



Ugradbena pećnica

Korisnički priručnik



BBIS13300XMSE

HR

385.4406.87/R.AD/28.05.2021/9-8

7724086710

Poštovani korisniče,

Prije postavljanja uređaja pročitajte priručnik.

Beko zahvaljujemo na odabiru ovog proizvoda. Želimo da vam ovaj proizvod, proizveden primjenom visokokvalitetne i najsuvremenije tehnologije, učinkovito radi. Zbog toga pažljivo pročitajte ovaj priručnik i ostalu priloženu dokumentaciju prije upotrebe proizvoda i čuvajte ih za buduću upotrebu. Ako proizvod odlučite proslijediti nekom drugom tada mu proslijedite i ovaj priručnik. Pridržavajte se uputa vodeći računa o svim informacijama i upozorenjima navedenim u korisničkom priručniku. Pridržavajte se svih upozorenja i informacija 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.

Korisnički priručnik sadrži sljedeće simbole:



Opasnost koja može rezultirati smrću ili ozljedom.

NAPOMENA Opasnost koja može rezultirati materijalnim oštećenjem proizvoda ili njegovog okruženja.



Opasnost koja može rezultirati opeklinama zbog kontakta s vrućim površinama.



Važne informacije ili korisni savjeti za korištenje.



Pročitajte korisnički priručnik.



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

1 Sigurnosne upute 4

Namjena.....	4
Sigurnost djece, ranjivih osoba i kućnih ljubimaca.....	4
Električna sigurnost	5
Siguran transport	7
Sigurna instalacija.....	7
Sigurna upotreba	7
Temperaturna upozorenja	8
Upotreba pribora.....	8
Sigurnost prilikom kuhanja.	8
Parni sustav.....	9
Sigurno održavanje i čišćenje	10

2 Upute za zaštitu okoliša 12

Odredbe za zbrinjavanje otpada	12
Usklađenost s Direktivom o električnom i elektroničkom opremom (WEEE) i zbrinjavanju otpada.....	12
Odlaganje materijala pakiranja	12
Preporuke za uštedu energije	12

3 Vaš proizvod 13

Predstavljanje proizvoda	13
Upute i upotreba upravljačke ploče proizvoda	14
Upravljanje pećnicom.....	14
Radne funkcije pećnice.....	15
Pribor proizvoda.....	17
Upotreba pribora proizvoda	18
Tehničke specifikacije	21

4 Prva uporaba 22

Prvo podešavanje.....	22
Prvo čišćenje.....	22

5 Kako raditi s pećnicom 24

Opće informacije o upotrebi pećnice	24
Rad upravljačke jedinice pećnice	24
Priprema hrane uz pomoć pare	27
Postavke.....	28

6 Opće informacije o kuhanju 31

Opća upozorenja u vezi pripreme hrane u pećnici.	31
Slastice i jela iz pećnice	31
Meso, riba i perad	35
Roštilj	36
Priprema hrane uz pomoć pare	37
Ispitivanje hrane	38

7 Održavanje 40

Opće informacije o čišćenju.....	40
Čišćenje pribora	41
Čišćenje upravljačke ploče	41
Čišćenje unutrašnjosti pećnice (područje pečenja)	42
Jednostavno čišćenje parom	43
Čišćenje vrata pećnice	43
Uklanjanje unutarnjeg stakla na vratima pećnice	45
Čišćenje lampice pećnice.....	46

8 Rješavanje problema 48

1 Sigurnosne upute

- Ovaj odjeljak sadrži informacije o sigurnosti koje će vam pomoći spriječiti opasnosti nastanka tjelesnih ozljeda i oštećenja materijala.
- Ako će se proizvod ustupiti drugoj osobi ili će se koristiti kao rabljeni proizvod tada s proizvodom treba dostaviti korisnički priručnik, naljepnice na proizvodu i druge relevantne dokumente i dodatke.
- Naša tvrtka neće biti odgovorna za bilo kakvu štetu nastalu kao rezultat nepridržavanja ovih uputa.
- Ne pridržavanje ovih uputa poništava sva jamstva.
- ⚠ Instalaciju i popravak uvijek treba obaviti proizvođač, ovlašteni servis ili osoba koju je odredio uvoznik.
- ⚠ Koristite samo originalne rezervne dijelove i pribor.
- ⚠ Ne pokušavajte popravljati te ne zamjenjujte dijelove proizvoda sami osim ako to nije izričito navedeno u korisničkom priručniku.
- ⚠ Na obavljajte tehničke promjene na proizvodu.



Namjena

- Ovaj uređaj namijenjen je uporabi u kućanstvu. Nije namijenjen za komercijalnu uporabu.
- Ne koristite proizvod u vrtu, na balkonima ili na otvorenom. Uređaj je namijenjen upotrebi 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, grijanje kuhinjskog posuđa, vješanje ručnika ili odjeće na ručke kako bi se osušili



Sigurnost djece, ranjivih osoba i kućnih ljubimaca

- Djeca starija od 8 godina i starija te ljudi sa smanjenim tjelesnim, psihičkim,

- senzornim i mentalnim sposobnostima, kao i neupućene ili neiskusne osobe, mogu koristiti ovaj uređaj ako su pod nadzorom i ako su upućeni u sigurnu uporabu uređaja, kao i povezane opasnosti...
- Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Djeca bez nadzora ne smiju čistiti ni vršiti korisničko održavanje uređaja, osim ako ih netko ne nadzire.
 - Ovaj uređaj ne smiju koristiti osobe sa smanjenim tjelesnim, psihičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima (uključujući djecu), osim ako nisu pod nadzorom ili ako su upućeni u rad proizvoda.
 - Djeca moraju biti pod nadzorom te treba voditi računa da se ne igraju s proizvodom.
 - Električni proizvodi su opasni za djecu i kućne ljubimce. Djeca i kućni ljubimci ne smiju se igrati s, penjati se na ili ulaziti u proizvod.
 - Na proizvod ne stavljajte predmete koje djeca mogu dohvatiti.
 - **UPOZORENJE:** Za vrijeme upotrebe pristupne površine

proizvoda su vruće. Držite djecu dalje od proizvod.

- Sav ambalažni materijal držite izvan dohvata djece. Postoji opasnost od ozljede i gušenja.
- Kada su vrata otvorena tada ne postavljajte nikakav težak predmet na vrata i ne dozvolite djeci da sjede na njima. Možete izazvati prevrtanje ili oštećenje šarki vrata.
- Zbog sigurnosti djece, isključite strujni utikač tako da se proizvodom ne može rukovati prije zbrinjavanja proizvoda.



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 proizvoda treba biti na lako dostupnom mjestu (gdje ga neće zahvatiti plamen sa štednjaka). 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.
- Tijekom instalacije, popravka ili transporta proizvod ne smije biti ukopčan u strujnu utičnicu.
 - Ne ukapčajte proizvod u utičnicu koja je olabavljena, ispada iz svog otvora, je slomljena, nečista, masna ili postoji opasnost od dodira s vodom (na primjer, voda koja može iscuriti s kuhinjske radne površine).
 - Utikač nikad ne dirajte mokrim rukama! Za iskapčanje, ne držite kabel, uvijek držite utikač.
 - Pobrinite se da utikač uređaja bude ispravno uključen u strujnu utičnicu i tako izbjegnite iskrenje.
 - Proizvod ukopčajte u uzemljenu utičnicu koja naponom i frekvencijom odgovara vrijednostima na nazivnoj pločici.
 - 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.
 - Dok pećnica radi i njezina stražnja površina postaje vruća. Strujni kabeli ne smiju dodirivati stražnju površinu, priključci se mogu oštetiti.
 - Ne gnječite električne kabele s vratima pećnice i ne provlačite ih preko vrućih površina. Ako dođe do otapanja kabela to može izazvati kratki spoj u pećnici ili zapaljenje.
 - Koristite samo originalni kabel. Ne koristite oštećene ili presječene kabele ni produžne kabele.
 - 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.

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.
- Ne stavljajte stvari na proizvod i nosite proizvod tako da bude uspravan. Proizvod se ne smije transportirati ako u njemu ima vode. Može se transportirati nakon što se voda potpuno ispusti.
- Kada trebate transportirati proizvod omotajte ga sa zaštitnom folijom sa zračnim jastučićima ili debelim kartonom i dobro zalijepite. Dobro stegnite proizvod ljepljivom trakom i tako spriječite ispadanje ili pomicanje dijelova proizvoda i oštećenje proizvoda.
- Provjerite opći izgled vašeg proizvoda i pogledajte ima li oštećenja nastalih tijekom transporta.

Sigurna instalacija

- Prije instalacije proizvoda provjerite je li proizvod oštećen. Ako je proizvod oštećen nemojte ga instalirati.
- Proizvod ne instalirajte pored izvora topline (radijatora, peći, itd.).
- Neka svi ventilacijski otvori oko proizvoda budu otvoreni.
- Radi sprječavanja pregrijavanja proizvod se ne smije postavljati iza ukrasnih pregrada.

Sigurna upotreba

- Provjerite je li proizvod isključen nakon svake upotrebe.
- Ako proizvod ne koristite duže vrijeme iskopčajte ili isključite osigurač u razvodnoj kutiji.
- Ne koristite oštećeni ili neispravan proizvod. Ako postoje, odspojite električne/plinske priključke proizvoda i nazovite ovlašteni servis.
- Ne koristite proizvod ako mu je staklo na prednjim vratima napuklo ili uklonjeno.

- Ne penjite se na proizvod kako biste nešto dohvatili te ni iz drugog razloga.
- Ne koristite proizvod u situacijama koje mogu utjecati na vašu procjenu, poput konzumiranja droge i/ili alkohola.
- Zapaljivi predmeti koji se drže u prostoru za kuhanje mogu se zapaliti. Nikad ne čuvajte zapaljive predmete u prostoru za kuhanje.
- Ručka pećnice nije namijenjena za sušenje kuhinjskih krpa. Kada koristite proizvod ne vješajte kuhinjske krpe, rukavice ili slične tkanine.
- Šarke na vratima proizvoda pomiču se i zatežu prilikom otvaranja i zatvaranja vrata. Prilikom otvaranja/zatvaranja vrata ne držite dio sa šarkama.
- Pored proizvoda ne stavljajte zapaljive/eksplozivne materijale jer će rubovi biti vrući prilikom rada.
- Može se ispustiti para stoga se držite podalje kada otvarate vrata pećnice. Para vam može opeći ruke, lice i/ili oči.
- Proizvod može postati vruć tijekom uporabe. Ne dirajte vruće dijelove, unutarnje dijelove pećice, grijače, itd.
- Prilikom stavljanja ili vađenja hrane iz pećnice uvijek koristite kuhinjske rukavice otporne na toplinu.



Upotreba pribora

- Važno je da žičana rešetka roštilja i protvan budu ispravno postavljeni na žičanu rešetku. Detaljne informacije pogledajte u odjeljku „Upotreba pribora“.
- Pribor može oštetiti staklena vrata kada zatvarate vrata proizvoda. Pribor uvijek gurnite do kraja područja za pripremu hrane.



Sigurnost prilikom kuhanja.

- Budite pažljivi kad u jelu koristite alkohol. Pri visokim



Temperaturna upozorenja

- **UPOZORENJE:** Dok proizvod radi, izloženi dijelovi postat će vrući. Ne dirajte proizvod ni grijače. Djeca mlađa od 8 godina ne smije se približavati proizvodu ako uz njih nije odrasla osoba.

temperaturama alkohol hlapi i može se zapaliti kada je izložen vrućoj površiti i tako izazvati požar.

- Ostaci hrane, ulje, itd. na prostoru za kuhanje mogu se zapaliti. Prije kuhanja, uklonite takvu nečistoću.
- 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. Nastali tlak može izazvati njihovu eksploziju.
- Masni papir postavite u posudu za kuhanje ili na pribor pećnice (protvan, žičanu rešetku, itd.) s hranom i stavite ih u zagrijanu pećnicu. Uklonite sav višak masnog papira koji visi s pribora ili posude i tako izbjegnite opasnost od kontakta s grijačima pećnice. Nikad ne koristite masni papir u pećnici kada je temperatura veća od maksimalne temperature navedene na masnom papiru kojeg koristite. Masni papir nikad ne postavljajte na dno pećnice.

- Protvan za pečenje, posude ili aluminijsku foliju nikad ne stavljajte izravno na dno pećnice. Nakupljena toplina može oštetiti donju plohu pećnice.
- Zatvorite vrata kada koristite roštilj. Vruće površine mogu izazvati opekline!
- Hrana koja nije prikladna za pripremu na roštilju predstavlja opasnost od požara. Na raznju 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.



Parni sustav

- Prilikom pripreme hrane uz pomoć pare otvaranje vrata može izazvati ispuštanje pare, što može biti opasno jer vruća para može izazvati opekline. Budite pažljivi kada otvarate vrata pećnice.
- Ne koristite destiliranu ili filtriranu vodu. Koristite samo gotovu vodu. Ne koristite zapaljive, alkoholne otopine ili otopine čvrstih tvari umjesto vode.

- Ako u pećnici ostane vlage nakon pripreme hrane uz pomoć pare, to može izazvati koroziju. Neka se pećnica osuši nakon upotrebe. Ne čuvajte vlažne namirnice dugo vremena u pećnici.
- Ne koristite pribor koji za vrijeme pripreme hrane u pećnici pomoću pare može korodirati.
- Pazite i nemojte prosuti vodu po površini pećnice ili na neželjene površine kada uklanjate ili stavljate spremnik s vodom.
- Kada vadite hranu nakon pripreme hrane pomoću pare, pribor može ispustiti tekućinu, stoga budite pažljivi.
- Prilikom pripreme hrane pomoću pare preporučuje se dodati onoliko vode koliko je navedeno u tablici vremena pripreme hrane.



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!
- Ne čistite proizvod s parnim čistačima je to može izazvati strujni udar.
- Ne koristite gruba abrazivna sredstva za čišćenje, metalne strugalice, žičanu vunu ili izbjeljivače za čišćenje prednjih staklenih vrata pećnice/gornjih staklenih vrata pećnice (ako postoje). Ti materijali mogu ogrepsti ili slomiti staklene površine.
- Nakon svake pripreme hrane uz pomoć pare, preostalu vodu u spremniku za vodu treba ispustiti te očistiti spremnik za vodu. Korištenje vode preostale u komori prilikom idućeg pečenja stvara higijenske probleme.
- Spremnik za vodu ne perite u perilici posuđa. Spremnik za vodu obrišite čistom vlažnom krpom, osušite suhom krpom i spremite ga na njegovo mjesto. Spremnik nikad ne sušite u pećnici.
- Za vodeni kamenac koji se može nakupiti u spremniku koristite 200 cc vode i jednu čajnu žlicu limunske soli, stavite to u spremnik i ostavite sat vremena. Zatim,

isperite s puno vode i osušite. Preporučuje se koristiti ovaj postupak nakon sveke 4-5 upotrebe.

- Ne koristite sredstva za čišćenje koja sadrže kiseline ili klor za čišćenje dna pećnice. Nemojte strugati kamenac koji se može stvoriti na dnu pećnice. U suprotnom, oštetit će se dno proizvoda.
- Za uklanjanje vodenog kamenca koji se može nakupiti u spremniku za vodu na dnu pećnice nakon pripreme hrane uz pomoć pare-jednostavnog čišćenja parom, dodajte 350 cc alkoholnog octa (kiselost octa ne smije premašiti 6%) u

spremnik za vodu na dnu pećnice na sobnoj temperaturi svake 2 ili 3 upotrebe i pričekajte 30 minuta. Nakon 30 minuta očistite ovo područje mekom vlažnom krpom i osušite suhom krpom.

- Ovisno o učestalosti pripreme hrane uz pomoć pare-jednostavnog čišćenja parom i tvrdoće korištene vode, mrlje od vodenog kamenca mogu se pojaviti na dnu pećnice.
- Preporuča se očistiti unutrašnjost pećnice vodom od octa i krpom od mrlja od vapna koje se mogu pojaviti na kućištu nakon kuhanja uz pomoć pare.

2 Upute za zaštitu okoliša

Odredbe za zbrinjavanje otpada

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



Ovaj proizvod usklađen je s EU Direktivom WEEE (2012/19/EU). Ovaj proizvod nosi klasifikacijsku oznaku za električni i elektronski otpad (WEEE).

Ovaj je proizvod proizveden s visokokvalitetnim dijelovima i materijalima koji se mogu ponovno upotrijebiti i prikladni su za reciklažu. Ne odlažite otpadne uređaje s normalnim otpadom iz kućanstva i drugim otpadom na kraju servisnog vijeka. Odnosite ga u sabirni centar za recikliranje električne i elektroničke opreme. Obratite se lokalnim vlastima da biste saznali više informacija o sabirnim centrima.

Odgovarajuće odlaganje korištenih uređaja pomaže u sprečavanju potencijalnih negativnih posljedica na okoliš i ljudsko zdravlje.

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

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

Odlaganje materijala pakiranja

- Električni aparati su opasni za djecu. Držite materijale pakiranja na sigurnom mjestu izvan domašaja djece. Materijali pakiranja proizvoda su

proizvedeni od recikliranih materijala. Odložite ih pravilno i sortirajte u skladu s uputama o odlaganju recikliranog otpada. Ne odlažite ih s uobičajenim otpadom iz kućanstva.

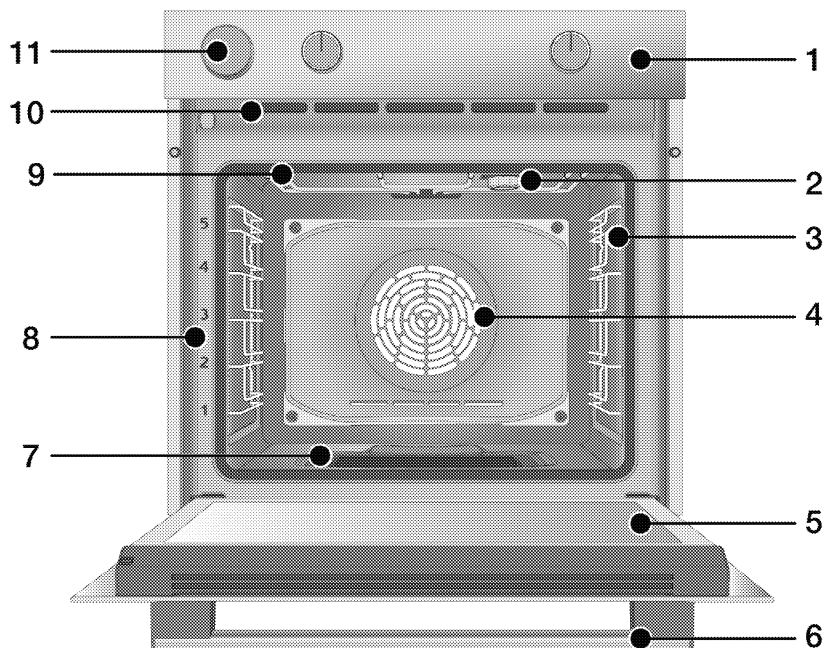
Preporuke za uštedu energije

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.
- Isključite proizvod 5 do 10 minuta prije kraja vremena pripreme hrane kako bi se hrana pekla duže vremena. Na ovaj način, korištenjem topline možete uštedjeti 20% potrošene energije.
- Ako je u receptu ili korisničkom priručniku tako navedeno, uvijek zagrijte pećnicu. Tijekom pečenja ne otvarajte često vrata pećnice.
- Ne otvarajte vrata pećnice tijekom kuhanja kada koristite radnu funkciju Eco zagrijavanje ventilatorom. Ako se vrata ne otvaraju, tada se unutarnja temperatura optimizira kako bi se uštedjela energija prilikom korištenja radne funkcije "Eco zagrijavanje ventilatorom", a navedena temperatura može se razlikovati od one prikazane na zaslonu.
- Nastojite pripremati više od jednog jela u pećnici. Istovremeno možete spremati hranu postavljanjem dvije posude za kuhanje na žičanu rešetku. Uz to, ako pripremate jela jedno iza drugog to će uštedjeti energiju, jer pećnica neće izgubiti toplinu.

3 Vaš proizvod

Predstavljanje proizvoda



- 1 Kontrolna ploča
- 2 Lampica*
- 3 Police od žice**
- 4 Motor ventilatora (iza čelične ploče)
- 5 Vrata
- 6 Ručka
- 7 Rezervoar za vodu za kuhanje uz pomoć pare
- 8 Položaji polica
- 9 Gornji grijač

- 10 Ventilacijske rupe
- 11 Spremnik za vodu

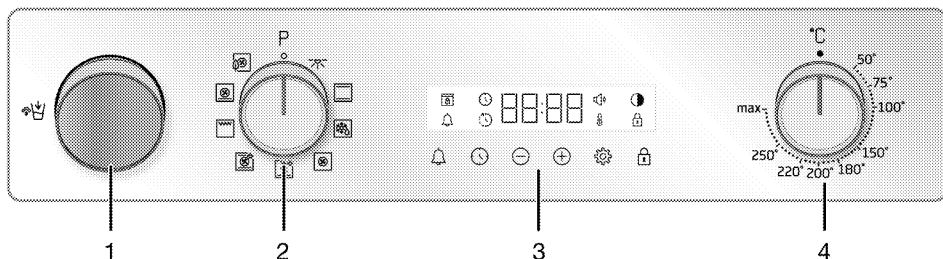
* Ovisi o modelu. Vaš proizvod možda nema lampicu ili se vrsta i mjesto lampice mogu razlikovati od ilustracije.

** Ovisi o modelu. Vaš proizvod može biti bez žičanih polica. Na ilustraciji su kao primjeri prikazane žičane police.

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.

Upravljanje pećnicom



- 1 Spremnik za vodu
- 2 Gumb za odabir funkcije
- 3 Tajmer
- 4 Gumb za temperaturu

Ako se proizvodom upravlja pomoću okretnih gumba, tada ti okretni gumbi mogu biti postavljeni na ploči te izlaze ako ih se pritisne na nekim modelima. Za postavke podešene pomoću ovih okretnih gumba, prvo pritisnite odgovarajući okretni gumb i izvucite ga. Nakon podešavanja, ponovno ga pritisnite i zamijenite okretni gumb.

Gumb za odabir funkcije

Pomoću okretnog gumba za odabir funkcije možete odabrati radne funkcije pećnice. Za odabir okrenite lijevo/desno od zatvorenog (gornjeg) položaja.

Gumb za temperaturu

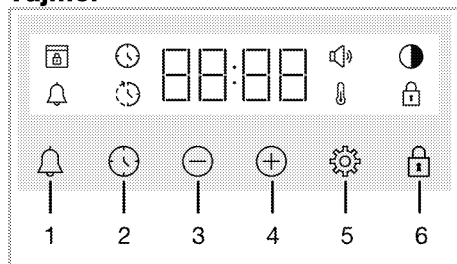
Možete odabrati temperaturu na kojoj želite peći s okretnim gumbom temperature. Za odabir okrenite u smjeru kazaljke na satu od zatvorenog (gornjeg) položaja.

Pokazatelj temperature

Unutarnju temperaturu pećnice možete saznati prema simbolu temperature na zaslonu. Simbol temperature pojavljuje se na zaslonu kada pećnica počne peći i nestaje kada se dosegne podešena

temperatura. Kada temperatura unutar pećnice padne ispod podešene temperature tada se simbol temperature ponovno pojavljuje.

Tajmer



- 1 Tipka alarma
- 2 Tipka za podešavanje vremena
- 3 Tipka za smanjenje
- 4 Tipka za povećanje
- 5 Tipka za postavke
- 6 Tipka za zaključavanje tipki








Simboli na zaslonu




- | | |
|--|-------------------------------------|
| | : Simbol vremena kuhanja |
| | : Simbol vremena završetka kuhanja* |
| | : Simbol alarma |
| | : Simbol svjetline |
| | : Simbol zaključavanja tipki |
| | : Simbol temperature |
| | : Simbol glasnoće |
| | : Simbol zaključavanja vrata* |

* Razlikuje se ovisno o modelu proizvoda. Možda nije dostupan na vašem proizvodu.

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
	Svjetlo pećnice	-	Nijedan grijač ne radi u pećnici. Svijetli samo svjetlo pećnice.
	Rad s ventilatorom	-	Pećnica se nije zagrijala. Radi samo ventilator (na stražnjoj stijenci). Zamrznuta hrana s granulama se polako odmrzava na sobnoj temperaturi, kuhana hrana je ohlađena.
	Gornji i donji grijač	*	Hrana se istovremeno grije od gore i dolje. Prikladno za kolače i gulaše u kalupima za pečenje ili za kolače i slastice. Peče se samo u jednoj posudi.
 	Donji grijač s ventilatorom	*	Vrući zrak kojeg zagrijevaju donji grijači ravnomjerno je raspoređen i brzo prolazi pećnicom pomoću ventilatora. Peče se samo u jednoj posudi. Ova funkcija treba se koristiti i za jednostavno čišćenje parom.
	Zagrijavanje ventilatorom	*	Vrući zrak kojeg zagrijeva grijač ventilatora ravnomjerno je raspoređen i brzo prolazi pećnicom pomoću ventilatora. Prikladno za pečenje u više posuda na policama različite razine.
	Eco zagrijavanje ventilatorom	*	Za uštedu energije ovu funkciju možete koristiti umjesto „Zagrijavanje ventilatorom„ u rasponu od 160-220 ° C. Ali će vrijeme pečenja biti malo duže.

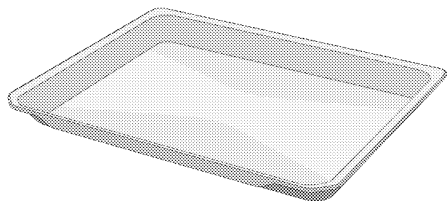
Simbol funkcije	Opis funkcije	Raspon temperature (°C)	Opis i upotreba
	Funkcija za pripremu pizza	*	Rade donji grijač i grijač ventilatora. Prikladno je za pečenje pizza.
	Funkcija „3D“	*	Rade gornji grijač, donji grijač i grijač ventilatora. Svi dijelovi proizvoda peču jednako i brzo. Peče se samo u jednoj posudi. Ova se funkcija mora koristiti i za kuhanje uz pomoć pare.
	Cijeli roštilj	*	Radi veliki roštilj na stropu pećnice. Prikladno za pečenje na roštilju velikih količina hrane.

* Vaš proizvod radi s rasponom temperature naznačenim na kolu temperature.

Pribor proizvoda

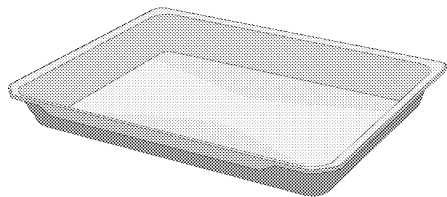
Za proizvod postoji razni pribor. U ovom dijelu dostupan je opis pribora i opis ispravne upotrebe. Ovisno o modelu proizvoda, dostavljeni pribor može se razlikovati. Sav pribor opisan u ovim uputama za upotrebu možda nije dostupan u vašem proizvodu.

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



Standardni pladanj

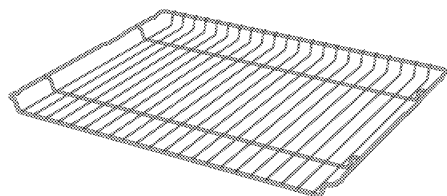
Koristi se za slastice, zamrznutu hranu ili prženje velikih komada.



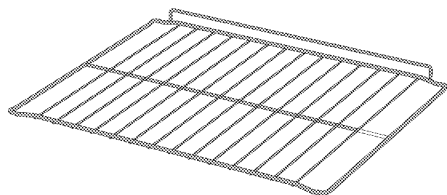
Duboki pladanj

Koristi se za slastice, prženje velikih komada, sočnu hranu li za prikupljanje ulja koje kapa prilikom pečenja na roštilju.

Modeli s žičanim policama:



Modeli bez žičanih policama:



Žičana rešetka za roštilj

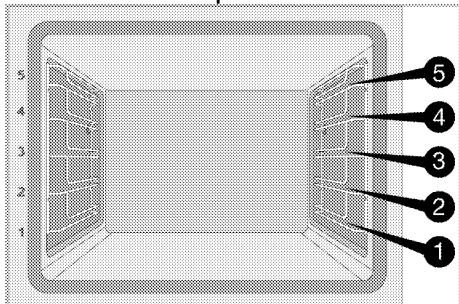
Koristite je za prženje ili za postavljanje hrane koja će se peći, pržiti i dinstati na željenoj polici pećnice.

Upotreba pribora proizvoda

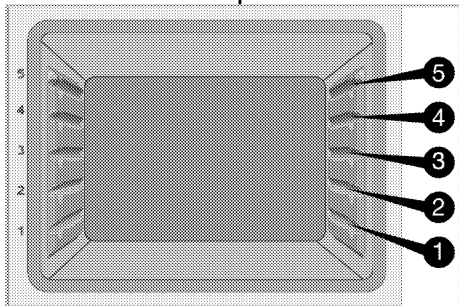
Police za pečenje

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

Modeli s žičanim policama



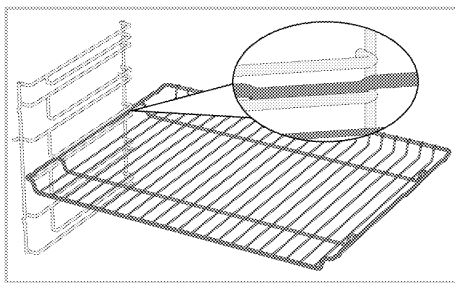
Modeli bez žičanih policu



Stavite žičanu rešetku roštilja na police za pečenje

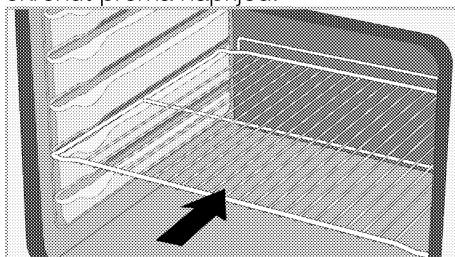
Modeli s žičanim policama:

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 policu sa žicom. Ne smije preći dalje od zatvarača i doći u kontakt sa stražnjom stijenkom pećnice.



Modeli bez žičanih policu:

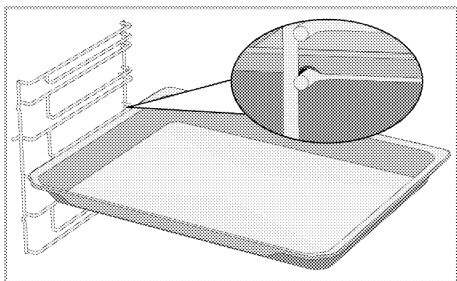
Jako je važno da žičanu rešetku roštilja ispravno postavite na bočne police. Žičana rešetka roštilja ima jedan smjer prilikom stavljanja na policu. Prilikom stavljanja žičane rešetke roštilja na željenu policu otvoreni dio mora biti okrenut prema naprijed.



Stavljanje posude na police za pečenje

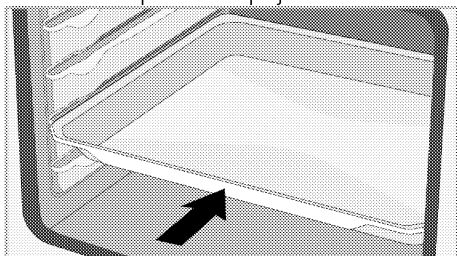
Modeli s žičanim policama:

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 policu sa žicom. Ne smije preći dalje od zatvarača i doći u kontakt sa stražnjom stijenkom pećnice.



Modeli bez žičanih policica:

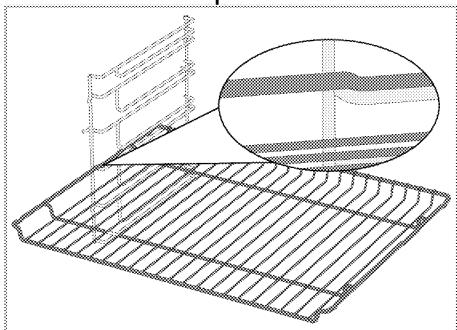
Jako je važno da posude ispravno stavite na bočne police. Posuda ima jedan smjer prilikom stavljanja na policu. Prilikom stavljanja posude na željenu policu dio za kojeg se posuda drži mora biti okrenut prema naprijed.



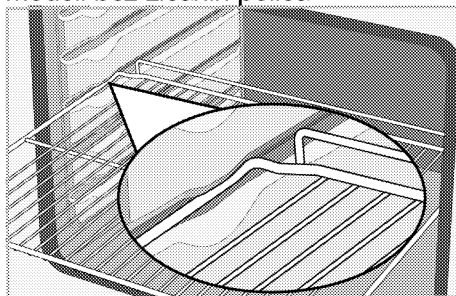
Funkcija zatvarača žičane rešetke roštilja

Funkcija zatvarača je spriječiti žičanu rešetku roštilja da padne s police sa žicom. 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.

Modeli s žičanim policama

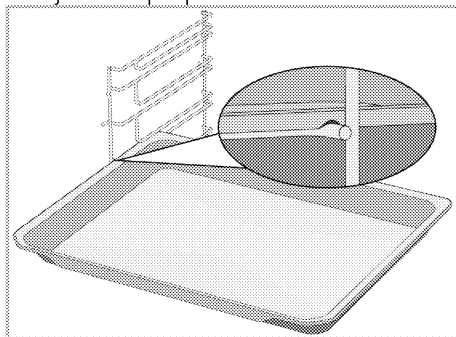


Modeli bez žičanih policica



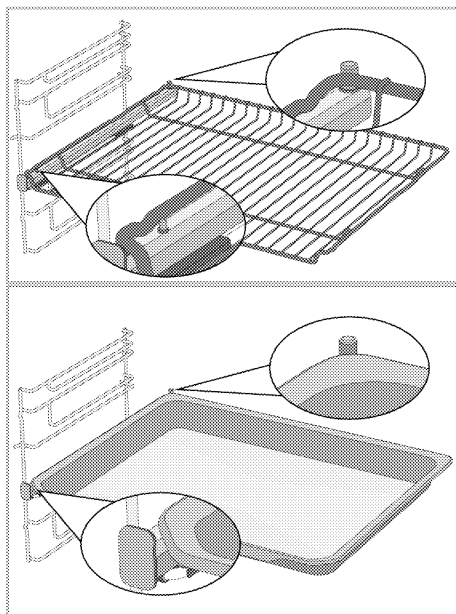
Funkcija zatvarača posude žičane rešetke roštilja - Modeli s žičanim policama

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



Ispravno postavljanje žičane rešetke roštilja i teleskopske vodilice-Modeli s žičanim policama i teleskopskim tračnicama

Zahvaljujući teleskopskoj vodilici posude ili žičana rešetka roštilja lako se instaliraju i uklanjaju. Kada koristite posude i žičanu rešetku roštilja s teleskopskom vodilicom pazite da se zatici na prednjoj i stražnjoj teleskopskoj vodilici naslone na rubove roštilja i posude (prikazano na slici).



Tehničke specifikacije

Opće specifikacije

Vanjske dimenzije proizvoda (visina/širina/dubina)	595 mm/594 mm/567 mm
Instalacijske dimenzije pećnice (visina/širina/dubina)	590 ili 600 mm/560 mm/min. 550 mm
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	3.3 kW
Osigurač	

Tip pećnice

Višenamjenska pećnica

#

Osnovno: Informacije na energetske oznaci električnih pećnica je navedene su u skladu sa standardom EN 60350-1/IEC 60350-1. Te vrijednosti su utvrđene pod standardnim opterećenjem s funkcijama donjeg-gornjeg grijača ili upotrebom tih grijača s ventilatorom (ako postoji).

Razred energetske učinkovitosti određen je u skladu sa sljedećom prioritizacijom ovisno o tome postoje li navedene funkcije na proizvodu ili ne: 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.

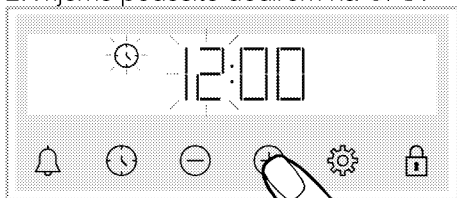
4 Prva uporaba

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

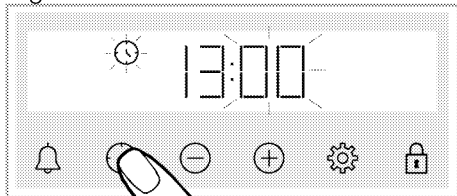
Prvo podešavanje

i Uvijek podesite doba dana prije upotrebe pećnice. Ako ga ne postavite, ne možete kuhati u nekim modelima pećnica.

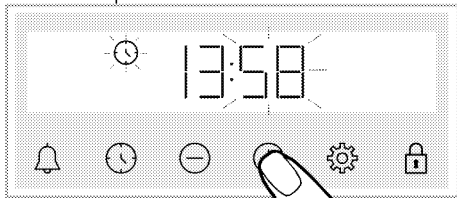
1. Kada se pećnica uključi prvi put na polju sata prikazat će se "12:00", a simbol ⌚ će treperiti.
2. Vrijeme podesite dodirnom na \oplus/\ominus .



3. Za aktiviranje polja minute dodirnite gumb ⌚ ili ⚙.



4. Minute podesite dodirnom na \oplus/\ominus .



5. Postavke podesite dodirnom na gumb ⌚ ili ⚙.

» Vrijeme je podešeno, a simbol ⌚ nestaje sa zaslona.

i Ako prvi put vrijeme nije podešeno, "12:00" i simboli ⌚ nastavljaju treperiti, a pećnica neće početi s radom. Kako bi pećnica radila, morate potvrditi vrijeme podešavanjem vremena ili dodirnom na gumb ⌚ kada je prikazano "12:00". Postavku vremena možete promijeniti kasnije kako je to objašnjeno u dijelu „Postavke“.

i U slučaju nestanka struje poništiti će se trenutno vrijeme. Treba se ponovno podesiti.

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

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

5 Kako raditi s pećnicom

Opće informacije o upotrebi pećnice

Ventilator za hlađenje (Možda ne postoji 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. Ne prekrivajte ventilacijske otvore. 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

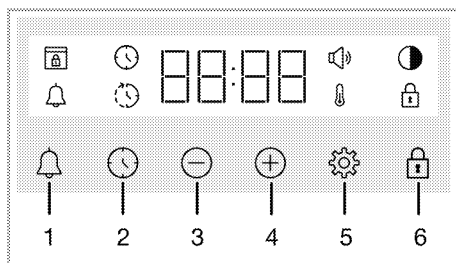
Svjetlo pećnice uključuje se kada pećnica počne s radom. Kod nekih modela, svjetlo gori tijekom rada, dok se kod nekih modela isključi nakon nekog vremena.

Ako želite da svjetlo pećnice neprekidno gori tada odaberite funkciju rada "Svjetlo pećnice" pomoću kotačića za odabir funkcije.

Rad upravljačke jedinice pećnice

Općenita upozorenja za upravljačku jedinicu pećnice









- i** Maksimalno vrijeme koje se može postaviti za vrijeme kraja kuhanja je 5 sata 59 minuta.
U slučaju nestanka struje, program će biti opozvan. Morate reprogramirati pećnicu.
- i** Prilikom svakog podešavanja, na zaslonu će treperiti odgovarajući simboli. Kratko pričekajte dok se postavke ne spremne.
- i** Ako ste podesili bilo koju postavku pečenja tada se točno vrijeme ne može podesiti.
- i** Ako je vrijeme pečenja podešeno kada je pečenje počelo tada se na zaslonu prikazuje preostalo vrijeme.
- i** U slučajevima kada je podešeno vrijeme pečenja ili vrijeme završetka pečenja, tada ih možete automatski poništiti dugim dodirom na gumb ⌚.



- 1 Tipka alarma
- 2 Tipka za podešavanje vremena
- 3 Tipka za smanjenje
- 4 Tipka za povećanje

- 5 Tipka za postavke
- 6 Tipka za zaključavanje tipki

Simboli na zaslonu

-  : Simbol vremena kuhanja
-  : Simbol vremena završetka kuhanja*
-  : Simbol alarma
-  : Simbol svjetline
-  : Simbol zaključavanja tipki
-  : Simbol temperature
-  : Simbol glasnoće
-  : Simbol zaključavanja vrata*

* Razlikuje se ovisno o modelu proizvoda. Možda nije dostupan na vašem proizvodu.

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.

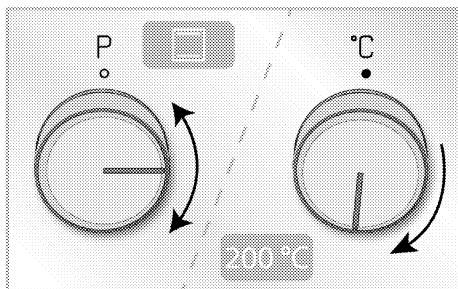
Isključivanje pećnice

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



Ručno podešavanje pečenja za odabir temperature i radne funkcije pećnice

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

Primjer:





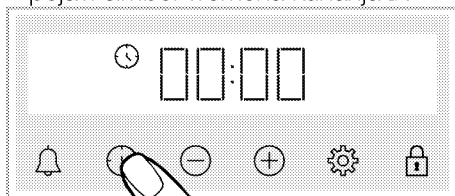
1. Odaberite radnu funkciju s kojom želite peći pomoću okretnog gumba odabira funkcije.
2. Podesite temperaturu na kojoj želite peći pomoću okretnog gumba temperature.

» Pećnica će započeti s radom odmah na odabranoj temperaturi i s odabranom funkcijom, a na zaslonu se pojavljuje . Kada temperatura unutar pećnice dosegne podešenu temperaturu tada nestaje simbol . Pećnica se neće automatski isključiti jer je u načinu ručno podešenog pečenja bez podešenog vremena pečenja. Sami morate kontrolirati pečenje i isključiti pećnicu. Kada pečenje završi, pećnicu možete isključiti okretanjem okretnog gumba odabira funkcije i okretnog gumba temperature u položaj isključeno (gore).

Pečenje podešavanjem vremena pečenja;

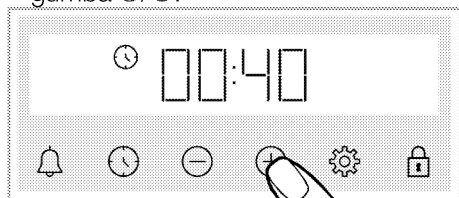
Možete podesiti pećnicu na automatsko isključivanje na kraju vremena odabirom temperature i radne funkcije pećnice karakteristične za hranu te podesiti vrijeme pečenja na tajmeru.

1. Odabir radne funkcije za pečenje
2. Dodirnite  dok se na zaslonu ne pojavi simbol vremena kuhanja .



- i** Nakon podešavanja radne funkcije i temperature možete podesiti vrijeme pečenja na 30 minuta izravnim dodiranjem gumba ⊕ za brzo podešavanje vremena pečenja i promijeniti vrijeme pomoću gumba ⊕/⊖.

3. Vrijeme pečenja podesite pomoću gumba ⊕/⊖.



- i** Vrijeme pečenja povećava se za 1 minutu prvih 15 minuta, nakon 15 minuta ono se povećava za 5 minuta.

4. Stavite hranu u pećnicu i podesite temperaturu pomoću okretnog gumba temperature.

» Pećnica će započeti s radom odmah na odabranoj temperaturi i s odabranom funkcijom. Počinje odbrojavanje podešenog vremena pečenja, a na zaslonu se pojavljuje 🕒. Kada temperatura unutar pećnice dosegne podešenu temperaturu tada nestaje simbol 🕒.

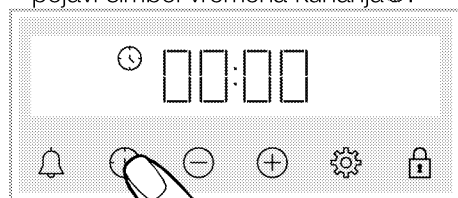
5. Kada istekne podešeno vrijeme pečenja na zaslonu se pojavljuje „Kraj“ treperi simbol 🕒 i čuje se zvuk tajmera.

6. Začut će se zvučno upozorenje u trajanju od dvije minute. Za isključivanje upozorenja pritisnite bilo koji gumb. Upozorenje prestaje, a na zaslonu se prikazuje točno vrijeme.

Za podešavanje vremena pečenja na kasnije vrijeme; (Razlikuje se ovisno o modelu proizvoda. Možda nije dostupan na vašem proizvodu.)

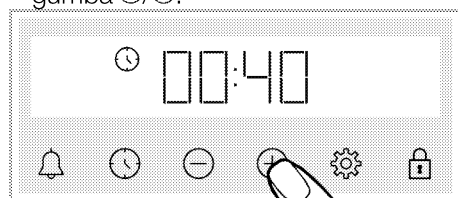
Odabirom temperature i radne funkcije karakteristične za jelo, možete podesiti vrijeme pečenja i vrijeme završetka pečenja na kasnije vrijeme, tako će pećnica automatski početi i završiti s radom.

1. Odabir radne funkcije za pečenje
2. Dodirnite 🕒 dok se na zaslonu ne pojavi simbol vremena kuhanja 🕒.



- i** Nakon podešavanja radne funkcije i temperature možete podesiti vrijeme pečenja na 30 minuta izravnim dodiranjem gumba ⊕ za brzo podešavanje vremena pečenja i promijeniti vrijeme pomoću gumba ⊕/⊖.

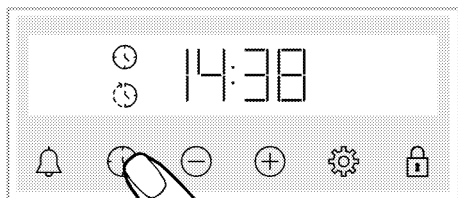
3. Vrijeme pečenja podesite pomoću gumba ⊕/⊖.



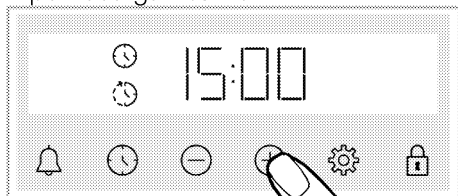
- i** Vrijeme pečenja povećava se za 1 minutu prvih 15 minuta, nakon 15 minuta ono se povećava za 5 minuta.

» Nakon podešavanja vremena pečenja na zaslon se neprekidno prikazuje simbol 🕒.

4. Dodirnite 🕒 dok se na zaslonu ne pojavi simbol završetka vremena pečenja 🕒.



5. Vrijeme završetka pečenja podesite pomoću gumba \oplus/\ominus .



» Kada je podešeno vrijeme završetka pečenja, simbol \odot i simbol \odot sa simbolom vremenskog razdoblja neprekidno su prikazani na zaslonu. Čim pečenje započne, simbol \odot nestaje.

6. Stavite hranu u pećnicu i podesite temperaturu pomoću okretnog gumba temperature.

» **Vrijeme pećnice automatski izračunava vrijeme početka pečenja oduzimanjem vremena pečenja od vremena završetka pečenja kojeg ste podesili.** Kada dođe vrijeme početka pečenja odabrana funkcija rada se aktivira i pećnica se zagrijava na podešenu temperaturu. Počinje odbrojavanje podešenog vremena pečenja, a na zaslonu se pojavljuje \mathbb{I} . Kada temperatura unutar pećnice dosegne podešenu temperaturu tada nestaje simbol \mathbb{I} .

7. Kada istekne podešeno vrijeme pečenja na zaslonu se pojavljuje „Kraj“ treperi simbol \odot i čuje se zvuk tajmera.

8. Začut će se zvučno upozorenje u trajanju od dvije minute. Za isključivanje upozorenja pritisnite bilo koji gumb. Upozorenje prestaje, a na zaslonu se prikazuje točno vrijeme.

i Ako pritisnete bilo koji gumb na kraju zvučnog upozorenja tada će pećnica opet početi s radom. Ako želite spriječiti ponovni početak rada pećnice na kraju upozorenja, tada podesite okretni gumb temperature i funkcije na **položaj "0"** (isključeno) i isključite pećnicu.

Priprema hrane uz pomoć pare

Pećnica ima funkciju pripreme hrane uz pomoć pare. Za vrijeme kuhanja para osigurava bolje rezultate u pripremi hrane. Para osigurava da površina slastica bude svjetlija, korica hrskavija, a veličina veća. Uz to, para pomaže smanjiti gubitak soka iz mesa i tako osigurava da bude sočnije i ukusnije.

i Priprema hrane uz pomoć pare može se koristiti samo s funkcijama pripreme hrane uz pomoć pare navedenim u korisničkom priručniku.

i Kapacitet spremnika za vodu je 250 ml. Prilikom kuhanja ne dodavajte više od 250 ml vode u spremnik za vodu.

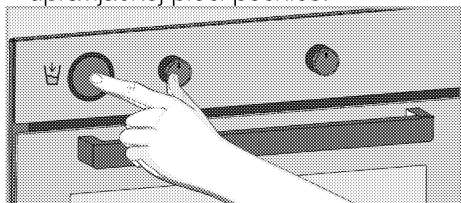
i Kondenzacija nastala na vratima pećnice nakon pripreme hrane uz pomoć pare može kapati kada se otvore vrata pećnice. Čim otvorite vrata pećnice obrišite kondeziranu paru.

i Kada otvarate vrata pećnice držite se podalje, jer to može izazvati ispuštanje pare i topline tijekom i nakon pripreme hrane uz pomoć pare. Para koja izlazi može vam opeći ruke, lice i/ili oči.

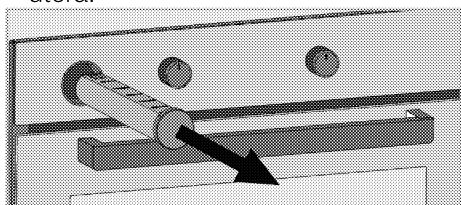
- i** Ako unutar pećnice ostane vode nakon svake pripreme hrane pomoću pare, isušite preostalu vodu pomoću suhe krpe nakon što se pećnica ohladi. U protivnom, preostala voda može izazvati stvaranje taloga vodenog kamenca.

Za pripremu hrane uz pomoć pare:

1. Pogledajte tablicu pripreme hrane uz pomoć pare i odredite funkciju, temperaturu i vrijeme potrebno za pripremu odgovarajućeg jela te započnite s postupkom kuhanja. Za jela koja nisu navedena u tablici možete sami odrediti količinu vode, temperaturu, funkciju kuhanja i vrijeme.
2. Jelo stavite na odgovarajuću policu.
3. Kada je vrijeme za dodavanje vode prema tablici vremena pripreme hrane, pritisnite spremnik za vodu na upravljačkoj ploči pećnice.

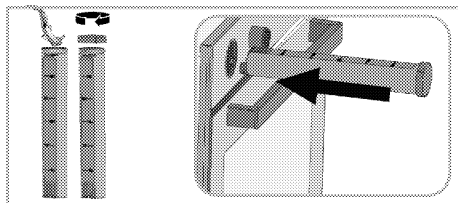


4. Uklonite spremnik za vodu iz njegovog utora.



5. Otvorite poklopac spremnika za vodu i napunite ga vodom u količini navedenoj u tablici vremena pripreme hrane.

- i** Nemojte koristiti destiliranu ili filtriranu vodu. Koristite jedino vodu iz boce. Nemojte dodavati otopine koje su zapaljive, sadržavaju alkohol ili čvrste čestice u spremnik za vodu.





6. Zatvorite poklopac spremnika za vodu i vratite ga u njegov utor. Gurnite spremnik za vodu do kraja.
» Voda iz spremnika za vodu počet će se polako ulijevati u bazu pećnice i tako omogućiti pripremu hrane pomoću pare.
7. Na kraju postupka pečenja okrenite okretne gumbе funkcije i temperature na položaj isključeno i isključite pećnicu.

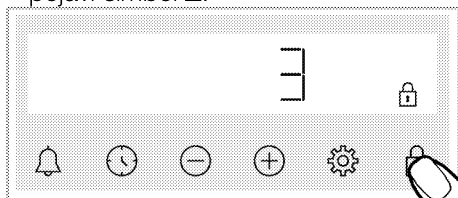
- i** Nakon svakog ciklusa kuhanja pomoću pare, provjerite da li ima vode na dnu pećnice. Ako ima, koristite suhu krpu da obrišete vodu čim se pećnica ohladi. U suprotnom, preostala voda na dnu pećnice može prouzročiti kamenac.



Postavke


Uključivanje zaključavanja gumba

Možete spriječiti da se upravljačka jedinica dira tako da aktivirate funkciju zaključavanja gumba.

1. Dodirnite  dok se na zaslonu ne pojavi simbol .





» Prikazat će se simbol  te će započeti odbrojavanje 3-2-1. Kada se odbrojavanje završi tada je aktivirano zaključavanje gumba. Kada se dodirne bilo koji gumb dok je aktivirano zaključavanje gumba tajmer će se oglasiti zvučnim signalom, a simbol  će treperiti.

i Ako prestanete dodirivati gumb  prije završetka odbrojavanja tada se zaključavanje gumba neće aktivirati.

i Gumbi tajmera ne mogu se koristiti kada je uključeno zaključavanje gumba. U slučaju nestanka struje zaključavanje gumba neće se poništiti.

Isključivanje zaključavanja tipki

1. Dodirnite  dok na zaslonu ne nestane simbol .



» Simbol  nestaje, a na zaslonu je deaktivirano zaključavanje gumba.

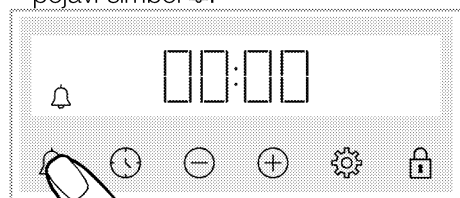
Podešavanje alarma



Tajmer proizvoda možete koristiti i za druga upozorenja ili kao podsjetnik osim za kuhanje.

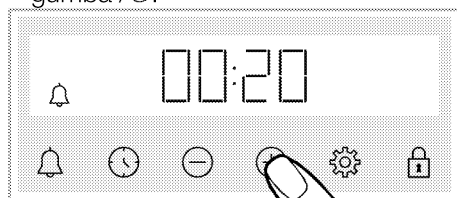
Alarm sata ne utječe na radne funkcije pećnice. Koristite u svrhu upozorenja. Na primjer, alarm sata možete koristiti kada želite okrenuti hranu u pećnici nakon nekog vremena. Čim istekne vrijeme koje podesite sat će vas na to upozoriti.


i Maksimalno vrijeme alarma može biti 23 sata i 59 minuta.


1. Dodirnite  dok se na zaslonu ne pojavi simbol .



2.  Vrijeme alarma podesite pomoću gumba .



» Nakon podešavanja vremena alarma simbol  i dalje svijetli, a na zaslonu započinje odbrojavanje. Ako je vrijeme alarma i vrijeme pečenja podešeno na isto vrijeme tada će se kraće vrijeme prikazati na zaslonu.




3. Kada istekne vrijeme alarma simbol  počinje treperiti i čut će se zvučno upozorenje.

Isključivanje alarma

1. Na kraju razdoblja alarma začut će se zvuk upozorenja na dvije minute. Za isključivanje upozorenja dodirnite bilo koji gumb.

» Zvučno upozorenje prestaje, a na zaslonu se prikazuje trenutno vrijeme.

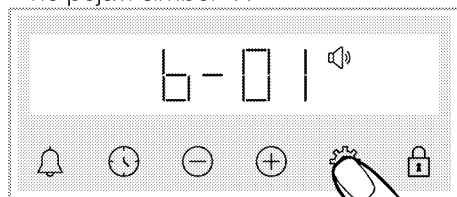
Ako želite poništiti alarm;



1. Dodirnite  dok se na zaslonu ne pojavi simbol  i resetirajte vrijeme alarma. Dodirnite gumb  dok se ne pojavi "00:00".

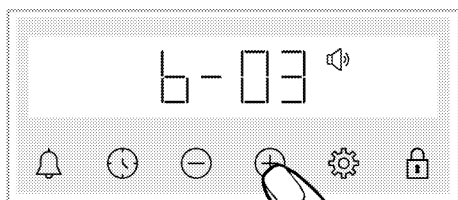
2.  alarm možete poništiti i dugim pritiskom na gumb.

Promjena razine glasnoće.

1. Dodirnite gumb  dok se na zaslonu ne pojavi simbol .



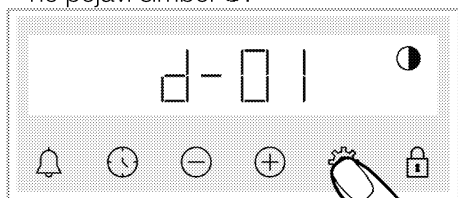
2. Željenu razinu podesite pomoću gumba  / . (b-01-b-02-b-03)



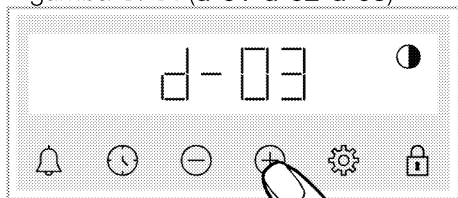
3. Za potvrdu pritisnite gumb ili se postavka aktivira kratko bez diranja gumba.

Podešavanje osvjetljenja zaslona

1. Dodirnite gumb dok se na zaslonu ne pojavi simbol .



2. Željeno osvjetljenje podesite pomoću gumba \oplus/\ominus . (**d-01-d-02-d-03**)



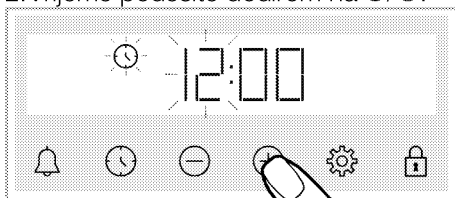
» Za potvrdu pritisnite gumb ili se postavka aktivira kratko bez diranja gumba.

Promjena točnog vremena

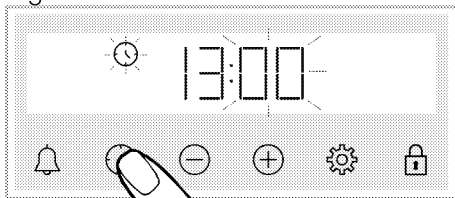
Na pećnici, za promjenu točnog vremena kojeg ste prethodno postavili,

1. Dodirnite dok se na zaslonu ne pojavi simbol .

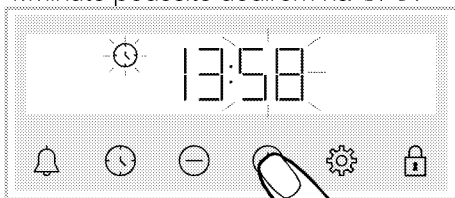
2. Vrijeme podesite dodirom na \oplus/\ominus .



3. Za aktiviranje polja minute dodirnite gumb ili .



4. Minute podesite dodirom na \oplus/\ominus .



5. Postavke podesite dodirom na gumb ili .

» Vrijeme je podešeno, a simbol nestaje sa zaslona.

6 Opće informacije o kuhanju

U ovom odjeljku opisani su savjeti za pripremu i pripremu hrane.

Uz to, moći ćete pronaći neku hranu koju su proizvođači ispitali i postavke koje najbolje odgovaraju toj hrani. Naznačeni su i odgovarajuće postavke pećnice i pribor za tu hranu.

Opća upozorenja u vezi pripreme hrane u pećnici.

- Kada otvarate vrata pećnice za vrijeme ili nakon pripreme 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.
- Za hranu koju ćete spremati prema vlastitom receptu možete pogledati referencu slične hrane navedenu u tablicima 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.

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, njepljivo posuđe otporno na toplinu.
- Ako je u tablici vremena pripreme hrane preporučeno zagrijavanje, tada svakako stavite hranu u pećnicu nakon zagrijavanja.
- Ako ćete peći 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 svježije i na sobnoj temperaturi.
- Status pečenja proizvoda može se razlikovati ovisno o količini hrane i veličini posuđa za kuhanje.
- Metalni, keramički i stakleni kalupi produljuju vrijeme kuhanja, a donja površina peciva ne zaglađuje ravnomjerno.
- Ako tijekom kuhanja koristite papir za kuhanje, na donjoj površini hrane može se primijetiti malo smeđe boje. U tom ćete slučaju možda trebati

produžiti vrijeme kuhanja za oko 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.

Savjeti za pečenje kolača

- Ako je kolač presuh, povećajte temperaturu za 10 ° C 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 se dobro ispekao unutra, ali je izvana ljepljiv, tada koristite malu

količinu tekućine, smanjite temperaturu i produžite vrijeme pečenja.

Savjeti za pečenje slastica

- 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 površni, 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.

Stol za kuhanje peciva i hrane u pećnici

Hrana	Zapremina pladnja	Dodaci koji se koriste	Operativna funkcija	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja (min) (približno)
Torte u pladnju	Jedan pladanj	Standardni pladanj*	Gornji i donji grijač	3	180	30 ... 40
Torte u kalupu	Jedan pladanj	Kalup za torte na rešetki od žice**	Zagrijavanje ventilatorom	2	180	30 ... 40
	Jedan pladanj	Standardni pladanj*	Gornji i donji grijač	3	160	25 ... 35
Kolačići	Jedan pladanj	Standardni pladanj*	Zagrijavanje ventilatorom	Modeli s žičanim policama: 3 Modeli bez žičanih polic: 2	150	25 ... 35
	2 pladnja	2 –Standardni pladanj* 4 –Pladanj za peciva*	Zagrijavanje ventilatorom	2 – 4	Modeli s žičanim policama: 150 Modeli bez žičanih polic: 140	Modeli s žičanim policama: 25 ... 40 Modeli bez žičanih polic: 30 ... 45

Hrana	Zapremina pladnja	Dodaci koji se koriste	Operativna funkcija	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja (min) (približno)
Biskvit torta	Jedan pladanj	Okrugli kalup za torte, promjera 26 cm sa stezaljkom na rešetki od žice**	Gornji i donji grijač	2	160	30 ... 40
	Jedan pladanj	Okrugli kalup za torte, promjera 26 cm sa stezaljkom na rešetki od žice**	Zagrijavanje ventilatorom	2	160	30 ... 40
Keksi	Jedan pladanj	Pladanj za peciva*	Gornji i donji grijač	3	170	25 ... 35
	Jedan pladanj	Pladanj za peciva*	Zagrijavanje ventilatorom	3	170	20 ... 30
	2 pladnja	2 – Standardni pladanj* 4 – Pladanj za peciva*	Zagrijavanje ventilatorom	2 – 4	170	25 ... 35
Peciva od tijesta	Jedan pladanj	Standardni pladanj*	Gornji i donji grijač	2	200	35 ... 45
	Jedan pladanj	Standardni pladanj*	Zagrijavanje ventilatorom	2	180	35 ... 45
	2 pladnja	1 – Standardni pladanj* 4 – Pladanj za peciva*	Zagrijavanje ventilatorom	1 – 4	180	35 ... 45
Pecivo bogato sastojcima	Jedan pladanj	Standardni pladanj*	Gornji i donji grijač	2	200	20 ... 30
	Jedan pladanj	Standardni pladanj*	Zagrijavanje ventilatorom	3	180	20 ... 30
	2 pladnja	2 – Standardni pladanj* 4 – Pladanj za peciva*	Zagrijavanje ventilatorom	2 – 4	180	20 ... 30
Cjelov kruh	Jedan pladanj	Standardni pladanj*	Gornji i donji grijač	3	200	30 ... 40
	Jedan pladanj	Standardni pladanj*	Zagrijavanje ventilatorom	3	200	30 ... 40
Lazanje	Jedan pladanj	Stakleni / metalni pravokutni kalup na rešetki od žice**	Gornji i donji grijač	2 ili 3	200	30 ... 40
Pita od jabuka	Jedan pladanj	Okrugli crni metalni kalup, promjera 20 cm na rešetki od žice**	Gornji i donji grijač	2	180	50 ... 70
	Jedan pladanj	Okrugli crni metalni kalup, promjera 20 cm na rešetki od žice**	Zagrijavanje ventilatorom	2	170	50 ... 70
Pizza	Jedan pladanj	Standardni pladanj*	Gornji i donji grijač	2	200 ... 220	10 ... 20
	Jedan pladanj	Standardni pladanj*	Funkcija za pripremu pizza	3	250	8 ... 15

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.

Stol za kuhanje za Eco zagrijavanje ventilatorom - radna funkcija

- Ne mijenjajte temperaturu kuhanja nakon što kuhanje započne Eco zagrijavanje ventilatorom - radna funkcija.
- Ne otvarajte vrata tijekom kuhanja u Eco zagrijavanje ventilatorom - radna funkcija. Ako se vrata ne otvore, unutarnja temperatura optimizirana je radi uštede energije i može se razlikovati od one na zaslonu.
- Ne zagrijavajte u načinu Eco zagrijavanje ventilatorom.

Hrana	Zapremina pladnja	Dodaci koji se koriste	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja (min) (približno)
Kolačići	Jedan pladanj	Standardni pladanj*	3	160	25 ... 35
Keksi	Jedan pladanj	Standardni pladanj*	3	180	25 ... 35
Peciva od tijesta	Jedan pladanj	Standardni pladanj*	3	200	45 ... 55
Pecivo bogato sastojcima	Jedan pladanj	Standardni pladanj*	3	200	35 ... 45

* Ova dodatna oprema možda nije uključena u vaš proizvod.

Meso, riba i perad

Ključne točke pečenja

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

- Kada istekne vrijeme pripreme hrane, ostavite meso u pećnici na 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.

Stol za spremanje mesa, ribe i peradi

Hrana	Zapremina pladnja	Dodaci koji se koriste	Operativna funkcija	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja (min) (približno)
Odrezak (cijelovit) / pečen (1 kg)	Jedan pladanj	Standardni pladanj*	Gornji i donji grijač	3	15 min. vrijednosti 250/max, zatim 180 ... 190	60 ... 80
Janjeća koljenica (1.5 - 2.0 kg)	Jedan pladanj	Standardni pladanj*	Gornji i donji grijač	3	15 min. vrijednosti 250/max, zatim 170	110 ... 120
Pečena pileтина (1.8-2 kg)	Jedan pladanj	Žičana rešetka za roštilj* Stavite jedan pladanj na donju policu	Gornji i donji grijač	2	15 min. vrijednosti 250/max, zatim 190	60 ... 80
	Jedan pladanj	Žičana rešetka za roštilj* Stavite jedan pladanj na donju policu	Zagrijavanje ventilatorom	2	200 ... 220	60 ... 80
	Jedan pladanj	Žičana rešetka za roštilj* Stavite jedan pladanj na donju policu	Funkcija „3D“	2	15 min. vrijednosti 250/max, zatim 190	60 ... 80
	Jedan pladanj	Standardni pladanj*	Gornji i donji grijač	1	25 min. vrijednosti 250/max, zatim 180 ... 190	150 ... 210
Purica (5.5 kg)	Jedan pladanj	Standardni pladanj*	Funkcija „3D“	1	25 min. vrijednosti 250/max, zatim 180 ... 190	150 ... 210
Riba	Jedan pladanj	Žičana rešetka za roštilj* Stavite jedan pladanj na donju policu	Gornji i donji grijač	3	200	20 ... 30
	Jedan pladanj	Žičana rešetka za roštilj* Stavite jedan pladanj na donju policu	Funkcija „3D“	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.

Roštilj

Crveno meso, riba i perad brzo će potamnjeti 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.

Stol za roštiljanje

Hrana	Dodaci koji se koriste	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja (min) (približno)
Riba	Žičana rešetka za roštilj	4 - 5	250	20 ... 25
Pileći komadi	Žičana rešetka za roštilj	4 - 5	250	25 ... 35
Ćufta (govedina) - 12 komadi	Žičana rešetka za roštilj	4	250	20 ... 30
Janjeći kotlet	Žičana rešetka za roštilj	4 - 5	250	20 ... 25
Odrezak - (narezan)	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 ... 3

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

Okrenite komade hrane nakon 1/2 ukupnog vremena grilovanja.

- 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 željenu razinu pećnice. Ako hranu pripremате 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.

Priprema hrane uz pomoć pare

Opće informacije

- Priprema hrane uz pomoć pare može se koristiti samo s funkcijama pripreme hrane uz pomoć pare navedenim priručniku. Funkcije pripreme hrane uz pomoć pare pogledajte u odjeljku "Radne funkcije pećnice".
- Ako je u tablici vremena pripreme hrane preporučeno zagrijavanje, tada svakako stavite hranu u pećnicu

nakon zagrijavanja. Vremena navedena kao vrijeme „zalijevanja“ označavaju vrijeme proteklo nakon zagrijavanja.

- Tablica vremena pripreme hrane sadrži preporuke na temelju ispitivanja proizvođača. Možete odrediti količinu vode, temperaturu, funkciju pripreme hrane pomoću pare i vrijeme pripreme koje nije navedeno u tablici.
- Kuhajte uz pomoć pare s jednim pladnjem.

Stol za kuhanje za kuhanje na pari

Hrana	Dodaci koji se koriste	Operativna funkcija	Položaj police	Temperatura (°C)	Količina vode koja se koristi (ml)	Vrijeme zalijevanja (min.)**	Vrijeme kuhanja (min) (približno)	Cca. težina (u g)
Cjelov kruh	Standardni pladanj*	Funkcija „3D“	2	200	200	nakon prethodnog zagrijavanja	30 ... 40	820
Pečena pileтина (1.8-2 kg)	Žičana rešetka za roštilj* Stavite jedan pladanj na donju полицu	Funkcija „3D“	2	25 min. vrijednosti 250/max, zatim 190	250	25	60 ... 70	2000
Odrezak s rebara (Jedan komad)	Standardni i pladanj*	Funkcija „3D“	3	180	250	15	40 ... 55	1000
Janjeća koljenica s povrćem	Standardni i pladanj*	Funkcija „3D“	3	170	250+250**	nakon prethodnog zagrijavanja	90 ... 110	2000
Domaća krofnа s kvascem	Standardni i pladanj*	Funkcija „3D“	3	180	100	nakon prethodnog zagrijavanja	25 ... 35	1200
Cheesecake	Standardni i pladanj*	Funkcija „3D“	3	120	150	prije zagrijavanja	50 ... 60	1450
Pileći batak	Standardni i pladanj*	Funkcija „3D“	3	200	150	nakon prethodnog zagrijavanja	25 ... 35	800
Pečeni krumpir	Standardni i pladanj*	Funkcija „3D“	3	190	150	25	45 ... 55	500
Hamburger kruh	Standardni i pladanj*	Funkcija „3D“	3	180	150	nakon prethodnog zagrijavanja	20 ... 30	800
Losos s povrćem	Standardni i pladanj*	Funkcija „3D“	3	180	100	nakon prethodnog zagrijavanja	25 ... 35	500

* Ova dodatna oprema možda nije uključena u vaš proizvod.

** Označava vrijeme proteklo nakon prethodnog zagrijavanja.

*** Na pola vremena kuhanja dodajte još 250 ml vode.

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.

Stol za kuhanje testne hrane

Hrana	Zapremina pladnja	Dodaci koji se koriste	Operativna funkcija	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja (min) (približno)
Prhko tijesto (slatki kolačići)	Jedan pladanj	Standardni pladanj*	Gornji i donji grijač	3	140	20 ... 30
	Jedan pladanj	Standardni pladanj*	Zagrijavanje ventilatorom	Modeli s žičanim policama: 3 Modeli bez žičanih policama: 2	140	15 ... 25
	2 pladnja	2-Standardni pladanj* 4-Pladanj za peciva*	Zagrijavanje ventilatorom	2 - 4	140	15 ... 25
Kolačići	Jedan pladanj	Standardni pladanj*	Gornji i donji grijač	3	160	25 ... 35
	Jedan pladanj	Standardni pladanj*	Zagrijavanje ventilatorom	Modeli s žičanim policama: 3 Modeli bez žičanih policama: 2	150	25 ... 35
	2 pladnja	2-Standardni pladanj* 4-Pladanj za peciva*	Zagrijavanje ventilatorom	2 - 4	Modeli s žičanim policama: 150 Modeli bez žičanih policama: 140	Modeli s žičanim policama: 25 ... 40 Modeli bez žičanih policama: 30 ... 45
Biskvit torta	Jedan pladanj	Okrugli kalup za torte, promjera 26 cm sa stezaljkom na rešetki od žice**	Gornji i donji grijač	2	160	30 ... 40
	Jedan pladanj	Okrugli kalup za torte, promjera 26 cm sa stezaljkom na rešetki od žice**	Zagrijavanje ventilatorom	2	160	30 ... 40
Pita od jabuka	Jedan pladanj	Okrugli cmi metalni kalup, promjera 20 cm na rešetki od žice**	Gornji i donji grijač	2	180	50 ... 70
	Jedan pladanj	Okrugli cmi metalni kalup, promjera 20 cm na rešetki od žice**	Zagrijavanje ventilatorom	2	170	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 kuhanja (min) (približno)
Prepečen kruh	Žičana rešetka za roštilj	4	250	1 ... 3
Ćufta (govedina) - 12 komadi	Žičana rešetka za roštilj	4	250	20 ... 30

Okrenite hranu nakon 1/2 ukupnog vremena grilovanja.

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

7 Održavanje

Opće informacije o čišćenju

⚠ Opća upozorenja

- Pričekajte da se proizvod ohladi prije čišćenja. Vruće površine mogu uzrokovati opekline!
- Sredstvo za čišćenje ne nanosite izravno na vruće površine. To može izazvati trajne mrlje.
- Uređaj se treba dobro očistiti i osušiti nakon svake upotrebe. Stoga se ostaci hrane mogu lako očistiti te neće zagoriti kada se uređaj ponovno bude koristio. Tako će se produžiti vijek trajanja proizvoda i smanjiti pojava čestih problema.
- Za čišćenje uređaja ne koristite parne čistače.
- Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu oštetiti površinu. Ne koristite abrazivne deterdžente, prašak za čišćenje, kreme za čišćenje, sredstva za uklanjanje vodenog kamenca ili oštre predmete tijekom čišćenja.
- Za čišćenje nakon svake upotrebe nisu potrebna posebna sredstva za čišćenje. Uređaj očistite pomoću deterdženta za pranje suđa, tople vode i mekane krpe ili spužve i osušite ga sa suhom krpom od mikrovlakana.
- Pripazite i obrišite svu preostalu vodu nakon čišćenja, a tijekom kuhanja odmah očistite svu hranu koja je poprskala površinu.
- Niti jedan dio uređaja ne perite u perilici suđa.

Površine od inoksa i nehrđajućeg čelika

- Ne koristite kisela sredstva za čišćenje i ona koja sadrže klor za čišćenje površina i ručki od inoksa ili nehrđajućeg čelika.

- Površine od nehrđajućeg čelika ili 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 površinama od inoksa - nehrđajućeg čelika i stakla odmah uklonite bez čekanja. Mrlje mogu zahrdati tijekom dužeg vremena.

Emajlirane površine

- 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 pamim čišćenjem. (Pogledajte dio „Jednostavno parno čišćenje“)
- Za tvrdokorne mrlje, možete koristiti sredstvo za čišćenje pećnice i roštilja koje je preporučeno na internetskim stranicama proizvoda i žicu za ribanje koja ne oštećuje materijal. Ne koristite vanjske čistače pećnice.
- Pećnica se mora ohladiti prije čišćenja dijela za pečenje. Čišćenje vrućih površina može izazvati opasnost od požara i oštetiti površinu od emajla.

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 klacija (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 nanesite 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. To može oštetiti površine.
- Pripazite da spojevi dijelova uređaja ne ostanu vlažni i da na njima nema deterdžena. U protivnom, na spojevima može nastati korozija.

Čišćenje pribora

Osim ako nije drukčije navedeno u ovom priručniku ne perite pribor proizvoda u perilici posuđa.

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 njihovih 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, mekanom 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.

Čišćenje unutrašnjosti pećnice (područje pečenja)

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

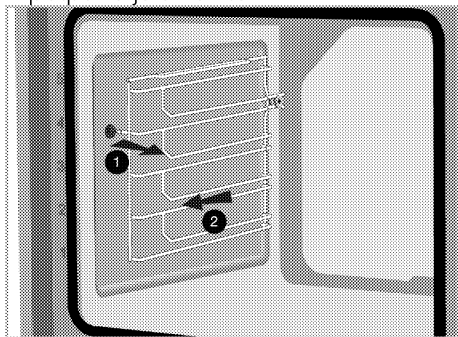
Čišćenje bočnih stijenki pećnice

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 stijenke“.

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 površine 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.

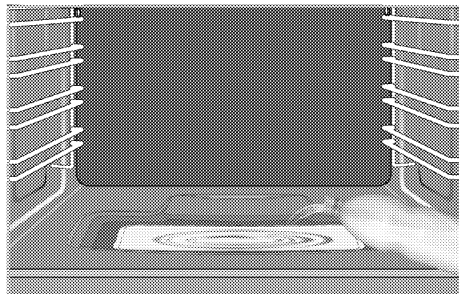
Čišćenje rezervoara vode na dnu rerne.

Spremanje hrane na pari - u zavisnosti od učestalosti lakog čišćenja parom i

tvrdooe vode koja se koristi, u rezervoaru za vodu na dnu rerne mogu se pojaviti fleke od kamenca.

Da biste uklonili kamenac koji se može pojaviti u rezervoaru za vodu na dnu rerne nakon spremanja hrane na pari, lako čišćenje parom, nakon svaka 2 ili 3 korištenja:

1. Dodajte 350 cc bijelog octa (kiselost octa ne smije biti veća od 6%) u rezervoar za vodu na dnu rerne.



2. Sačekajte najmanje 30 minuta da ocat otopi ostatke kamenca na sobnoj temperaturi.
3. Očistite rezervoar za vodu mekom vlažnom krpom i posušite suhom krpom.

i Ne koristite sredstva za čišćenje koja sadrže kiseline ili klor za čišćenje rezervoara za vodu na dnu rerne. Nemojte strugati kamenac koji se može stvoriti u rezervoaru za vodu na dnu rerne. U suprotnom, dno proizvoda će se oštetiti.

U cilju povećanja učinkovitosti čišćenja vodenog kamenca koji se može pojaviti u spremniku za vodu na dnu pećnice, nakon svakih 10 upotreba pored gornjih koraka za uklanjanje vodenog kamenca:

Odaberite radnu funkciju u kojoj je aktivan donji grijač i pustite pećnicu radi 2-3 minute na 100 ° C. Nakon toga, isključite pećnicu i iscijedite sredstvo za

čišćenja unutrašnjosti pećnice i roštilja, koje je preporučeno na internetskim stranama proizvođača proizvoda, u spremnik za vodu na dnu pećnice i pustite ga neka odstoji 5 minuta. Nakon 5 minuta obrišite spremnik za vodu na dnu pećnice s vlažnom krpom od mikrovlakana i osušite ga.

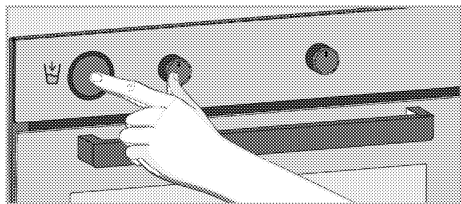
Jednostavno čišćenje parom

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

Ono osigurava jednostavno čišćenje jer se prljavština (ako nije dugo odstajala) omekšava parom koja nastaje u pećnici i kapljicama vode koje se kondenziraju na unutarnjim stijenkama pećnice.

1. Izvadite sav pribor iz pećnice.
2. Pritisnite gumb spremnika za vodu na upravljačkoj ploči pećnice i uklonite ga. Ulijte 200 ml vode u spremnik

i Nemojte koristiti destiliranu ili filtriranu vodu. Koristite jedino vodu iz boce. Nemojte dodavati otopine koje su zapaljive, sadržavaju alkohol ili čvrste čestice u spremnik za vodu.



3. Postavite spremnik za vodu na mjesto i gumite ga unutra. Voda počinje puniti bazen na dnu pećnice.
4. Podesite pećnicu na način čišćenja parom i pustite neka radi 20 minuta na 100°C.

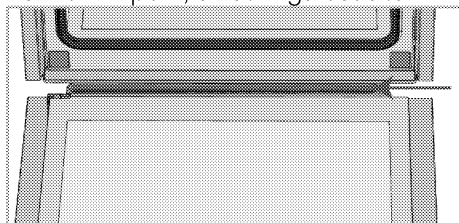
Odmah otvorite vrata i obrišite unutrašnjost pećnice vlažnom spužvom ili krpom. Kada otvorite vrata izaći će para. Ovo može predstavljati opasnost

od opekline. Budite pažljivi kada otvarate vrata pećnice.

Koristite toplu vodu s tekućinom za pranje, mekanu krpu ili spužvu za čišćenje tvrdokornih mrlja te obrišite suhom krpom.

i Tijekom jednostavnog načina čišćenja parom, voda koja se nalazi u bazenu na dnu pećnice kako bi omekšala lagano stvorene ostatke / nečistoće unutar šupljine pećnice, isparit će i kondenzirati se u šupljini pećnice i unutarnjem staklu vrata pećnice, pa voda može kapati kad se otvore vrata pećnice. Obrišite kondenzaciju čim se otvore vrata pećnice.

Razlikuje se ovisno o modelu proizvoda. Možda nije dostupan na vašem proizvodu. Nakon kondenzacije u pećnici, u bazenskom kanalu ispod pećnice može biti vode ili vlage. Nakon upotrebe, ovaj kanal bazena očistite vlažnom krpom, a zatim ga osušite.



Čišćenje vrata pećnice

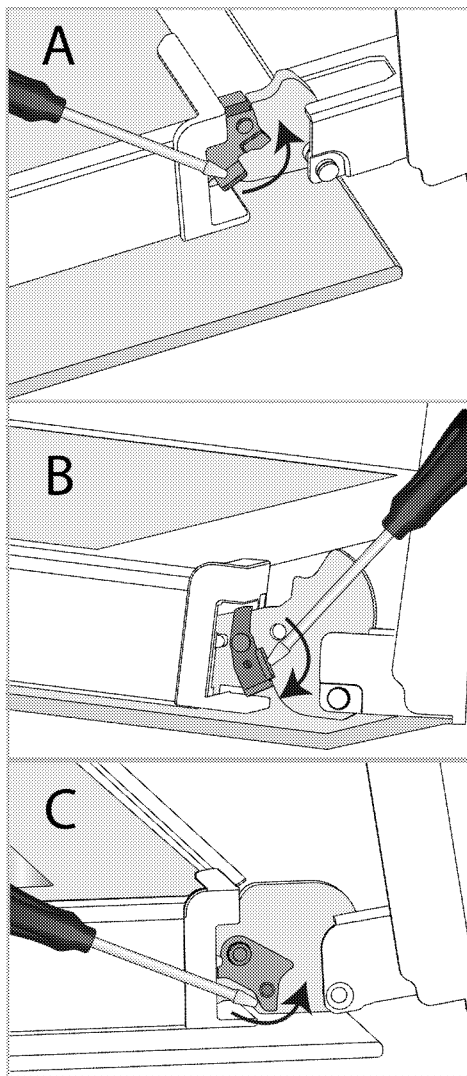
i Ne koristite gruba abrazivna sredstva za čišćenje, metalne strugalice, žičanu vunu ili izbjeljivače za čišćenje vrata i stakla pećnice.

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

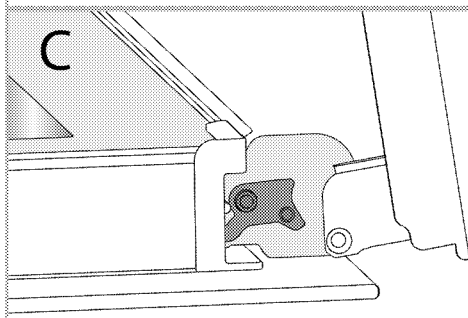
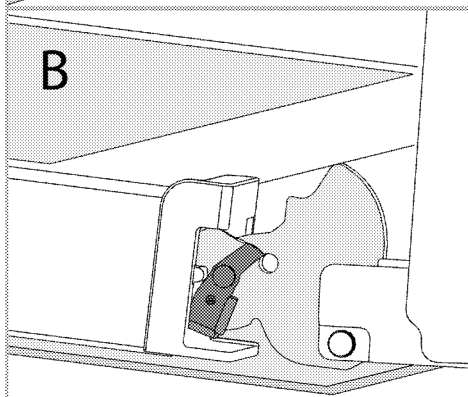
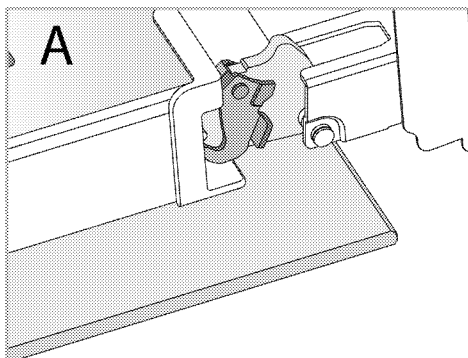
ga pomoću deterdženta za pranje posuđa, mlake vode i mekane krpe ili spužve te ga osušite suhom krpom. Obrišite staklo s octom i isprite ga kako bi se uklonili ostaci vodenog kamenca koji se mogu nakupiti na staklu pećnice.

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.
- Tip šarke (A), (B), (C) razlikuje se ovisno o modelu proizvoda. Donje slike pokazuju kako otvoriti sve vrste šarki. Zglob tipa (A) dostupan je u normalnim tipovima vrata.
- (B) šarke tipa dostupne su u tipo vrata s mekim zatvaranjem.
- Šarka tipa (C) dostupna je u mekim tipovima vrata koja se otvaraju / zatvaraju.

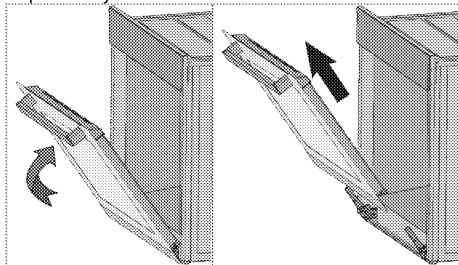


Brava sa šarkama - zatvoren položaj



Brava sa šarkama - otvoren položaj

3. Postavite vrata pećnice u poluotvoreni položaj.



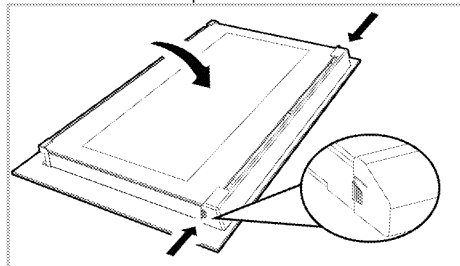
4. Povucite uklonjena vrata prema gore i oslobodite ih s desne i lijeve šarke te ih uklonite.

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

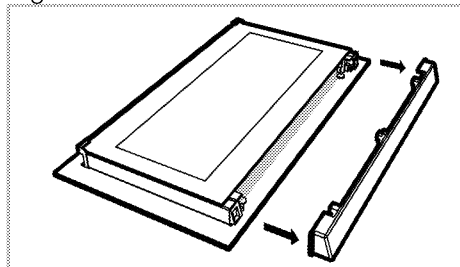
Uklanjanje unutarnjeg stakla na vratima pećnice

Unutarnje staklo prednjih vrata proizvoda može se ukloniti zbog čišćenja.

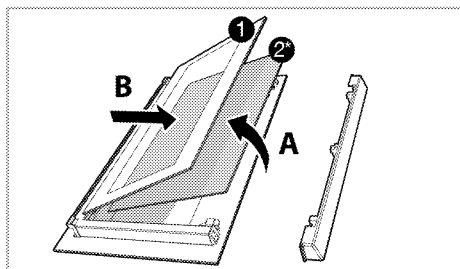
1. Otvorite vrata pećnice.



2. Povucite plastični dio, pričvršćen na gornjem dijelu prednjih vrata, prema sebi istovremeno pritisnite 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 Posljednja unutarnja staklena ploča
- 2* Unutarnja staklena ploča (Možda ne postoji na vašem proizvodu.)
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“.

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.

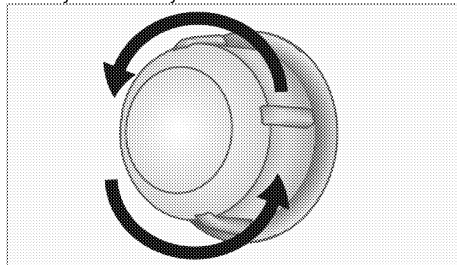
Zamjena svjetla pećnice

⚠ Opća upozorenja

- Izbjegnite opasnost od strujnog udara prilikom zamjene svjetla pećnice i odspojite električne priključe te pričekajte da se pećnica ohladi. Vruće površine mogu izazvati opekline!
- U ovoj pećnici koristi se žarulja sa žarnom niti snage manje od 40 W, visine manje od 60 mm, promjera manje od 30 mm ili halogena žarulja s utičnicom tipa G9, snage manje od 60 W. Svjetiljke su prikladne za rad na temperaturama iznad 300 ° C. Svjetiljke za pećnicu možete nabaviti od ovlaštenog servisera ili tehničara s licencom.
- 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.

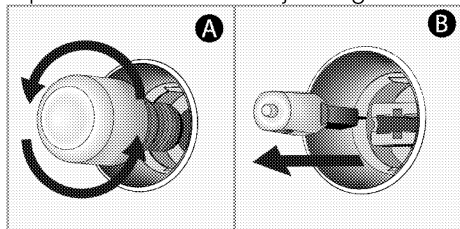
Ako vaša pećnica ima okruglo svjetlo,

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

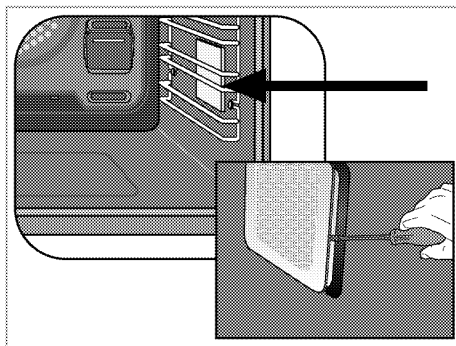
svjetlo pećnice kako je prikazano na slici i zamijenite ga novim. Ako je model vrste (B) izvucite ga na način prikazan na slici i zamijenite ga novim.



4. Ponovno pričvrstite zaštitno staklo.

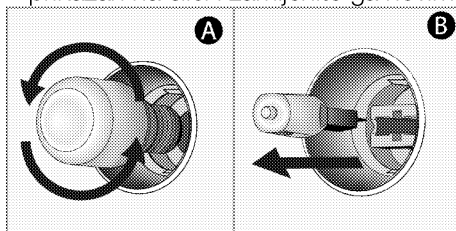
Ako vaša pećnica ima kvadratno svjetlo,

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



3. Podignite zaštitno staklo svjetla pomoću odvijača.

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

Posavjetujte se s ovlaštenim servisnim zastupnikom ili licenciranim tehničarom ili zastupnikom kod kojeg ste kupili proizvod ako ne možete riješiti problem nakon što ste primijenili upute iz ovog dijela. Nikada ne pokušavajte sami popraviti pokvareni proizvod.

Kada se koristi pećnica ispušta paru.

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

Za vrijeme pečenja voda kaplje.

- Para koja se stvara tijekom pečenja može se kondenzirati i stvara kapljice vode kada dodirne hladne površine proizvoda. >>> *To nije kvar.*

Prilikom zagrijavanja i hlađenja proizvod stvara metalni zvuk.

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

Uređaj ne radi.

- Možda je glavni osigurač pokvaren ili je se isklodio. >>> *Provjerite osigurače u razvodnoj kutiji. Ako je potrebno, zamijenite ih ili resetirajte.*
- Uređaj nije uključen u (uzemljenu) utičnicu. >>> *Provjerite spoj utikača.*
- Ne rade gumb/okretni gumb/prekidači na upravljačkoj ploči. >>> *Ako je proizvod opremljen funkcijom zaključavanja gumba tada je možda aktivirano zaključavanje gumba. Deaktivirajte ga.*

Ne radi svjetlo pećnice.

- Svjetlo pećnice je u kvaru. >>> *Zamijenite svjetlo pećnice.*
- Nestalo je struje. >>> *Provjerite ima li struje. Provjerite osigurače na razvodnoj ploči. Ako je potrebno, zamijenite osigurač ili ga resetirajte.*

Pećnica se ne zagrijava.

- Ne može se podesiti određena funkcija pečenja i/ili temperatura. >>> *Podesite pećnicu na određenu funkcija pečenja i/ili temperature.*
- Kod modela opremljenih tajmerom, tajmer nije podešen. >>> *Podesite tajmere.*
- Nestalo je struje. >>> *Provjerite ima li struje. Provjerite osigurače na razvodnoj ploči. Ako je potrebno, zamijenite osigurač ili ga resetirajte.*

(Kod modela s tajmerom) Zaslon sata teperi ili svijetli simbol sata.

- Prethodno je došlo do nestanka struje. >>> *Podesite vrijeme/isključite i ponovno uključite proizvod.*