se može zapaliti.
- Zatvorite vrata kada koristite roštilj. Nikad ne koristite roštilj kada su vrata pećnice otvorena. Vruće površine mogu izazvati opekline!**

Ključne točke roštilja

- Na roštilju pripremajte hranu što je moguće više slične debljine i težine.
- Komade koje ćete pripremati na roštilju postavite na žičanu rešetku roštilja tako da ih rasporedite pazeći da ne premašite dimenzije grijača.
- Ovisno o debljini komada koji će se pripremati na roštilju vremena pripreme hrane navedena u tablicu mogu se razlikovati.
- Kliznite žičanom rešetkom roštilja ili protvanom žičane rešetke na zeljenu razinu pećnice. Ako hranu pripremate na žičanoj rešetki roštilja, kliznite protvanom žičane rešetke na nižu razinu kako bi se u njemu prikupljalo ulje/masnoća. Protvan pećnice koji ćete postaviti ispod mora biti veličine koja prekiva područje roštilja. Ova posuda (protvan) možda se ne dostavlja s proizvodom. U protvan ulijte malo vode zbog lakšeg čišćenja.

Tablica pripreme hrane na roštilju

Hrana	Dodaci koji se koriste	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min) (približno)
Riba	Žičana rešetka za roštilj	4 - 5	250	20 ... 25
Pileći komadi	Žičana rešetka za roštilj	4 - 5	250	25 ... 35
Ćufta (teletina) - 12 količina	Žičana rešetka za roštilj	4	250	20 ... 30
Janjeći kotlet	Žičana rešetka za roštilj	4 - 5	250	20 ... 25
Odrezak - (meso narezano na komadiće)	Žičana rešetka za roštilj	4 - 5	250	25 ... 30
Teleći kotlet	Žičana rešetka za roštilj	4 - 5	250	25 ... 30
Gratinirano povrće	Žičana rešetka za roštilj	4 - 5	220	20 ... 30
Prepečen kruh	Žičana rešetka za roštilj	4	250	1 ... 4

Preporuča se prethodno zagrijavanje 5 minuta za svu hranu s roštilja.

Otkrenite komade hrane nakon 1/2 ukupnog vremena grilovanja.

Donji roštilj s ventilatorom

Hrana	Dodaci koji se koriste	Operativna funkcija	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min) (približno)
Riba	Žičana rešetka za roštilj	Donji roštilj s ventilatorom	4	200	30 ... 35
Pileći komadi	Žičana rešetka za roštilj	Donji roštilj s ventilatorom	4	250	25 ... 35
Ćufta (teletina) - 12 količina	Žičana rešetka za roštilj	Donji roštilj s ventilatorom	4	250	30 ... 40
Odrezak (cjelovit) / pečen (1 kg)	Žičana rešetka za roštilj - Stavite jedan protvan na donju policu.	Donji roštilj s ventilatorom	3	15 min. 250, poslije 180 ... 190	90 ... 110

Ne zagrijavajte jela preporučena u ovoj tablici pečenja na roštilju.

6.1.4 Ispitivanje hrane

- Hrana u ovoj tablici vremena pripremanja pripremljena je u skladu sa standardom EN 60350-1 kako bi se olakšalo testiranje proizvoda za zavode za ispitivanje kvalitete.

- Pripremite jela preporučena u tablici vremena pripreme hrane u jednoj posudi.

Stol za kuhanje testnih jela

Hrana	Dodaci koji se koriste	Operativna funkcija	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min) (približno)
Prhko tijesto (slatki kolačić)	Standardni pladanj *	Gornji i donji grijač	3	140	20 ... 30
Kolačići	Standardni pladanj *	Gornji i donji grijač	3	160	25 ... 35
Kolačići	Standardni pladanj *	Donji/gornji grijač s ventilatorom	3	150	20 ... 30
Biskvit torta	Okrugli kalup za torte, promjera 26 cm sa stezaljkom na željeznoj rešetki **	Gornji i donji grijač	2	160	30 ... 40
Biskvit torta	Okrugli kalup za torte, promjera 26 cm sa stezaljkom na željeznoj rešetki :	Donji/gornji grijač s ventilatorom	2	160	20 ... 30
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, promjera 20 cm na žičanoj rešetki :	Gornji i donji grijač	2	180	50 ... 70

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.

*Ova dodatna oprema možda nije uključena u vaš proizvod.

**Ovi dodaci nisu uključeni u vaš proizvod. Oni su komercijalno dostupni dodaci.

Roštilj

Hrana	Dodaci koji se koriste	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min) (približno)
Ćufta (teletina) - 12 količina	Žičana rešetka za roštilj	4	250	20 ... 30
Prepečen kruh	Žičana rešetka za roštilj	4	250	1 ... 4

Preporuča se prethodno zagrijavanje 5 minuta za svu hranu s roštilja.

Okrenite komade hrane nakon 1/2 ukupnog vremena grilovanja.

7 Čišćenje i održavanje

7.1 Opće informacije o čišćenju

Opća upozorenja

- Pričekajte da se proizvod ohladi prije čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekline!
- Sredstvo za čišćenje ne nanosite izravno na vruće površine. To može izazvati trajne mrlje.
- Proizvod se treba dobro očistiti i osušiti nakon svake upotrebe. Stoga se ostaci hrane mogu lako očistiti te neće zagoriti

kada se proizvod ponovno bude koristio. Tako će se produžiti vijek trajanja proizvoda i smanjiti pojava čestih problema.

- Za čišćenje nemojte koristiti sredstva za čišćenje na paru.
- Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu oštetiti površinu. Neprikladna sredstva za čišćenje su: izbjeljivač, proizvodi za čišćenje koji sadrže amonijak, kiselinu ili klorid, proizvodi za parno čišćenje, sredstva za uklanjanje

- kamenca, sredstva za uklanjanje mrlja i hrđe, abrazivna sredstva za čišćenje (krema za čišćenje, prašak za ribanje, krema za ribanje, abrazivna četka za ribanje, žica, spužve, krpe za čišćenje koje sadrže prljavštinu i ostatke deterdženta).
- Nije potreban poseban materijal za čišćenje nakon svake upotrebe. Uređaj očistite pomoću deterdženta za pranje suđa, mlakom vodom i mekanom krpom ili spužvom te ih osušite suhom krpom.
- Pripazite i obrišite svu preostalu vodu nakon čišćenja, a tijekom kuhanja odmah očistite svu hranu koja je poprskala površinu.
- Ne perite nijedan dio vašeg uređaja u perilici posuđa osim ako nije drugačije navedeno u korisničkom priručniku.

Površine od inoksa- nehrđajućeg čelika

- Nemojte koristiti kiselinu ili sredstva za čišćenje koja sadrže klor za čišćenje nehrđajućih ili inoks površina i ručki.
- Površine od nehrđajućeg čelika- inoksa mogu promijeniti boju tijekom vremena. To je normalno. Nakon svake upotrebe očistite površinu od nehrđajućeg čelika ili inoksa s odgovarajućim deterdžentom.
- Očistite s mekanom krpom i sapunom te tekućim deterdžentom (koji ne grebe) koji je namijenjen čišćenju površina od inoksa, pri tome pazite i brišite u jednom smjeru.
- Mrlje od vodenog kamenca, ulja, škroba, mlijeka i masnoća na staklenim i inoks površinama odmah uklonite bez čekanja. Mrlje mogu zahrđati tijekom dužeg vremena.
- Sredstva za čišćenje koja ste poprskali/ nanijeli na površinu treba odmah očistiti. Ako abrazivna sredstva za čišćenje ostanu na površini to će izbijeliti površinu.

Emajlirane površine

- Pećnica se mora ohladiti prije čišćenja dijela za pečenje. Čišćenje vrućih površina može izazvati opasnost od požara i oštetiti površinu od emajla.

- Nakon svake upotrebe očistite emajlirane površine pomoću deterdženta za pranje suđa, mlakom vodom i mekanom krpom ili spužvom te ih osušite suhom krpom.
- Ako vaš prozvod ima funkciju jednostavnog parnog čišćenja tada laganu netvrdokornu čistoću možete jednostavno očistiti parnim čišćenjem. (Pogledajte "Jednostavno čišćenje parom [► 58]").
- Za tvrdokorne mrlje, možete koristiti sredstvo za čišćenje pećnice i roštilja koje je preporučeno na internetskim stranicama proizvođača i žicu za ribanje koja ne oštećuje materijal. Ne koristite vanjske čistače pećnice.

Katalitičke površine

- Bočne stijenke područja za kuhanje mogu biti emajlirane ili katalitičke površine. To se razlikuje ovisno o modelu.
- Katalitičke stijenke imaju lagano matiranu i poroznu površinu. Katalitičke stijenke pećnice ne smiju se čistiti.
- Katalitičke površine upijaju ulje zbog svoje porozne površine i počinju sjajiti kada je površina zasićena uljem, u tom slučaju preporučuje se zamijeniti ih.

Staklene površine

- Prilikom čišćenja staklenih površina ne koristite tvrde metalne grebalice i abrazivna sredstva za čišćenje. Oni mogu oštetiti staklenu površinu.
- Uređaj očistite pomoću deterdženta za pranje suđa, tople vode i mekane krpe ili krpe od mikrovlakana namijenjene baš za čišćenje staklenih površina i osušite ih sa suhom krpom od mikrovlakana.
- Ako je nakon čišćenja ostalo deterdženta obrišite ga hladnom vodom i osušite čistom i suhom krpom od mikrovlakana. Ostaci preostalog deterdženta mogu oštetiti staklenu površinu.
- Ni u kojem slučaju osušene ostatke deterdženta na staklenoj površini ne čistite s nazubljenim noževima, žičanom vunom ili sličnim sredstvima koje mogu ogrebat površinu.

- Mrlje od kalcija (žute mrlje) na staklenoj površini uklonite s komercijalno dostupnim sredstvima za uklanjanje vodenog kamenca, sa sredstvima za uklanjanje vodenog kamenca poput octa ili soka od limuna.
- Ako je površina jako prljava, sredstvo za čišćenje nanosite spužvom na mrlju i pričekajte malo duže da sredstvo djeluje. Zatim očistite staklenu površinu s vlažnom krpom.
- Blijeda boja i mrlje na staklenoj površini su uobičajeni i ne predstavljaju grešku.

Plastični dijelovi i obojene površine

- Plastične dijelove i obojene površine očistite pomoću deterdženta za pranje suđa, mlakom vodom i mekanom krpom ili spužvom te ih osušite suhom krpom.
- Ne koristite tvrde metalne grebalice ili abrazivna sredstva za čišćenje. One mogu oštetiti površine.
- Pripazite da spojevi dijelova proizvoda ne ostanu vlažni i da na njima nema deterdženta. U protivnom, na spojevima može nastati korozija.

7.2 Pribor za čišćenje

Pribor proizvoda ne stavljajte u perilicu posuđa osim ako nije drukčije navedeno u korisničkom priručniku.

7.3 Čišćenje upravljačke ploče

- Prilikom čišćenja ploča koje i maju - upravljački kotačić obrišite ploču i kotačiće s mokrom, mekanom krpom i osušite ih sa suhom krpom. Ne uklanjajte kotačiće i brtve ispod njih prilikom čišćenja upravljačke ploče. Upravljačka ploča i kotačići mogu se oštetiti.
- Prilikom čišćenja upravljačkih ploča s kotačićima od inoksa ne koristite sredstva za čišćenje inoksa oko kotačića. To može obrisati pokazatelje oko kotačića.
- Upravljačku ploču očistite vlažnom, mekom krpom, a zatim je osušite suhom krpom. Ako vaš proizvod ima funkciju zaključavanja gumba podesite zaključavanje gumba prije čišćenja

upravljačke ploče. U protivnom, može doći do neispravnog prepoznavanja na gumbima.

7.4 Čišćenje unutrašnjosti pećnice (područje pečenja)

Pridržavajte se koraka čišćenja navedenih u dijelu „Opće informacije o čišćenju“ u skladu s vrstom površine pećnice.

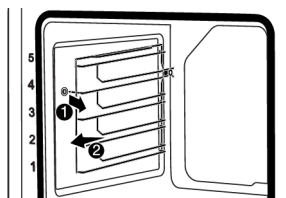
Čišćenje bočnih stijenki pećnice

Bočne stijenke područja za kuhanje mogu biti emajlirane ili katalitičke površine. To se razlikuje ovisno o modelu. Ako postoje katalitičke stijenke informacije potražite u dijelu "Katalitičke površine".

Ako je proizvod model sa žičanom rešetkom uklonite je prije čišćenja bočnih stijenki. Zatim dovršite čišćenje na način opisan u dijelu „Opće informacije o čišćenju“ u skladu s vrstom bočnih stijenki pećnice.

Za uklanjanje bočnih žičanih rešetki:

1. Uklonite prednju dio žičane rešetke tako da ga povučete na bočnu stijenku u obrnutom smjeru.
2. Povucite žičanu rešetku prema sebi i potpuno je uklonite.



3. Za ponovno pričvršćivanje žičane rešetke postupak primijenjen prilikom uklanjanja treba se ponoviti obrnutim redoslijedom.

7.5 Jednostavno čišćenje parom

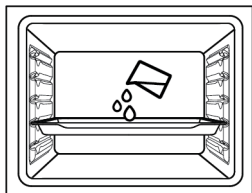
Ovo omogućuje lako omekšavanje prljavštine (koja se nije zadržala duže vrijeme) parom unutar pećnice i kapljicama vode kondenziranim na unutarnjoj površini pećnice.

1. Izvadite sav pribor iz pećnice.

2. Ulijte 500 ml vode u protvan za pečenje i postavite ga na položaj 2. police u pećnici.



Ne koristite destiliranu ili filtriranu vodu. Koristite samo gotovu vodu. Ne koristite zapaljive, alkoholne otopine ili otopine čvrstih tvari umjesto vode.



3. Podesite pećnicu na način jednostavnog čišćenja parom i pustite neka radi 15 minuta na 100°C.

Odmah otvorite vrata i obrišite unutrašnjost pećnice vlažnom spužvom ili krpom. Kada se otvore vrata ispustit će se para. Postoji opasnost od opekлина! Budite pažljivi kada otvarate vrata pećnice.

Za tvrdokornu prljavštinu, proizvod očistite pomoću deterdženta za pranje posuđa, mlakom vodom i mekanom krpom ili spužvom te ga osušite suhom krpom.



Kod funkcije jednostavnog čišćenja parom, očekuje se da dodana voda ispari i kondenzira se u unutrašnjosti pećnice i na vratima pećnice kako bi se omakšala lagana prljavština nastala u pećnici. Kondenzacija nastala na vratima pećnice može kapati kada se otvore vrata pećnice. Čim otvorite vrata pećnice obrišite kondenziranu paru.

Nakon kondenzacije u pećnici može biti vode ili vlage u posudi ispod pećnice. Obrišite ovu posudu vlažnom krpom i osušite je.



7.6 Čišćenje vrata pećnice

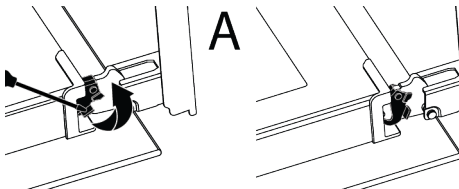
Možete ukloniti vrata i staklo vrata pećnice i očistiti ih. Kako ukloniti vrata i staklo objašnjeno je u dijelu „Uklanjanje vrata pećnice” i „Uklanjanje unutarnjeg stakla pećnice”. Nakon uklanjanja unutarnjeg stakla s vrata pećnice očistite ga pomoću deterdženta za pranje posuđa, mlake vode i mekane krpe ili spužve te ga osušite suhom krpom. Za uklanjanje naslage vodenog kamenca na staklu pećnice, obrišite staklo s octom i isperite ga.



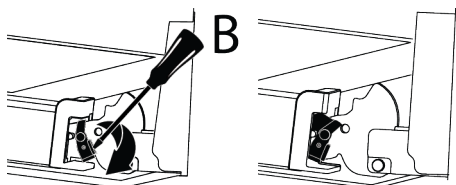
Ne koristite gruba abrazivna sredstva za čišćenje, metalne strugalice, žičanu vunu ili izbjeljivače za čišćenje vrata i stakla pećnice.

Uklanjanje vrata pećnice

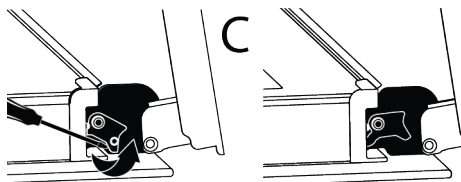
1. Otvorite vrata pećnice.
2. Otvorite kvačice na šarkama vrata s desne i lijeve strane pritiskom prema dolje kako je pokazano na slici.
3. Vrste šarki se razlikuju npr. (A), (B), (C) ovisno o modelu proizvoda. Na slikama u nastavku prikazano je kako otvoriti svaku vrstu šarki.
4. Vrsta šarki (A) dostupna je na vrstama s normalnim vratima.



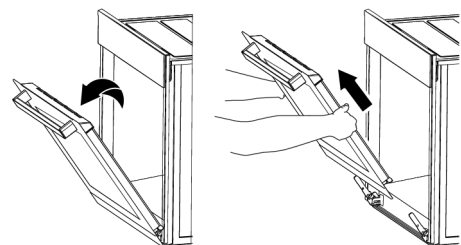
5. Vrsta šarki (B) dostupna je na vrstama koja se mekano zatvaraju.



6. Vrsta šarki (C) dostupna je na vrstama koja se mekano zatvaraju/otvaraju.



7. Postavite vrata pećnice u poluotvoreni položaj.



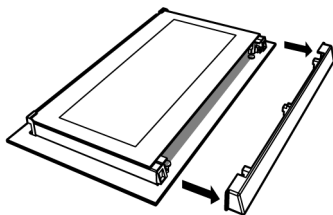
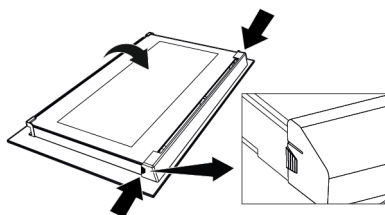
8. Povucite uklonjena vrata prema gore i oslobodite ih s desne i lijeve šarke te ih uklonite.

i Za ponovno pričvršćivanje vrata postupak primijenjen prilikom uklanjanja treba se ponoviti obrnutim redoslijedom. Prilikom instaliranja vrata svakako zatvorite kvačice na šarkama.

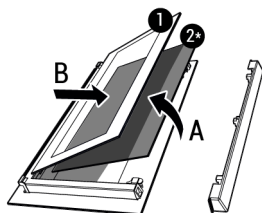
7.7 Uklanjanje unutarnjeg stakla na vratima pećnice

Unutarnje staklo prednjih vrata proizvoda može se ukloniti zbog čišćenja.

1. Otvorite vrata pećnice.
2. Povucite plastični dio, pričvršćen na gornjem dijelu prednjih vrata, prema sebi istovremeno gurajući točke pritiska s obje strane dijela i uklonite ga.



3. Kao što je prikazano na slici, lagano podignite zadnje unutarnje staklo (1) prema 'A' i zatim ga uklonite povlačenjem prema 'B'.



- | | |
|---------------------------|---|
| 1 Zadnje unutarnje staklo | 2* Unutarnje staklo (možda nije dostupno za vaš proizvod) |
|---------------------------|---|

4. Ako vaš proizvod ima unutarnje staklo (2) tada ponovite isti postupak i odvojite ga (2).
5. Prvi korak regrupiranja vrata je ponovno sastavljanje unutarnjeg stakla (2). Postavite kosi rub stakla tako da dodirne kosi rub plastičnog utora. (Ako vaš proizvod ima unutarnje staklo). Unutarnje staklo (2) mora se pričvrstiti u plastični utor najbliži zadnjem unutarnjem staklu (1).
6. Kada ponovno sastavljate zadnje unutarnje staklo (1) pripazite i stavite tiskanu stranu stakla na unutarnje staklo. Važno je postaviti donje kutove unutarnjeg stakla (1) tako da dodiruju donje plastične uture.

7. Gurnite plastični dio prema okviru dok ne čujete zvuk „klik“.

7.8 Čišćenje lampice pećnice

U slučaju da stakleni poklopac svjetla pećnice na području kuhanja postane prljav očistite ga s deterdžentom za pranje posuđa, mlakom vodom i mekanom krpom ili spužvom te ga osušite suhom krpom. U slučaju kvara svjetla pećnice možete ga zamijeniti pridržavajući se navedenog u idućim odjeljcima.

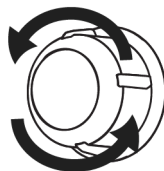
Zamjena svjetla pećnice

Opća upozorenja

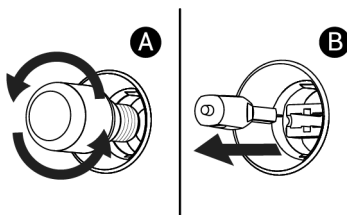
- Izbjegnite opasnost od strujnog udara prilikom zamjene svjetla pećnice i odspojite proizvod te pričekajte da se pećnica ohladi. Vruće površine mogu izazvati opekline!
- Ova pećnica opremljena je sa žaruljom sa žarnom sa snagom od 40 W, koja je niža od 60 mm i promjera manjeg od 30 mm ili halogenom žaruljom s grlom G9 koja ima snagu manju od 60 W. Žarulje su prikladne za upotrebu na temperaturama iznad 300 °C. Žarulje pećnice mogu se nabaviti u ovlaštenim servisima ili kod licenciranih tehničara. Ovaj proizvod sadrži žarulju energetskog razreda G.
- Položaj svjetla može se razlikovati ovisno o onog prikazanog na slici.
- Svjetlo koje se koristi u ovom proizvodu nije prikladno za rasvjetu soba u domaćinstvu. Namjena ovog svjetla je pomoći korisniku da vidi namirnice.
- Svjetla koja se koriste u ovom proizvodu moraju izdržati iznimne fizikalne uvjete poput temperature od preko 50 °C.

Ako vaša pećnica ima okruglo svjetlo,

1. tada isključite proizvod iz strujne utičnice.
2. Uklonite zaštitno staklo tako što ćete ga okrenuti u smjeru suprotnom od smjera kazaljke na satu.

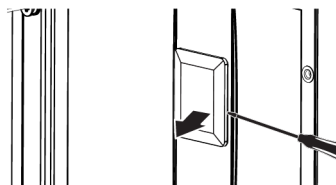


3. Ako je svjetlo vaše pećnice vrste (A) prikazano na donjoj slici tada okrenite svjetlo pećnice kako je prikazano na slici i zamijenite ga novim. Ako je model vrste (B) izvucite ga na način prikazan na slici i zamijenite ga novim.

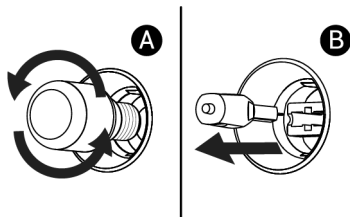


4. Ponovno pričvrstite zaštitno staklo.
Ako vaša pećnica ima kvadratno svjetlo,

1. tada isključite proizvod iz strujne utičnice.
2. Uklonite žičanu rešetku u skladu s opisom.



3. Podignite zaštitno staklo svjetla pomoću odvijača. Prvo uklonite vijak ako postoji vijak na četvrtastoj svjetiljci u vašem proizvodu.
4. Ako je svjetlo vaše pećnice vrste (A) prikazano na donjoj slici tada okrenite svjetlo pećnice kako je prikazano na slici i zamijenite ga novim. Ako je model vrste (B) izvucite ga na način prikazan na slici i zamijenite ga novim.



5. Ponovno pričvrstite zaštitno staklo.

8 Rješavanje problema

Ako se problem nastavi nakon što slijedite upute u ovom odjeljku, obratite se svom dobavljaču ili ovlaštenom servisu. Nikada ne pokušavajte sami popraviti proizvod.

Para se ispušta dok pećnica radi.

- Normalno je da para izlazi tijekom rada. >>> Ovo nije pogreška.

Tijekom kuhanja stvaraju se kapljice vode.

- Para koja nastaje tijekom kuhanja se kondenzira kada dođe u dodir s hladnim površinama izvan proizvoda te mogu nastati kapi vode. >>> Ovo nije pogreška.

Kada se proizvod zagrijava i hladi čuje se metalni zvuk.

- Metalni dijelovi mogu se širiti i starati zvukove kada se zagriju. >>> Ovo nije pogreška.

Proizvod ne radi.

- Osigurač može biti neispravan ili pregorio. Provjerite osigurače na razvodnoj ploči. Promijenite ih ako je potrebno ili ih ponovno uključite.
- Uređaj možda nije ukopčan u (uzemljenu) strujnu utičnicu. >>> Provjerite je li uređaj ukopčan u zidnu utičnicu.
- (Ako na uređaju postoji mjerač vremena) Ne rade gumbi na upravljačkoj ploči. >>> Ako proizvod ima zaključavanje gumba, tada je možda aktivirano zaključavanje gumba, deaktivirajte ga.

Svjetlo pećnice ne svijetli.

- Svjetlo pećnice možda je neispravno. >>> Zamijenite svjetlo pećnice.
- Nema struje. >>> Uvjerite se da mrežna struja osigurava napajanje i provjerite osigurače u razvodnoj kutiji. Po potrebi promijenite osigurače ili ih ponovno uključite.

Pećnica se ne zagrijava.

- Ne može se podesiti određena funkcija pečenja i/ili temperatura na pećnici. >>> Podesite pećnicu na određenu funkciju pečenja i/ili temperaturu.
- Nema struje. >>> Uvjerite se da mrežna struja osigurava napajanje i provjerite osigurače u razvodnoj kutiji. Po potrebi promijenite osigurače ili ih ponovno uključite.

Dobrodošli!

Poštovani korisnici,

Hvala na odabiru proizvoda Beko. Želimo da vam proizvod, proizveden uz visoki kvalitet i tehnologiju, pruži najbolju učinkovitost. Stoga, pažljivo pročitajte ovaj priručnik i svu drugu dokumentaciju koja je data prije uporabe proizvoda.

Obratite pažnju na sve informacije i upozorenja navedena u korisničkom priručniku. Na taj način ćete zaštititi sebe i svoj proizvod od opasnosti koje mogu nastati.

Sačuvajte uputstvo za upotrebu. Ako ovaj uređaj predate trećem licu, priložite i ovo uputstvo za upotrebu. Uslovi garancije, načini upotrebe i rješavanja problema za vaš proizvod navedeni su u ovom uputstvu.

Simboli i njihovi opisi u uputstvu za upotrebu:



Opasnost koja može za rezultat imati smrt ili ozljedu.



Važne informacije ili korisni savjeti za upotrebu.



Pročitajte uputstvo za upotrebu.



Upozorenje na vruću površinu.

NAPOMEN

A

Opasnost koja može za rezultat imati materijalnu štetu na proizvodu ili okolini.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Sadržaj

1 Sigurnosna uputstva	66
1.1 Namjena.....	66
1.2 Sigurnost djece, ranjivih osoba i kućnih ljubimaca	66
1.3 Električna sigurnost.....	67
1.4 Siguran transport.....	69
1.5 Sigurna instalacija	69
1.6 Sigurna upotreba	70
1.7 Temperaturna upozorenja	70
1.8 Upotreba pribora	71
1.9 Sigurnost kuhanja.....	71
1.10 Sigurno održavanje i čišćenje	72
2 Uputstva za zaštitu okoliša	73
2.1 Direktiva o otpadu	73
2.1.1 Usaglašenost sa direktivom WEEE i Odlaganje otpadnog proizvoda.....	73
2.2 Informacija o ambalaži	73
2.3 Preporuke za štednju energije	73
3 Vaš proizvod	74
3.1 Predstavljajući proizvod.....	74
3.2 Predstavljajući i upotreba kontrolne table proizvoda	74
3.2.1 Kontrolna tabla.....	75
3.2.2 Uvod u kontrolnu tablu pećnice	75
3.3 Radne funkcije pećnice	75
3.4 Dodaci uređaja.....	76
3.5 Korišćenje dodatka uređaja.....	76
3.6 Tehničke specifikacije.....	79
4 Prva upotreba	80
4.1 Početno čišćenje	80
5 Korišćenje pećnice	80
5.1 Opće informacije o korišćenju pećnice.....	80
5.2 Rad kontrolne jedinice pećnice	80
6 Opće informacije o kuhanju.....	81
6.1 Opća upozorenja o pečenju hrane u pećnici.....	81
6.1.1 Peciva i hrana iz pećnice.....	82
6.1.2 Meso, riba i meso od perad.....	83
6.1.3 Gril.....	84
6.1.4 Testna jela.....	85
7 Održavanje i čišćenje	86

7.1 Opće informacije o čišćenju.....	86
7.2 Pribor za čišćenje	88
7.3 Čišćenje kontrolne table.....	88
7.4 Čišćenje unutrašnjosti rerne (površina za spremanje hrane)	88
7.5 Jednostavno paročišćenje.....	88
7.6 Čišćenje vrata pećnice	89
7.7 Skidanje unutarnjeg stakla sa vrata pećnice.....	90
7.8 Čišćenje sijalice u pećnici	91
8 Rješavanje problema.....	92

BS



1 Sigurnosna uputstva

- Ovo poglavlje sadrži sigurnosne upute potrebne da bi spriječili rizik od fizičke ozljede i materijalne štete.
- Ako se proizvod preda nekom drugom licu za ličnu upotrebu ili u svrheupotrebe rabljenog uređaja, potrebno je dati i uputstvo za upotrebu, etikete proizvoda i druge relevantne dokumente i dijelove.
- Naša kompanija ne snosi odgovornost za štetu koja može nastati ako se ove upute ne poštuju.
- Nepoštovanje ovih uputa poništava odobrenu garanciju.
- Ugradnju i popravke uvijek treba da obavlja proizvođač, ovlašteni servis ili lice koje je imenovao uvoznik.
- Koristite samo originalne rezervne dijelove i pribor.
- Ne popravljajte i ne mijenjajte nijednu komponentu proizvoda ako to nije jasno naznačeno u uputstvu za upotrebu.
- Ne vršite nikakve tehničke modifikacije na proizvodu.
- Ne koristite proizvod u vrtu, na balkonima ili na otvorenom. Uređaj je namijenjen upotrebi u kućanstvima i kuhinjama za osoblje u prodavaonicama, kancelarijama i drugim radnim okruženjima.
- **UPOZORENJE:** Ovaj proizvod treba se koristiti samo za kuhanje. Ne smije se koristiti za druge namijene, na primjer za grijanje prostorija.
- Pećnica se može koristiti za odmrzavanje, pečenje, prženje hrane i pečenje hrane na roštilju.
- Ovaj proizvod ne smije se koristiti za grijanje kuhinjskog suđa, vješanjem peškira ili odjeće na ručke da bi se osušili.



1.2 Sigurnost djece, ranjivih osoba i kućnih ljubimaca

- Ovaj proizvod mogu koristiti djeca od 8 godina i starija i osobe koje su nedovoljno razvijene u fizičkim, senzornim ili mentalnim vještinama ili koje imaju nedostatak iskustva i znanja, sve dok su pod nadzorom ili obučene o sigurnoj upotrebi i opasnostima proizvoda.



1.1 Namjena

- Proizvod je namijenjen za primjenu u kućanstvima. Nije namijenjen za komercijalnu upotrebu.

- Djeca se ne smiju igrati proizvodom. Čišćenje i korisničko održavanje ne smiju obavljati djeca, osim ako ih neko ne nadgleda.
- Ovaj proizvod ne smiju koristiti osobe s ograničenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima (uključujući djecu), osim ako se čuvaju pod nadzorom ili dobiju potrebna uputstva.
- Djecu treba nadgledati kako bi se osiguralo da se ne igraju proizvodom.
- Električni proizvodi su opasni za djecu i kućne ljubimce. Djeca i kućni ljubimci se ne smiju igrati s proizvodom, penjati se na njega ili ulaziti u njega.
- Ne stavljajte predmete koje djeca mogu dohvatiti na proizvod.
- **UPOZORENJE:** Tokom upotrebe, dostupne površine proizvoda su vruće. Držite djecu podalje od proizvoda.
- Ambalažni materijal držite van dohvata djece. Postoji opasnost od povreda i gušenja.
- Kada su vrata otvorena, nemojte stavljati teške predmete na njih ili dozvoliti

djeci da sjede na njima. Rerna se može prevrnuti ili oštetiti šarke vrata.

- Prije odbacivanja istrošenih i beskorisnih proizvoda:
 1. Odspojite utikač i izvadite ga iz utičnice.
 2. Odrežite kabl za napajanje i odspojite ga utikačem iz proizvoda.
 3. Poduzmite mjere predostrožnosti kako biste spriječili djecu da uđu u proizvod.
 4. Ne dozvolite djeci da se igraju proizvodom kada je u stanju mirovanja.

1.3 Električna sigurnost

- Ukopčajte proizvod u uzemljenu utičnicu zaštićenu osiguračem koji odgovara nazivnim vrijednostima na tipskoj pločici. Uzemljenje treba napraviti ovlašteni električar. Ne koristite proizvod koji nije uzemljen u skladu s lokalnim/nacionalnim propisima.
- Utikač ili električni priključak uređaja treba biti na lako dostupnom mjestu. Ako to nije moguće, mora postojati mehanizam (osigurač, prekidač, itd.) na električnoj instalaciji s kojom je proizvod

spojen, u skladu s propisima o električnoj energiji koji odvaja sve polove od mreže.

- Iskopčajte proizvod ili isključite osigurač prije popravke, održavanja ili čišćenja.
- Proizvod ukopčajte u uzemljenu utičnicu koja naponom i frekvencijom odgovara vrijednostima na tipskoj pločici.
- (Ako vaš proizvod nema strujni kabl) koristite samo priključni kabl opisan u dijelu „Tehničke specifikacije”.
- Ne gnječite strujni kabl ispod ili iza proizvoda. Na strujni kabl ne stavljajte teške predmete. Strujni kabl ne smije se savijati, gnječiti ni dolaziti u dodir s izvorom topline.
- Pripazite da strujni kabl nije prignječen prilikom postavljanja proizvoda na njegovo mjesto nakon sastavljanja ili čišćenja.
- Tokom upotrebe stražnja površina pećnice postaje vruća. Kablovi za napajanje ne smiju dodirivati stražnju površinu proizvoda. Inače bi se mogao oštetiti.
- Ne gnječite električne kablove s vratima pećnice i ne provlačite ih preko vrućih površina. U protivnom izolacija kablova može se otopiti i izazvati požar kao rezultat kratkog spoja.
- Koristite samo originalni kabl. Ne koristite oštećene ili presječene kablove.
- Ne koristite produžni kabl ili razdjelne utičnice za rukovanje proizvodom.
- Kontaktirajte ovlašteni servisni centar ili uvoznika u vezi s korištenjem odobrenog adaptera u slučajevima kada ne neophodno koristiti adapter pretvarača (za vrstu utikača).
- Kontaktirajte uvoznika ili ovlašteni servisni centar ako dužina strujnog kabla nije dovoljna.
- Prijenosni izvori napajanja ili višestruki utikači mogu se pregrijati i izazvati požar. Višestruki utikači i prijenosni izvori napajanja držite podalje od proizvoda.
- Ako je strujni kabl oštećen, smije ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni servis ili osoba koju je odredio uvoznik kako bi se spriječile moguće opasnosti.
- **UPOZORENJE:** Prije zamjene svjetla pećnice svakako odspojite proizvod iz strujnog napajanja i izbjegnite opasnost od strujnog udara. Iskopčajte proizvod ili isključite osigurač u razvodnoj kutiji.

Ako vaš proizvod ima strujni kabl i utikač:

- Nikad ne stavljate utikač proizvoda u slomljenu, olabavljenu utičnicu ili ako utikač ispada iz utičnice. Pripazite je utikač potpuno umetnut u utičnicu. U protivnom, priključci se mogu pregrijati ili izazvati požar.
- Izbjegavajte umetanje uređaja u utikače koji su masni, nečisti ili su možda izloženi vodi (poput onih pored radnih površina na koja voda može dospjeti). U suprotnom, postoji opasnost od kratkog spoja ili do smrti zbog strujnog udara.
- Utikač nikad ne dirajte mokrim rukama!
- Izvucite utikač iz strujne utičnice koristeći tijelo utikača a ne sam kabl.

1.4 Siguran transport

- Prije transporta proizvoda iskopčajte ga iz strujnog napajanja.
- Proizvod je težak, proizvod trebaju nositi barem dvije osobe.
- Ne koristite vrata i/ili ručke za transport ili premještanje proizvoda.
- Na uređaj ne stavljajte predmete. Uređaj nosite u uspravnom položaju.
- Kada trebate transportirati proizvod omotajte ga sa zaštitnom folijom sa zračnim jastučićima ili debelim kartonom i dobro zalijepite. Dobro pričvrstite pomične dijelove proizvoda i tako spriječite oštećenja.
- Prije instalacije proizvoda provjerite je li proizvod oštećen nakon transporta. Kontaktirajte uvoznika ili ovlašteni servisni centar ako je oštećen.

1.5 Sigurna instalacija

- Prije početka instalacije, isključite električni vod koji će se proizvod priključiti tako što ćete isključiti osigurač.
- Tokom transporta i održavanja uvijek nosite zaštitne rukavice. U protivnom, postoji opasnost od ozljeda zbog oštih rubova!
- Prije instalacije proizvoda provjerite je li proizvod oštećen. Nemojte ga instalirati ako je uređaj oštećen.
- Izbjegavajte koristiti bilo kakve materijale za toplotnu izolaciju za prekrivanje unutrašnjosti namještaja koji će se instalirati.
- Izravna sunčeva svjetlost i izvori toplote, poput električnih ili plinskih grijalica, ne smiju biti smještena u području u kojem se instalira proizvod.

- Područja oko ventilacionih otvora proizvoda ne smiju biti blokirana.
- Kako biste izbjegli pregrijavanje, instalacija proizvoda ne smije se provoditi iza ukrasnih poklopaca.
- U slučajevima kada se crijevo/cijev za plin ili plastična cijev za vodu nalazi iza određenog područja za ugradnju proizvoda, treba garantovati da nema kontakta između proizvoda i ovih vodova. U suprotnom bi se crijevo/cijev moglo zgnječiti.
- Ako postoji utičnica iza mjesta na kojem će se proizvod instalirati, tada mora biti osigurano da proizvod ne dođe u kontakt s utičnicom ni s utikačem ukopčanim u utičnicu.

1.6 Sigurna upotreba

- Provjerite je li proizvod isključen nakon svake upotrebe.
- Ako proizvod ne koristite duže vrijeme iskopčajte ga iz strujne utičnice ili isključite napajanje u razvodnoj kutiji.
- Ne koristite proizvod ako se pokvari ili ošteti tokom upotrebe. tada isključite

proizvod iz strujne utičnice. Kontaktirajte uvoznika ili ovlašteni servisni centar.

- Ne koristite proizvod ako mu je staklo na prednjim vratima napuklo ili uklonjeno. U protivnom postoji opasnost od ozljeda i štete za okoliš.
- Nikada nemojte stati na uređaj.
- Nikada ne koristite proizvod kad vam je smanjena sposobnost prosuđivanja ili koordinacija zbog konzumacije alkohola i/ili lijekova.
- Zapaljivi predmeti ne smiju se držati unutar i oko prostora za kuhanje. U suprotnom, to može dovesti do požara.
- Ručka pećnice nije namijenjena za sušenje kuhinjskih krpa. Kada koristite proizvod ne vješajte ručnika, rukavica ili slične tkanine na ručku.
- Šarke na vratima proizvoda pomiču se prilikom otvaranja i zatvaranja vrata i mogu se zaglaviti. Prilikom otvaranja/zatvaranja vrata ne držite dio sa šarkama.

1.7 Temperaturna upozorenja

- **UPOZORENJE:** Kada se proizvod koristi, proizvod i njegovi dostupni dijelovi bit će

vrući. Trebate izbjegavati dodirivanje proizvoda i grijaćih elemenata. Djecu mlađu od 8 godina treba držati podalje od proizvoda osim ako nisu pod stalnim nadzorom.

- Pored proizvoda ne stavljajte zapaljive/eksplozivne materijale jer će površine biti vruće prilikom rada.
- Održavajte rastojanje kada otvarate vrata pećnice tokom ili na kraju kuhanja. Para vam može opeći ruke, lice i/ili oči.
- Tokom rada proizvod je vruć. Trebate izbjegavati dodirivanje vrućih dijelova, unutrašnjosti pećnice i grijaćih elemenata.
- Prilikom rukovanja proizvodom uvijek nosite rukavice za pećnicu otporne na toplotu.

1.8 Upotreba pribora

- Važno je da žičana rešetka roštilja i protvan budu ispravno postavljeni na žičanu rešetku. Detaljne informacije pogledajte u dijelu „**Upotreba pribora**“.
- Zatvorite vrata pećnice nakon što ste pribor potpuno gurnuli u prostor za kuhanje, inače bi mogli udariti u staklo vrata i oštetiti ga.

1.9 Sigurnost kuhanja

- Budite oprezni kada koristite alkohol u hrani. Alkohol isparava na visokim temperaturama i može izazvati požar jer se može zapaliti kada dođe u kontakt sa vrućim površinama.
 - Ostaci hrane u prostoru za kuhanje, poput ulja, mogu se zapaliti. Očistite te ostatke prije kuhanja.
 - Opasnost od trovanja hranom. Ne čuvajte hranu u pećnici duže od sat vremena prije i posle pripreme. U suprotnom možete izazvati trovanje hranom ili bolesti.
 - Ne zagrijevajte zatvorene konzerve i staklene tegle u pećnici. Pritisak koji bi se stvorio u konzervi/tegli može izazvati njeno pucanje.
 - Pleh za pečenje, tanjure ili aluminijumsku foliju ne postavljajte direktno na dno pećnice. Akumulirana toplota može oštetiti osnovu pećnice.
- Vodite računa o sljedećim mjerama opreza kada koristite masni pergament papir ili slične materijale:

- Stavite papir za pečenje u posuđe ili pribor za pećnicu (pleh, žičana rešetka, itd.) s hranom i stavite ga u prethodno zagrijanu pećnicu.
- Kako biste spriječili rizik od dodirivanja grijača pećnice i ometanja protoka vrućeg zraka, uklonite sve suvišne dijelove masnog papira koji vise s pribora ili posuda. Nemojte koristiti masni papir na temperaturama pećnice višim od maksimalne temperature uporabe koju navodi proizvođač. Nikada ne stavljajte papir za pečenje na dno pećnice.
- Nemojte ga stavljati na pribor tokom predgrijavanja.
- Uvijek pritisnite tanjurom ili sličnim predmetom kako biste spriječili da materijal leti okolo zbog cirkulacije zraka unutar pećnice.
- Pokrijte samo potrebnu površinu unutar pladnja.
- Nakon svake uporabe, pladanj treba očistiti i zamijeniti sav masni papir ili slične materijale korištene u pladnju. Inače, tečnosti koje kapaju na pladanj mogu izazvati dimljenje ili čak zapaliti plamen.
- Protok zraka stvara se kada se poklopac proizvoda otvori. Masni papir može doći u dodir s grijačima i zapaliti se.
- Kada za prženje koristite rešetku za pečenje, na donju rešetku treba postaviti pladanj. Inače, ulje od hrane i druge komponente koje kapaju na dno pećnice mogu stvoriti jak dim i izazvati plamen.
- Za vrijeme grilovanja zatvorite vrata pećnice. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Hrana koja nije adekvatna za grilovanje predstavlja opasnost od nastanka požara. Grilujte samo hranu koja se smije obrađivati na temperaturi za intenzivno grilovanje. Ne stavljajte hranu predaleko u stražnji dio rešetke. Ovo je najtoplije područje i masna hrana se može zapaliti.



1.10 Sigurno održavanje i čišćenje

- Pričekajte da se proizvod ohladi prije čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Proizvod nikad ne perite prskanjem ili ulijevanjem vode u njega! Postoji opasnost od strujnog udara!

- Nemojte koristiti parne čistače za čišćenje proizvoda jer to može izazvati strujni udar.
- Nemojte koristiti oštra abrazivna sredstva za čišćenje, metalne strugače, žičanu vunu

ili materijale za izbjeljivanje za čišćenje stakla prednjih vrata pećnice. Ti materijali mogu ogrepsti ili slomiti staklene površine.

2 Uputstva za zaštitu okoliša

2.1 Direktiva o otpadu

2.1.1 Usaglašenost sa direktivom WEEE i Odlaganje otpadnog proizvoda

Ovaj proizvod je usklađen s Direktivom EU WEEE (2012/19/EU). Ovaj proizvod nosi simbol klasifikacije za odlaganje električne i elektronske opreme (WEEE).



Ovaj proizvod je proizveden od visokokvalitetnih dijelova i materijala koji se mogu ponovno koristiti i pogodni su za recikliranje. Stoga, na kraju njegovog vijeka trajanja ne

zbrinjavajte ovaj otpadni proizvod s ostalim redovnim otpadom iz domaćinstva.

Ondesite ga u sabirni centar za recikliranje električne i elektroničke opreme.

Informacije o navedenim sabirnim centrima možete dobiti od lokalne uprave. Pravilno odlaganje otpadnih uređaja pomaže u sprječavanju negativnih uticaja na okoliš i zdravlje ljudi.

Usklađenost sa RoHS direktivom:

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

2.2 Informacija o ambalaži

Materijali za pakiranje proizvoda su proizvedeni od sekundarnih sirovina u skladu s našim nacionalnim propisima za zaštitu okoliša. Ambalažni otpad nemojte odlagati sa kućnim ili drugim otpadom, odnesite ga na mjesta za prikupljanje ambalažnog materijala određena od strane lokalnih organa.

2.3 Preporuke za štednju energije

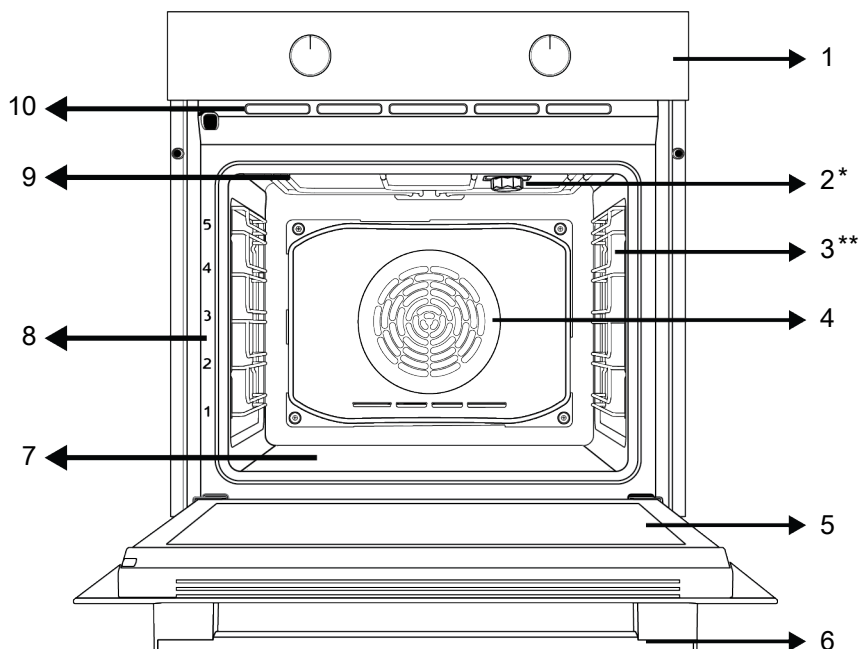
Prema EU 66/2014, informacije o energetskej efikasnosti mogu se naći na računu proizvoda koji se isporučuje uz proizvod.

Sljedeći prijedlozi će vam pomoći da svoj proizvod upotrebljavate na ekološki i energetski učinkovit način:

- Zamrznutu hranu odmrznite prije pečenja.
- U pećnici koristite tamne ili emajlirane posude koje bolje prenose toplotu.
- Ako je navedeno u receptu ili uputstvu za upotrebu, uvijek izvršite prethodno zagrijavanje. Ne otvarajte vrata pećnice često tijekom pečenja.
- Isključite proizvod 5 do 10 minuta prije isteka vremena za produženo pečenje. Mžete uštedjeti do 20% električne energije upotrebom preostale topline.
- Pokušajte da istovremeno pečete više jela u pećnici. Možete istovremeno spremati hranu postavljanjem dvije posude na rešetku. Osim toga, ako spremate jela jedno za drugim, to će uštedjeti energiju jer pećnica neće izgubiti na svojoj toplini.

3 Vaš proizvod

3.1 Predstavljanje proizvoda



1 Kontrolna tabla

3 Žičane police

5 Vrata

7 Donji grijač (ispod čelične ploče)

9 Gornji grijač

2 Sijalica

4 Motor ventilatora (iza čelične ploče)

6 Ručka

8 Pozicije polica

10 Ventilacioni otvori

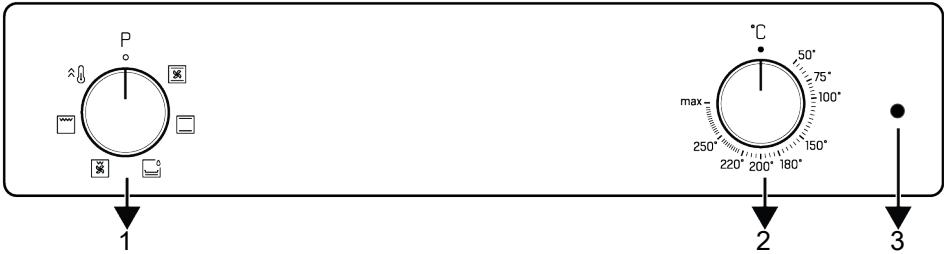
* Razlikuje se ovisno o modelu proizvoda. Vaš proizvod možda nema sijalicu ili se vrsta i lokacija sijalice mogu razlikovati od slike.

** Razlikuje se ovisno o modelu proizvoda. Vaš proizvod možda nije opremljen žicom. Na slici je kao primjer prikazan proizvod sa žicom.

3.2 Predstavljanje i upotreba kontrolne table proizvoda

U ovom odjeljku možete pronaći pregled i osnovne namjene kontrolne table proizvoda. Moguće su razlike u slikama i nekim karakteristikama u zavisnosti od vrste proizvoda.

3.2.1 Kontrolna tabla



- 1 Dugme za izbor funkcije
- 2 Dugme za izbor temperature
- 3 Sijalica termostata

Ako postoji dugme(dugmad) koje kontroliše(u) vaš proizvod, u nekim modelima to(ta) dugme(dugmad) izlazi(e) kada se pritisne(u) (umetnuta dugmad). Da biste izvršili postavke pomoću ovih dugmadi, prvo pritisnite odgovarajuće dugme i ono će se pojaviti van. Nakon postavke, pritisnite ga ponovo i vratite dugme u prvobitni položaj.

3.2.2 Uvod u kontrolnu tablu pećnice

Dugme za izbor funkcije

Funkcije rada pećnice možete odabrati pomoću gumba za odabir funkcije. Okrenite lijevo/desno iz zatvorenog (gornjeg) položaja za odabir.

Dugme za izbor temperature

Možete odabrati temperaturu koju želite kuhati pomoću gumba za temperaturu. Okrenite u smjeru kazaljke na satu iz zatvorenog (gornjeg) položaja za odabir.

Indikator unutrašnje temperature pećnice

Unutrašnju temperaturu pećnice možete razumjeti iz lampice temperature. Lampica termostata nalazi se na kontrolnoj tabli. Lampica termostata se uključuje kada proizvod počne da radi, a lampica termostata se gasi kada dostigne podešenu temperaturu. Kada temperatura u pećnici padne ispod postavljene temperature, lampica termostata se ponovo uključuje.

3.3 Radne funkcije pećnice

Na tabeli funkcija; prikazane su radne funkcije koje možete koristiti u vašoj pećnici i najviše i najniže temperature koje se mogu podesiti za ove funkcije. Redoslijed prikazanih režima rada može se razlikovati od rasporeda na vašem proizvodu.

Simbol funkcije	Opis funkcije	Temperaturni opseg (°C)	Opis i upotreba
	Gornji i donji grijač	*	Hranu zagrijevaju gornji i donji grijač istovremeno. Pogodno za torte, kolače ili peciva i variva u kalupima za pečenje. Pečenje u samo jednom plehu.
	Donji grijač	*	Uključen je samo donji grijač. Pogodan je za hranu za koju želite da na dnu malo potamni. Ovu funkciju treba koristiti i za jednostavno paročišćenje.

	Gornji i donji grijač + ventilator	*	Vrući vazduh zagrijan gornjim i donjim grijačima raspoređuje se ravnomjerno i brzo kroz pećnicu pomoću ventilatora. Pečenje u samo jednom plehu.
	Puni gril	*	Veliki gril na gornjem dijelu pećnice radi. Pogodan je za grilovanje velikih količina.
	Niski gril + ventilator	*	Vrući vazduh zagrijan tokom funkcije malog grila brzo se raspoređuje u pećnici ventilatorom. Pogodan je za grilovanje malih količina.
	Pojačivač	-	Svi grijači u pećnici su u funkciji. Ova radna funkcija se koristi za brzo dovođenje peći na željenu temperaturu (prethodno zagrijavanje). Ne koristite ga za pečenje hrane.

* Vaš proizvod radi u temperaturnom rasponu navedenom na regulatoru temperature.

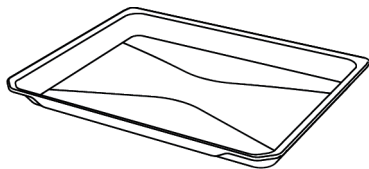
3.4 Dodaci uređaja

Uz vaš uređaj su isporučeni razni dodaci. U ovom odjeljku dostupni su opisi dodataka i opisi pravilnog korišćenja. Dodaci koji se dostavljaju uz uređaj se mogu razlikovati u zavisnosti od modela uređaja. Svi dodaci opisani u uputstvu za upotrebu možda neće biti dostupni na vašem proizvodu.

 Plehovi unutar vašeg uređaja se mogu deformisati zbog uticaja temperature. Navedeno neće uticati na funkcionalnosti. Deformacija nestaje kada se pleh ohladi.

Standardni pleh

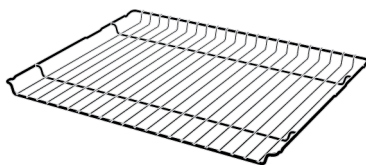
Koristi se za tijesta, smrznutu hranu i velike komade pečenja.



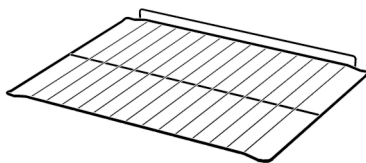
Žičani gril

Koristi se za pečenje ili stavljanje hrane koja će se peći, pržiti ili kuhati u kaserolama na željenuolicu.

Na modelima sa žičanim policama :



Na modelima bez žičanih polica :

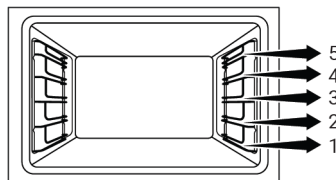


3.5 Korišćenje dodataka uređaja

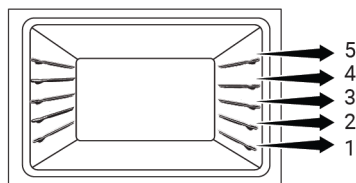
Police za pripremu hrane

Postoji 5 nivoa položaja polica u prostoru za pripremu hrane. Redosljed polica je označen brojevima na prednjem okviru pećnice.

Na modelima sa žičanim policama :



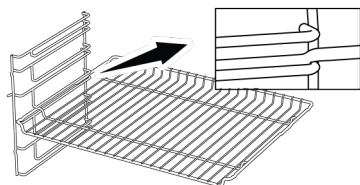
Na modelima bez žičanih policica :



Postavljanje žice za gril na policama za pečenje

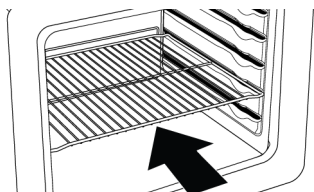
Na modelima sa žičanim policama :

Od presudnog je značaja pravilno postaviti žicu za gril na bočne žičane police. Dok postavljate žicu za gril na policu, otvoreni dio mora biti na prednjoj strani. Za bolje rezultate spremanja hrane, žica za gril mora biti pričvršćena graničnikom na žičanoj polici. Ne smije mimoći taj graničnik i dodirivati stražnji zid pećnice.



Na modelima bez žičanih policica :

Ključno je da žicu za gril propisno postavite na bočne police. Žica za gril se u samo jednom smjeru može postaviti na policu. Dok postavljate žicu za gril na policu, otvoreni dio mora biti na prednjoj strani.

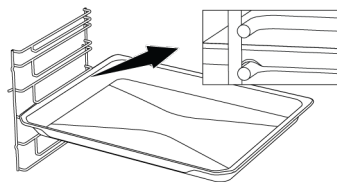


Postavljanje pleha na police za pečenje

Na modelima sa žičanim policama :

Takođe je od presudnog značaja pravilno postaviti plehove na žičane bočne police. Dok postavljate pleh na željenu policu, njegova strana dizajnirana za držanje mora biti okrenuta sa prednje strane. Za bolje rezultate pečenja, pleh mora biti pričvršćen

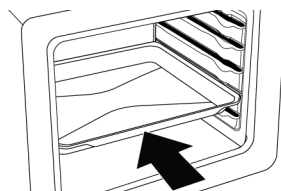
graničnikom za žičanu policu. Ne smije mimoći taj graničnik i dodirivati stražnji zid pećnice.



BS

Na modelima bez žičanih policica :

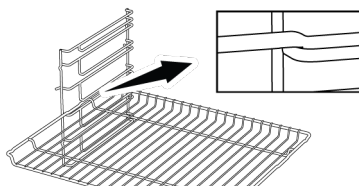
Takođe je od presudnog značaja propisno postaviti plehove na bočne police. Pleh se u samo jednom smjeru može postaviti na policu. Dok postavljate pleh na željenu policu, njegova strana dizajnirana za držanje mora biti okrenuta sa prednje strane.



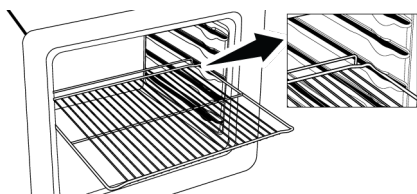
Funkcija zaustavljanja žice za gril

Uređaj ima funkciju graničnika koji sprječava prevrtanje žice za gril sa žičane police. Ovom funkcijom lako i bezbjedno možete izvaditi hranu. Dok uklanjate žicu za gril, možete je povući prema naprijed dok ne dosegne graničnik. Morate preći preko graničnika da biste ga potpuno izvukli.

Na modelima sa žičanim policama :



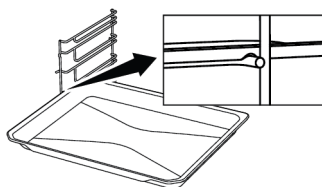
Na modelima bez žičanih polica :



BS

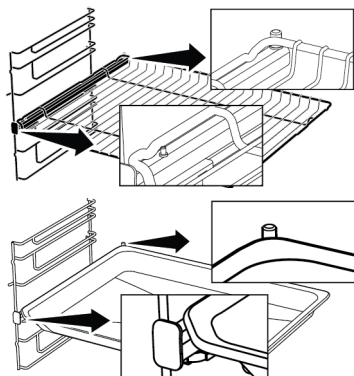
Funkcija graničnika pleha - Na modelima sa žičanim policama

Postoji i funkcija graničnika koji sprječava ispadanje pleha sa žičane police. Prilikom uklanjanja pleha, otpustite ga sa zapreke sa zadnje strane i povucite prema sebi dok se ne dosegne prednja strana. Morate preći preko graničnika da biste ga potpuno izvukli.



Pravilno postavljanje žičane police i pleha na teleskopske šine-Na modelima sa žičanim policama i teleskopskim modelima

Teleskopske šine vam omogućavaju da lako postavite i izvadite žičanu policu ili pleh. Kada postavljate pleh ili žičanu policu u teleskopske šine, provjerite da li su ispupčenja na prednjem i zadnjem dijelu šine pravilno postavljena na ivice žičane police ili pleha (prikazano na slici).



3.6 Tehničke specifikacije

Opšte specifikacije	
Vanjske dimenzije proizvoda (visina/širina/dubina) (mm)	595 /594 /567
Dimenzije za ugradnju pećnice (visina / širina / dubina) (mm)	590-600 /560 /min. 550
Napon/Frekvencija	220-240 V ~; 50 Hz
Tip i presjek kabla koji se koristi / adekvatan za upotrebu u proizvodnju	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Ukupna potrošnja električne energije (kW)	2,4
Vrsta pećnice	Pećnica s dodatkom ventilatora

BS

Osnove: Informacije o energetskej naljepnici kućnih električnih pećnica date su u skladu sa standardom EN 60350-1 / IEC 60350-1. Vrijednosti su određene u funkcijama Gornji i donji grijač ili (ako postoji) Gornji i donji grijač + ventilator sa standardnim opterećenjem.

Klasa energetske efikasnosti se određuje u skladu sa sljedećim prioritetima u zavisnosti od toga da li relevantne funkcije postoje na uređaju ili ne. 1-Eko grijanje s ventilatorom , 2-Grijanje s ventilatorom , 3-Niski gril + ventilator , 4-Gornji i donji grijač.



Tehničke specifikacije se mogu mijenjati bez prethodnog upozorenja u cilju poboljšanja kvaliteta uređaja.



Slike u ovom uputstvu su šematske i možda se neće u potpunosti poklapati sa vašim uređajem.



Vrijednosti navedene na naljepnici uređaja ili u dokumentaciji koju ste dobili uz uređaj su dobijene u laboratorijskim uslovima u skladu sa relevantnim standardima. U zavisnosti od radnih uslova u kojima se nalazi uređaj, stvarne vrijednosti se mogu razlikovati.

4 Prva upotreba

Prije nego što počnete da koristite svoj proizvod, preporučuje se da uradite kako je navedeno u odjeljcima u nastavku.

4.1 Početno čišćenje

1. Skinite svu ambalažu.
2. Izvadite sve dodatke iz pećnice isporučene uz proizvod.
3. Uključite proizvod 30 minuta, a zatim ga isključite. Na ovaj način će sagoreti i očistiti se ostaci i slojevi koji su ostali u pećnici tokom proizvodnje.
4. Kada uključite proizvod, odaberite najvišu temperaturu i radnu funkciju na kojoj rade svi grijači u vašem proizvodu. Pogledajte "Radne funkcije pećnice". U sljedećem odjeljku možete saznati kako koristiti pećnicu.

5 Korištenje pećnice

5.1 Opće informacije o korištenju pećnice

Ventilator (Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda. *Možda nije dostupno kod vašeg modela.)

Vaš proizvod ima ventilator za hlađenje. Ventilator za hlađenje se automatski aktivira kad je potrebno i hladi i prednju stranu proizvoda i namještaja. Automatski se deaktivira kada se proces hlađenja završi. Vrući vazduh izlazi preko vrata pećnice. Ne pokrivajte ove ventilacione otvore. U suprotnom, pećnica se može pregrijati. Ventilator za hlađenje kontinuirano radi tokom rada pećnice ili nakon isključivanja pećnice (otprilike 20-30 minuta). Ako spremate hranu koristeći programiranje tajmera pećnice, na kraju vremena pripreme ventilator za hlađenje isključuje se sa svim funkcijama. Korisnik ne može odrediti vrijeme rada ventilatora za hlađenje. Uključuje se i isključuje automatski. Ovo nije greška.

5. Sačekajte da se pećnica ohladi.
6. Obrišite površine proizvoda vlažnom krpom ili sunđerom i osušite krpom.

Prije upotrebe dodatka;

Očistite dodatke koje izvadite iz pećnice vodom sa deterdžentom i mekanim sunđerom za čišćenje.

BILJESKA: Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu izazvati oštećenja na površini. Ne koristite abrazivne deterdžente, praške za čišćenje, kreme za čišćenje ili oštre predmete tokom čišćenja.

BILJESKA: Prilikom prve upotrebe, dim i miris se mogu pojaviti i trajati nekoliko sati. Ovo je normalno i potrebna vam je samo dobra ventilacija da biste to uklonili. Izbjegavajte direktno udisanje dima i mirisa koji se stvaraju.

Svijetlo u pećnici

Svijetlo pećnice se uključuje kada pećnica počne da peče. U nekim je modelima svijetlo upaljeno tijekom pečenja, dok se u nekim modelima isključuje nakon određenog vremena.

5.2 Rad kontrolne jedinice pećnice

Uključivanje pećnice

Kada izaberete radnu funkciju na kojoj želite da spremate hranu pomoću okruglog dugmeta za izbor funkcija i postavite određenu temperaturu pomoću okruglog dugmeta za temperaturu, rerna počinje da radi.

Isključivanje pećnice

Rernu možete isključiti okretanjem okruglog dugmeta za izbor funkcija i okruglog dugmeta za temperature u položaj „isključeno“ (gore).

Izbor temperature i funkcije rada rerne

Možete spremati hranu tako što ćete izvršiti manuelnu kontrolu (pod vašom kontrolom) odabirom temperature i radne funkcije specifične za vašu hranu.



1. Izaberite radnu funkciju na kojoj želite da spremate hranu pomoću okruglog dugmeta za izbor funkcija.
 2. Podesite temperaturu na kojoj želite da spremate hranu pomoću okruglog dugmeta za temperaturu.
- ⇒ Vaša rerma će odmah početi da radi na izabranoj funkciji i temperaturi, a lampica za termostat će se upaliti.

6 Opće informacije o kuhanju

U ovom odjeljku možete pronaći savjete za pripremu i kuhanje hrane.

Pored toga, u ovom odjeljku su opisana neka od jela koje su testirali proizvođači i najprikladnija podešavanja za ta jela. Takođe su navedena odgovarajuće postavke pećnice dodatka za ta jela.

6.1 Opća upozorenja o pečenju hrane u pećnici

- Dok otvarate vrata pećnice za vrijeme ili nakon pečenja, može se pojaviti vruća para. Para može izazvati opekotine na rukama, licu i/ili očima. Kada otvarate vrata pećnice, stanite na propisnu udaljenost
- Intenzivna para koja se stvara tokom pečenja može stvoriti kondenzovane kapljice vode na unutrašnjosti i spoljašnjosti pećnice i na gornjim dijelovima namještaja zbog temperaturne razlike. To je normalna i fizička pojava.
- Temperatura i vrijeme spremanja hrane predviđeni za izvjesno jelo mogu varirati u zavisnosti od recepta i količine. Iz tog razloga, ove vrijednosti su date okvirno.

Kada temperatura unutar pećnice dosegne željenu temperaturu, lampica termostata će se ugasi. Pećnica se neće sama isključiti nakon procesa pečenja. Morate sami kontrolirati pečenje i isključiti pećnicu. Kad je spremanje hrane završeno, isključite rernu okretanjem okruglog dugmeta za odabir funkcije i okruglog dugmeta za temperaturu u položaj „isključeno“ (gore).

BS

- Uvijek izvadite neupotrijebljene dodatke iz pećnice prije nego što započnete sa spremanjem hrane. Dodaci koji ostanu u pećnici mogu osujetiti pripremu vašeg jela korišćenjem predviđenih vrijednosti.
- Za jela koja pripremate prema sopstvenom receptu, možete kao referencu koristiti slična jela data u tabelama za pripremu.
- Upotreba isporučenih dodataka osigurava najbolje učinke u pripremi. Uvijek se pridržavajte upozorenja i informacija koje je proizvođač dao za ostalo posuđe koje koristite.
- Izrežite papir za pečenje koji ćete koristiti u pripremi na veličinu koja je odgovarajuća za posudu u kojoj planirate da spremate jelo. Papir za pečenje koji prelazi preko posude može stvoriti opasnost od požara i uticati na kvalitet vaše pečene hrane. Koristite papir za pečenje koji ćete koristiti u navedenom temperaturnom opsegu.
- Za dobar učinak pečenja stavite hranu na preporučenu ispravnu policu. Ne mijenjajte položaj police tokom pečenja.

6.1.1 Peciva i hrana iz pećnice

Opće informacije

- Da biste postigli dobre performanse pečenja preporučujemo uporabu dodataka proizvoda. Ako koristite spoljni pribor za spremanje jela, preferirajte tamno posuđe koje se ne lijepi i koje je otporno na toplinu.
- Ako je u tabeli za pečenje preporučeno prethodno zagrijavanje, obavezno stavite hranu u pećnicu nakon prethodnog zagrijavanja
- Ako ćete kuhati koristeći posuđe na žičanom roštilju, postavite ga na sredinu žičane rešetke, a ne blizu stražnjeg zida.
- Svi materijali koji se koriste u pravljenju peciva treba da budu svjež i na sobnoj temperaturi.
- Status kuhanja hrane može varirati ovisno o količini hrane i veličini posuđa.
- Metalni, keramički i stakleni kalupi produžavaju vrijeme kuhanja, a donje površine peciva ne porumene ravnomjerno.
- Ako koristite papir za pečenje, na donjoj površini namirnice može se primijetiti malo porumenjelosti. U ovoj situaciji, možda ćete morati produžiti period kuhanja za otprilike 10 minuta.
- Vrijednosti navedene u tabelama za sremanje određene su nakon rezultata testiranja izvršenih u našim laboratorijama. Vrijednosti koje budu vama odgovarale mogu se razlikovati od tih vrijednosti.
- Stavite hranu na odgovarajuću policu koja se preporučuje u tabeli za spremanje hrane. Polica br. 1. je donja polica pećnice.

- Kuhajte preporučena jela prema tablici za spremanje hrane sa jednim plehom.

Savjeti za pečenje kolača

- Ako je kolač previše suv, povećajte temperaturu za 10 °C i skratite vrijeme pečenja.
- Ako je kolač nepečen, koristite malu količinu tečnosti ili smanjite temperaturu za 10 °C.
- Ako je vrh kolača izgoreo, stavite ga na donju policu, smanjite temperaturu i produžite vrijeme pečenja.
- Ako je unutarnjost torte dobro pečena, a spolja je ljepljiva, koristite manje tečnosti, smanjite temperaturu i produžite vrijeme kuhanja.

Savjeti za pecivo

- Ako je pecivo previše suvo, povećajte temperaturu za 10 °C i skratite vrijeme pečenja. Navlažite slojeve testa prelivom od mlijeka, ulja, jaja i jogurta.
- Ako se pecivo predugo peče, vodite računa da debljina tijesta ne bude veća od dubine pleha.
- Ako površina peciva potamni, ali donji dio nije pečen, vodite računa da ne koristite veliku količinu preliva na dnu peciva. Probajte da ravnomjerno rasporedite preliv između slojeva tijesta i preko površine peciva da biste postigli ravnomjerno tamnu boju peciva.
- Pecite tijesto u položaju i na temperaturi prema vrijednostima datim u tabeli. Ako dno i dalje nije dovoljno tamno, stavite ga na donju policu prilikom narednog pečenja.

BS

Tablica za spremanje peciva i hrane za pečenje

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (minimalno) (okvirno)
Torta na poslužavniku	Standardni pleh *	Gornji i donji grijač	3	180	30 ... 45
Kolač u kalupu	Kalup za kolače na žičanom grilu **	Gornji i donji grijač	2	180	30 ... 40
Sitni kolači	Standardni pleh *	Gornji i donji grijač	3	160	25 ... 35
Sitni kolači	Standardni pleh *	Gornji i donji grijač + ventilator	3	150	20 ... 30
Biskvit torta	Okrugli kalup za kolače, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu **	Gornji i donji grijač	2	160	30 ... 40
Biskvit torta	Okrugli kalup za kolače, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu **	Gornji i donji grijač + ventilator	2	160	20 ... 30
Keksići	Pleh za tijesta *	Gornji i donji grijač	3	170	25 ... 40
Peciva	Standardni pleh *	Gornji i donji grijač + ventilator	2	200	30 ... 40
Lepinja	Standardni pleh *	Gornji i donji grijač	2	200	20 ... 35
Cijeli hleb	Standardni pleh *	Gornji i donji grijač	3	200	30 ... 45
Lazanje	Staklena/metalna pravougaona posuda na žičanom grilu **	Gornji i donji grijač	2 ili 3	200	30 ... 45
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu **	Gornji i donji grijač	2	180	50 ... 70
Pizza	Standardni pleh *	Gornji i donji grijač	2	200 ... 220	10 ... 20

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.

*Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

**Ovi dodaci nisu uključeni u vaš proizvod. Oni su komercijalno dostupni dodaci.

6.1.2 Meso, riba i meso od peradi

Ključne tačke o grilovanju

- Pečenje cijelog pileta, čurke i velikih komada mesa sa dresingom poput limunovog soka i crnog bibera koji se stavlja prije pečenja, poboljšaće performanse pečenja

- Potrebno je 15 do 30 minuta duže za pečenje mesa sa kostima u odnosu na pečenje iste količine mesa bez kostiju.
- Za svaki centimetar debljine mesa je potrebno približno 4 do 5 minuta pečenja.

- Nakon isteka vremena pečenja, ostavite meso u pećnici oko 10 minuta. Sokovi se bolje raspoređuju kroz meso i ne cure kada se meso siječe.

- Ribu postavite u sredinu žičane police na dnu u vatrostalnoj posudi.
- Kuhajte preporučena jela prema tablici za spremanje hrane sa jednim plehom.

Stol za spremanje mesa, ribe i peradi

BS

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija police	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (minimalno) (okvirno)
Stek (cijeli) / Prženi (1 kg)	Standardni pleh *	Gornji i donji grijač + ventilator	3	15 min. 250/ maks, nakon 180 ... 190	60 ... 80
Janjeća plečka (1,5-2 kg)	Standardni pleh *	Gornji i donji grijač + ventilator	3	15 min. 250/ maks, nakon 170	110 ... 120
Pečena piletina (1,8-2 kg)	Žičani gril * Stavite jednu posudu na donju policu.	Gornji i donji grijač + ventilator	2	15 min. 250/ maks, nakon 190	60 ... 80
Ćurka (5,5 kg)	Standardni pleh *	Gornji i donji grijač + ventilator	1	25 min. 250/ maks, nakon 180 ... 190	150 ... 210
Riba	Žičani gril * Stavite jednu posudu na donju policu.	Gornji i donji grijač + ventilator	3	200	20 ... 30

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.

*Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

**Ovi dodaci nisu uključeni u vaš proizvod. Oni su komercijalno dostupni dodaci.

6.1.3 Gril

Kada grilujete crveno meso, ribu ili perad, ona brzo potamni, ima lijepu koricu i ne isušuje se. Fileti mesa, komadići mesa i kobasice su naročito pogodni za grilovanje, kao i povrće sa visokim sadržajem vode poput paradajza i crnog luka.

Opšta upozorenja

- Hrana koja nije adekvatna za grilovanje predstavlja opasnost od nastanka požara. Grilujte samo hranu koja se smije obrađivati na temperaturi za intenzivno grilovanje. Takođe, hranu ne stavljajte predaleko u zadnji dio grila. Ovo je najtoplije područje i masna hrana se može zapaliti.
- **Za vrijeme grilovanja zatvorite vrata pećnice. Nikada ne grilujte sa otvorenim vratima pećnice. Vruće površine mogu izazvati opekotine!**

Ključne tačke grila

- Pripremite hranu slične debljine i težine što je više moguće za grilovanje.
- Rasporedite komade koji će se grilovati na žičanu policu ili u pleh za pečenje sa žičanom policom tako da površina hrane nije veća od površine grijača.
- U zavisnosti od debljine komada za gril, vremena pripreme data u tabeli mogu varirati.
- Ubacite žičanu policu ili pleh za grilovanje na željeni nivo u pećnici. Ako grilujete na žičanoj polici, ubacite pleh na nižu visinu kako bi prikupljao masnoću. Pleh koji ćete ubaciti trebalo bi da bude veličine tako da pokriva cjelokupnu površinu grila. Takav pleh možda nije priložen uz proizvod. Dodajte malo vode u pleh zbog lakšeg čišćenja.

Tabela za gril

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (minimalno) (okvirno)
Riba	Žičani gril	4 - 5	250	20 ... 25
Piletina u komadima	Žičani gril	4 - 5	250	25 ... 35
Ćufte (teletina) - 12 količina	Žičani gril	4	250	20 ... 30
Janjeći kotleti	Žičani gril	4 - 5	250	20 ... 25
Odrezak - (meso sjeckano na kockice)	Žičani gril	4 - 5	250	25 ... 30
Teleći kotleti	Žičani gril	4 - 5	250	25 ... 30
Gratinirano povrće	Žičani gril	4 - 5	220	20 ... 30
Tostirani hleb	Žičani gril	4	250	1 ... 4

Preporučuje se prethodno zagrijavanje 5 minuta za svu hranu koja se griluje.

Komade hrane okrenite nakon 1/2 ukupnog vremena spremanja hrane.

Niski gril + ventilator

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (minimalno) (okvirno)
Riba	Žičani gril	Niski gril + ventilator	4	200	30 ... 35
Piletina u komadima	Žičani gril	Niski gril + ventilator	4	250	25 ... 35
Ćufte (teletina) - 12 količina	Žičani gril	Niski gril + ventilator	4	250	30 ... 40
Stek (cijeli) / Prženi (1 kg)	Žičani gril - Stavite jednu posudu na donju policu.	Niski gril + ventilator	3	15 min. 250, nakon 180 ... 190	90 ... 110

Nemojte prethodno zagrijavati posude preporučeno u ovoj tabeli za roštilj.

6.1.4 Testna jela

- Jela u ovoj tabeli pripremljena su u skladu sa standardom EN 60350-1 kako bi se olakšalo testiranje proizvoda za kontrolne ustanove.

- Kuhajte preporučena jela prema tablici za spremanje hrane sa jednim plehom.

Tabela načina kuhanja testnih obroka

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (minimalno) (okvirno)
Pecivo (slatki kolačić)	Standardni pleh *	Gornji i donji grijač	3	140	20 ... 30
Sitni kolači	Standardni pleh *	Gornji i donji grijač	3	160	25 ... 35
Sitni kolači	Standardni pleh *	Gornji i donji grijač + ventilator	3	150	20 ... 30

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (minimalno) (okvirno)
Biskvit torta	Okrugli kalup za kolače, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu **	Gornji i donji grijač	2	160	30 ... 40
Biskvit torta	Okrugli kalup za kolače, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu **	Gornji i donji grijač + ventilator	2	160	20 ... 30
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu **	Gornji i donji grijač	2	180	50 ... 70

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.

*Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

**Ovi dodaci nisu uključeni u vaš proizvod. Oni su komercijalno dostupni dodaci.

Gril

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (minimalno) (okvirno)
Ćufte (teletina) - 12 količina	Žičani gril	4	250	20 ... 30
Tostirani hleb	Žičani gril	4	250	1 ... 4

Preporučuje se prethodno zagrijavanje 5 minuta za svu hranu koja se griluje.

Komade hrane okrenite nakon 1/2 ukupnog vremena spremanja hrane.

7 Održavanje i čišćenje

7.1 Opće informacije o čišćenju

Opšta upozorenja

- Sačekajte da se uređaj ohladi prije čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Nemojte nanositi deterdžente direktno na vruće površine. Ovo može izazvati trajne mrlje.
- Detaljno očistite i osušite uređaj nakon svake upotrebe. Na taj način ćete lakše ukloniti ostatke hrane, čime izbjegavate da ti ostaci izgore tokom sljedeće upotrebe uređaja. Time se produžava vijek trajanja uređaja i smanjuju problemi sa kojima se često suočavaju korisnici.
- Nemojte koristiti sredstva za čišćenje na paru za čišćenje.
- Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu izazvati oštećenja površine. Neprikladna sredstva za čišćenje su: izbjeljivač, proizvodi za čišćenje koji sadrže amonijak, kiselinu ili hlorid, proizvodi za čišćenje parom, sredstva za uklanjanje kamenca, sredstva za uklanjanje mrlja i rđe, abrazivna sredstva za čišćenje (kreme za čišćenje, prašak za ribanje, krema za ribanje, abrazivno sredstvo i pribor za struganje, žica, spužve, krpe za čišćenje koje upijaju prljavštinu i ostatke deterdženta).
- Za čišćenje nakon svake upotrebe nije potreban poseban materijal za čišćenje. Uređaj očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom.

- Obavezno nakon čišćenja potpuno obrišite preostalu tečnost i odmah očistite hranu isprskanu okolo tijekom pečenja.
- Ne perite nijednu komponentu vašeg uređaja u mašini za pranje sudova osim ako nije drugačije navedeno u korisničkom priručniku.

Površine od inoksa i nehrđajuće površine

- Ne koristite sredstva za čišćenje koja sadrže kiselinu ili hlor za čišćenje površina od nehrđajućeg čelika ili inoksa i ručica.
- Površina od nehrđajućeg inoksa može vremenom promijeniti boju. Ovo je normalno. Nakon svakog rada, očistite deterdžentom pogodnim za nehrđajuću površinu ili površinu od inoksa.
- Koristite meku krpu sa tečnim deterdžentom (neabrazivnim) pogodnim za čišćenje površina od inoksa, pri čemu treba da obratite pažnju da brišete samo u jednom pravcu.
- Odstranite mrlje od kamenca, ulja, škroba i proteina na staklenim površinama i površinama od inoksa bez odlaganja. Mrlje mogu zarđati nakon duže vremena.
- Sredstva za čišćenje poprskana/nanešena na površinu treba odmah očistiti. Abrazivna sredstva za čišćenje ostavljena na površini uzrokuju pojavu bijelih mrlja na površini.

Emajlirane površine

- Da biste očistili prostor predviđen za spremanje hrane, pećnica se mora ohladiti. Čišćenje vrućih površina izazvaće i opasnost od požara i oštećenja emajlirane površine.
- Nakon upotrebe, površine od emajla očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sušerom i osušite suvom krpom.
- Ako vaš proizvod ima funkciju lakog čišćenja parom, možete izvršiti lako čišćenje parom za netvrdokornu trenutnu nečistoću. (Pogledajte "Jednostavno paročišćenje" ► 88].)

- Za tvrdokorne mrlje može se koristiti sredstvo za čišćenje pećnice i grila koje se preporučuje na internet stranici vašeg proizvođača i sušer za čišćenje koje ne ostavlja ogrebotine. Ne koristite neko drugo sredstvo za čišćenje rerne u tom slučaju.

Katalitičke površine

- Bočne strane u prostoru za spremanje hrane mogu biti prekrivene samo emajliranim ili katalitičkim zidovima. Navedeno zavisi od modela.
- Katalitički zidovi imaju laganu mat i poroznu površinu. Katalitički zidovi rerne se ne smiju čistiti.
- Katalitičke površine apsorbiraju ulje zahvaljujući svojoj poroznoj strukturi i počinju sjajiti kada je površina zasićena uljem, u tom slučaju preporučuje se zamjena dijelova.

Staklene površine

- Pri čišćenju staklenih površina ne koristite strugače od tvrdog metala i abrazivne materijale za čišćenje. Isti mogu oštetiti staklenu površinu.
- Proizvod očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom od sitnih vlakana koja je predviđena za čišćenje staklenih površina i osušite suvom krpom od sitnih vlakana.
- Ako posle čišćenja ima ostatka deterdženta, obrišite hladnom vodom i osušite čistom i suvom krpom od sitnih vlakana. Sljedeći put preostali deterdžent može oštetiti staklenu površinu.
- Ni pod kojim uslovima ostatke osušene na staklenoj površini ne treba ljuštiti nazubljenim noževima, žičanom vunom ili sličnim alatima za grebanje.
- Mrlje od kalcijuma (žute mrlje) možete ukloniti sa staklene površine komercijalno dostupnim sredstvom za uklanjanje kamenca, sredstvom za uklanjanje kamenca poput sirćeta ili limunovog soka.

- Ako je površina jako zaprljana, nanosite sredstvo za čišćenje na mrlju sunderom i sačekajte duže vremena da isto adekvatno odreaguje. Zatim očistite staklenu površinu vlažnom krpom.
- Promjene boje i mrlje na staklenoj površini normalna su pojava i ne predstavljaju grešku.

Plastični djelovi i obojene površine

- Očistite plastične djelove i obojene površine deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunderom i osušite suvom krpom.
- Ne koristite strugače od tvrdog metala i abrazivna sredstva za čišćenje. Oni mogu oštetiti površine.
- Uvjerite se da spojevi komponenti proizvoda ne budu ostavljeni vlažni i sa deterdžentom. U suprotnom može doći do korozije na ovim spojevima.

7.2 Pribor za čišćenje

Ne stavljajte dodatke proizvoda u mašinu za pranje sudova osim ako nije drugačije navedeno u korisničkom priručniku.

7.3 Čišćenje kontrolne table

- Prilikom čišćenja ploča s kontrolnim okruglim dugmadima, obrišite tablu i dugmad vlažnom mekom krpom i osušite suvom krpom. Ne uklanjajte tipke i zaptivke ispod da biste očistili kontrolnu tablu. Na taj način možete oštetiti kontrolnu tablu i dugmad.
- Prilikom čišćenja inoks panela s kontrolnim dugmadima, nemojte koristiti sredstva za čišćenje površina od inoksa oko dugmadi. Indikatori oko dugmeta se mogu izbrisati.
- Očistite kontrolnu tablu osjetljivu na dodir vlažnom mekom krpom i osušite suvom krpom. Ako vaš proizvod ima funkciju zaključavanja tipki, postavite zaključavanje tipki prije čišćenja kontrolne table. Ako postupite drugačije, tipke možete nepropisno odabrati.

7.4 Čišćenje unutrašnjosti rerne (površina za spremanje hrane)

Slijedite korake čišćenja opisane u odjeljku „Opšte informacije o čišćenju“ prema tipovima površine u vašoj pećnici.

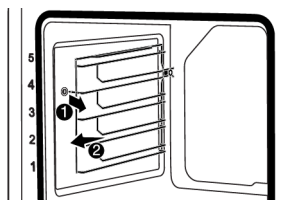
Čišćenje stranica rerne

Bočne strane u prostoru za spremanje hrane mogu biti prekrivene samo emajliranim ili katalitičkim zidovima. Navedeno zavisi od modela. Ako model ima katalitičku stranicu, pogledajte informacije u odjeljku „Katalitički zidovi“.

Ako je vaš proizvod model sa žičanim policama, uklonite žičane police prije čišćenja bočnih zidova. Zatim završite čišćenje kako je opisano u odjeljku „Opšte informacije o čišćenju“ prema vrsti bočnog zida.

Da biste uklonili bočne žičane police:

1. Uklonite prednji dio žičane police povlačenjem na bočni zid u suprotnom smjeru.
2. Povucite žičanu policu prema sebi da biste je potpuno skinuli.



3. Da biste ponovo postavili police, obavite iste korake kao tokom skidanja, ali obrnutim redoslijedom.

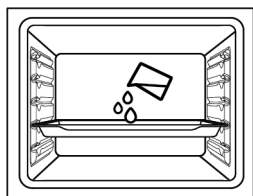
7.5 Jednostavno paročišćenje

Ovo omogućava čišćenje prljavštine (koja nije tvrdokorna) koja je omekšana parom u pećnici i kapljicama vode koje se lako kondenzuju na unutarnjim površinama pećnice.

1. Izvadite sve dodatke iz pećnice.
2. Sipajte 500 ml vode u pleh i stavite pleh na 2. nivo police u pećnici.



Ne koristite destilovanu ili filtriranu vodu. Koristite samo predviđeni tip vode. Ne koristite zapaljive, alkoholne ili rastvore čvrstih čestica umjesto vode.



3. Podesite pećnicu na radni režim jednostavnog paročišćenja i uključite je na 100°C tokom 15 minuta.

Odmah otvorite vrata i obrišite unutarjnost pećnice mokrim sunđerom ili krpom. Para će se osloboditi prilikom otvaranja vrata. Ovo može stvoriti rizik od opekotina. Budite oprezni prilikom otvaranja vrata.

U slučaju tvorkornih mrlja, proizvod očistite deterđentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom.



U funkciji lakog paročišćenja, očekuje se da dodana voda ispari i kondenzira se na unutarjnoj strani pećnice i na vratima pećnice kako bi se omekšala lagana prljavština nastala u vašoj pećnici. Kondenzat koji se stvori na vratima pećnice može prsnuti okolo kada se vrata pećnice otvore. Čim otvorite vrata pećnice, obrišite kondenzaciju.

Nakon kondenzacije unutar pećnice, može se pojaviti lokvica ili vlaga u žlebu spremnika na dnu pećnice. Nakon upotrebe, očistite ovaj žleb vlažnom krpom a zatim posušite.



7.6 Čišćenje vrata pećnice

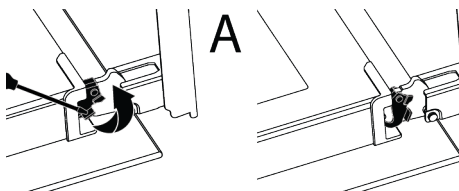
Možete da skinete vrata i staklo rene da biste ih očistili. Kako ukloniti vrata i staklo objašnjeno je u odjeljcima „**Skidanje vrata pećnice**” i „**Skidanje unutarnjeg stakla na vratima pećnice**”. Nakon što skinete unutrašnje staklo na vratima, očistite ga sredstvom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom. Da biste uklonili ostatke kamenca koji se mogu formirati na staklu pećnice, obrišite staklo sirčetom i isperite.



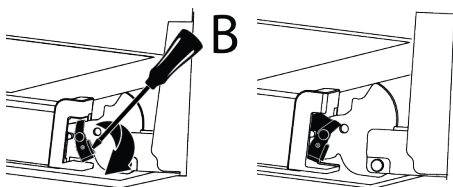
Da biste očistili vrata i stakla rene nemojte koristiti gruba abrazivna sredstva za čišćenje, metalne strugače, žičanu vunu ili sredstva za bijeljenje.

Skidanje vrata rene

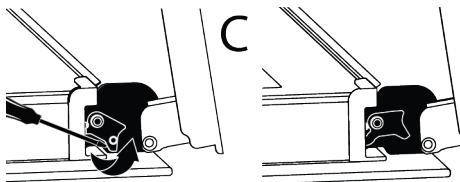
1. Otvorite vrata pećnice.
2. Otvorite klipse na šarkama sa desne i lijeve strane na vratima tako što ćete ih gurnuti nadolje kao što je prikazano na slici.
3. Tipovi šarki su (A), (B), (C) u zavisnosti od modela proizvoda. Sljedeće slike pokazuju kako otvoriti svaku vrstu šarke.
4. (A) tip šarke je dostupan u normalnim tipovima vrata.



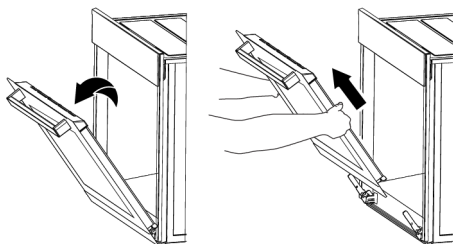
5. B) tip šarke je dostupan u tipovima vrata sa mekim zatvaranjem.



6. Šarke tipa (C) su dostupne u tipovima vrata sa mekim otvaranjem/zatvaranjem.



7. Postavite vrata rerne u poluzatvoren položaj.



8. Skinite vrata tako što ćete ih izvući naviše da biste ih oslobodili iz lijeve i desne šarke.

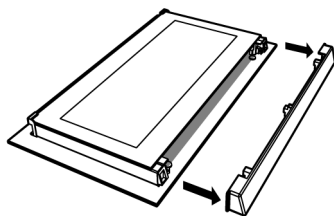
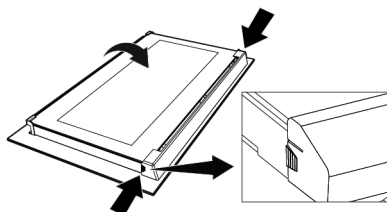


Kada vraćate vrata, obavite iste korake kao tokom skidanja, ali obrnutim redoslijedom. Ne zaboravite da zatvorite klipse na šarkama kada vratite vrata.

7.7 Skidanje unutarnjeg stakla sa vrata pećnice

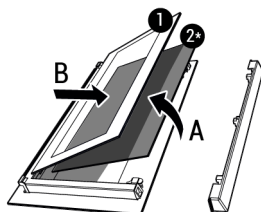
Unutarnje staklo na vratima uređaja može se skinuti za potrebe čišćenja.

1. Otvorite vrata pećnice.
2. Povucite plastični dio pričvršćen na gornjem dijelu ulaznih vrata prema sebi istovremeno pritiskom na tačke pritiska sa obje strane dijela i izvadite ga.



BS

3. Kao što je prikazano na slici, malo podignite staklenu ploču s unutarnje strane (1) prema „A“ a zatim je izvadite povlačenjem prema „B“.



- 1 Staklena ploča sa unutarnje strane 2* Unutarnje staklo (možda nije dostupno kod vašeg proizvoda)

4. Ako vaš proizvod ima unutarnje staklo (2), ponovite isti postupak da biste ga skinuli (2).
5. Prvi korak za vraćanje vrata u probitno stanje je ponovno postavljanje unutarnjeg stakla (2). Postavite zakošeni ugao staklene ploče tako da nalegne u zakošeni ugao na plastičnom prerezu. (Ako vaš proizvod ima unutrašnje staklo). Unutrašnje staklo (2) mora biti pričvršćeno na plastični prerez najbliži staklenoj ploči s unutarnje strane (1).
6. Prilikom ponovnog postavljanja staklene ploče s unutarnje strane (1) provjerite da li štampana strana stakla leži licem prema unutarnjem staklu. Od ključnog je značaja da donji uglovi staklene ploče s unutarnje strane (1) nalegnu u donje plastične preoze.
7. Gurnite plastični dio prema okviru dok ne čujete zvuk „klik“.

7.8 Čišćenje sijalice u pećnici

U slučaju da se staklena površina sijalice u rerni postane zaprlja; očistite je deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunderom i osušite suvom krpom. U slučaju kvara sijalice u rerni, možete zamijeniti sijalicu prema postupku opisanom u sljedećem odjeljku.

Zamjena sijalice u rerni

Opšta upozorenja

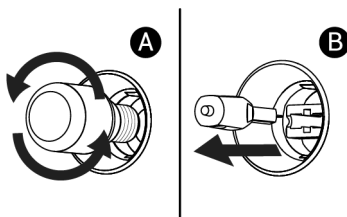
- Prije mijenjanja sijalice provjerite da li je uređaj isključen sa napajanja električnom energijom i da li se ohladio, kako biste izbjegli rizik od strujnog udara. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Ovu pećnicu napaja sijalica sa žarnom niti snage manje od 40 W, manje od 60 mm visine, manje od 30 mm u prečniku ili halogena lampa sa utičnicom G9 snage manje od 60 W. Sijalice su pogodne za rad na temperaturama iznad 300 °C. Sijalice za pećnice su dostupne kod ovlaštenih servisa ili licenciranih tehničara. Ovaj proizvod sadrži sijalicu energetske klase G.
- Položaj sijalice može se razlikovati od položaja prikazanog na slici.
- Sijalica koja se koristi u ovom proizvodu nije adekvatna za upotrebu u domaćinstvu za osvijetljavanje prostorija. Svrha ove sijalice je da pomogne korisniku da vidi prehrambene proizvode.
- Sijalice koje se koriste u ovom proizvodu podnose ekstremne fizičke uslove kao što su temperature iznad 50 °C.

Ako vaša rerna ima okruglu sijalicu:

1. isključite uređaj iz struje.
2. Uklonite zaštitno staklo okrećući ga u smjeru suprotnom od kazaljke na satu.



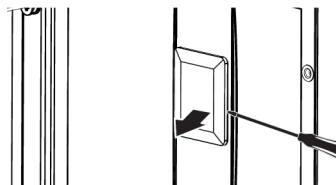
3. Ako je sijalica vaše rene tipa (A) prikazana na donjoj slici, okrenite sijalicu rene kao što je prikazano na slici i zamijenite je novom. Ako je model tipa (B), izvucite je kao što je prikazano na slici i zamijenite je novom.



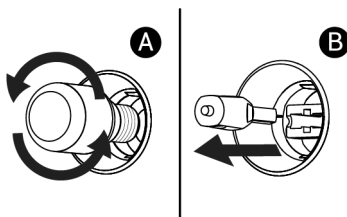
4. Vratite zaštitno staklo.

Ako vaša rerna ima kockastu sijalicu,

1. isključite uređaj iz struje.
2. Uklonite žičane police kao što je opisano.



3. Šrafcigerom podignite zaštitno staklo sijalice. Prvo uklonite vijak, ako postoji vijak na kvadratnoj lampi u vašem proizvodu.
4. Ako je sijalica vaše rene tipa (A) prikazana na donjoj slici, okrenite sijalicu rene kao što je prikazano na slici i zamijenite je novom. Ako je model tipa (B), izvucite je kao što je prikazano na slici i zamijenite je novom.



5. Vratite zaštitno staklo, a zatim vratite žičane police.

8 Rješavanje problema

Ako problem postoji i nakon što postupite u skladu s uputstvima u ovom odjeljku, obratite se svom dobavljaču ili ovlaštenom servisu. Nikada ne pokušavajte sami da popravite svoj uređaj.

Para se emituje dok pećnica radi.

- Normalno je da se stvara para tokom rada. >>> Ovo nije greška.

Tokom kuhanja pojavljuju se kapljice vode

- Para nastala tokom kuhanja kondenzuje se kada dođe u kontakt sa hladnim površinama izvan proizvoda i može formirati kapljice vode. >>> Ovo nije greška.

Zvuci metala se čuju dok se proizvod zagrijeva i hladi.

- Metalni delovi se mogu širiti i proizvoditi zvukove kada se zagriju. >>> Ovo nije greška.

Proizvod ne radi.

- Osigurač je možda neispravan ili pregorio. >>> Provjerite osigurače u razvodnoj kutiji. Promijenite ih ako je potrebno ili ih ponovo uključite.
- Uređaj ne smije biti utaknut u utičnicu (s uzemljenjem). >>> Provjerite je li uređaj uključen u utičnicu.
- (Ako na vašem uređaju postoji tajmer) Tipke na kontrolnoj tabli ne rade. >>> Ako vaš proizvod ima zaključavanje tipki, zaključavanje tipki je možda omogućeno, onemogućite zaključavanje tipki.

Svjetlo na pećnici nije uključeno.

- Sijalica u pećnici je možda neispravna. >>> Zamijenite sijalicu u pećnici.
- Nema struje. >>> Provjerite da li ima napajanja električnom energijom sa mreže i provjerite osigurače u razvodnoj kutiji. Zamijenite osigurače po potrebi ili ih ponovo uključite.

Pećnica ne grije.

- Pećnica možda nije podešena na određenu funkciju za spremanje hrane i/ili temperaturu. >>> Podesite pećnicu na određenu funkciju za spremanje hrane i/ili temperaturu.

- Nema struje. >>> Provjerite da li ima napajanja električnom energijom sa mreže i provjerite osigurače u razvodnoj kutiji. Zamijenite osigurače po potrebi ili ih ponovo uključite.

