

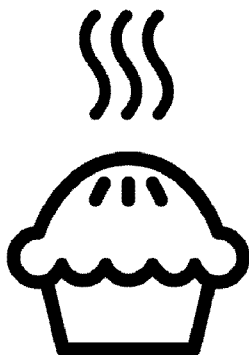


Ugradbena pećnica

Korisnički priručnik

Vgrajena pečica

Navodila za uporabo



BBIM13400XMSW



HR / SL

385.4408.67/R.AA/6.11.2021/6-4

7768382111

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 Sütlüce/İstanbul/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
Sigurno održavanje i čišćenje	9

2 Upute za zaštitu okoliša 11

Odredbe za zbrinjavanje otpada	11
Usklađenost s Direktivom o električnom i elektroničkom opremom (WEEE) i zbrinjavanju otpada.....	11
Odlaganje materijala pakiranja	11
Preporuke za uštedu energije	11

3 Vaš proizvod 12

Predstavljanje proizvoda	12
Upute i upotreba upravljačke ploče proizvoda	13
Upravljanje pećnicom	13
Radne funkcije pećnice.....	15
Pribor proizvoda.....	17
Upotreba pribora proizvoda	18
Tehničke specifikacije	20

4 Prva uporaba 21

Prvo podešavanje.....	21
Prvo čišćenje.....	21

5 Kako raditi s pećnicom 23

Opće informacije o upotrebi pećnice	23
Rad upravljačke jedinice pećnice	23
Postavke.....	29

6 Opće informacije o kuhanju 35

Opća upozorenja u vezi pripreme hrane u pećnici.	35
Slastice i jela iz pećnice.....	35
Meso, riba i perad.....	38
Roštilj	39
Ispitivanje hrane.....	40

7 Održavanje 42

Opće informacije o čišćenju.....	42
Čišćenje pribora	43
Čišćenje upravljačke ploče	43
Čišćenje unutrašnjosti pećnice (područje pečenja)	44
Jednostavno čišćenje parom	44
Čišćenje vrata pećnice	45
Uklanjanje unutarnjeg stakla na vratima pećnice	46
Čišćenje lampice pećnice	47

8 Rješavanje problema 49

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.
 - (Ako vaš proizvod ima utikač) 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.
- Proizvod ukopčajte u uzemljenu utičnicu koja naponom i frekvencijom odgovara vrijednostima na nazivnoj pločici.
- (Ako vaš proizvod nema opskrbni kabel) Koristite samo priključni kabel naveden 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.
- 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.
- (Ako vaš proizvod ima utikač)
- 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.



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.
- 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.



Temperatura 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.

- 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

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.



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.

- Upravljačku ploču uvijek održavajte čistom i suhom. Vlažna i prljava površina može izazvati probleme prilikom upravljanja funkcijama.

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.

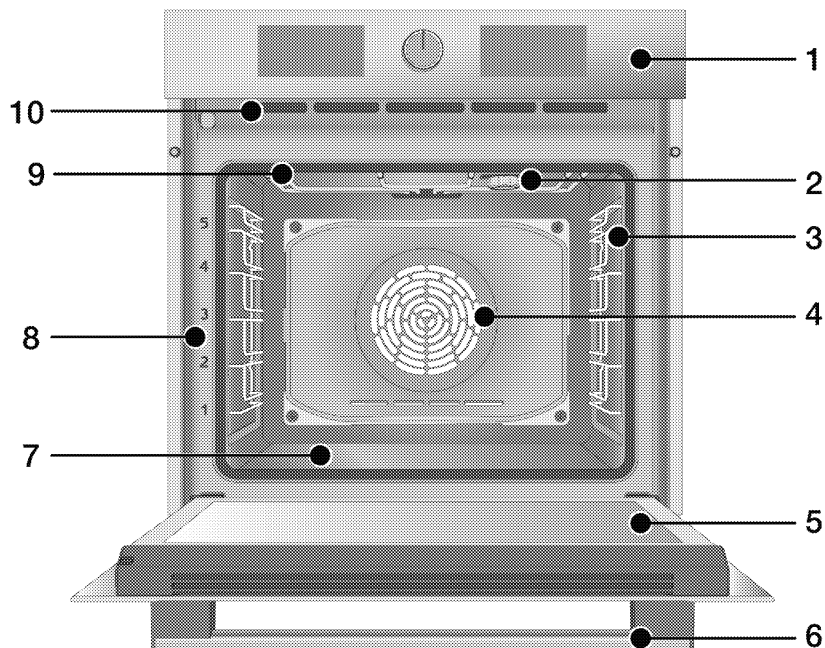
Preporuke za uštedu energije

Podaci o energetskej učinkovitosti prema EU 66/2014 mogu se pronaći na karti proizvoda koja se nalazi uz proizvod. 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 Donji grijač (donja čelična ploča)
- 8 Položaji polica
- 9 Gornji grijač

10 Ventilacijske rupe

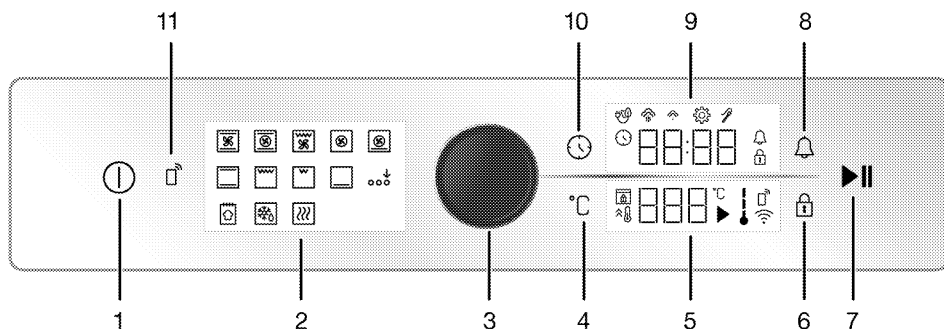
* Ovisi o modelu. Vaš proizvod možda nema lampicu ili se vrsta i mjesto lampice mogu razlikovati od ilustracije.

** 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 Tipka za uključivanje/isključivanje
- 2 Prikaz funkcija
- 3 Gumb za upravljanje pećnicom
- 4 Tipka za podešavanje temperature
- 5 Zaslon temperature
- 6 Tipka za zaključavanje tipki
- 7 Tipka za početak / zaustavljanje kuhanja
- 8 Tipka alarma
- 9 Zaslon sata/vremena
- 10 Tipka za vrijeme i postavke
- 11 Tipka daljinskog upravljača

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 upravljanje pećnicom

Pomoću okretnog upravljačkog gumba pećnice, možete upravljati postavkama na zaslonu sata/vremena i zaslonu temperature. Možete se kretati između ovih postavki okretanjem okretnog

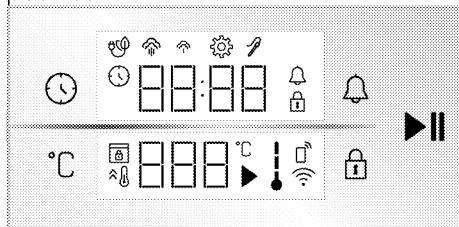
upravljačkog guma pećnice u lijevo/desno, a pritiskom na njega možete aktivirati i potvrditi postavke.

Pokazatelj temperature

Unutarnju temperaturu pećnice možete saznati prema simbolu unutarnje temperature na zaslonu. Simbol temperature pojavljuje se na zaslonu kada pećnica počne peći, a svaki stupanj simbola unutarnje temperature zasvijetlit će kada unutarnja temperatura dosegne podešenu temperaturu.






Prikaz funkcija

Zaslon funkcija sadrži radne funkcije pećnice. Svaka funkcija se aktivira dodiranjem na nju. Sve funkcije na zaslonu su shematske, možda nisu dostupne na vašem proizvodu. Radne funkcije dostupne na vašem proizvodu objašnjene su u dijelu „Radne funkcije pećnice“.










Zasloni

Tipke:

-  : Tipka za vrijeme i postavke
-  : Tipka za podešavanje temperature
-  : Tipka za zaključavanje tipki
-  : Tipka alarma
-  : Tipka za početak / zaustavljanje kuhanja








Zaslon sata/vremena :

-  : Simbol vremena pečenja/dana i vremena
-  : Simbol alarma
-  : Simbol postavki
-  : Simbol zaključavanja tipki
-  : Eko simbol kuhanja ventilatora
-  : Simbol niske razine pare*
-  : Simbol visoke razine pare*

 : Simbol sonde za meso*

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







Zaslon temperature:

-  : Simbol kuhanja
-  : Simbol temperature
-  : Simbol unutarnje temperature pećnice
-  : Simbol za brzo zagrijavanje (pojačivač)
-  : Simbol daljinskog upravljača
-  : Simbol bežične mreže (wifi)
-  : 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.

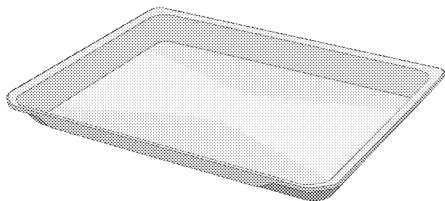
Simbol funkcije	Opis funkcije	Raspon temperature (°C)	Opis i upotreba
	Rad s ventilatorom	-	Pećnica se nije zagrijala. Radi samo ventilator (na stražnjoj stijenci). Zamrznuta hrana s granulama se polako odmrzava na sobnoj temperaturi, kuhana hrana je ohlađena.
	Gornji i donji grijač	40 - 280	Hrana se 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	40 - 220	Uključen je samo donji grijač. Prikladno za hranu koja treba potamnjati s donje strane. Ova funkcija treba se koristiti i za jednostavno čišćenje parom.
	Donji/gornji grijač s ventilatorom	40 - 280	Vrući zrak kojeg zagrijavaju gornji i donji grijači ravnomjerno je raspoređen i brzo prolazi pećnicom pomoću ventilatora. Peče se samo u jednoj posudi.
	Zagrijavanje ventilatorom	40 - 280	Vrući zrak kojeg zagrijava grijač ventilatora ravnomjerno je raspoređen i brzo prolazi pećnicom pomoću ventilatora. Prikladno za pečenje u više posuda na policama različite razine.
	Eco zagrijavanje ventilatorom	160 - 220	Za uštedu energije ovu funkciju možete koristiti umjesto „Zagrijavanje ventilatorom,” u rasponu od 160-220 ° C. Ali će vrijeme pečenja biti malo duže. Upotreba ove funkcije opisana je u poglavlju "Upravljanje upravljačkom jedinicom pećnice".

Simbol funkcije	Opis funkcije	Raspon temperature (°C)	Opis i upotreba
	Funkcija za pripremu pizza	40 - 280	Rade donji grijač i grijač ventilatora. Prikladno je za pečenje pizza.
	Funkcija „3D“	40 - 280	Rade gornji grijač, donji grijač i grijač ventilatora. Svi dijelovi proizvoda peču jednako i brzo. Peče se samo u jednoj posudi.
	Donji roštilj	40 - 280	Radi mali roštilj na stropu pećnice. Prikladno za pečenje na roštilju malih količina hrane.
	Cijeli roštilj	40 - 280	Radi veliki roštilj na stropu pećnice. Prikladno za pečenje na roštilju velikih količina hrane.
	Cijeli roštilj s ventilatorom	40 - 280	Vrući zrak kojeg zagrijava veliki roštilj ravnomjerno je raspoređen i brzo prolazi pećnicom pomoću ventilatora. Prikladno za pečenje na roštilju velikih količina hrane.
	Održavanje topline	40 - 100	Koristi se za dugotrajno održavanje temperature hrane tako da bude spremna za serviranje.
	Funkcija kruha	-	Koristi se za pečenje kruha. Podešena ulazna temperatura i vrijeme ne mogu se promijeniti.
	Aktivacija dodatne funkcije	-	Koristi se za aktiviranja pokretanja funkcija koje se ne prikazuju na zaslonu funkcija prilikom prvog pokretanja.

Pribor proizvoda

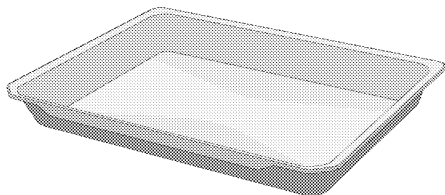
Za proizvod postoji razni pribor. U ovom dijelu dostupan je opis pribora i opis ispravne upotrebe. Ovisno o modelu proizvoda, dostavljeni pribor može se razlikovati. Sav pribor opisan u ovim uputama za upotrebu možda nije dostupan u vašem proizvodu.

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

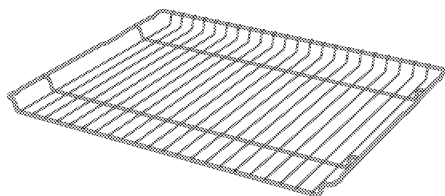
Koristi se za slastice, zamrznutu hranu ili prženje velikih komada.



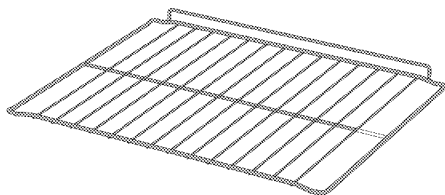
Duboki pladanj

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 polica:



Žičana rešetka za roštilj

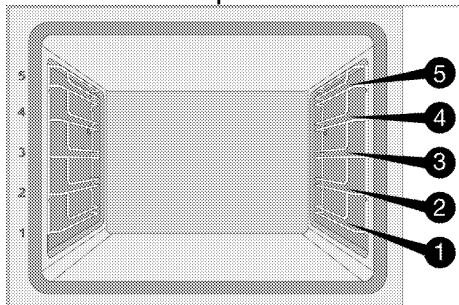
Koristite je za prženje ili za postavljanje hrane koja će se peći, pržiti i dinstati na željenoj polici pećnice.

Upotreba pribora proizvoda

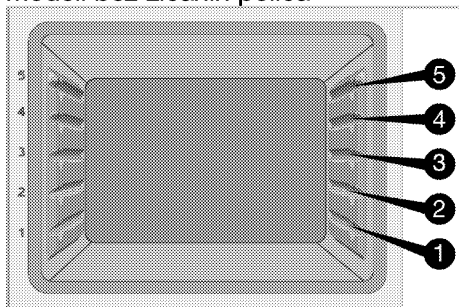
Police za pečenje

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

Modeli s žičanim policama



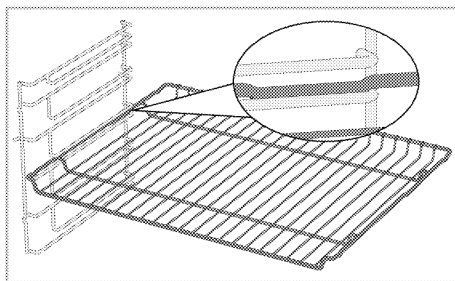
Modeli bez žičanih policu



Stavite žičanu rešetku roštilja na police za pečenje

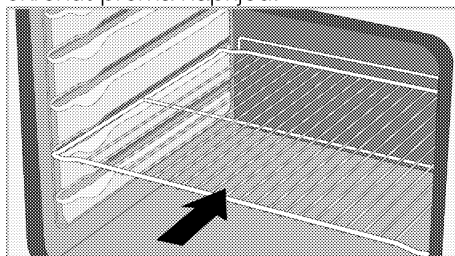
Modeli s žičanim policama:

Jako je važno da žičanu rešetku roštilja ispravno postavite na police sa žicom. Prilikom stavljanja žičene 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:

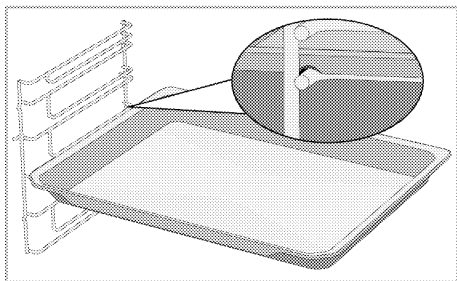
Jako je važno da žičanu rešetku roštilja ispravno postavite na bočne police. Žičana rešetka roštilja ima jedan smjer prilikom stavljanja na policu. Prilikom stavljanja žičene rešetke roštilja na željenu policu otvoreni dio mora biti okrenut prema naprijed.



Stavljanje posude na police za pečenje

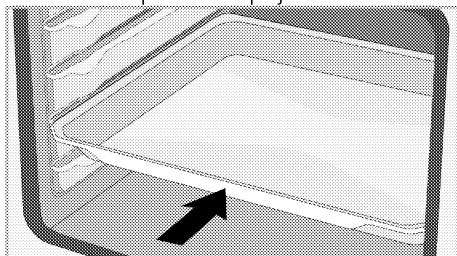
Modeli s žičanim policama:

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 polica:

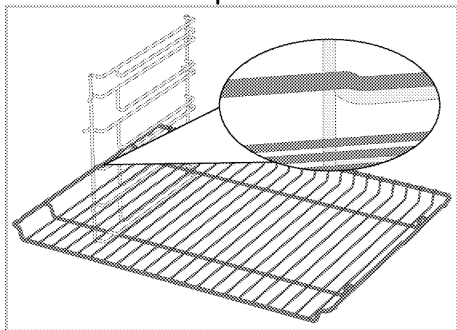
Jako je važno da posude ispravno stavite na bočne police. Posuda ima jedan smjer prilikom stavljanja na policu. Prilikom stavljanja posude na željenu policu dio za kojeg se posuda drži mora biti okrenut prema naprijed.



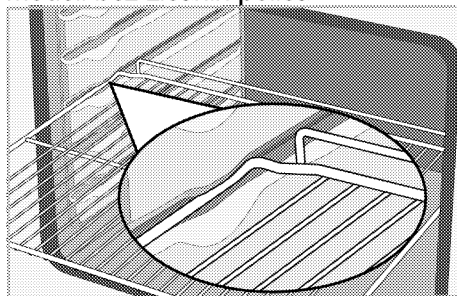
Funkcija zatvarača žičane rešetke roštilja

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

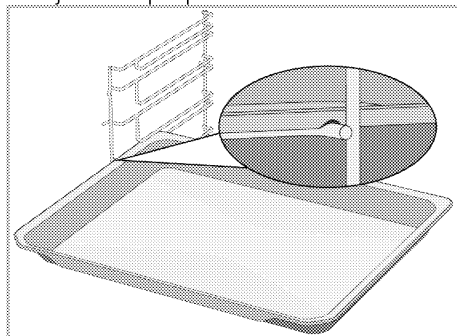


Modeli bez žičanih polica



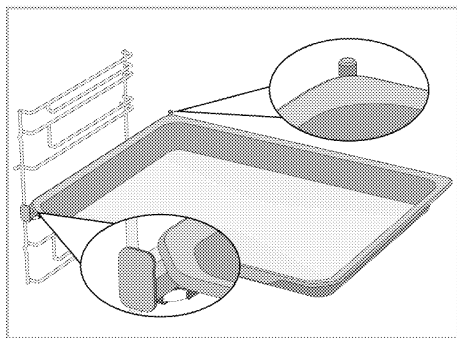
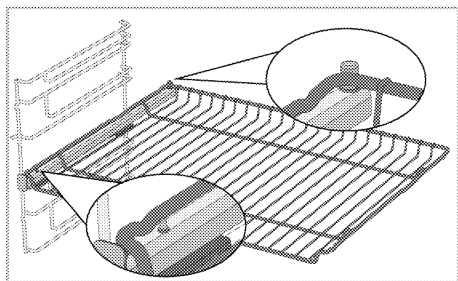
Funkcija zatvarača posude žičane rešetke roštilja - Modeli s žičanim policama

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 kabla i korišten presjek/presjek prikladan za upotrebu na proizvodu	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Ukupna potrošnja energije	3,3 kW
Tip pećnice	Višenamjenska pećnica

Osnovno: Informacije na energetskej 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.


- i** Tehničke specifikacije mogu biti promijenjene bez prethodne obavijesti zbog poboljšanja kvalitete proizvoda.
- i** Slike u ovom priručniku su shematske i ne moraju točno odgovarati proizvodu.
- i** 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

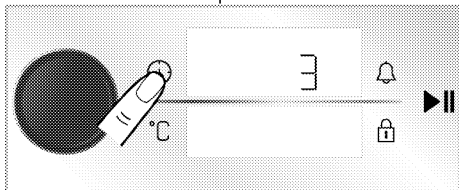
Prije početka upotrebe proizvoda preporučuje se obaviti navedeno u odjeljcima u nastavku.

Prvo podešavanje


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

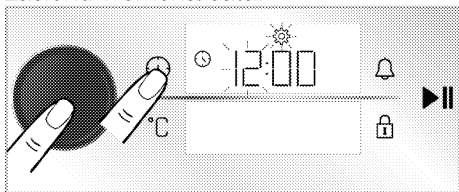
1. Kada je pećnica u načinu pripravnosti (kada je na zaslonu prikazano trenutno vrijeme) aktivirajte izbornik postavki dodiranjem na gumb  približno 3 sekunde.


» Prikazat će se odbrojavanje 3- 2- 1. Kada se odbrojavanje završi tada je aktivirano izbornik postavki.




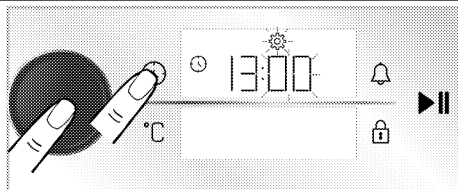
2. Pritisnite okretni upravljački gumb pećnice ili jednom dodirnite gumb  za aktiviranje polja sati.


» Polje sati i simbol  trepere na zaslonu vremena/sata.




3. Podesite sat okretanjem okretnog upravljačkog gumba pećnice lijevo/desno i pritisnite okretni upravljački gumb pećnice ili jednom dodirnite gumb  za aktiviranje polja minuta.

» Polje minuta i simbol  trepere na zaslonu vremena/sata.



4. Minute podesite okretanjem upravljačkog okretnog guma pećnice lijevo/desno. Podesite postavku vremena pritiskom na okretni upravljački gumb pećnice ili dodiranjem na gumb .

» Vrijeme je podešeno, a simbol  će trajno svijetliti na zaslonu vremena/sata.

i Ako početno vrijeme nije postavljeno, sat će raditi od vremena postavljenog u proizvodnji. Postavku vremena možete promijeniti kasnije kako je to objašnjeno u dijelu „Postavke“.

i Ako struje nema duže vremena tada su postavke vremena poništene. 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.

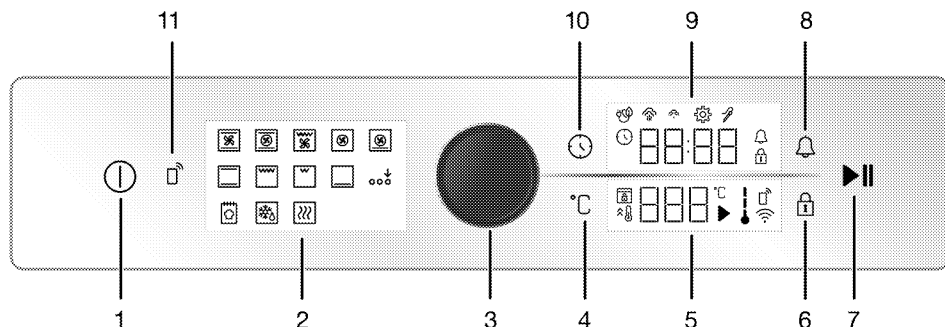
Ako se otvore vrata proizvoda dok pećnica rada ili kada je u zatvorenom

položaju, tada se svjetlo automatski uključuje.

Rad upravljačke jedinice pećnice

Općenita upozorenja za upravljačku jedinicu pećnice

-  Maksimalno vrijeme koje se može podesiti kao vrijeme završetka je 5:59 sati. Kod funkcije održavanja topline ovo vrijeme je 23:59 sati. U slučaju nestanka struje podešen način pečenja i vrijeme pečenja će se poništiti.
-  Prilikom svakog podešavanja, na zaslonu će treperiti odgovarajući simboli. Trebate kratko pričekati da se postavke spremne.
-  Ako je vrijeme pečenja podešeno kada je pečenje počelo tada se na zaslonu prikazuje preostalo vrijeme.
-  Ako je aktivirano brzo zagrijavanje (pojačivač) na upravljačkoj jedinici tada se na zaslonu pojavljuje simbol  kada pečenje započne i kada pećnica dosegne temperaturu koju ste podesili za brzo pečenje. Za postavke brzog zagrijavanja (pojačivača) pogledajte dio „Postavke“.



- 1 Tipka za uključivanje/isključivanje
- 2 Prikaz funkcija
- 3 Gumb za upravljanje pećnicom
- 4 Tipka za podešavanje temperature
- 5 Zaslone temperature
- 6 Tipka za zaključavanje tipki
- 7 Tipka za početak / zaustavljanje kuhanja
- 8 Tipka alarma
- 9 Zaslone sata/vremena
- 10 Tipka za vrijeme i postavke
- 11 Tipka daljinskog upravljača

- : Simbol postavki
- : Simbol zaključavanja tipki
- : Eko simbol kuhanja ventilatora
- : Simbol niske razine pare*
- : Simbol visoke razine pare*
- : Simbol sonde za meso*

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

Zaslone temperature:

- : Simbol kuhanja
- : Simbol temperature
- : Simbol unutarnje temperature pećnice
- : Simbol za brzo zagrijavanje (pojačivač)
- : Simbol daljinskog upravljača
- : Simbol bežične mreže (wifi)
- : Simbol zaključavanja vrata*

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

Uključivanje pećnice

1. Isključite pećnicu dodirivanjem na gumb ①.
» Nakon što se pećnica uključi prva radna funkcija prikazat će se na zaslonu. Na ovom zaslonu možete podesiti radnu funkciju, temperaturu, vrijeme pečenja i alarm.

Zaslone

Tipke:

- : Tipka za vrijeme i postavke
- : Tipka za podešavanje temperature
- : Tipka za zaključavanje tipki
- : Tipka alarma
- : Tipka za početak / zaustavljanje kuhanja

Zaslone sata/vremena :

- : Simbol vremena pečenja/dana i vremena
- : Simbol alarma

- i** Ako se na ovom zaslonu ne odabere niti jedna postavka tada će se pećnica isključiti u roku od 5 minute, a na zaslonu će se prikazati točno vrijeme.

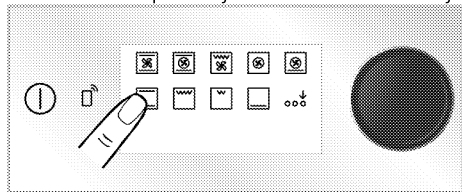
Isključivanje pećnice

Isključite pećnicu dodirivanjem gumba ①. Na zaslonu se prikazuje točno vrijeme.

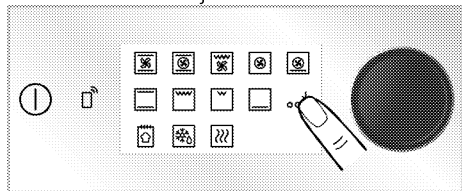
Ručno podešavanje pečenja za odabir temperature i radne funkcije pećnice

Peći možete tako da ručno upravljajte (pod vašom je kontrolom) bez podešavanja vremena pečenja i odaberete temperaturu i radnu funkciju karakterističnu za hranu. Funkcija "Gornji i donji grijač" i postavke 180 °C prikazane su kao primjer na slikama.

1. Isključite pećnicu dodirom na gumb ①.
2. Dodirnite radnu funkciju koju želite koristiti za pečenje na zaslonu funkcija.

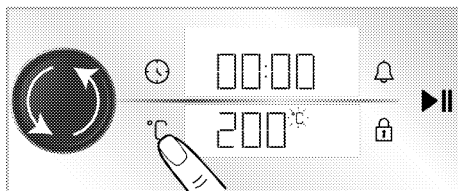


3. Dodirnite radnu funkciju koju želite koristiti za pečenje na zaslonu funkcija. Ako funkcija koju želite odabrati nije među prvim funkcijama koje se pojavljuju na zaslonu funkcija, tada možete aktivirati donji redatka radnih funkcija dodirom na "Aktivacija dodatne funkcije".



4. Unaprijed definirana temperatura za odabranu radnu funkciju prikazuje se na zaslonu temperature. Da biste

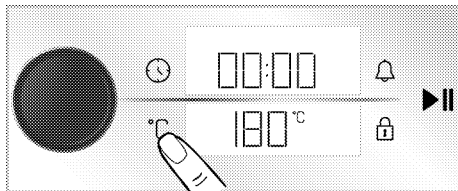
promijenili ovu temperaturu, pritisnite gumb za upravljanje pećnicom ili dodirnite tipku °C i zakrenite gumb za upravljanje pećnicom udesno / ulijevo.
» Na zaslonu temperature treperi simbol °C.



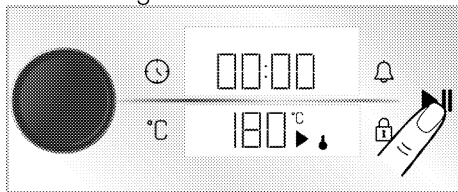
- i** Ako promijenite radnu funkciju nakon promjene predefinicirane temperature za radnu funkciju tada se na zaslonu prikazuje temperatura koju ste zadnju podesili. Međutim, ako podešena temperatura nije unutar temperaturnog raspona odabrane radne funkcije tada se pojavljuje najviša podesiva temperatura radne funkcije.

5. Potvrdite postavku temperature dodirom na gumb °C.

» Na zaslonu temperature pojavljuje se simbol °C.



6. Nakon podešavanja radne funkcije i temperature za početak pečenja dodirnite gumb ►||.



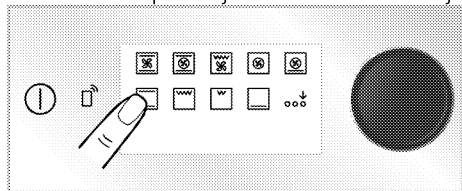
» Pećnica će odmah započeti s radom na odabranoj temperaturi i s odabranom

radnom funkcijom. Na zaslonu temperature prikazuju se simboli ↓ i ►. Na zaslonu počinje odbrojavati vrijeme pečenja. Počinje svijetliti svaka faza simbola ↓ kako unutrašnjost pećnice dosegne podešenu temperaturu. Pećnica se neće automatski isključiti jer je u načinu ručno podešenog pečenja bez podešenog vremena pečenja. morate kontrolirati pečenje i isključiti pećnicu. Kada je pečenje završeno dodirnite gumb ►|| za završetak pečenja ili dodirnite gumb ① i potpuno isključite pećnicu.

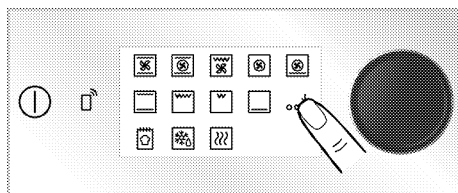
Pečenje podešavanjem vremena pečenja;

Možete podesiti pećnicu na automatsko isključivanje na kraju vremena odabirom temperature i radne funkcije pećnice karakteristične za hranu te na upravljačkoj jedinici podesiti vrijeme pečenja. Funkcija "Gornji i donji grijač" i postavke 180 °C i 45 minuta prikazane su kao primjer na slikama.

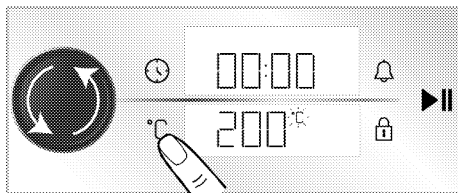
1. Isključite pećnicu dodirom na gumb ①.
2. Dodirnite radnu funkciju koju želite koristiti za pečenje na zaslonu funkcija.



3. Dodirnite radnu funkciju koju želite koristiti za pečenje na zaslonu funkcija. Ako funkcija koju želite odabrati nije među prvim funkcijama koje se pojavljuju na zaslonu funkcija, tada možete aktivirati donji redatka radnih funkcija dodirom na "Aktivacija dodatne funkcije".

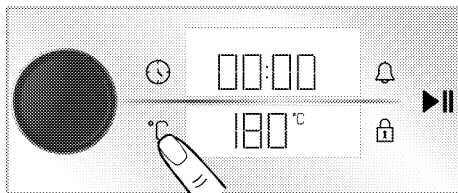


4. Unaprijed definirana temperatura za odabranu radnu funkciju prikazuje se na zaslonu temperature. Da biste promijenili ovu temperaturu, pritisnite gumb za upravljanje pećnicom ili dodirnite tipku °C i zakrenite gumb za upravljanje pećnicom udesno / ulijevo. » Na zaslonu temperature treperi simbol °C.

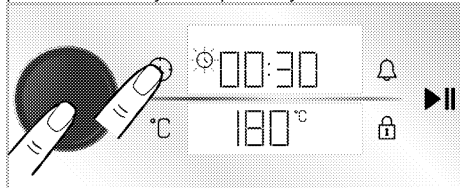


- i** Ako promijenite radnu funkciju nakon promjene predefinicirane temperature za radnu funkciju tada se na zaslonu prikazuje temperatura koju ste zadnju podesili. Međutim, ako podešena temperatura nije unutar temperaturnog raspona odabrane radne funkcije tada se pojavljuje najviša podesiva temperatura radne funkcije.

5. Potvrdite postavku temperature dodirom na gumb °C. » Na zaslonu temperature pojavljuje se simbol °C.

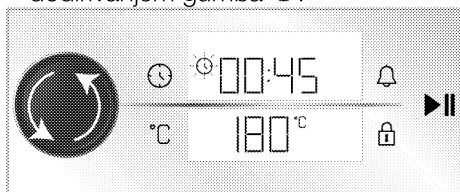


6. Pritisnite okretni upravljački gumb pećnice ili jednom dodirnite gumb ⌚ za podešavanje vremena pečenja.
» Simbol ⌚ treperi na zaslonu, a na zaslonu sata/vremena prikazuje se podešeno vrijeme pečenja od 30 minuta.



i Nakon podešavanja radne funkcije i temperature vrijeme pečenja može se podesiti na 30 minuta dodirivanjem gumba ⌚ ili izravno pritiskom na okretni upravljački gumb pećnice za brzo podešavanje vremena pečenja, vrijeme možete promijeniti okretanjem okretnog upravljačkog gumba pećnice lijevo/desno.

7. Podešavanje vremena pečenja okretanjem okretnog upravljačkog gumba. Potvrdite vrijeme pečenja dodirivanjem gumba ⌚.



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

8. Nakon podešavanja radne funkcije, temperature i vremena pečenja za početak pečenja dodirnite gumb ▶||.

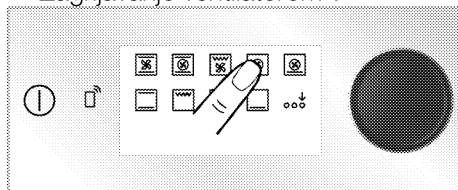


» Pećnica će započeti s radom odmah na odabranoj temperaturi i s odabranom funkcijom. Počinje odbrojavanje podešenog vremena pečenja. Na zaslonu temperature prikazuju se simboli ↓ i ▶. Počinje svijetliti svaka faza simbola ↓ kako unutrašnjost pećnice dosegne podešenu temperaturu. Kada istekne podešeno vrijeme pečenja na zaslonu se pojavljuje "End" prikazuje se na zaslonu temperature, a tajmer ispušta zvučno upozorenje te pečenje prestaje.

9. Začut će se zvučno upozorenje u trajanju od jedne minute. Ako pritisnete gumb ▶|| dok se oglašava zvučno upozorenje, a "End" se prikazuje na zaslonu pećnice, tada pećnica nastavlja s daljnjim radom. Ako dodirnete gumb ⌚, pećnica se isključuje. Ako dodirnete bilo koje druge gumbke osim ovih, to će prekinuti zvučno upozorenje.

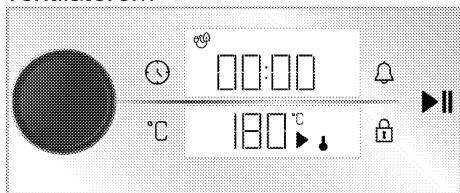
Eco kuhanje s ventilatorom

Za uštedu energije možete koristiti ovu funkciju umjesto "Zagrijavanje ventilatorom" u rasponu stupnjeva temperature od 160-220 °C. Ali, tada će vrijeme pečenja biti malo duže.
1. Isključite pećnicu dodirnom na gumb ⌚.
2. Dodirnite i držite zaslon funkcije "Zagrijavanje ventilatorom".



» Prikazat će se odbrojavanje 3- 2- 1. Kada odbrojavanje nestaje, prikazat će

se simbol ☼ i tada se „Eko kuhanja s ventilatorom“ .



3. Podešenu temperaturu možete promijeniti i podesiti vrijeme pečenja na način opisan u prethodnim poglavljima. Zatim, započnite s pečenjem.

» Kod „Eko kuhanja s

ventilatorom“ svjetlo svijetli kraće nego kod drugih funkcija pečenja za vrijeme pečenja zbog uštede energije.

Funkcija kruha

Vaša pećnica ima "Funkcija kruha" posebno definirano za pripremu kruha. Postavke temperature i vremena funkcije su fiksne.

Sastojci

- 500 g brašna
- 15 g šećera
- 10 g instant kvasca
- 10 g suncokretovog ulja
- 8 g soli
- 300 ml vode (35°C)

Za gornji sloj tijesta

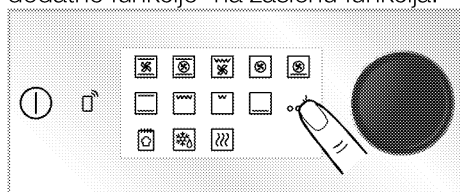
- 2 čajne žličice suncokretovog ulja

Priprema

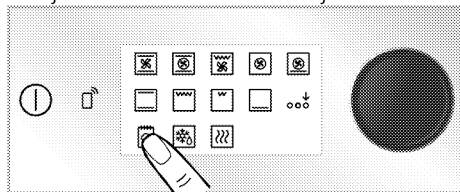
1. Prosijte brašno u duboku zdjelu. U brašno dodajte šećer i dobro izmješajte.
2. U sredini brašna napravite udubjenje i dodajte kvasac, soli i suncokretovo ulje. Počnite od bočne strane zdjele i postepeno ulijevajte toplu vodu.
3. Ručno mijesite tijesto ili pomoću miksera za tijesto približno 10-15 minuta.
4. Nekoliko puta u zdjeli rukom okrenite tijesto. Dodajte 1 čajnu žlicu

suncokretovog ulja na tijesto i pokrijte ga s prozirnom folijom tako da dodiruje tijesto.

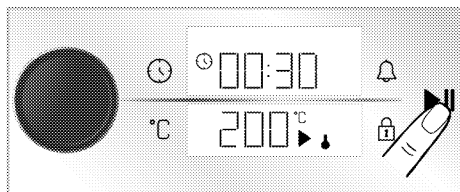
5. Pokrijte tijesto s prozirnom folijom, prekrijte ga s debelom krpom i ostavite ga neka se podiže na sobnoj temperaturi.
6. Nakon što je tijesto kislo 60 minuta, izvadite ga na radnu površinu i 4-5 puta ga premjesite kako bi iz tijesta ispuhao zrak. Dodajte 1 čajnu žlicu suncokretovog ulja na tijesto i pokrijte ga s prozirnom folijom tako da dodiruje tijesto. Neka tijesto kisne na sobnoj temperaturi još 30 minuta.
7. Kada tijesto prestane fermentirati, oblikujte tijesto u izduženi oblik i stavite ga u protvan. Nožem napravite 3-4 urezna na tijestu.
8. Protvan stavite na treću полицу pećnice.
9. Isključite pećnicu dodirom na gumb ①.
10. Aktivirajte donji red radnih funkcija dodiranjem na "Aktivacija dodatne funkcije" na zaslonu funkcija.



11. Dodirnite "Funkcija kruha" u donjem redu zaslona funkcija.



12. Započnite pečenje pritiskom na gumb ►||.



13. Na kraju vremena pečenja začut će se zvučno upozorenja u trajanju od jedne minute. Ako dodirnete gumb ①, pećnica se isključuje. Ako dodirnete bilo koje druge gume osim ovih, to će zaustaviti zvučno upozorenje.

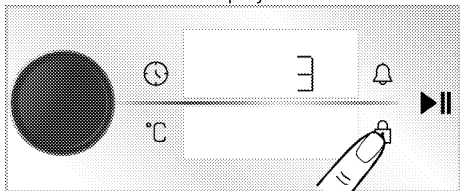
Postavke



- i** Odbrojavanje 3-2-1 prikazano je na izbornicima ili postavkama koje se aktiviraju dugim dodirom. Kada odbrojavanje prestane aktivira se odgovarajući izbornik ili postavka.

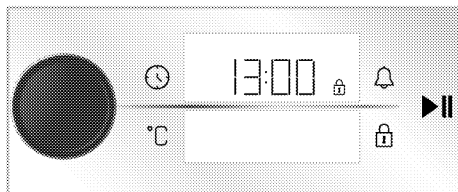
Uključivanje zaključavanja gumba

Korištenjem funkcije zaključavanja gumba štite upravljačku jedinicu od smetnji.

1. Dodirnite gumb  dok se na zaslonu vremena/sata ne pojavi simbol .






- » Prikazat će se odbrojavanje 3- 2- 1. Kada odbrojavanje nestane, simbol  se prikazuje na zaslonu i aktivira se zaključavanje gumba. Kada se dodirne bilo koji gumb ili okretni upravljački gumb pećnice dok je aktivirano zaključavanje gumba tajmer će se oglasiti zvučnim signalom, a simbol  će treperiti.



- i** U slučaju nestanka struje zaključavanje gumba neće se poništiti.

Isključivanje zaključavanja gumba



1. Dodirnite gumb  dok se na zaslonu vremena/sata ne pojavi simbol .
- » Prikazat će se odbrojavanje 3- 2- 1. Kada odbrojavanje nestane, simbol  nestaje, a na zaslonu vremena/sata je deaktivirano zaključavanje gumba.

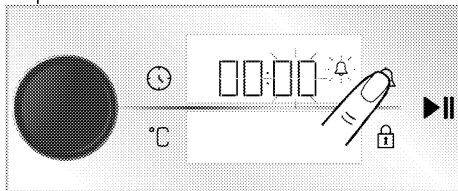
Podešavanje alarma

Upravljačku jedinicu možete koristiti i za druga upozorenja ili kao podsjetnik osim za pečenje.

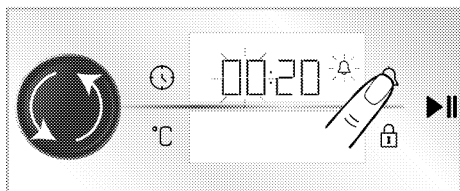
Alarm ne utječe na radne funkcije pećnice. Koristite u svrhu upozorenja. Na primjer, alarm možete podesiti kada želite okrenuti hranu u pećnici nakon nekog vremena. Čim istekne vrijeme koje podesite upravljačka jedinica će vas na to upozoriti zvučnim upozorenjem.


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


1. Jednom dodirnite gumb  i podesite vrijeme alarma.
- » Simbol  i polje minuta početak će treperiti na zaslonu vremena/sata.




2. Postavite minutu okretanjem gumba za upravljanje pećnicom udesno / ulijevo i dodirnite tipku  jednom da biste aktivirali polje sata.



3. Sat podesite okretanjem upravljačkog okretnog guma pećnice lijevo/desno. Podesite postavku vremena pritiskom na okretni upravljački gumb pećnice ili dodirom na gumb .

» Pojavljuje se simbol  koji neprekidno svijetli, a vrijeme alarma počinje se odbrojavati na zaslonu vremena/sata.

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


i Ako je vrijeme alarma i vrijeme pečenja podešeno na isto vrijeme tada će se kraće vrijeme prikazati na zaslonu vremena/sata.

Isključivanje alarma

1. Na kraju razdoblja alarma začut će se zvučno upozorenje u trajanju od jedne minute. Za isključivanje upozorenja dodirnite bilo koji gumb.

» Zvučno upozorenje će prestati.

Ako želite poništiti alarm;


1. Jednom dodirnite gumb  i poništite vrijeme alarma.

» Na zaslonu vremena/sata počinje treperiti simbol .

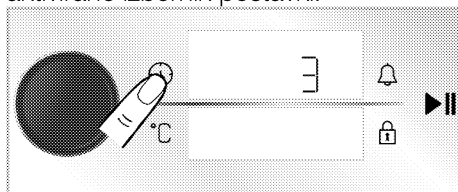
2. Vrijeme alarma "00:00" podesite okretanjem upravljačkog okretnog guma pećnice lijevo/desno.

Podešavanje glasnoće

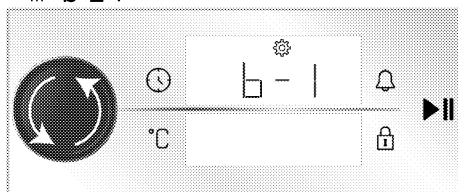
Možete podesiti glasnoću upravljačke jedinice. Za obavljanje ovog postupka pećnica mora biti isključena.

1. Kada je pećnica isključena (kada je na zaslonu prikazano trenutno vrijeme) aktivirajte izbornik postavki dodirom na gumb  približno 3 sekunde.

» Prikazat će se odbrojanje 3- 2- 1. Kada se odbrojanje završi tada je aktivirano izbornik postavki.

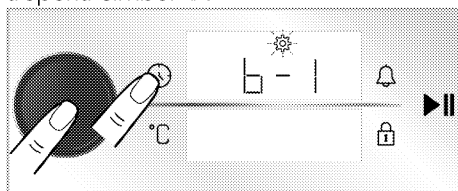


2. Okrenite okretni upravljački gumb pećnice lijevo desno dok se na zaslonu vremena/sata ne pojavi "b-1" ili "b-2".




3. Aktivirajte postavku glasnoće dodirom gumba  ili pritisnite okretni upravljački gumb pećnice.

» Na zaslonu vremena/sata počinje treperiti simbol .




4. Željenu razinu glasnoće podesite okretanjem upravljačkog okretnog guma pećnice lijevo/desno.

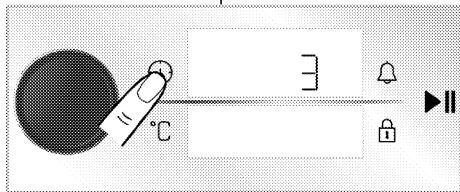
5. Potvrdi odabranu razinu glasnoće dodirom gumba  ili pritisnite okretni upravljački gumb pećnice.

Podešavanje osvjetljenja zaslona

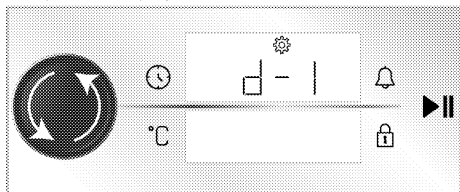
Možete podesiti osvjetljenje zaslona upravljačke jedinice. Za obavljanje ovog postupka pećnica mora biti isključena.

1. Kada je pećnica isključena (kada je na zaslonu prikazano trenutno vrijeme) aktivirajte izbornik postavki dodirom na gumb  približno 3 sekunde.

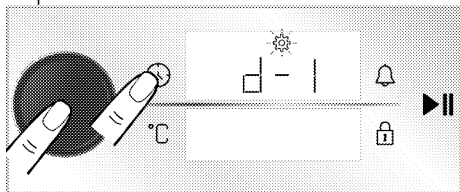
» Prikazat će se odbrojavanje 3- 2- 1. Kada se odbrojavanje završi tada je aktivirano izbornik postavki.



2. Okrenite okretni upravljački gumb pećnice lijevo desno dok se na zaslonu vremena/sata ne pojavi "d-1", "d-2" ili "d-3"



3. Aktivirajte postavku osvjetljenja dodirivanjem gumba ☀ ili pritisnite okretni upravljački gumb pećnice.
» Na zaslonu vremena/sata počinje treperiti simbol 🔔.



4. Željenu razinu osvjetljenja podesite okretanjem upravljačkog okretnog guma pećnice lijevo/desno.

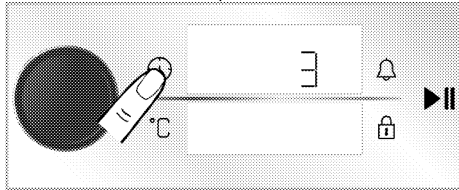
5. Potvrdi odabranu razinu osvjetljenja dodirivanjem gumba ☀ ili pritisnite okretni upravljački gumb pećnice.

Podešavanje funkcije brzog zagrijavanja (pojačivača)

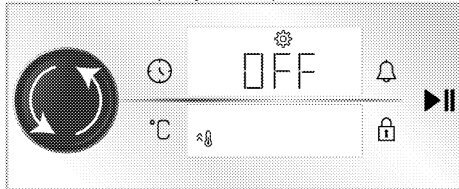
Pečenjem možete rukovati automatski pomoću funkcije zagrijavanja na proizvodu. U tu svrhu trebate aktivirati postavku brzog zagrijavanja. Za obavljanje ovog postupka pećnica mora biti isključena.

1. Kada je pećnica isključena (kada je na zaslonu prikazano trenutno vrijeme) aktivirajte izbornik postavki dodirom na gumb ⌚ približno 3 sekunde.

» Prikazat će se odbrojavanje 3- 2- 1. Kada se odbrojavanje završi tada je aktivirano izbornik postavki.

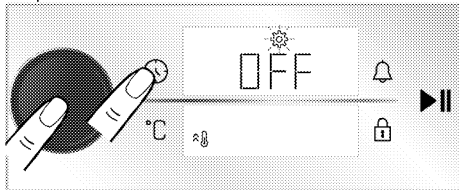


2. Okrenite okretni upravljački gumb pećnice lijevo desno dok se na zaslonu vremena/sata ne pojavi simbol ⚡ i "OFF" (isključeno).

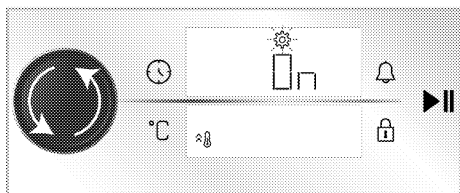


3. Aktivirajte postavku brzog zagrijavanja (pojačivača) dodirivanjem gumba ⌚ ili pritisnite okretni upravljački gumb pećnice.

» Na zaslonu vremena/sata počinje treperiti simbol 🔔.



4. Okrenite okretni upravljački gumb lijevo i desno i promijenite prikazanu postavku "OFF" (isključeno) na zaslonu vremena/sata na "ON" (uključeno).




5. Potvrdite postavku brzog zagrijavanja (pojačivača) dodirivanjem gumba  ili pritisnite okretni upravljački gumb pećnice.

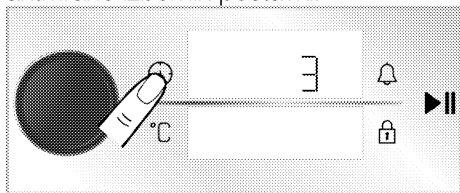
i Postavku brzog zagrijavanja možete isključiti primjenom istog postupka. Postavljanjem postavke na **"ISKLJUČENO"** možete poništiti postavku brzog zagrijavanja.

Promjena točnog vremena


Za promjenu točnog vremena kojeg ste prethodno postavili,

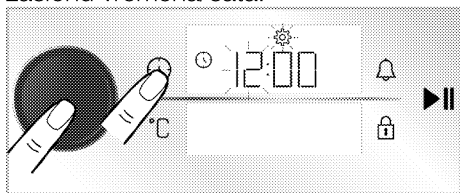
1. Kada je pećnica u načinu pripravnosti (kada je na zaslonu prikazano trenutno vrijeme) aktivirajte izbornik postavki dodirivanjem na gumb  približno 3 sekunde.


» Prikazat će se odbrojavanje 3- 2- 1. Kada se odbrojavanje završi tada je aktivirano izbornik postavki.




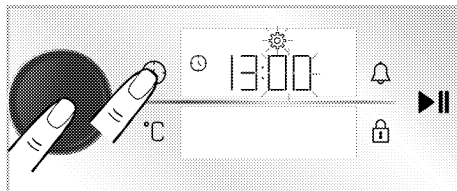
2. Pritisnite okretni upravljački gumb pećnice ili jednom dodirnite gumb  za aktiviranje polja sati.


» Polje sati i simbol  trepere na zaslonu vremena/sata.



3. Podesite sat okretanjem okretnog upravljačkog gumba pećnice lijevo/desno i pritisnite okretni upravljački gumb pećnice ili jednom dodirnite gumb  za aktiviranje polja minuta.

» Polje minuta i simbol  trepere na zaslonu vremena/sata.



4. Minute podesite okretanjem upravljačkog okretnog guma pećnice lijevo/desno. Podesite postavku vremena pritiskom na okretni upravljački gumb pećnice ili dodirivanjem na gumb .

» Vrijeme je podešeno, a simbol  će trajno svijetliti na zaslonu vremena/sata.

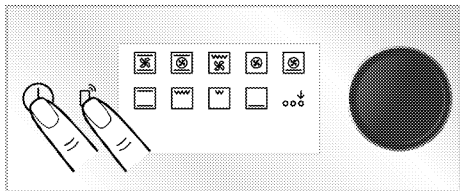
Spajanje pećnice na bežičnu mrežu i povezivanje s aplikacijom HomeWhiz.

Pećnicu možete spojiti na bežičnu vezu i njom upravljati pomoću aplikacije **"HomeWhiz"** na pametnom uređaju. U tu svrhu, prvo na pametnom uređaju instalirajte aplikaciju HomeWhiz. Aplikacija **"HomeWhiz"** dostupna je na mobilnim telefonima s operativnim sustavima IOS i Android.

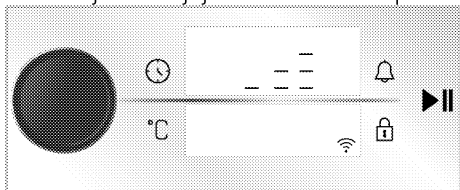
i Nakon preuzimanja aplikacije **"HomeWhiz"** slijedite upute u aplikaciji i kreirajte svoj dom.

i Postupak povezivanja pećnice na bežičnu mrežu i aktiviranje daljinskog upravljača pećnice možete dovršiti slijedeći upute navedene u aplikaciji.

1. Ako pećnicu želite staviti u način pripravnosti kada je isključena (kada je na zaslonu prikazano trenutno vrijeme), tada istovremeno dodirnite gumb ① i ② na 3 sekunde.



» Kada se pećnica prebaci u način podešavanja na zaslonu će se pojaviti animacije na kojoj će neke crte treperiti.



2. Otvorite aplikaciju “HomeWhiz” koju ste instalirali na pametnom uređaju. Nakon kreiranja doma, odaberite pećnicu pod kuhinjskim uređajima i unesite skladišni broj proizvoda u aplikacije te slijedite korake opisane u aplikaciji.

i Skladišni broj uređaja je broj koji počinje znamenkama „77...“, a nalazi se na naslovnici priručnika.

3. Dovršite povezivanje pećnice i aplikacije slijedenjem uputa navedenih u aplikaciji.

Aktiviranje daljinskog upravljanja pećnice

Nakon povezivanja pećnice s aplikacijom “HomeWhiz” za omogućavanje daljinskog upravljanja:

1. Jednom dodirnite gumb ② dok se na zaslonu prikazuje simbol ③
- » Simbol ② će se na zaslonu prikazivati zajedno sa simbolom ③.

i Ako se simbol ③ ne prikazuje, dodirnite gumb ② sve dok se na zaslonu ne prikaže simbol ③. Ako uređaj niste povezali na aplikaciju HomeWhiz tada će simbol ③ za treperiti jednom i začut će se signal pogreške.

i Ako se simbol ③ prikazuje na zaslonu, ali se čuje signal pogreške kada pritisnete gumb ② i ako simbol ② nije prikazan ili ako simbol ③ treperi na zaslonu tada provjerite internetsku vezu uređaja. Ako je s internetskom vezom sve u redu, a problem se ne riješi, tada ponovite korake instalacije.

Brisanje povezanih informacija pećnice spojene na aplikaciju „Homewhiz“,

Nakon dodavanja proizvoda u aplikaciju “HomeWhiz”, korisnički račun kojeg koristite za aplikaciju “HomeWhiz” povezuje informacije o vašem proizvodu. Za brisanje povezanih podataka zbog nemogućnosti pristupa računu kojeg koristite za aplikaciju ili zbog bilo kojeg drugog razloga, trebate poduzeti sljedeće korake.

1. Kada je proizvod isključen (kada se na zaslonu prikazuje trenutno vrijeme) dodirnite gumb ② i ► približno 5 sekundi.
- » Na zaslonu počinje odbrojavanje od broja 5.
2. Kada odbrojavanje završi, na zaslonu će se prikazati animacija za brisanje povezanih podataka.
3. Kada se završi postupak brisanja povezanih podataka bez problema začut ćete zvučni signal, a pećnica će se ponovno pokrenuti.

i Ako se prilikom brisanja povezanih podataka pojavi problem i postupak se ne može dovršiti, začut ćete zvuk pogreške.

4. Nakon završetka brisanja možete ponovno spojiti proizvod na svoj račun aplikacije **"HomeWhiz"**.

Izjava o sukladnosti

Tvrtka Arçelik A.Ş. izjavljuje kako je ovaj uređaj u skladu s Direktivom 2014/53/EU. Detaljnu izjavu o sukladnosti s Direktivom o radijskoj opremi (RED) možete pronaći na internetskim stranicama support.beko.com zajedno s dodatnom dokumentacijom na stranici vašeg proizvoda.



2.4 GHz pojas: 100 mW maks.

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 hranje 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, neljepljivo 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

Prijedlozi za kuhanje s jednim pladnjem

Hrana	Dodaci koji se koriste	Operativna funkcija	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja (min) (približno)
Torte u pladnju	Standardni pladanj*	Gornji i donji grijač	3	180	30 ... 40
Torte u kalupu	Kalup za torte na rešetki od žice**	Zagrijavanje ventilatorom	2	180	30 ... 40
Kolačići	Standardni pladanj*	Gornji i donji grijač	3	160	25 ... 35
	Standardni pladanj*	Zagrijavanje ventilatorom	3	150	25 ... 35
Biskvit torta	Okrugli kalup za torte, promjera 26 cm sa stezaljkom na rešetki od žice**	Gornji i donji grijač	2	150	30 ... 40
	Okrugli kalup za torte, promjera 26 cm sa stezaljkom na rešetki od žice**	Zagrijavanje ventilatorom	2	150	35 ... 45

Hrana	Dodaci koji se koriste	Operativna funkcija	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja (min) (približno)
Keksi	Pladanj za peciva*	Gornji i donji grijač	3	170	25 ... 35
	Pladanj za peciva*	Zagrijavanje ventilatorom	3	170	20 ... 30
Peciva od tijesta	Standardni pladanj*	Donji/gornji grijač s ventilatorom	2	180	35 ... 45
Pecivo bogato sastojcima	Standardni pladanj*	Gornji i donji grijač	2	200	20 ... 30
	Standardni pladanj*	Zagrijavanje ventilatorom	3	180	20 ... 30
Cjelov kruh	Standardni pladanj*	Gornji i donji grijač	3	200	30 ... 40
	Standardni pladanj*	Zagrijavanje ventilatorom	3	200	30 ... 40
Lazanje	Stakleni / metalni pravokutni kalup na rešetki od žice**	Gornji i donji grijač	2 ili 3	200	30 ... 40
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, promjera 20 cm na rešetki od žice**	Gornji i donji grijač	2	180	50 ... 65
	Okrugli crni metalni kalup, promjera 20 cm na rešetki od žice**	Zagrijavanje ventilatorom	3	170	50 ... 65
Pizza	Standardni pladanj*	Gornji i donji grijač	3	280	5 ... 9
	Standardni pladanj*	Funkcija za pripremu pizza	2	280	5 ... 10

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.

Prijedlozi za kuhanje s dva pladnja

Hrana	Dodaci koji se koriste	Operativna funkcija	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja (min) (približno)
Kolačići	2 –Standardni pladanj* 4 –Pladanj za peciva*	Zagrijavanje ventilatorom	2 – 4	150	25 ... 35
Keksi	2 –Standardni pladanj* 4 –Pladanj za peciva*	Zagrijavanje ventilatorom	2 – 4	170	25 ... 35
Peciva od tijesta	1 –Standardni pladanj* 4 –Pladanj za peciva*	Zagrijavanje ventilatorom	1 – 4	180	40 ... 50
Pecivo bogato sastojcima	2 –Standardni pladanj* 4 –Pladanj za peciva*	Zagrijavanje ventilatorom	2 – 4	180	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.

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.

Prijedlozi za kuhanje s jednim pladnjem

Hrana	Dodaci koji se koriste	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja (min) (približno)
Kolačići	Standardni pladanj*	3	160	25 ... 35
Keksi	Standardni pladanj*	3	180	25 ... 35
Peciva od tijesta	Standardni pladanj*	3	200	45 ... 55
Pecivo bogato sastojcima	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.
- Hranu preporučenu u stolu za kuhanje kuhajte s jednim pladnjem.

Stol za spremanje mesa, ribe i peradi

Hrana	Dodaci koji se koriste	Operativna funkcija	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja (min) (približno)
Odrezak (cjelovit) / pečen (1 kg)	Standardni pladanj*	Donji/gornji grijač s ventilatorom	3	15 min. vrijednosti 250/max, zatim 180 ... 190	60 ... 80
Janjeća koljenica (1.5 - 2.0 kg)	Standardni pladanj*	Donji/gornji grijač s ventilatorom	3	170	85 ... 110
Pečena pileтина (1.8-2 kg)	Žičana rešetka za roštilj* Stavite jedan pladanj na donju policu	Donji/gornji grijač s ventilatorom	2	15 min. vrijednosti 250/max, zatim 190	60 ... 80
	Žičana rešetka za roštilj* Stavite jedan pladanj na donju policu	Funkcija „3D“	2	15 min. vrijednosti 250/max, zatim 190	60 ... 80

Hrana	Dodaci koji se koriste	Operativna funkcija	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja (min) (približno)
Purica (5.5 kg)	Standardni pladanj*	Donji/gornji grijač s ventilatorom	1	25 min. vrijednosti 250/max, zatim 180 ... 190	150 ... 210
	Standardni pladanj*	Funkcija „3D“	1	25 min. vrijednosti 250/max, zatim 180 ... 190	150 ... 210
Riba	Žičana rešetka za roštilj* Stavite jedan pladanj na donju полицu	Donji/gornji grijač s ventilatorom	3	200	20 ... 30
	Žičana rešetka za roštilj* Stavite jedan pladanj na donju полицu	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 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 željenu 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.

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.

Otkrenite komade hrane nakon 1/2 ukupnog vremena grilovanja.

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

Prijedlozi za kuhanje s jednim pladnjem

Hrana	Dodaci koji se koriste	Operativna funkcija	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja (min) (približno)
Prhko tijesto (slatki kolačić)	Standardni pladanj*	Gornji i donji grijač	3	140	20 ... 30
	Standardni pladanj*	Zagrijavanje ventilatorom	3	140	15 ... 25
Kolačići	Standardni pladanj*	Gornji i donji grijač	3	160	25 ... 35
	Standardni pladanj*	Zagrijavanje ventilatorom	3	150	25 ... 35
Biskvit torta	Okrugli kalup za torte, promjera 26 cm sa stezaljkom na rešetki od žice**	Gornji i donji grijač	2	150	30 ... 40
	Okrugli kalup za torte, promjera 26 cm sa stezaljkom na rešetki od žice**	Zagrijavanje ventilatorom	2	150	35 ... 45
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, promjera 20 cm na rešetki od žice**	Gornji i donji grijač	2	180	50 ... 65
	Okrugli crni metalni kalup, promjera 20 cm na rešetki od žice**	Zagrijavanje ventilatorom	3	170	50 ... 65

Hrana	Dodaci koji se koriste	Operativna funkcija	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja (min) (približno)
-------	------------------------	---------------------	----------------	------------------	-----------------------------------

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.

Prijedlozi za kuhanje s dva pladnja

Hrana	Dodaci koji se koriste	Operativna funkcija	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja (min) (približno)
-------	------------------------	---------------------	----------------	------------------	-----------------------------------

Prhko tijesto (slatki kolačić)	2 –Standardni pladanj* 4 –Pladanj za peciva*	Zagrijavanje ventilatorom	2 – 4	140	15 ... 25
--------------------------------	---	---------------------------	-------	-----	-----------

Kolačići	2 –Standardni pladanj* 4 –Pladanj za peciva*	Zagrijavanje ventilatorom	2 – 4	150	25 ... 35
----------	---	---------------------------	-------	-----	-----------

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 proizvod ima funkciju jednostavnog parnog čišćenja tada laganu netvrdokornu čistoću možete jednostavno očistiti parnim 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 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. 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 imaju upravljački kotačić obrišite ploču i kotačiće s mekanom krpom, 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.

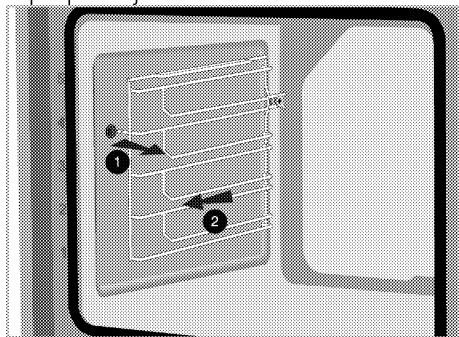
Čišćenje bočnih stijenki pećnice

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.



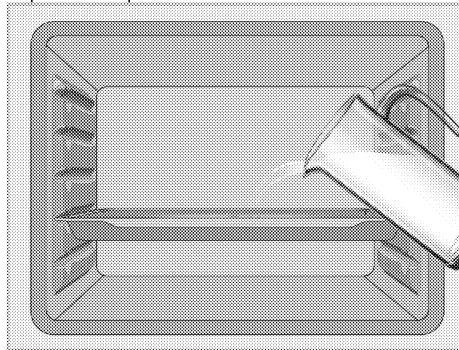
3. Za ponovno pričvršćivanje žičane rešetke postupak primijenjen prilikom uklanjanja treba se ponoviti obrnutim redoslijedom.

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

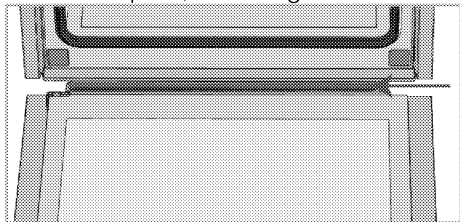


3. Postavite pećnicu na način "Donji grijač" i pokrenite na 100°C 20 minuta. Otvorite vrata i obrišite unutrašnjost pećnice vlažnom spužvom ili krpom. Odmah otvorite vrata i obrišite unutrašnjost pećnice vlažnom spužvom ili krpom. Kada otvorite vrata izaći će para. Ovo može predstavljati opasnost od 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.

i Unutarnje staklo pećnice obloženo je materijalom jednostavnim za čišćenje. Ne koristite abrazivna sredstva za čišćenje, tvrde metalne strugalice, žičanu vunu ili izbjeljivače.

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.

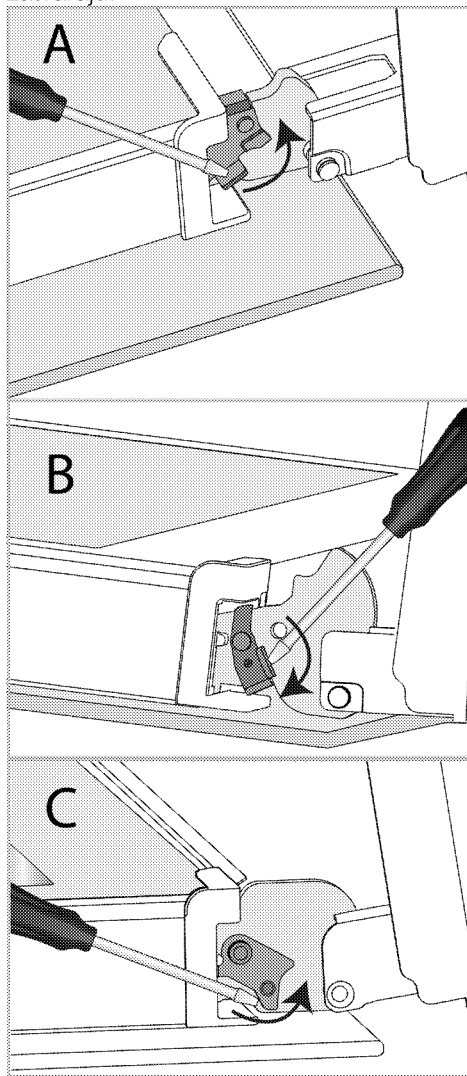
Uklanjanje vrata pećnice

1. Otvorite vrata pećnice.
2. Otvorite kvačice na šarkama vrata s desne i lijeve strane pritiskom prema dolje kako je pokazano na slici.

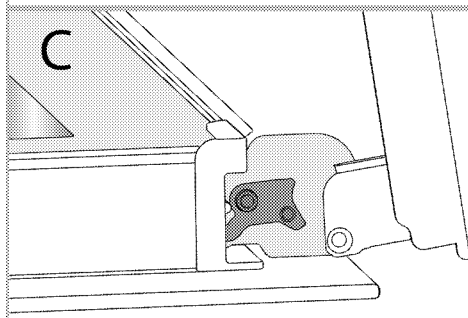
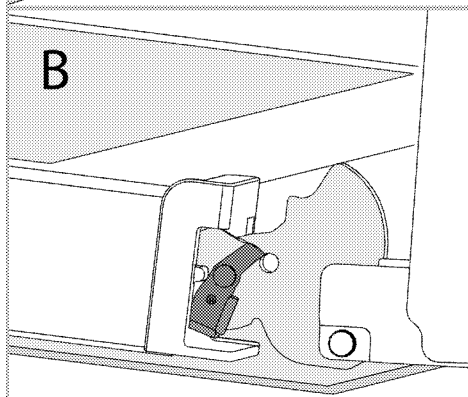
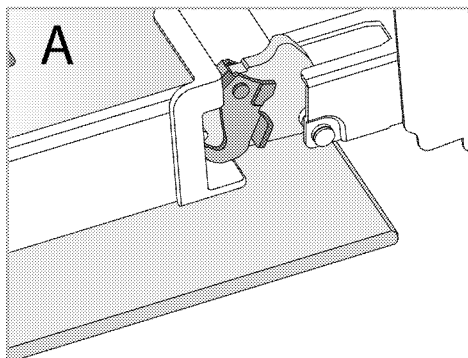
Tip šarke (A), (B), (C) razlikuje se ovisno o modelu proizvoda. Donje slike pokazuju kako otvoriti sve vrste šarki. Zglob tipa (A) dostupan je u normalnim tipovima vrata.

(B) šarke tipa dostupne su u tipu vrata s mekim zatvaranjem.

Šarka tipa (C) dostupna je u mekim tipovima vrata koja se otvaraju / zatvaraju.

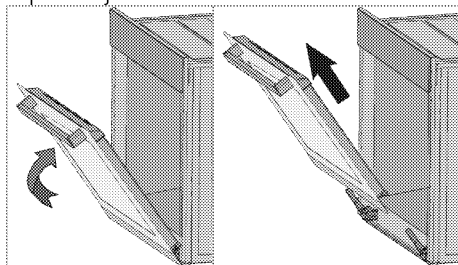


Brava sa šarkama - zatvoren položaj



Brava sa šarkama - otvoren položaj

3. Postavite vrata pećnice u poluotvoreni položaj.



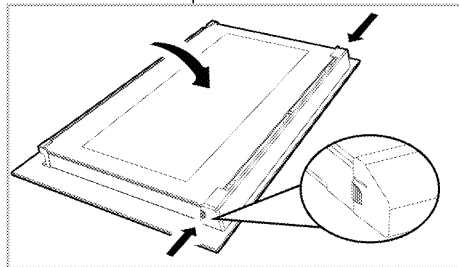
4. Povucite uklonjena vrata prema gore i oslobodite ih s desne i lijeve šarke te ih uklonite.

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

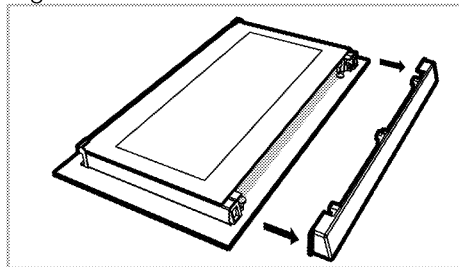
Uklanjanje unutarnjeg stakla na vratima pećnice

Unutarnje staklo prednjih vrata proizvoda može se ukloniti zbog čišćenja.

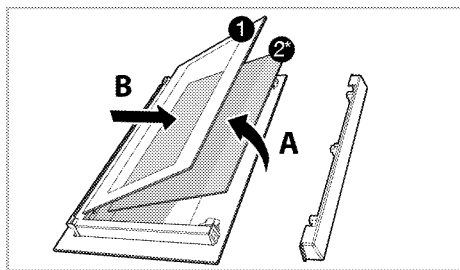
1. Otvorite vrata pećnice.



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 utore.
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

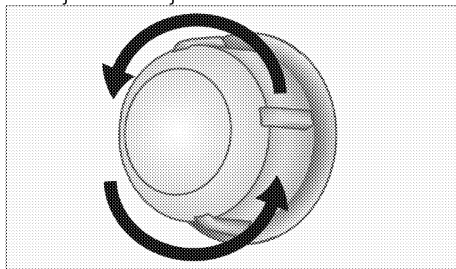
- Izbjegnite opasnost od strujnog udara prilikom zamjene svjetla pećnice i

odspojite električne priključke te pričekajte da se pećnica ohladi. Vruće površine mogu izazvati opekline!

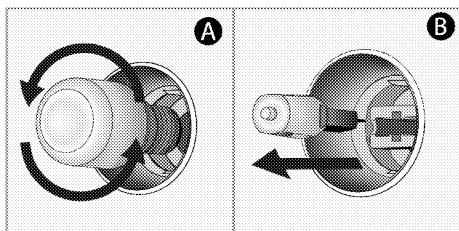
- U ovoj pećnici koristi se žarulja sa žarnom niti snage manje od 40 W, visine manje od 60 mm, promjera manje od 30 mm ili halogena žarulja s utičnicom tipa G9, snage manje od 60 W. Svjetiljke su prikladne za rad na temperaturama iznad 300 ° C. Svjetiljke za pećnicu možete nabaviti od ovlaštenog servisera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



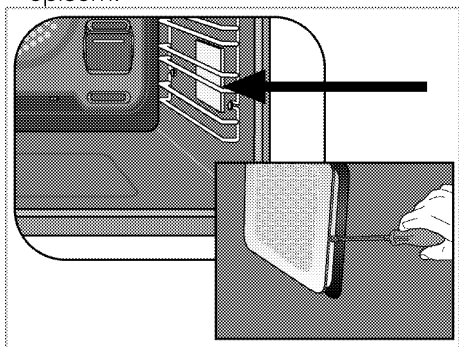
3. Ako je svjetlo vaše pećnice vrste (A) prikazano na donjoj slici tada okrenite svjetlo pećnice kako je prikazano na slici i zamijenite ga novim. Ako je model vrste (B) izvucite ga na način prikazan na slici i zamijenite ga novim.



4. Ponovno pričvrstite zaštitno staklo.

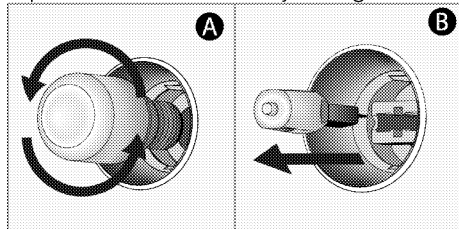
Ako vaša pećnica ima kvadratno svjetlo,

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 stvarati 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 funkciju 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.*

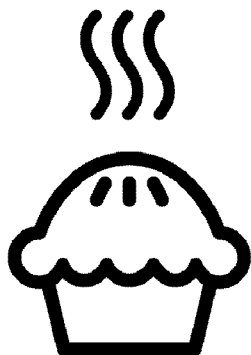
(Kod modela s tajmerom) Zaslon sata teperi ili svijetli simbol sata.

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



Vgrajena pečica

Navodila za uporabo



Spoštovani kupec,

Pred uporabo izdelka preberite ta priročnik.

Beko Hvala, ker ste izbrali ta izdelek. Upamo, da vam bo ta aparat, izdelan z visoko kakovostjo in moderno tehnologijo, nudil najboljšo učinkovitost. Zato pred uporabo izdelka skrbno preberite ta priročnik in vso ostalo priloženo dokumentacijo ter shranite dokumentacijo za kasnejšo uporabo. Če izdelek izročite nekomu drugemu, priložite tudi navodila. Upoštevajte vsa navodila, informacije in opozorila, ki jih vsebuje uporabniški priročnik.

Upoštevajte vsa opozorila in opozorila v uporabniškem priročniku. Na ta način boste zaščitili sebe in izdelek pred morebitnimi nevarnostmi.

Shranite uporabniški priročnik. Če izdelek izročite nekomu drugemu, priložite tudi navodila.

Uporabniški priročnik uporablja naslednje simbole:



Nevarnost, ki lahko privede do poškodb ali celo smrti.

OPOMBA Nevarnost, ki lahko privede do stvarne škode na izdelku ali okoljske škode.



Nevarnost, ki lahko privede do opeklin zaradi stika z vročimi površinami.



Pomembne informacije in koristni nasveti za uporabo.



Preberite uporabniški priročnik.



Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

1 Varnostna navodila 4

Namen uporabe	4
Varnost otrok, ranljivih oseb in domačih živali	4
Varnost pri uporabi elektrike	5
Varnost pri transportu	7
Varnost pri namestitvi	7
Varnost pri uporabi	7
Opozorila glede temperature	8
Uporaba dodatkov	8
Varnost pri peki	8
Varnost pri vzdrževanju in čiščenju	9

2 Navodila v zvezi z varovanjem okolja 10

Uredba glede odpadkov	10
Skladnost z direktivo OEEQ in odstranjevanjem odpadnih izdelkov ...	10
Odstranjevanje embalaže	10
Priporočila za varčevanje z energijo	10

3 Vaša naprava 11

Predstavitev izdelka	11
Uvod v upravljalno ploščo naprave in njena uporaba	12
Upravljanje pečice	12
Funkcije delovanja pečice	13
Dodatki k napravi	15
Uporaba dodatkov k napravi	16
Tehnični podatki	18

4 Pri prvi uporabi 19

Nastavitev pri prvi uporabi	19
Prvo čiščenje	19

5 Uporaba pečice 21

Splošne informacije o uporabi pečice	21
Uporaba upravljalne plošče pečice	21
Nastavitve	26

6 Splošne informacije o peki 32

Splošna opozorila glede peke	32
Pekovski izdelki in pečene jedi	32
Meso, ribe in perutnina	35
Žar 36	
Jedi za preizkus	37

7 Vzdrževanje in čiščenje 38

Splošne informacije o čiščenju	38
Čiščenje dodatkov in pripomočkov	39
Čiščenje upravljalne plošče	39
Čiščenje notranjosti pečice (območja za peko)	39
Enostavno čiščenje s paro	40
Čiščenje vratc pečice	41
Demontaža notranjega stekla vratc pečice	42
Čiščenje luči v pečici	43

8 Odpravljanje težav 45

1 Varnostna navodila

- Ta razdelek vsebuje varnostna navodila, ki vas varujejo pred nevarnostjo nastanka telesnih poškodb in materialne škode.
- Če napravo predate drugi osebi ali če kupite rabljeno napravo, morajo biti napravi priloženi uporabniški priročnik, nalepke na napravi, druga pomembna dokumentacija in pribor.
- Naše podjetje ne bo odgovorno za morebitno škodo, ki lahko nastane kot posledica neupoštevanja teh navodil.
- Neupoštevanje teh navodil povzroči prenehanje garancije.
- ⚠ Namestitev in popravila naj vedno izvaja proizvajalec, pooblaščen servis ali oseba, ki jo določi uvoznik.
- ⚠ Uporabljajte samo originalne rezervne dele in pribor.
- ⚠ Ne izvajajte popravil ali zamenjave nobenega dela aparata, razen če je to izrecno navedeno v navodilih za uporabo.
- ⚠ Ne izvajajte tehničnih sprememb aparata.



Namen uporabe

- Ta aparat je namenjen za domačo uporabo. Ni primeren za komercialno uporabo.
- Te naprave ne uporabljajte v vrtovih, na balkonih ali drugih okoljih na prostem. Naprava je namenjena uporabi v kuhinjskih prostorih gospodinjstev in osebja v trgovinah, pisarnah in drugih delovnih okoljih.
- **OPOZORILO:** Ta naprava se sme uporabljati le za kuhanje. Uporaba v druge namene, npr. za ogrevanje prostorov, ni dovoljena.
- Pečica se lahko uporablja za odmrzovanje, peko, cvrtje in pečenje na žaru.
- Ta naprava se ne sme uporabljati za ogrevanje, segrevanje krožnikov, obešanje brisač na ročaj ali sušenje perila.



Varnost otrok, ranljivih oseb in domačih živali

- Napravo lahko uporabljajo osebe, starejše od 8 let, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali psihičnimi

- sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja, če so pod nadzorom oziroma so dobili navodila o varni uporabi naprave ter razumejo možne nevarnosti.
- Otroci se z napravo ne smejo igrati. Otroci naprave ne smejo čistiti in vzdrževati, razen če so pod nadzorom odrasle osebe.
 - Te naprave naj ne uporabljajo osebe (tudi otroci) z zmanjšanimi telesnimi, čutilnimi ali duševnimi sposobnostmi, razen če so pod nadzorom ali pa so jim bili dani napotki glede varne uporabe.
 - Otroci naj bodo pod nadzorom, da se z napravo ne bi igrali.
 - Električni aparati so nevarni za otroke in domače živali. Otroci in domače živali se z napravo ne smejo igrati, plezati nanjo ali vstopati vanjo.
 - Na aparat ne postavljajte predmetov, ki jih lahko dosežejo otroci.
 - **OPOZORILO:** Med uporabo so površine, dosegljive na dotik, lahko vroče. Otroci naj se ne zadržujejo v bližini naprave.

- Embalažo hranite izven dosega otrok. Obstaja nevarnost poškodb in zadužitve.
- Ko so vratca odprta, ne postavljajte težkih predmetov nanje in ne dovolite otrokom, da sedijo na njih. Pečica se lahko prevrne ali pa se poškodujejo tečaji.
- (Če ima vaš izdelek vtič) Preden napravo zavržete, zaradi varnosti otrok odklopite vtič in poskrbite, da naprava ne bo več delovala.



Varnost pri uporabi elektrike

- Napravo priključite v ozemljeno vtičnico, zaščiteno z varovalko z vrednostjo, ki je navedena na tipski nalepki. Ozemljitev naj izvede kvalificirani električar. Naprave ne uporabljajte brez ozemljitve v skladu z lokalnimi/nacionalnimi predpisi.
- Vtič ali električni priključek naprave mora biti na dobro dostopnem mestu (kjer ne bo učinka vročine iz pečice). Če to ni mogoče, mora biti v električno inštalacijo vgrajen odklopnik (varovalka, stikalo

ipd.) za izklop naprave v skladu s predpisi za električno napeljavo.

Odklopnik mora prekiniti vse pole od omrežja.

- Med nameščanjem, popravili ali prenašanjem naprava ne sme biti priključena na električno omrežje.
- Vtič priklopite v vtičnico, ki ima enako napetost in frekvenco, kot je navedeno na tipski ploščici.
- (Če vaš izdelek nima napajalnega kabla) Uporabite priključni kabel, ki je določen v razdelku Tehnični podatki.
- Električni kabel ne sme biti stisnjen pod aparatom ali med aparatom in steno. Na kabel ne postavljajte težkih predmetov. Kabla ne prepogibajte, stiskajte in naj ne bo v stiku z vročimi površinami.
- Med uporabo se hrbtna stran pečice močno segreje. Kabel se ne sme dotikati hrbtne površine, saj se lahko poškoduje.
- Kabel se ne sme zagozditi med vratci pečice in ne sme biti napeljan prek vročih površin. Če se izolacija kabla

stali, lahko pride do kratkega stika in celo požara.

- Uporabljajte samo originalen kabel. Ne uporabljajte poškodovanih kablov in kablskih podaljškov.
- Če je kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, pooblaščen servis ali oseba, ki jo določi uvoznik, da se preprečijo morebitne nevarnosti.
- **OPOZORILO:** Pred zamenjavo žarnice v pečic odklopite napravo od električnega napajanja, da preprečite nevarnost električnega udara. Odklopite napravo ali izključite varovalko.

(Če ima vaš izdelek vtič)

- Naprave ne priključujte v razrahljano, demontirano, polomljeno, umazano, mastno vtičnico ali vtičnico, ki lahko pride v stik z vodo (npr. če voda kaplja z delovne površine).
- Ne dotikajte se vtiča z mokrimi rokami! Ko izvlečete vtič iz vtičnice, vedno primite za vtič in ne za kabel.
- Vtič mora biti trdno vstavljen v vtičnico, da ne pride do iskrenja.

Varnost pri transportu

- Pred transportiranjem aparata ga odklopite od električnega omrežja.
- Izdelek je težak, zato naj ga prenašata najmanj dve osebi.
- Za prenašanje ali premikanje aparata ne uporabljajte vrat in/ali ročaja.
- Med prenašanjem ne postavljajte drugih predmetov na aparat in prenašajte aparat v pokončni legi.
- Pred prenašanjem aparata ga ovijte s penasto folijo ali debelejšo lepenko ter ga ovijte z lepilnim trakom. Aparat tesno ovijte z lepilnim trakom, da zaščitite premične dele aparata pred poškodbami.
- Vse dele aparata preglejte glede poškodb, nastalih med transportom.

Varnost pri namestitvi

- Pred namestitvijo aparata preverite, ali je nepoškodovan. Če je aparat poškodovan, ga ne nameščajte.
- Aparata ne postavljajte poleg virov toplote (radiatorjev, peči itd.).

- Vse odprtine za prezračevanje morajo ostati odprte.
- Aparat ne sme biti nameščen za okrasnimi vrati, saj se lahko v nasprotnem pregreje.

Varnost pri uporabi

- Po vsaki uporabi izključite napravo.
- Če naprave dalj časa ne boste uporabljali, izvlecite vtič iz vtičnice ali odstranite varovalko iz podnožja.
- Ne uporabljajte okvarjene ali poškodovane naprave. V primeru okvare ali poškodbe naprave odklopite električne in plinske povezave in pokličite pooblaščen servis.
- Če so steklena vratca odstranjena ali zlomljena, naprave ne uporabljajte.
- Ne stopajte na napravo z namenom, da bi dosegli višje postavljene predmete.
- Naprave ne uporabljajte v primerih nepriselnosti, npr. pod vplivom alkohola in mamil.
- V kuhinji ne hranite vnetljivih snovi, saj lahko pride do požara. V kuhinji ne shranjujte vnetljivih snovi.

- Ročaj pečice ni sušilnik za brisače. Pri uporabi naprave na ročaj ne obešajte brisač, rokavic in podobnih tekstilnih izdelkov.
- Tečaji vratc naprave se premikajo in pritrdijo vratca v odprtem in zaprtem položaju. Pri odpiranju in zapiranju vratc ne segajte v področje tečajev.

Opozorila glede temperature

- **OPOZORILO:** Med delovanjem aparata so izpostavljeni deli vroči. Ne dotikajte se aparata in grelcev. Otroci, mlajši od 8 let, naj se ne zadržujejo ob aparatu brez prisotnosti odrasle osebe.
- V bližini naprave ne shranjujte vnetljivih ali eksplozivnih snovi, saj so površine aparata med delovanjem vroče.
- Ker se pri odpiranju vratc sprošča vroča para, se držite stran. Para lahko povzroči opekline dlani, obraza in oči.
- Aparat je med uporabo lahko vroč. Ne dotikajte se vročih delov, delov v notranjosti pečice, grelcev itd.
- Ko postavljate hrano v pečico ali odstranjujete hrano iz

pečice, vedno uporabljajte na toploto odporne rokavice.

Uporaba dodatkov

- Pomembno je, da žično rešetko in pekače pravilno postavite na police. Za podrobne informacije glejte razdelek Uporaba dodatkov.
- Dodatki lahko med zapiranjem vratc poškodujejo steklena vratca. Dodatke vedno potisnite v pečico do konca.

Varnost pri peki

- Bodite previdni pri uporabi alkohola v jedeh. Alkohol pri višjih temperaturah izhlapeva in se ob stiku z vročimi površinami lahko vname.
- V kuhinji ne hranite ostankov hrane, rabljenega olja itd., saj lahko pride do požara. Pred peko odstranite vso grobo umazanijo.
- Nevarnost zastrupitve s hrano Ne hranite v pečici več kot eno uro pred in po peki. V nasprotnem lahko pride do zastrupitve s hrano ali bolezni.
- Ne segrevajte zaprtih konzerv in steklenih kozarcev. Ustvarjeni tlak lahko povzroči, da posoda eksplodira.

- Položite papir za peko v posodo ali v dodatek k pečici (pekač, žična rešetka itd.) z naloženimi jedmi v pečico. Odrežite odvečni papir za peko, ki visi čez robove pekača ali posode, da se ne more dotikati sten pečice in grelcev. Ne uporabljajte papirja za peko, če pečete pri višji temperaturi, kot je predpisana najvišja temperatura papirja za peko. Papirja za peko nikoli ne polagajte na dno pečice.
- Ne polagajte pekačev, krožnikov ali aluminijaste folije neposredno na dno pečice. Nakopičena toplota lahko poškoduje dno pečice.
- Med peko na žaru morajo biti vratca pečice zaprta. Vroče površine lahko povzročijo opekline!
- Jedi, ki niso primerne za peko na žaru, predstavljajo nevarnost požara. Na žaru pecite le jedi, ki so za visoko temperaturo žara primerne. Hrane prav tako ne postavljajte preblizu grelca za

žar. To je najbolj vroče področje v pečici in maščobe se lahko vnamejo.



Varnost pri vzdrževanju in čiščenju

- Pred čiščenjem počakajte, da se naprava ohladi. Vroče površine lahko povzročijo opekline!
- Naprave ne čistite z razprševanjem ali polivanjem vode nanj. Obstaja nevarnost električnega udara!
- Naprave ne čistite s parnimi čistilniki, saj lahko to povzroči električni udar.
- Za čiščenje sprednjega oz. zgornjega stekla vratc pečice (če obstaja) ne uporabljajte grobih abrazivnih čistil, kovinskih strgal, jeklene volne ali belil. Ti materiali lahko na steklu pustijo praske in razpoke.
- Nadzorna plošča naj bo vedno čista in suha. Vlažna in umazana površina lahko povzroči težave pri delovanju funkcij.

2 Navodila v zvezi z varovanjem okolja

Uredba glede odpadkov Skladnost z direktivo OEE0 in odstranjevanjem odpadnih izdelkov



Izdelek je v skladu z direktivo EU OEE0 (2012/19/EU). Izdelek vsebuje simbol za razvrstitev odpadne električne in elektronske opreme (OEE0).

Izdelek je bil izdelan z visokokakovostnimi sestavnimi deli in materiali, ki jih je mogoče ponovno uporabiti in so primerni za recikliranje. Odsluženega odpadnega izdelka ne odlagajte z običajnimi gospodinjskimi in drugimi odpadki. Odnosite ga na center za zbiranje in recikliranje električne in elektronske opreme. Za informacije o teh centrih za zbiranje se obrnite na lokalne oblasti.

Ustrezno odstranjevanje uporabljenega aparata pomaga preprečiti morebitne negativne posledice za okolje in zdravje ljudi.

Skladnost z direktivo RoHS:

Izdelek, ki ste ga kupili, je v skladu z direktivo EU RoHS (2011/65/EU). Ne vsebuje škodljivih in prepovedanih materialov, ki so navedeni v direktivi.

Odstranjevanje embalaže

- Embalaža je nevarna za otroke. Embalažo hranite na varnem, stran od otrok. Embalažni material izdelka sestoji iz reciklažnih materialov. Odstranite jih v skladu s pravili za odstranjevanje reciklažnih odpadkov.

Ne odstranjujte jih z običajnimi gospodinjskimi odpadki.

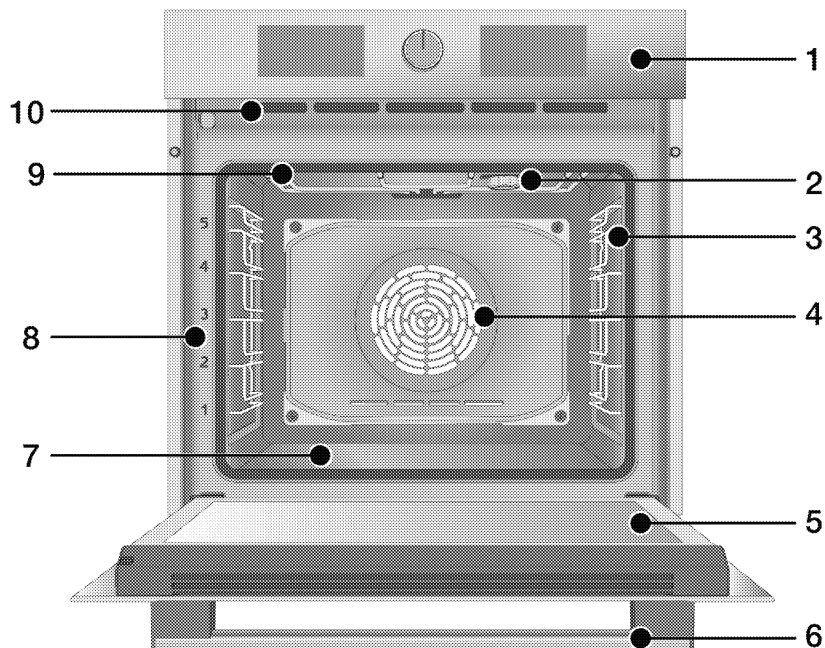
Priporočila za varčevanje z energijo

Podatke o energetske učinkovitosti v skladu z EU 66/2014 najdete na podatkovni listi izdelka, priloženi izdelku. Naslednji predlogi vam bodo v pomoč pri uporabi izdelka na ekološki in energijsko učinkovit način.

- Zamrznjeno hrano pred peko odmrznite.
- V pečici uporabljajte temno ali emajlirano posodo, ki bolje prevaja toploto.
- 5 do 10 minut pred koncem peke izključite aparat. Lahko prihranite do 20 % električne energije, če uporabite preostalo toploto.
- Če recept ali uporabniški priročnik svetujeta predgrevanje, to vedno upoštevajte. Med peko ne odpirajte vrat pečice prepogosto.
- Pri peki v načinu »Grelec ventilatorja Eko« ne odpirajte vrat pečice. Če vrata ne odpirate, je temperatura v notranjosti optimizirana za varčevanje z energijo v načinu delovanja »Grelec ventilatorja Eko« in ta temperatura se lahko razlikuje od temperature, prikazane na zaslonu.
- Poskušajte pripravljati več jedi hkrati v pečici. Hkrati lahko pečete tako, da na rešetko postavite dve posodi. Lahko tudi pečete dve jedi drugo za drugo, s tem boste prihranili energijo, ker bo pečica še vroča.

3 Vaša naprava

Predstavitev izdelka



- 1 Upravljalna plošča
- 2 Lučka*
- 3 Žične police**
- 4 Motor ventilatorja (za jekleno ploščo)
- 5 Vratca
- 6 Ročaj
- 7 Spodnji grelec (spodnja jeklena plošča)
- 8 Položaji polic

- 9 Zgornji grelnik
- 10 Luknjice ventilatorja

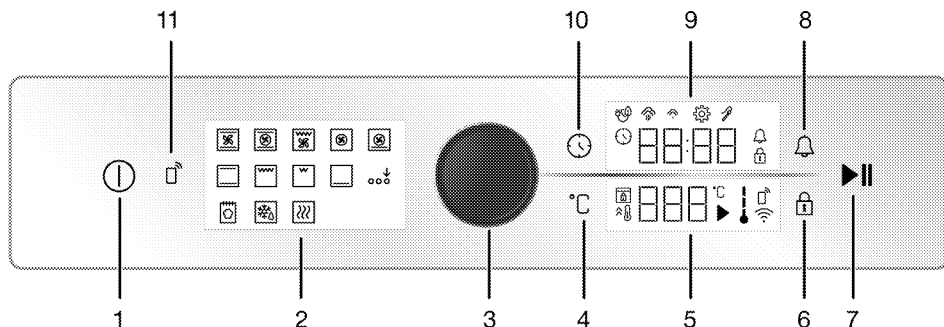
* Odvisno od modela. Vaš aparat morda nima lučke, ali pa se tip in mesto lučke razlikujeta od slike.

** Odvisno od modela. Vaš aparat je morda brez žičnih polic. Na sliki so prikazane žične police kot primer.

Uvod v upravljalno ploščo naprave in njena uporaba

Ta razdelek vsebuje opis upravljalne plošče in osnovne načine njene uporabe. V odvisnosti od tipa naprave se nekatere slike lahko razlikujejo od dejanskega izdelka.

Upravljanje pečice



- 1 Tipka za vklop/izklop
- 2 Prikaz delovanja
- 3 Gumb za upravljanje pečice
- 4 Tipka za nastavitev temperature
- 5 Prikazovalnik temperature
- 6 Tipka za zaklepanje
- 7 Tipka za začetek/konec kuhanja
- 8 Tipka za alarm
- 9 Ura/čas zaslon
- 10 Tipka za čas in nastavitev
- 11 Tipka za daljinski upravljalnik

Pri nekaterih modelih so upravljalni gumbi spuščeni v upravljalno ploščo in se prikažejo iz upravljalne plošče, ko pritisnete na tipko. Pri teh modelih najprej pritisnete na ustrezno tipko, da boste lahko upravljali pečico. Ko izvedete nastavitve, znova pritisnete na tipko, da se gumbi umaknejo.

Gumb za upravljanje pečice

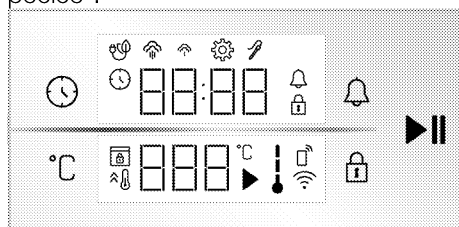
Z gumbom za upravljanje pečice lahko nadzorujete nastavitve na ura/čas zaslonu in prikazovalniku temperature. Med temi nastavitvami se lahko premikate tako, da gumb za upravljanje pečice zavrtite v desno/levo, nastavitve pa lahko aktivirate in potrdite s pritiskom na gumb.

Indikator temperature

Temperaturo v notranjosti pečice nakazuje simbol za temperaturo. Ko vključite pečico, se prikaže simbol, in ko pečica doseže nastavljeno temperaturo, so vsi deli simbola za temperaturo prikazani.

Prikaz delovanja



Zaslon funkcij vsebuje načine delovanja vaše pečice. Vsako funkcijo aktivirate tako, da jo pritisnete. Vse funkcije na zaslonu so shematične; morda niso na voljo na vašem izdelku. Načini delovanja, ki so na voljo na vašem izdelku, so razloženi v poglavju "Načini delovanja pečice".











Zasloni

Tipke:

- : Tipka za čas in nastavitev
- : Tipka za nastavitev temperature
- : Tipka za zaklepanje








-  : Tipka za alarm
 : Tipka za začetek/konec kuhanja

Ura/čas zaslon :

-  : Simbol čas pečenja/ dnevni čas
 : Simbol za alarm
 : Simbol za nastavitve
 : Simbol za zaklepanje
 : Simbol za kuhanje eko ventilatorja
 : Simbol za nizko raven pare*
 : Simbol za visoko raven pare*
 : Simbol za sondo za meso*

* Odvisno od modela naprave. Morda ni na voljo pri vašem aparatu.





Prikazovalnik temperature:











-  : Simbol za kuhanje
 : Simbol za temperaturo
 : Simbol za temperaturo v pečici
 : Simbol za hitro segrevanje (booster)
 : Simbol za daljinski upravljalnik
 : Simbol za brezžično omrežje (wifi)
 : Simbol za zaklepanje vrat*

* Odvisno od modela naprave. Morda ni na voljo pri vašem aparatu.

Funkcije delovanja pečice

V tabeli funkcij pečice najdete načine uporabe, ki jih lahko uporabite pri vaši pečici, in najvišje in najnižje temperature, ki jih lahko proizvede vaša pečica. Vsi tukaj prikazani načini delovanja morda ne veljajo za vaš aparat.

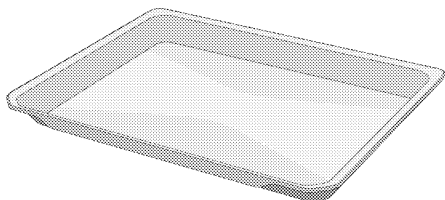
Simbol funkcije	Opis funkcije	Temperaturno območje (°C)	Opis in uporaba
	Delovanje z ventilatorjem	-	Pečica ni segreta. Deluje samo ventilator (na zadnji steni pečice). Zmrznjena hrana v zrnih se pri sobni temperaturi počasi odtaja, pečena hrana se ohladi. Čas, potreben za odmrzovanje celotnega kosa mesa, je daljši kot odmrzovanje mesa v koščkih.
	Zgornji in spodnji grelec	40 - 280	Hrana se hkrati segreva od spodaj in od zgoraj. Primerno za torte in obare v modelih za torte ali piškote in pecivo. Peka se izvaja v samo enem pekaču.
	Spodnji grelec	40 - 220	Vključen je samo spodnji grelec. Primerno in hrano, ki se jo zapeče po vrhu. To funkcijo uporabljajte tudi za enostavno čiščenje s paro.
	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	40 - 280	Vroč zrak, ki ga segrevata zgornji in spodnji grelec, se s pomočjo ventilatorja enakomerno porazdeli po vsej pečici. Peka se izvaja v samo enem pekaču.

Simbol funkcije	Opis funkcije	Temperaturno območje (°C)	Opis in uporaba
	Grelec ventilatorja	40 - 280	Vroč zrak, ki ga segreva grelec ventilatorja, se s pomočjo ventilatorja enakomerno porazdeli po vsej pečici. Primerno za peko z več pekači na policah na različnih višinah.
	Grelec ventilatorja Eko	160 - 220	Da bi prihranili energijo, uporabite to funkcijo namesto "Grelec ventilatorja" v območju 160-220 °C. Vendar pa bo čas peke malce daljši. Uporaba te funkcije je opisana v poglavju "Upravljanje krmilne enote pečice".
	Funkcija za pico	40 - 280	Delujeta spodnji grelec in grelec ventilatorja. Primerno za peko pice.
	Funkcija »3d«	40 - 280	Delujejo zgornji grelec, spodnji grelec in grelec ventilatorja. Vsi deli hrane se segrevajo hitro in enakomerno. Peka se izvaja v samo enem pekaču.
	Delni žar	40 - 280	Deluje manjši žar grelec na zgornji površini pečice. Primerno za peko na žaru manjših količin hrane.
	Poln žar	40 - 280	Deluje večji žar grelec na zgornji površini pečice. Primerno za peko na žaru večjih količin hrane.
	Poln žar s podporo ventilatorja	40 - 280	Vroč zrak, ki ga segreva večji žar grelec, se s pomočjo ventilatorja enakomerno porazdeli po vsej pečici. Primerno za peko na žaru večjih količin hrane.
	Ohranjanje toplote	40 - 100	Uporablja se za ohranjanje temperature hrane, pripravljene za postrežbo.
	Funkcija za peko kruha	-	Uporablja se za peko kruha. Nastavljene vhodne temperature in časa ni mogoče spremeniti.
	Aktivacija dodatne funkcije	-	Uporablja se za aktiviranje funkcij za zagon, ki se ob prvem zagonu ne prikažejo na zaslonu funkcij.

Dodatki k napravi

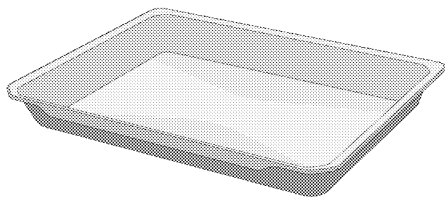
Vaša naprava ima lahko različne dodatke. V tem razdelku bodo opisani dodatki in njihova pravilna uporaba. Obseg dodatkov je odvisen od modela naprave. Vsi dodatki, opisani v tem uporabniškem priročniku, morda za vašo napravo niso na voljo.

OPOMBA : Zaradi temperature se pekači lahko v napravi zvijejo. Vendar pa to ne vpliva na njihovo uporabo. Ko se pekač ohladi, se vrne v osnovno obliko.



Standardni pekač

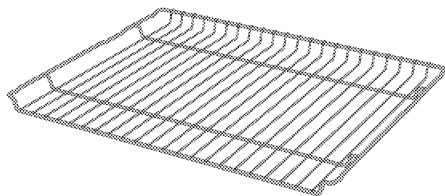
Uporablja se za pecivo, zmrznjeno hrano in cvrtje večjih kosov.



Globoki pekač

Uporablja se za pecivo, peko večjih kosov, sočno hrano ali za prestrezanje maščobe pri peki na žaru.

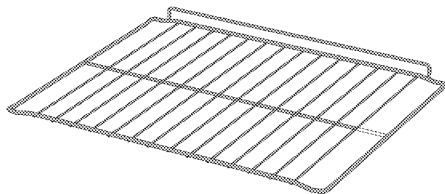
Modeli z žičnimi policami:



Žična rešetka

Uporablja se za peko ali postavljanje posode za peko ali kuhanje na željeno višino rešetke.

Modeli brez žičnih polic:

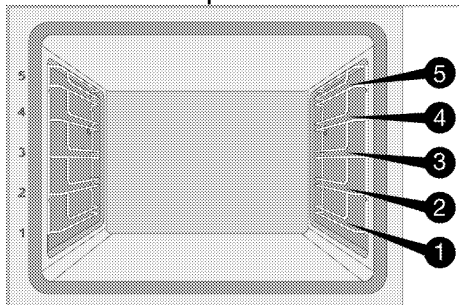


Uporaba dodatkov k napravi

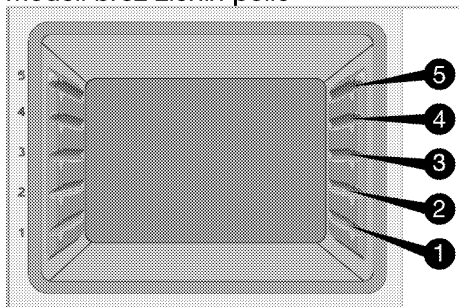
Police za pekače

V pečici lahko postavite police na 5 različnih višin. Oznake polic lahko vidite tudi po številkah na sprednjem okviru pečice.

Modeli z žičnimi policami



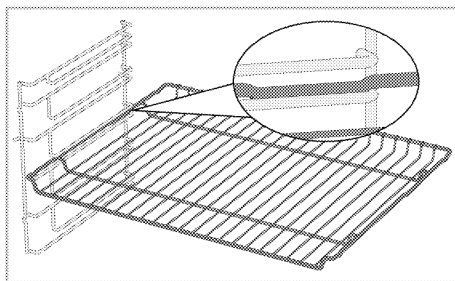
Modeli brez žičnih polic



Postavitev žične rešetke na police

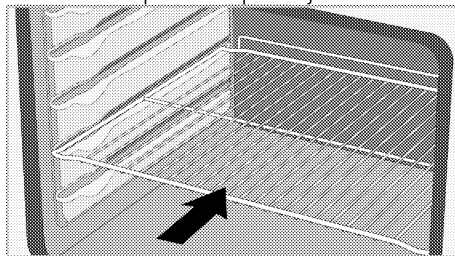
Modeli z žičnimi policami:

Pomembno je, da rešetko pravilno namestite v pečico. Ko postavljate rešetko na želeno polico, mora biti odprti del spredaj. Rešetka mora biti pritrjena z zaustavljalom na žično polico. Ne sme se premakniti čez zaustavljalo in priti v stik s hrbtno steno pečice.



Modeli brez žičnih polic:

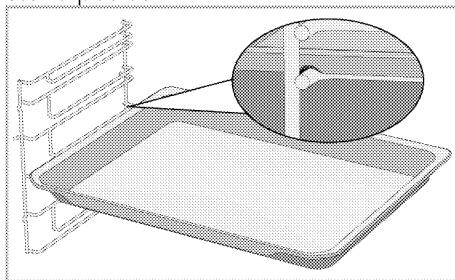
Pomembno je, da rešetko pravilno namestite v pečico. Pri vstavljanju rešetke pazite na njeno orientacijo. Ko postavljate rešetko na želeno polico, mora biti odprti del spredaj.



Postavitev pekača na police

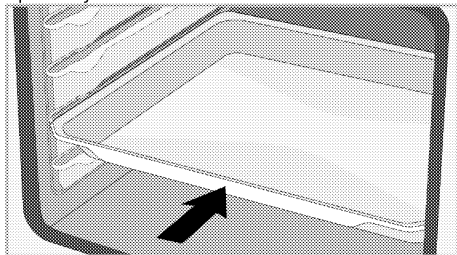
Modeli z žičnimi policami:

Pomembno je, da pekač pravilno položite v pečico. Ko postavljate pekač na želeno polico, mora biti del z ročajem spredaj. Pekač mora biti pritrjen z zaustavljalom na žično polico. Ne sme se premakniti čez zaustavljalo in priti v stik s hrbtno steno pečice.



Modeli brez žičnih polic:

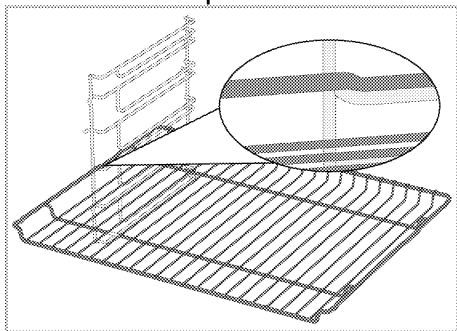
Pomembno je, da pekač pravilno položite na stransko polico. Pri vstavljanju pekača pazite na njegovo orientacijo. Ko postavljate pekač na željeno polico, mora biti del z ročajem spredaj.



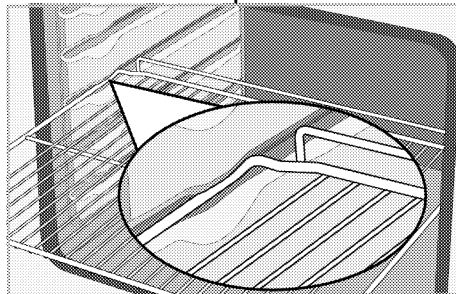
Delovanje zaustavljalca žične rešetke

Predvidena je funkcija zaustavljalca, ki preprečuje, da bi žična rešetka zdrsnila z žične police. S to funkcijo je odzemanje jedi iz pečice lažje in varnejše. Ko odstranjujete žično rešetko, jo potegnite naprej, dokler ne doseže zaustavljalca. Da ga v celoti odstranite, jo povlecite čez zaustavljalca.

Modeli z žičnimi policami

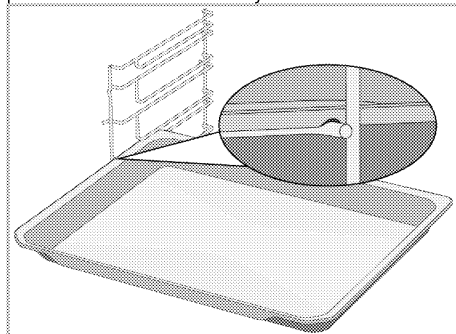


Modeli brez žičnih polic



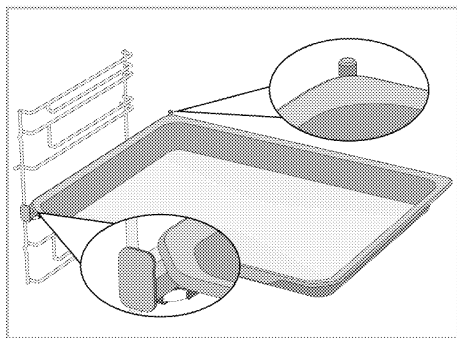
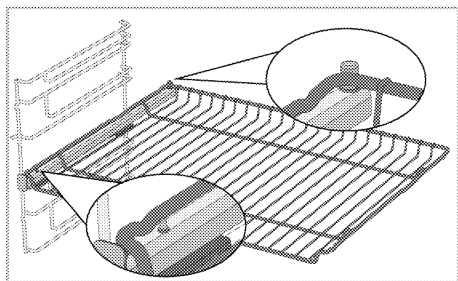
Delovanje zaustavljalca žične rešetke - Modeli z žičnimi policami

Predvidena je funkcija zaustavljalca, ki preprečuje, da bi pekač zdrsnil z žične police. Ko odstranjujete pekač, ga sprostite z zadnjega zaustavljalca in povlecite proti sebi, dokler ne doseže zaustavljalca. Da ga v celoti odstranite, jo povlecite čez zaustavljalca.



Pravilna postavitev žične rešetke in pekača na teleskopska vodila - Modeli z žičnimi policami in teleskopskimi vodili

S teleskopskimi vodili lahko preprosto namestite in odstranite pekače ali žične rešetke. Ko uporabljate pekače ali žične rešetke s teleskopskimi vodili, pazite, da zatiči na sprednjem in zadnjem delu teleskopskih vodil ležijo ob robovih rešetke ali pekača (glejte sliko).



Tehnični podatki

Splošni podatki

Zunanje mere aparata (višina x širina x globina)	595 mm/594 mm/567 mm
Vgradne mere aparata (višina x širina x globina)	590 ali 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Napetost in frekvenca	220-240 V ~ 50 Hz
Vrste in preseki uporabljenih kablov, primernih za uporabo z aparatom	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Skupna poraba energije	3,3 kW
Vrsta pečice	Večfunkcijska pečica

Osnove: Podatki o energijski nalepki za električne pečice so v skladu s standardom EN 60350-1 / IEC 60350-1. Te vrednosti so določene pri standardni obremenitvi s spodnjim in zgornjim grelcem ali z gretjem s podporo ventilatorja (če je funkcija vgrajena).
Energijski razred učinkovitosti je določen glede na to, ali je določena funkcija vgrajena v izdelek ali ne: 1-Grelec ventilatorja Eko, 2-Grelec ventilatorja 3- Delni žar s podporo ventilatorja, 4-Zgornji in spodnji grelec.


- i** Tehnični podatki izdelka se lahko spremenijo brez poprejšnjega obvestila zaradi izboljšanja kakovosti izdelka.
- i** Slike v tem priročniku so shematske in se morda ne ujemajo popolnoma z izdelkom.
- i** Vrednosti, navedene na nalepkah na izdelku ali v priloženi dokumentaciji, so pridobljene v laboratorijskih pogojih v skladu z zadevnimi standardi. Glede na pogoje delovanja in okoljske pogoje lahko te vrednosti odstopajo.

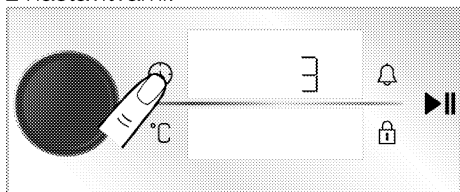
4 Pri prvi uporabi

Pred prvo uporabo vašega aparata priporočamo, da izvedete postopke, opisane v naslednjih razdelkih.


Nastavitev pri prvi uporabi

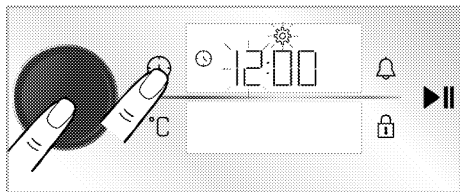
i Pred uporabo pečice vedno nastavite čas dneva. Če ga ne nastavite, v nekaterih modelih pečic ne morete kuhati.



1. Ko je pečica v stanju pripravljenosti (ko je na zaslonu prikazano koliko je ura), aktivirajte meni z nastavitvami tako, da držite tipko  za približno 3 sekunde.
» Prikaže se odštevanje 3-2-1. Po pretečenem odštevanju se aktivira meni z nastavitvami.

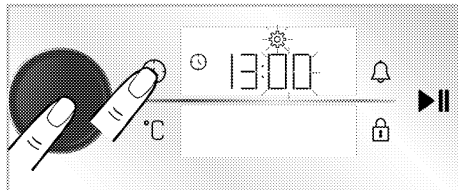




2. Za aktiviranje polja ure pritisnite gumb za upravljanje pečice ali enkrat tipko .

» Na ura/čas zaslonu utripata polje za ure in simbol .



3. Nastavite ure z vrtenjem gumba za upravljanje pečice v desno/levo in enkrat pritisnite gumb za upravljanje pečice ali tipko , da aktivirate polje za minute.
» Na ura/čas zaslonu utripata polje za minute in simbol .



4. Nastavite minute z vrtenjem gumba za upravljanje pečice v desno/levo. Nastavitev časa potrdite s pritiskom na gumb za upravljanje pečice ali tipko .
» Zdaj je čas nastavljen in na ura/čas zaslonu je stalno prikazan simbol .

i Če začetni čas ni nastavljen, bo ura tekla od ure, nastavljene v proizvodnji. Čas lahko nastavite tudi kasneje, kot je opisano v razdelku »Nastavitve«.

i Če za dalj časa zmanjka elektrike, se nastavitev časa ponastavi. Čas je treba znova nastaviti.

Prvo čiščenje

1. Odstranite vso embalažo.
2. Iz pečice odstranite vse priložene dodatke.
3. Vključite aparat za 30 minut in ga nato izključite. Pri tem vsi ostanki in sloji, ki so v pečici ostali po proizvodnji zgorejo in se pečica očisti.
4. Ko vključite aparat, nastavite najvišjo možno temperaturo in način delovanja, pri katerem so vključeni vsi grelci vašega aparata. Glejte razdelek »Funkcije delovanja pečice«. V naslednjem razdelku boste izvedeli, kako lahko upravljate pečico.
5. Počakajte, da se pečica ohladi.
6. Obrišite površine aparata z vlažno krpo ali gobico in jih nato obrišite s suho krpo.

Pred uporabo dodatkov:

Očistite dodatke, ki ste jih vzeli iz pečice, z raztopino vode in čistila ter mehko gobico.

OPOMBA Določena čistila ali čistilna sredstva lahko poškodujejo površino. Za čiščenje ne uporabljajte agresivnih čistil, čistilnih praškov/krem ali ostrih predmetov.

OPOMBA Med prvim delovanjem lahko oddajanje vonja in dima traja nekaj ur. To je povsem običajno. Prostor naj bo dobro prezračen, da odstranite dim in vonj. Izognite se neposrednemu vdihovanju dima in vonja, ki ga oddaja naprava.

5 Uporaba pečice

Splošne informacije o uporabi pečice

Ventilator za hlajenje (Morda ne obstaja pri vašem aparatu.)


Vaš aparat je opremljen z ventilatorjem za hlajenje. Ventilator za hlajenje se vključi samodejno in po potrebi ter hladi sprednji del aparata in pohištvo. Po izvedenem hlajenju se ventilator samodejno izključi. Vroč zrak izstopa nad vratci pečice. Teh odprtin za prezračevanje ne prekrivajte. V nasprotnem se pečica lahko pregreje. Ventilator za hlajenje deluje med uporabo pečice in po tem, ko pečico izključite (približno 20–30 minut po izklopu). Če uporabljate programsko uro pečice, se ventilator za hlajenje izključi ob koncu peke skupaj z ostalimi funkcijami. Uporabnik ne more nastavljati časa delovanja ventilatorja za hlajenje. Ta se izključi samodejno. To ni napaka.

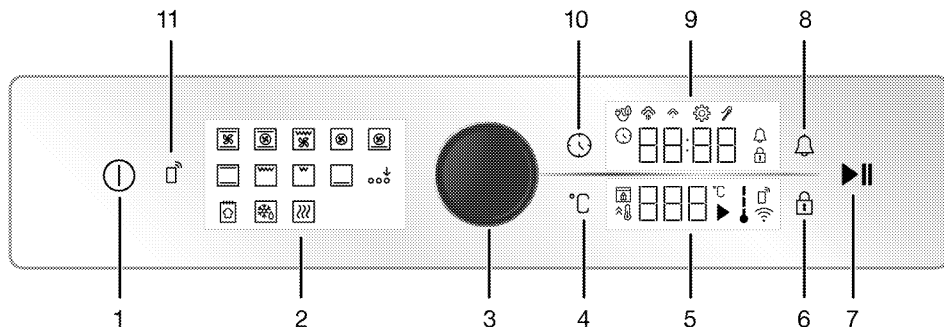
Lučka v pečici

Lučka v pečici se vključi, ko vključite grelce pečice. Pri nekaterih modelih lučka med peko ves čas sveti, pri drugih pa po določenem času ugasne. Če med delovanjem pečice odprete vrata, se lučka pečice samodejno vključi.

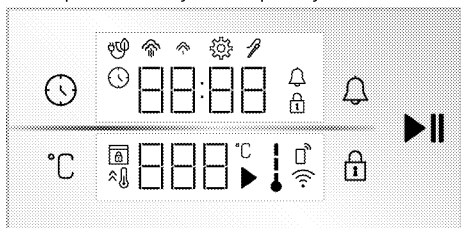
Uporaba upravljalne plošče pečice

Splošna opozorila za upravljalno ploščo pečice

- i** Končni čas je mogoče nastaviti na največ 5:59 ur. Pri funkciji ohranjanja tople hrane je mogoče nastaviti čas na največ 23:59 ur. V primeru izpada elektrike se čas peke in končni čas peke ponastavita na nič.
- i** Med prilagajanjem nastavitvev ustrezni simboli na zaslonu utripajo. Počakajte trenutek, da se nastavitvev shrani.
- i** Če je ob začetku peke nastavljen čas peke, bo na zaslonu prikazan preostali čas.
- i** Če je funkcija hitrega predgrevanja (booster) omogočena na upravljalni plošči, je na zaslonu prikazan simbol , ko začnete s peko in ko je dosežena nastavljena temperatura peke. Za hitro nastavitvev funkcije Booster, glejte razdelek **Nastavitve**.



- 1 Tipka za vklop/izklop
- 2 Prikaz delovanja
- 3 Gumb za upravljanje pečice
- 4 Tipka za nastavitev temperature
- 5 Prikazovalnik temperature
- 6 Tipka za zaklepanje
- 7 Tipka za začetek/konec kuhanja
- 8 Tipka za alarm
- 9 Ura/čas zaslon
- 10 Tipka za čas in nastavitev
- 11 Tipka za daljinski upravljalnik



Zasloni

Tipke:

- : Tipka za čas in nastavitev
- : Tipka za nastavitev temperature
- : Tipka za zaklepanje
- : Tipka za alarm
- : Tipka za začetek/konec kuhanja

Ura/čas zaslon :

- : Simbol čas pečenja/ dnevni čas
- : Simbol za alarm
- : Simbol za nastavitve
- : Simbol za zaklepanje
- : Simbol za kuhanje eko ventilatorja
- : Simbol za nizko raven pare*
- : Simbol za visoko raven pare*
- : Simbol za sondo za meso*

* Odvisno od modela naprave. Morda ni na voljo pri vašem aparatu.

Prikazovalnik temperature:

- : Simbol za kuhanje

- : Simbol za temperaturo
- : Simbol za temperaturo v pečici
- : Simbol za hitro segrevanje (booster)
- : Simbol za daljinski upravljalnik
- : Simbol za brezžično omrežje (wifi)
- : Simbol za zaklepanje vrat*

* Odvisno od modela naprave. Morda ni na voljo pri vašem aparatu.

Vklop pečice

1. Vključite pečico s pritiskom na tipko ①.
- » Ko je pečica vključena, se na zaslonu prikaže prva funkcija. Na tem zaslonu lahko nastavite način delovanja, temperaturo, čas peke, alarm.

Če na tem zaslonu ne nastavite ničesar, se pečica po približno 5 minutah ugasne in na zaslonu bo prikazan trenutni čas.

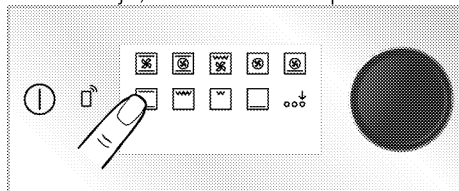
Izklop pečice

Izključite pečico s pritiskom na tipko ①. Na zaslonu bo prikazan trenutni čas.

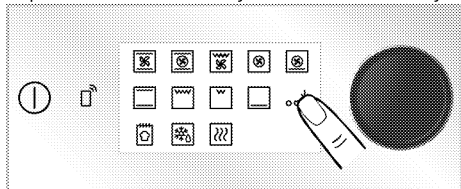
Ročna nastavitev temperature in načina delovanja pečice

Pečico lahko upravljate ročno, tako da izberete temperaturo in način delovanja (funkcijo), ki bosta primerna za vašo jed, in pri tem ne uporabite programske ure. Funkcija "Zgornji in spodnji grelec" in nastavitev 180 °C sta prikazana na slikah kot primer.

1. Vključite pečico s pritiskom na tipko ①.
2. Na zaslonu funkcij se dotaknite načina delovanja, s katerim želite peči.

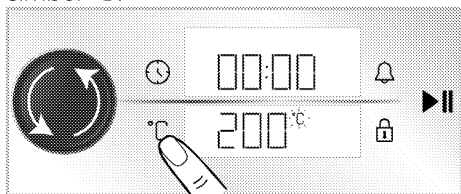


3. Na zaslonu funkcij se dotaknete načina delovanja, s katerim želite peči. Če funkcija, ki jo želite izbrati, ni med prvimi načini delovanja, ki se prikažejo na zaslonu funkcij, lahko spodnjo vrstico funkcij aktivirate tako, da pritisnete "Aktivacija dodatne funkcije".



4. Na zaslonu temperature se prikaže vnaprej določena temperatura za izbrano funkcijo. Če želite spremeniti to temperaturo, pritisnite gumb za upravljanje pečice ali se dotaknete tipke °C in zavrtite gumb za upravljanje pečice v desno / levo.

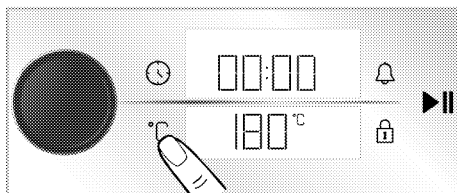
» Na prikazovalniku temperature utripa simbol °C.



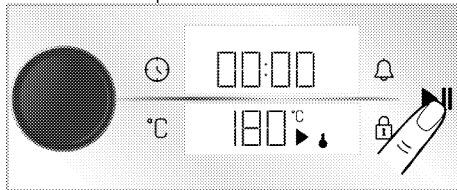
i Če spremenite način delovanja po spreminjanju prednastavljene temperature za ta način delovanja, bo na zaslonu prikazana temperatura, ki ste jo nastavili nazadnje. Če pa nastavljena temperatura ni v temperaturnem območju izbrane funkcije, bo prikazana najvišja možna temperatura za to funkcijo.

5. Nastavljeno temperaturo potrdite s pritiskom na tipko °C.

» Na prikazovalniku temperature se prikaže simbol °C.



6. Po nastavitvi načina delovanja in temperature se za začetek peke dotaknete tipke ►||.

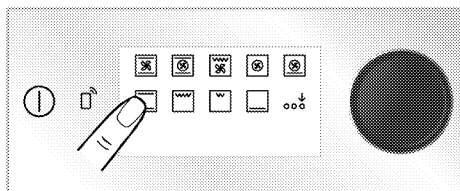


» Vaša pečica bo takoj začela delovati pri izbranem načinu delovanja in temperaturi. Simbola ↓ in ► se prikažeta prikazovalniku temperature. Na zaslonu začne šteti čas peke. Ko temperatura v notranjosti pečice doseže nastavljeno temperaturo, se na zaslonu prikažejo vse stopnje simbola ↓. Pečica se ne izkluči samodejno, saj pri ročni nastavitvi ne vnesete časa peke. Po končani peki jo morate izklučiti sami. Ko je pečenje končano, se dotaknete tipke ►||, da končate peko, ali tipke ①, da v celoti izklučite pečico.

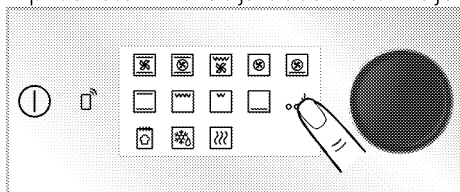
Uporaba pečice z nastavitvijo časa peke

Izberite temperaturo, način delovanja in na programski uri nastavite čas peke. Pečica se bo po iztečenem času peke samodejno izklučila. Funkcija "Zgornji in spodnji grelec" in nastavev 180 °C in 45 minut sta prikazana na slikah kot primer.

1. Vklopite pečico s pritiskom na tipko ①.
2. Na zaslonu funkcij se dotaknete načina delovanja, s katerim želite peči.

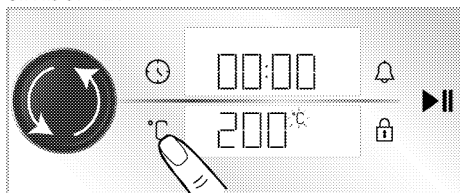


3. Na zaslonu funkcij se dotaknete načina delovanja, s katerim želite peči. Če funkcija, ki jo želite izbrati, ni med prvimi načini delovanja, ki se prikažejo na zaslonu funkcij, lahko spodnjo vrstico funkcij aktivirate tako, da pritisnete "Aktivacija dodatne funkcije".



4. Na zaslonu temperature se prikaže vnaprej določena temperatura za izbrano funkcijo. Če želite spremeniti to temperaturo, pritisnite gumb za upravljanje pečice ali se dotaknete tipke °C in zavrtite gumb za upravljanje pečice v desno / levo.

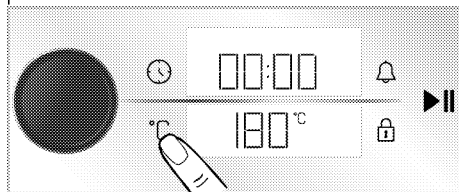
» Na prikazovalniku temperature utripa simbol °C.



i Če spremenite način delovanja po spreminjanju prednastavljene temperature za ta način delovanja, bo na zaslonu prikazana temperatura, ki ste jo nastavili nazadnje. Če pa nastavljena temperatura ni v temperaturnem območju izbrane funkcije, bo prikazana najvišja možna temperatura za to funkcijo.

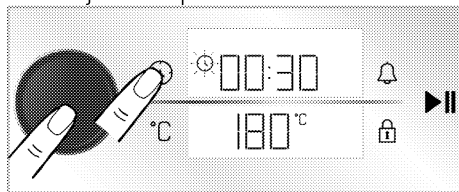
5. Nastavljeno temperaturo potrdite s pritiskom na tipko °C.

» Na prikazovalniku temperature se prikaže simbol °C.



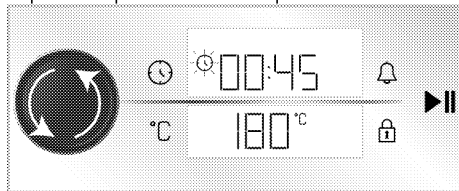
6. Za nastavev časa kuhanja pritisnite gumb za upravljanje pečice ali se enkrat dotaknete tipke ⌚.

» Na zaslonu utripa simbol ⌚ in na zaslonu ura/čas se prikaže 30 minutni nastavljeni čas peke.



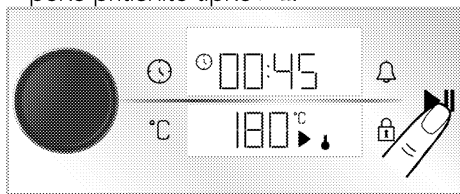
i Po nastavitvi načina delovanja in temperature, bo čas peke nastavljen na 30 minut s pritiskom na tipko ⌚ ali s pritiskom na gumb za upravljanje pečice za hitro nastavev časa peke in spremenite čas z vrtenjem gumba za upravljanje pečice v desno/levo.

7. Nastavite čas peke z vrtenjem gumba za upravljanje pečice. Potrdite čas peke s pritiskom na tipko ⌚.



i V prvih 15 minutah čas peke narašča v korakih po 1 minuto, po 15 minutah pa v korakih po 5 minut.

8. Po nastavitvi načina delovanja, temperature in časa peke za začetek peke pritisnite tipko ►II.



» Takoj ko nastavite način delovanja in temperaturo, se pečica prične segrevati. Nastavljeni čas peke začne odšteti. Simbola ↓ in ► se prikazeta na prikazovalniku temperature. Ko temperatura v notranjosti pečice doseže nastavljeno temperaturo, se na zaslonu prikažejo vse stopnje simbola ↓. Ko je peka končana, se na zaslonu prikaže "End" se prikaže na prikazovalniku temperature, časovnik da zvočno opozorilo in peka se ustavi.

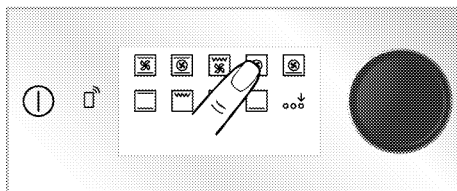
9. Zvočno opozorilo se sliši eno minuto.

Če pritisnete tipko ►II, medtem ko slišite opozorilni zvok, in se na zaslonu prikaže "End" se prikaže na prikazovalniku temperature, pečica nadaljuje z delovanjem brez časovne omejitve. Če pritisnete tipko ①, se pečica izključi. Če se dotaknete katere koli druge tipke, se zvočno opozorilo utiša.

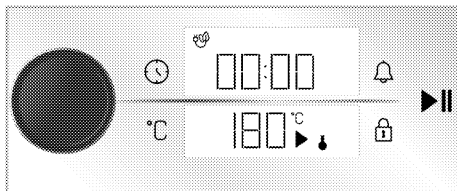
Eko peka s pomočjo ventilatorja

Da bi prihranili energijo, lahko uporabite to funkcijo, namesto da uporabite "Grelec ventilatorja" v območju od 160 do 220 °C. Vendar bo čas peke nekoliko daljši.

1. Vključite pečico s pritiskom na tipko ①.
2. Pritisnite in držite "Grelec ventilatorja" na zaslonu funkcij.



» Prikaže se odštevanje 3-2-1. Ko odštevanje poteče, se prikaže simbol ☼, in "Eko peka s pomočjo ventilatorja" je aktivirana.



3. Nastavljeno temperaturo in čas peke lahko spremenite, kot je opisano v prejšnjih poglavjih. Potem začnete s peko.

» Ta "Eko peka s pomočjo ventilatorja", lučka med peko sveti šibkeje kot pri drugih načinih peke, zaradi prihranka energije.

Funkcija za peko kruha

Vaša pečica ima "Funkcija za peko kruha", posebej določeno za peko kruha. Nastavitve temperature in časa funkcije so določene.

Sestavine

- 500 g moke
- 15 g sladkorja
- 10 g instant kvasa
- 10 g sončničnega olja
- 8 g soli
- 300 ml vode (35 °C)

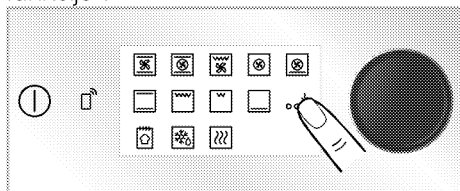
Za vrh testa

- 2 žlički sončničnega olja

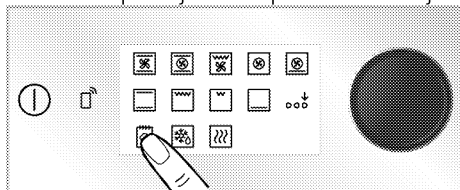
Priprava

1. V globoko skledo presejete moko. Na moko dodajte sladkor in zmešajte v homogeno mešanico.

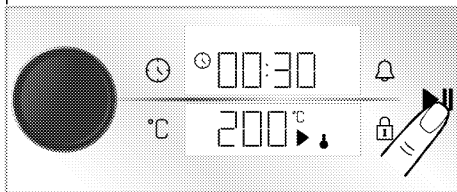
2. Odprite sredino moke in dodajte kvas, sol in sončnično olje. Postopoma nalivajte toplo vodo, začnite s strani.
3. Testo gnetite ročno ali v mešalniku za testo približno 10-15 minut.
4. Zameseno testo nekajkrat ročno obrnite in dajte v skledo. Na testo dajte 1 žličko sončničnega olja in ga pokrijte z raztegljivo folijo, tako da se ta dotika testa.
5. Testo pokrijte z raztegljivo folijo in debelo krpo in pustite, da vzhaja na sobni temperaturi.
6. Dajte testo, ki je vzhajalo 60 minut, na pult in ga 4-5 krat pregnetite, da odstranite zrak v notranjosti. Na testo dajte 1 žličko sončničnega olja in ga pokrijte z raztegljivo folijo, tako da se ta dotika testa. Pustite da testo vzhaja pri sobni temperaturi še 30 minut.
7. Ko je vzhajanje končano, testo oblikujte v štrugo in ga položite na pekač. S pomočjo noža naredite 3-4 zareze v testu.
8. Pekač postavite na 3. polico pečice.
9. Vključite pečico s pritiskom na tipko ①.
10. Aktivirajte spodnjo vrstico funkcij, tako da se na zaslonu funkcij dotaknete "Aktivacija dodatne funkcije".



11. Pritisnite "Funkcija za peko kruha" v spodnji vrstici prikaza funkcij.



12. Pritisnite tipko ►||, da začnete s peko.



13. Po koncu peke se zvočno opozorilo sliši eno minuto. Če pritisnete tipko ①, se pečica izključi. Če pritisnete katero koli drugo tipko, se zvočno opozorilo utiša.

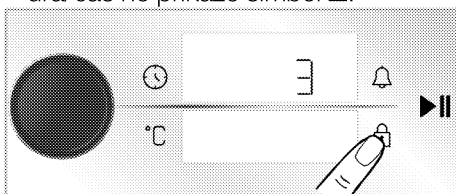
Nastavitve

- i** Odštevanje 3- 2- 1 se prikaže v menijih ali nastavitvah, ki se aktivirajo z daljšim dotikom. Ko odštevanje poteče, se aktivira ustrezen meni ali nastavev.

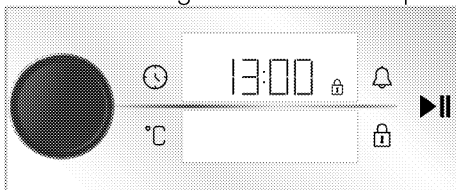
Aktiviranje varovala tipk

Z uporabo funkcije varovala tipk lahko nadzorno enoto zaščitite pred poseganjem v njo.

1. Držite tipko ①, dokler se na zaslonu ura/čas ne prikaže simbol ①.






» Prikaže se odštevanje 3-2-1. Ko je odštevanje končano, se na zaslonu ura/čas prikaže simbol ①, in varovalo tipk je aktivirano. Če pritisnete katero koli tipko ali gumb za upravljanje pečice, medtem ko je varovalo tipk aktivno, se zasliši zvočni signal in simbol ① utripa.



i Varovalo tipk v primeru izpada električne energije ne bo preklicano.

Deaktiviranje varovala tipk

1. Držite tipko , dokler se na zaslonu ura/čas ne prikaže simbol .

» Prikaže se odštevanje 3-2-1. Ko je odštevanje končano, se na zaslonu prikaže  simbol, in varovalo tipk je na zaslonu ura/čas onemogočeno.

Nastavitev alarma

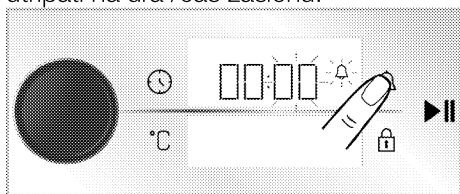
Nadzorno enoto izdelka lahko uporabite tudi za druga opozorila ali opomnike, razen za peko.

Alarm ne vpliva na način delovanja pečice. Uporablja se za nastavitev opozoril. Na primer, lahko si nastavite alarm, da je treba po določenem času obrniti hrano v pečici. Takoj, ko se nastavljeni čas izteče, upravljalna plošča sproži zvočno opozorilo.

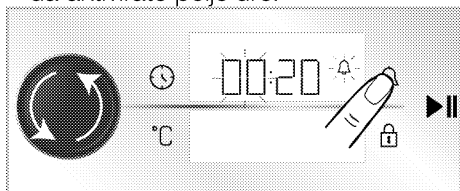
i Najdaljši čas do vklopa alarma je 23 ur in 59 minut.


1. Pritisnite tipko , enkrat, da nastavite čas alarma.


» Simbol  in minutno polje začneta utripati na ura /čas zaslonu.




2. Nastavite minuto tako, da zavrtite gumb za upravljanje pečice v desno / levo in se enkrat dotaknete tipke , da aktivirate polje ure.



3. Nastavite uro z vrtenjem gumba za upravljanje pečice v desno/levo. Nastavitev časa potrdite s pritiskom na gumb za upravljanje pečice ali tipko .

» Simbol  neprekinjeno sveti in čas alarma začne na ura/čas zaslonu odštevati.

4. Po poteku časa alarma začne simbol  utripati in vas opozori z zvokom.


i Če sta čas alarma in čas kuhanja nastavljena hkrati, se na zaslonu ura/čas prikaže krajši čas.


Izklop opozorila

1. Po koncu alarma, se zvočno opozorilo sliši eno minuto. Z dotikom katere koli tipke ustavite zvočno opozorilo.

» Zvočno opozorilo se ustavi.

Preklic opozorila


1. Pritisnite tipko , enkrat, za preklic časa alarma.

» Na zaslonu ura/čas začne utripati simbol .

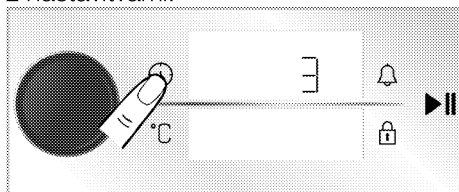
2. Nastavite čas alarma na "00:00" z vrtenjem gumba za upravljanje pečice v desno/levo.

Nastavitev glasnosti

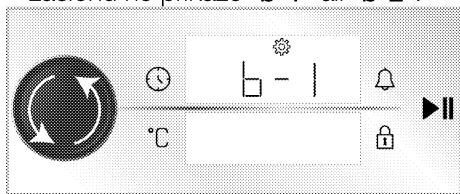
Nastavite lahko glasnost nadzorne enote. Za izvedbo tega postopka mora biti pečica izklopljena.

1. Ko je pečica izključena (ko je na zaslonu prikazano koliko je ura), aktivirajte meni z nastavitvami tako, da držite tipko  za približno 3 sekunde.

» Prikaže se odštevanje 3-2-1. Po pretečenem odštevanju se aktivira meni z nastavitvami.

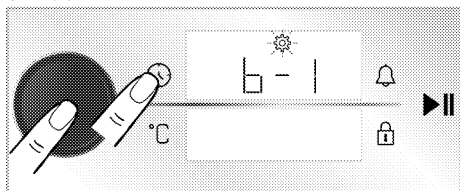


2. Vrtite gumb za upravljanje pečice v desno/levo, dokler se na ura/čas zaslonu ne prikaže "b-1" ali "b-2".



3. Nastavitev glasnosti aktivirajte tako, da pritisnete tipko ali gumb za upravljanje pečice.

» Na zaslonu ura/čas začne utripati simbol .



4. Nastavite želeno glasnost z vrtenjem gumba za upravljanje pečice v desno/levo.

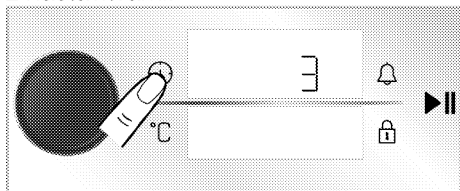
5. Nastavitev glasnosti potrdite tako, da pritisnete tipko ali gumb za upravljanje pečice.

Nastavitev svetlosti zaslona

Lahko nastavite svetlost zaslona nadzorne enote. Za izvedbo tega postopka mora biti pečica izklopljena.

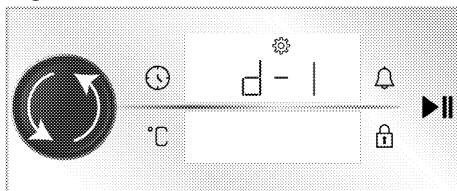
1. Ko je pečica izključena (ko je na zaslonu prikazano koliko je ura), aktivirajte meni z nastavitvami tako, da držite tipko za približno 3 sekunde.

» Prikaže se odštevanje 3-2-1. Po pretečenem odštevanju se aktivira meni z nastavitvami.



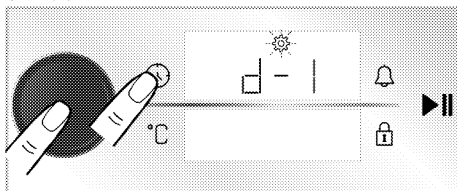
2. Vrtite gumb za upravljanje pečice v desno/levo, dokler se na ura/čas

zaslonu ne prikaže "d-1", "d-2" ali "d-3"



3. Nastavitev svetlosti aktivirajte tako, da pritisnete tipko ali gumb za upravljanje pečice.

» Na zaslonu ura/čas začne utripati simbol .



4. Nastavite želeno svetlost z vrtenjem gumba za upravljanje pečice v desno/levo.

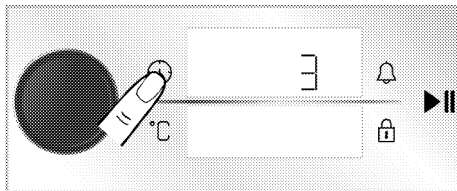
5. Nastavitev svetlosti potrdite tako, da pritisnete tipko ali gumb za upravljanje pečice.


Nastavite funkcije Hitro predgrevanje (Booster)

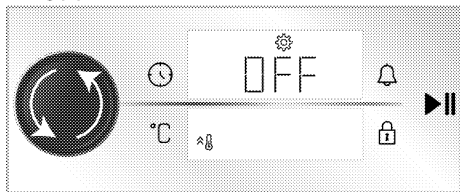
Peko lahko izvajate samodejno s funkcijo hitrega predgrevanja na vašem izdelku. V ta namen aktivirajte nastavev hitrega predgrevanja. Za izvedbo tega postopka mora biti pečica izklopljena.



1. Ko je pečica izključena (ko je na zaslonu prikazano koliko je ura), aktivirajte meni z nastavitvami tako, da držite tipko za približno 3 sekunde.

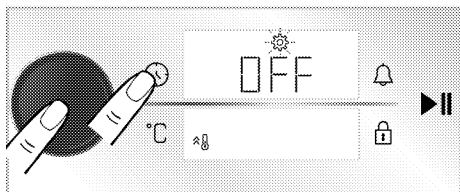
» Prikaže se odštevanje 3-2-1. Po pretečenem odštevanju se aktivira meni z nastavitvami.



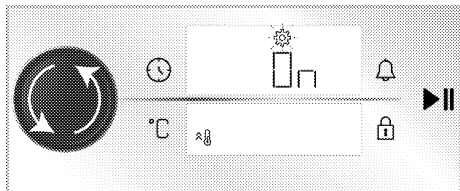
2. Vrtite gumb za upravljanje pečice v desno/levo, dokler se na ura/čas zaslona ne prikaže simbol  in "OFF".




3. Nastavitev hitrega predgrevanja (booster) aktivirajte tako, da pritisnete tipko  ali gumb za upravljanje pečice. » Na zaslону ura/čas začne utripati simbol .



4. Vrtite gumb za upravljanje pečice v desno/levo, da na ura/čas zaslona spremenite "OFF" nastavev, na "ON" nastavev.




5. Nastavitev hitrega predgrevanja (booster) potrdite tako, da pritisnete tipko  ali gumb za upravljanje pečice.

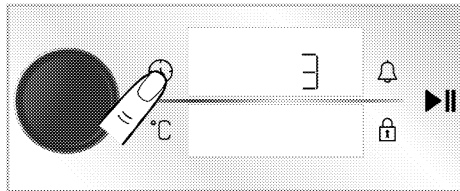
i Nastavitev hitrega predgrevanja lahko izklopite po enakem postopku. Če nastavite na "OFF" nastavev, lahko prekličete nastavev hitrega predgrevanja.



Nastavitev časa

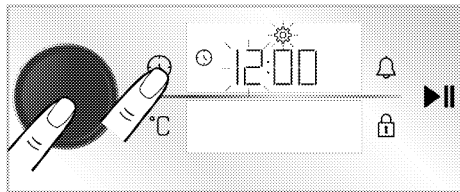
Prilagoditev nastavljenе ure na pečici


1. Ko je pečica v stanju pripravljenosti (ko je na zaslону prikazano koliko je ura),

- aktivirajte meni z nastavitvami tako, da držite tipko  za približno 3 sekunde. » Prikaže se odštevanje 3-2-1. Po pretečenem odštevanju se aktivira meni z nastavitvami.

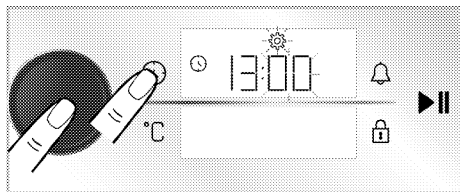




2. Za aktiviranje polja ure pritisnite gumb za upravljanje pečice ali enkrat tipko . » Na ura/čas zaslону utripata polje za ure in simbol .



3. Nastavite ure z vrtenjem gumba za upravljanje pečice v desno/levo in enkrat pritisnite gumb za upravljanje pečice ali tipko , da aktivirate polje za minute.

- » Na ura/čas zaslону utripata polje za minute in simbol .



4. Nastavite minute z vrtenjem gumba za upravljanje pečice v desno/levo. Nastavev časa potrdite s pritiskom na gumb za upravljanje pečice ali tipko . » Zdaj je čas nastavljen in na ura/čas zaslону je stalno prikazan simbol .

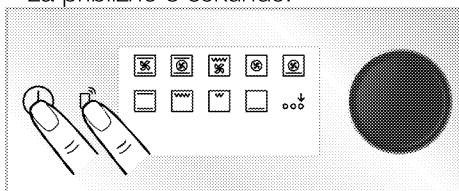
Priključitev pečice na brezžično omrežje in predstavitev aplikacije HomeWhiz

Svojo pečico lahko povežete z brezžičnim omrežjem in jo s pomočjo pametne naprave upravljate prek aplikacije **"HomeWhiz"**. V ta namen najprej namestite aplikacijo Homewhiz na vašo pametno napravo. Aplikacija **"HomeWhiz"** je na voljo v mobilnih operacijskih sistemih IOS in Android.

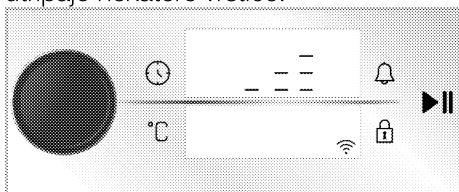
i Po prenosu aplikacije **"HomeWhiz"** sledite navodilom v aplikaciji, da ustvarite svoj dom.

i Postopek za priključitev pečice na brezžično omrežje in za vklop daljinskega upravljalnika pečice lahko dokončate po navodilih v aplikaciji.

1. Če želite pečico preklopiti v nastavitveni način, medtem ko je ta izključena (ko je na zaslonu prikazano koliko je ura), držite tipki ① in ② hkrati za približno 3 sekunde.



» Ko pečica preklopi v nastavitveni način, se na zaslonu prikaže animacija, kjer utripajo nekatere vrstice.



2. Odprite aplikacijo **"HomeWhiz"**, ki ste jo namestili na pametno napravo. Ko ustvarite svoj dom, izberite pečico pod kuhinjskimi aparati in vnesite številko

serije vašega izdelka v aplikacijo in sledite korakom, opisanim v aplikaciji.

i Številka serije vašega aparata je številka, ki se začne z "77..." na hrbtni strani naslovnice priročnika.

3. Upoštevajte navodila za uporabo pečice, tako da sledite navodilom na sami aplikaciji.

Aktiviranje daljinskega upravljalnika pečice

Po vpisu vaše pečice v aplikaciji **"HomeWhiz"**, omogočite daljinsko upravljanje:

1. Pritisnite tipko ③ enkrat, medtem ko je na zaslonu prikazan simbol ④.

» Simbol ③ se prikaže na zaslonu skupaj s simbolom ④.



i Če simbol ④ ni prikazan, držite tipko ③, dokler se na zaslonu ne prikaže simbol ④. Če svoje naprave niste vpisali v aplikacijo HomeWhiz, simbol ④ utripne enkrat in zasliši se zvočni signal za napako.


i Če je simbol ④ prikazan na zaslonu, vendar se zasliši signal napake ob pritisku tipke ③ in simbol ③ ni prikazan, ali simbol ④ utripa na zaslonu, preverite internetno povezavo naprave. Če je kljub temu, da internetna povezava deluje, napaka še vedno prikazana, ponovite postopek namestitve.

Brisanje seznanjanja pečice, povezane z aplikacijo "Homewhiz"

Po dodajanju vašega izdelka v aplikacijo **"Homewhiz"**, se uporabniški račun, ki ste ga uporabili za **"Homewhiz"**, seznani z informacijami vašega izdelka. Če želite izbrisati seznanjanje zaradi izgube dostopa do računa, ki ga uporabljate v

aplikaciji, ali zaradi drugih razlogov, je treba izvesti naslednja dejanja.

1. Izdelek izklopite (medtem se na zaslonu prikaže ura), in pritisnite tipke  in  ter držite približno 5 sekund.
- » Na zaslonu se prikaže odštevanje od 5.
2. Po končanem odštevanju se na zaslonu prikaže animacija brisanja ujemanja.
3. Ko je postopek brisanja seznanjanja končan brez težav, se zasliši zvok in pečica se bo znova zagnala.

 Če nastane težava pri brisanju seznanjanja in postopka ni mogoče dokončati, se zasliši zvok za napako.

4. Po zaključku brisanja lahko izdelek znova povežete z vašim **"Homewhiz"** računalnikom.

Izjava o skladnosti

Arçelik A.Ş. s tem izjavlja, da je ta naprava v skladu z Direktivo 2014/53/EU. Za vašo napravo najdete podrobno DRO izjavo o skladnosti na spletnem mestu support.beko.com med dodatnimi dokumenti na strani izdelka.



Pas 2,4 GHz: 100 mW maks.

6 Splošne informacije o peki

Ta razdelek vsebuje koristne namige za pripravo in peko jedi.

Obenem lahko tukaj najdete jedi, ki jih je preizkusil proizvajalec, in najprimernejše nastavitve zanje. Predstavljene so tudi primerne nastavitve pečice za te jedi.

Splošna opozorila glede peke

- Ko odprete vratca pečice med ali po peki, iz nje uhaja vroča para. Para lahko povzroči opekline dlani, obraza in oči. Ko odpirate vratca pečice, se držite stran.
- Intenzivna para, ki se ustvarja med peko, lahko v notranjosti in izven pečice ter na delih pohištva nad pečico kondenzira zaradi temperaturne razlike. To je običajen fizikalni pojav.
- Temperatura in čas peke sta odvisna od vrste jedi, recepta in količine hrane. Zato so te vrednosti navedene zgolj kot priporočena območja.
- Pred pričetkom peke iz pečice vedno odstranite dodatke, ki jih ne potrebujete. Če v pečici pustite dodatke, jed morda ne bo pripravljena pravilno.
- Za jedi, ki jih boste pripravili po lastnih receptih, lahko upoštevate vrednosti v tabeli za podobne jedi.
- Z uporabo priloženih dodatkov si boste znatno olajšali pripravo jedi. Vedno upoštevajte opozorila in informacije, ki jih podaja proizvajalec posode.
- Papir za peko odrežite na primerno velikost glede na velikost posode, v kateri ga boste uporabili. Papir za peko, ki visi čez rob posode, se lahko vname in poslabša kakovost pripravljenih jedi. Papir za peko

uporabljajte samo v zanj določenem temperaturnem območju.

- Za pravilno pripravo jedi položite posodo na priporočeno višino police. Med peko ne spreminjajte višine police.

Pekovski izdelki in pečene jedi

Splošne informacije

- Za najboljše rezultate peke priporočamo uporabo aparatu priloženih dodatkov. Če boste uporabljali drugo posodo, izberite temno posodo, odporno na sprijemanje in na visoko temperaturo.
- Če je za pripravo jedi v tabeli predvideno predgrevanje, vstavite jed v pečico, ko je ta segreta.
- Če boste uporabili posodo na žični rešetki, položite posodo na sredino rešetke in ne preblizu zadnje stene.
- Za pripravo pekovskih izdelkov naj bodo vse sestavine sveže in pri sobni temperaturi.
- Postopek peke je odvisen od količine hrane in velikosti posode.
- Kovinski, keramični in stekleni kalupi podaljšajo čas kuhanja in spodnja površina peciva ne porjavi enakomerno.
- Če med kuhanjem uporabljate kuhalni papir, lahko na spodnji površini hrane opazite malo porjavenja. V tem primeru boste morda morali čas kuhanja podaljšati za približno 10 minut.
- Vrednosti, navedene v tabeli peke, so določene na podlagi preizkusov, izvedenih v našem laboratoriju. Vrednosti, primerne za vas, lahko odstopajo od teh vrednosti.
- Postavite vašo jed na polico, ki jo priporoča tabela za peko. Spodnja polica v pečici je označena kot polica 1.

Nasveti za peko tort

- Če je torta presuha, povišajte temperaturo za 10 °C in skrajšajte čas peke.

- Če je torta premokra, uporabite manjšo količino tekočine ali znižajte temperaturo za 10 °C.
- Če je zgornja površina torte zažgana, znižajte temperaturo in podaljšajte čas peke.
- Če je notranjost torte pečena, zunanja površina pa lepljiva, uporabite manj tekočine v testu, znižajte temperaturo in podaljšajte čas peke.
- Če se pekovski izdelki pečejo počasi, pazite, da pripravljeno testo ne prekupi iz pekača.
- Če je zgornja površina jedi zapečena, spodnja pa še ni pečena, ste morda na dno posode nanесли preveč namaza. Za enakomerno porjavelost pekovskih izdelkov nanesite namaz na testo enakomerno.
- Pekovske izdelke pecite v položaju in pri temperaturi, navedeni v tabeli za peko. Če spodnja površina peciva še ni dovolj zapečena, naslednjič pred koncem peke postavite pekač za nekaj časa na spodnjo polico.

Namigi za pripravo pekovskih izdelkov

- Če pecivo presuho, povišajte temperaturo za 10 °C in skrajšajte čas peke. Testo navlažite s prelivom iz mleka, olja, jajc in jogurta.

Tabela za pripravo testenin in peke v pečici

Predlogi za kuhanje z enim pladnjem

Hrana	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas priprave (minut, pribl.)
torta v pekaču	Standardni pekač*	Zgornji in spodnji grelec	3	180	30 ... 40
torta v modelu	Model za torto na žični polici**	Grelec ventilatorja	2	180	30 ... 40
drobno pecivo	Standardni pekač*	Zgornji in spodnji grelec	3	160	25 ... 35
	Standardni pekač*	Grelec ventilatorja	3	150	25 ... 35
biskvit	Okrogli model za torto, premera 26 cm, s sponko za žično polico**	Zgornji in spodnji grelec	2	150	30 ... 40
	Okrogli model za torto, premera 26 cm, s sponko za žično polico**	Grelec ventilatorja	2	150	35 ... 45
piškoti	Pekač za pecivo*	Zgornji in spodnji grelec	3	170	25 ... 35
	Pekač za pecivo*	Grelec ventilatorja	3	170	20 ... 30
pecivo iz listnatega testa	Standardni pekač*	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	2	180	35 ... 45
pecivo iz krhkega testa	Standardni pekač*	Zgornji in spodnji grelec	2	200	20 ... 30
	Standardni pekač*	Grelec ventilatorja	3	180	20 ... 30
Cel kruh	Standardni pekač*	Zgornji in spodnji grelec	3	200	30 ... 40
	Standardni pekač*	Grelec ventilatorja	3	200	30 ... 40

Hrana	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas priprave (minut, pribl.)
lazanja	Steklen/kovinski pravokoten model na žični polici**	Zgornji in spodnji grelec	2 ali 3	200	30 ... 40
jabolčna pita	Črni kovinski model, premera 20 cm, za na žično polico**	Zgornji in spodnji grelec	2	180	50 ... 65
	Črni kovinski model, premera 20 cm, za na žično polico**	Grelec ventilatorja	3	170	50 ... 65
pica	Standardni pekač*	Zgornji in spodnji grelec	3	280	5 ... 9
	Standardni pekač*	Funkcija za pico	2	280	5 ... 10

Za vse vrste hrane je priporočljivo predgrevanje.

* Ti dodatki vaši napravi morda niso priloženi.

** Ti dodatki vaši napravi niso priloženi. Na voljo so v trgovinah.

Predlogi za kuhanje z dvema pladnoma

Hrana	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas priprave (minut, pribl.)
drobno pecivo	2 –Standardni pekač* 4 –Pekač za pecivo*	Grelec ventilatorja	2 – 4	150	25 ... 35
piškoti	2 –Standardni pekač* 4 –Pekač za pecivo*	Grelec ventilatorja	2 – 4	170	25 ... 35
pecivo iz listnatega testa	1 –Standardni pekač* 4 –Pekač za pecivo*	Grelec ventilatorja	1 – 4	180	40 ... 50
pecivo iz krhkega testa	2 –Standardni pekač* 4 –Pekač za pecivo*	Grelec ventilatorja	2 – 4	180	20 ... 30

Za vse vrste hrane je priporočljivo predgrevanje.

* Ti dodatki vaši napravi morda niso priloženi.

** Ti dodatki vaši napravi niso priloženi. Na voljo so v trgovinah.

Tabela za način delovanje Grelec ventilatorja Eko

- Ne spreminjajte temperature, potem ko se je priprava jedi pričela z načinom delovanja Grelec ventilatorja Eko.
- Pri pripravi jedi v načinu Grelec ventilatorja Eko ne odpirajte vrat pečice. Če vrat ne odpirate, je temperatura v notranjosti optimizirana za varčevanje z energijo in lahko odstopa od prikaza na zaslonu.
- Ne ogrevajte v načinu Grelec ventilatorja Eko.

Predlogi za kuhanje z enim pladnjem

Hrana	Uporabljen pribor	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas priprave (minut, pribl.)
drobno pecivo	Standardni pekač*	3	160	25 ... 35
piškoti	Standardni pekač*	3	180	25 ... 35
pecivo iz listnatega testa	Standardni pekač*	3	200	45 ... 55
pecivo iz krhkega testa	Standardni pekač*	3	200	35 ... 45

* Ti dodatki vaši napravi morda niso priloženi.

Meso, ribe in perutnina

Ključne točke pri praženju

- Če piščanca, purana ali večje kose mesa pred peko začinite z limoninim sokom in poprom, bo rezultat peke boljši.
- Kosi mesa s kostmi se pečejo 15 do 30 minut dlje kot kosi mesa v obliki filejev.
- Računajte s približno 4 do 5 minutami peke na centimeter debeline mesa.
- Po končani peki pustite meso v pečici za približno 10 minut. Meso je enakomernije sočno in pri rezanju sok ne izteka iz mesa.
- Ribe položite na sredinsko ali spodnjo polico na pladenj, odporen na toploto.
- Hrano, priporočeno v kuhalni mizi, skuhajte z enim pladnjem.

Tabela za pripravo mesa, rib in perutnine

Hrana	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas priprave (minut, pribl.)
pečenka (1 kg)	Standardni pekač*	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	3	15 minut 250/max, nato 180 ... 190	60 ... 80
jagnečja krača (1.5 - 2.0 kg)	Standardni pekač*	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	3	170	85 ... 110
pečen piščanec (1.8-2 kg)	Žična rešetka* Postavite pekač na spodnjo polico.	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	2	15 minut 250/max, nato 190	60 ... 80
	Žična rešetka* Postavite pekač na spodnjo polico.	Funkcija »3d«	2	15 minut 250/max, nato 190	60 ... 80
puran (5.5 kg)	Standardni pekač*	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	1	25 minut 250/max, nato 180 ... 190	150 ... 210
	Standardni pekač*	Funkcija »3d«	1	25 minut 250/max, nato 180 ... 190	150 ... 210
ribe	Žična rešetka* Postavite pekač na spodnjo polico.	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	3	200	20 ... 30
	Žična rešetka* Postavite pekač na spodnjo polico.	Funkcija »3d«	3	200	20 ... 30

Za vse vrste hrane je priporočljivo predgrevanje.

* Ti dodatki vaši napravi morda niso priloženi.

** Ti dodatki vaši napravi niso priloženi. Na voljo so v trgovinah.

Žar

Pri peki na žaru se rdeče meso, ribe in perutnina hitro spečejo, imajo hrustljivo skorjo in se ne izsušijo. Posebej primerne za peko so jedi, ki vsebujejo meso v obliki filejev, nabodala, klobase in sočna zelenjava (paradižnik, čebula itd.).

Splošna opozorila

- JEDI, ki niso primerne za peko na žaru, predstavljajo nevarnost požara. Na žaru pecite le jedi, ki so za visoko temperaturo žara primerne. Hrane prav tako ne postavljajte preblizu grelca za žar. To je najbolj vroče področje v pečici in maščobe se lahko vnamejo.
- Med peko na žaru morajo biti vratca pečice zaprta. Nikoli ne pecite na

žaru z odprtimi vratci pečice Vroče površine lahko povzročijo opekline!

Pomembno glede peke na žaru

- Pripravite kose jedi s podobno debelino in težo.
- Kose jedi, ki jih želite peči na žaru, položite na žično rešetko ali pladenj z žično rešetko ter jih porazdelite tako, da bodo v območju velikosti grelca za žar.
- Čas peke na žaru je odvisen od debeline kosov hrane.
- Položite rešetko ali pladenj z rešetko na zeleno višino police. Če pečete na rešetki, na najnižjo polico položite pekač za zbiranje maščob. Pekač naj pokriva celotno območje grelca za žar. Ta pekač vaši napravi morda ni priložen. Za lažje čiščenje v pekač nalijte nekaj vode.

Tabela peke na žaru

Hrana	Uporabljen pribor	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas priprave (minut, pribl.)
ribe	Žična rešetka	4 - 5	250	20 ... 25
piščančji kosi	Žična rešetka	4 - 5	250	25 ... 35
mesne kroglice (govedina) - 12 kosi	Žična rešetka	4	250	20 ... 30
jagnječje zarebnice	Žična rešetka	4 - 5	250	20 ... 25
zrezki - (narezan)	Žična rešetka	4 - 5	250	25 ... 30
telečje zarebnice	Žična rešetka	4 - 5	250	25 ... 30
pečena zelenjava	Žična rešetka	4 - 5	220	20 ... 30
toast	Žična rešetka	4	250	1 ... 3

Za pripravo hrane na žaru priporočamo 5 minut predgrevanja.

Po 1/2 skupnega časa peke na žaru obrnite kose hrane.

Jedi za preizkus

- Jedi iz te tabele za peko so bile pripravljene v skladu s standardom EN 60350-1, ki določa pogoje preizkušanja aparatov v testnih laboratorijih.

Tabela za pripravo preizkusnih jedi

Predlogi za kuhanje z enim pladnjem

Hrana	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas priprave (minut, pribl.)
piškoti shortbread	Standardni pekač*	Zgornji in spodnji grelec	3	140	20 ... 30
	Standardni pekač*	Grelec ventilatorja	3	140	15 ... 25
drobno pecivo	Standardni pekač*	Zgornji in spodnji grelec	3	160	25 ... 35
	Standardni pekač*	Grelec ventilatorja	3	150	25 ... 35
biskvit	Okrogli model za torto, premera 26 cm, s sponko za žično polico**	Zgornji in spodnji grelec	2	150	30 ... 40
	Okrogli model za torto, premera 26 cm, s sponko za žično polico**	Grelec ventilatorja	2	150	35 ... 45
jabolčna pita	Črni kovinski model, premera 20 cm, za na žično polico**	Zgornji in spodnji grelec	2	180	50 ... 65
	Črni kovinski model, premera 20 cm, za na žično polico**	Grelec ventilatorja	3	170	50 ... 65

Za vse vrste hrane je priporočljivo predgrevanje.

* Ti dodatki vaši napravi morda niso priloženi.

** Ti dodatki vaši napravi niso priloženi. Na voljo so v trgovinah.

Predlogi za kuhanje z dvema pladnoma

Hrana	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas priprave (minut, pribl.)
piškoti shortbread	2 –Standardni pekač*	Grelec ventilatorja	2 – 4	140	15 ... 25
	4 –Pekač za pecivo*				
drobno pecivo	2 –Standardni pekač*	Grelec ventilatorja	2 – 4	150	25 ... 35
	4 –Pekač za pecivo*				

Za vse vrste hrane je priporočljivo predgrevanje.

* Ti dodatki vaši napravi morda niso priloženi.

** Ti dodatki vaši napravi niso priloženi. Na voljo so v trgovinah.

Žar

Hrana	Uporabljen pribor	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas priprave (minut, pribl.)
toast	Žična rešetka	4	250	1 ... 3
mesne kroglice (govedina) - 12 kosi	Žična rešetka	4	250	20 ... 30

Po 1/2 skupnega časa peke na žaru obrnite hrano.

Za pripravo hrane na žaru priporočamo 5 minut predgrevanja.

7 Vzdrževanje in čiščenje

Splošne informacije o čiščenju

Splošna opozorila

- Pred čiščenjem počakajte, da se naprava ohladi. Vroče površine lahko povzročijo opekline!
- Detergentov ne nanašajte neposredno na vroče površine. To lahko povzroči trajne madeže.
- Aparat po vsaki uporabi temeljito očistite in posušite. Tako ostanke hrane enostavno očistite in preprečite, da bi se ti ostanki sežgali, ko aparat pozneje ponovno uporabite. Tako se življenjska doba aparata podaljša in težave, s katerimi se pogosto srečujemo, se zmanjšajo.
- Za čiščenje aparata ne uporabljajte parnih čistilnikov.
- Nekateri detergenti ali čistilna sredstva lahko poškodujejo površino. Med čiščenjem ne uporabljajte abrazivnih detergentov, čistilnih praškov, čistilnih krem, sredstev za odstranjevanje vodnega kamna ali ostrih predmetov.
- Po vsaki uporabi ni potrebno posebno čistilno sredstvo za čiščenje plošč. Aparat očistite z milom za posodo, toplo vodo in mehko krpo ali gobo ter posušite s suho krpo iz mikrovlačen.
- Po čiščenju temeljito obrišite preostalo tekočino in tudi takoj očistite morebitno pršenje, ki nastaja med kuhanjem.
- Nobenega dela aparata ne pomivajte v pomivalnem stroju.

Površine iz nerjavečega jekla

- Za čiščenje površin in ročaje iz nerjavečega jekla ne uporabljajte kislin ali čistil, ki vsebujejo klor.
- Nerjaveča ali inox površina lahko sčasoma spremeni barvo. To je

običajno. Po vsaki uporabi očistite z detergentom, primernim za nerjavečo ali inox površino.

- Očistite z mehko krpo in tekočim detergentom (ki med čiščenjem ne povzroča prask), primernim za inox površine, pri čemer pazite, da čistite v eno smer.
- Takoj odstranite madeže apna, olja, škroba, mleka in beljakovin z nerjaveče inox in steklene površine. Madeži lahko čez dalj časa povzročijo rjavenje.

Emajlirane površine

- Po vsaki uporabi emajlirane površine očistite z detergentom za pomivanje posode, toplo vodo in mehko krpo ali gobo ter jih posušite s suho krpo.
- Če ima vaš aparat vgrajeno funkcijo enostavnega čiščenja s paro, lahko to funkcijo uporabite za enostavno čiščenje svežih madežev. (Glejte razdelek »Enostavno čiščenje s paro«.)
- Za trdovratne madeže lahko uporabite čistilo za pečico in žar, ki ga priporoča spletna stran vaše blagovne znamke, in čistilno gobico, ki ne povzroča prask. Ne uporabljajte zunanjih čistilnikov.
- Pred čiščenjem se mora pečica v celoti ohladiti. Čiščenje vročih površin povzroča nevarnost požara in poškodbe emajlirane površine.

Katalitične površine

- Stranske stene pečice so lahko emajlirane ali katalitične. To je odvisno od modela.
- Katalitične površine imajo rahlo motno in porozno površino. Teh površin ni treba čistiti.
- Zahvaljujoč svoji porozni strukturi lahko katalitične površine vpijajo olja in

se pričnejo svetiti, ko so nasičene. V tem primeru je treba te dele zamenjati.

Steklene površine

- Pri čiščenju steklenih površin ne uporabljajte trdih kovinskih strgal in abrazivnih čistil. Ta lahko poškodujejo steklene površine.
- Aparat očistite z detergentom za posodo, toplo vodo in krpo za steklene površine iz mikrovlagen ter posušite s suho krpo iz mikrovlagen.
- Če po čiščenju ostane detergent, ga obrišite s hladno vodo in posušite s čisto in suho krpo iz mikrovlagen. Ostanki čistila lahko poškodujejo steklene površine.
- Izsušenih ostankov na stekleni površini nikakor ne smete očistiti z noži z nazobčanimi rezili, jekleno volno ali podobnimi orodji, ki povzročajo praske.
- Madeže kalcija (vodnega kamna) na steklenih površinah lahko odstranite z običajnimi sredstvi za odstranjevanje vodnega kamna, kot sta na primer kis in limonin sok.
- Če je površina močno umazana, z gobico nanesite čistilno sredstvo na madež in počakajte tako dolgo, da deluje. Nato očistite stekleno površino z mokro krpo.
- Razbarvanje in madeži na steklenih površinah so običajni in ne pomenijo okvare.

Plastični deli in barvane površine

- Po uporabi očistite plastične dele in barvane površine aparata z običajnim čistilom za pomivanje posode, toplo vodo in mehko krpo ali gobico, nato pa jih obrišite s suho krpo.
- Ne uporabljajte trdih kovinskih strgal in abrazivnih čistil. S tem lahko poškodujete površine.
- Pazite, da spoji komponent aparata ne ostanejo vlažni in z detergentom. V

nasprotnem primeru lahko na teh spojih nastane korozija.

Čiščenje dodatkov in pripomočkov

Razen če je v uporabniškem priročniku navedeno drugače, dodatkov ne pomivajte v pomivalnem stroju.

Čiščenje upravljalne plošče

- Ko čistite plošče z gumbi, jih obrišite plošče in gumbce z vlažno, mehko krpo in osušite s suho krpo. Za čiščenje upravljalne plošče ne odstranjujte gumbov in tesnil spodaj. Upravljalna plošča in gumbi se lahko poškodujejo.
- Med čiščenjem inox plošč z upravljalnimi gumbi, okoli gumbov ne uporabljajte čistilnih sredstev za inox. Indikatorji okoli gumbov so lahko izbrisani.
- Upravljalno ploščo očistite z mehko, vlažno krpo, nato pa jo posušite s suho krpo. Če ima vaš aparat funkcijo varovala tipk, jo aktivirajte pred čiščenjem upravljalne plošče. V nasprotnem primeru lahko pride do sproženja katere od tipk.

Čiščenje notranjosti pečice (območja za peko)

Upoštevajte korake čiščenja, opisane v razdelku »Splošne informacije o čiščenju« glede na vrste površin, ki so v vaši pečici.

Čiščenje stranskih sten pečice

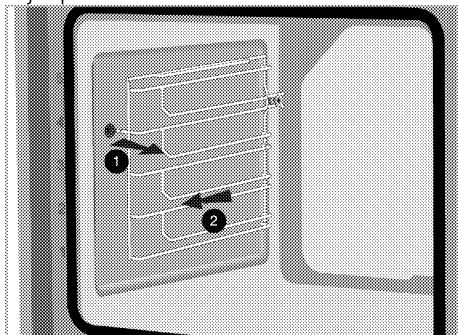
Stranske stene pečice so lahko zaščitene z emajlom ali elektroforetičnim lakom. To je odvisno od modela. Če so stene pečice zaščitene z elektroforetičnim lakom, si oglejte razdelek Elektroforetično zaščitene stene.

Če ima vaš model žične police, jih pred čiščenjem sten odstranite. Nato dokončajte čiščenje, kot je opisano v

razdelku »Splošne informacije o čiščenju« glede na vrste površin, ki so v vaši pečici.

Odstranjevanje stranskih žičnih polic

1. Odstranite sprednji nosilec polic, tako da ga potegnete stran od stene pečice.
2. Odstranite nosilce žičnih polic, tako da jih povlečete k sebi.



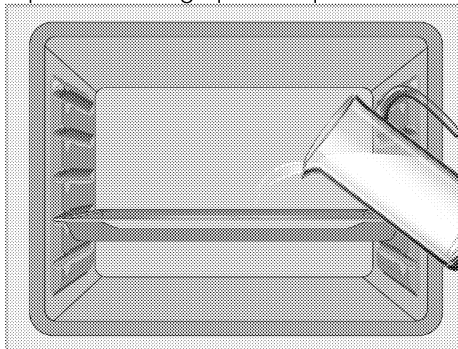
3. Da znova namestite nosilce polic, izvedite postopek v obratnem vrstnem redu.

Enostavno čiščenje s paro

Odvisno od modela naprave. Morda ni na voljo pri vašem aparatu.

Čiščenje je lažje, ker se stara sprijeta umazanija zaradi pare, ki se ustvarja v pečici, zmehča s pomočjo vodnih kapljic, ki se nabirajo na stenah pečice.

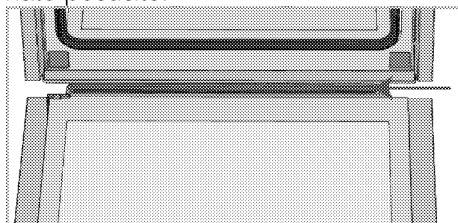
1. Iz pečice odstranite ves pribor.
2. Nalijte 500 ml vode v pekač in položite pekač na drugo polico v pečici.



3. Pečico nastavite v način "Spodnji grelec" in zaženite 20 minut pri 100 °C. Odprite vratca in obrišite notranje površine pečice z vlažno krpo ali gobico. Odprite vratca in takoj obrišite notranje površine pečice z vlažno krpo ali gobico. Ko odprete vratca, bo iz pečice uhajala para. Ta lahko povzroči opekline. Pri odpiranju vratc bodite zelo previdni. Preostale nečistoče odstranite s toplo vodo in čistilom, mehko krpo ali gobico, na koncu pečico obrišite s suho krpo.

i V načinu enostavnega čiščenja s paro bo voda, ki je v bazenu na dnu pečice, da zmehča rahlo nastale ostanke / umazanijo v notranjosti pečice, izhlapela in se kondenzirala v notranjosti pečice in na notranjem steklu vrat pečice, zato lahko voda kaplja ko se vrata pečice odprejo. Takoj ob odpiranju vrat pečice obrišite kondenzat.

Odvisno od modela naprave. Morda ni na voljo pri vašem aparatu. Kondenzirana voda se lahko nabere tudi v kanalu pod pečico. Po uporabi ta kanal bazena očistite z vlažno krpo in ga nato posušite.



Čiščenje vratc pečice

i Za čiščenje vratc in stekla pečice ne uporabljajte grobih abrazivnih čistil, kovinskih strgal, jeklene volne ali belil.

i Notranje steklo vratc pečice je zaščiteno z materialom, ki omogoča lažje čiščenje. Ne uporabljajte grobih abrazivnih čistil, kovinskih strgal, jeklene volne ali belil.

Za čiščenje lahko vrata pečice in stekla vratc tudi demontirate. Demontaža vratc pečice je opisana v razdelkih »Demontaža vratc pečice« in »Demontaža notranjega stekla vratc«. Ko odstranite notranja stekla vratc, jih očistite s čistilom za pomivanje posode, toplo vodo in mehko krpo ali gobico, nato pa jih obrišite s suho krpo. Steklo očistite s kisom in nato sperite, da s stekla pečice odstranite možne ostanke vodnega kamna.

Demontaža vratc pečice

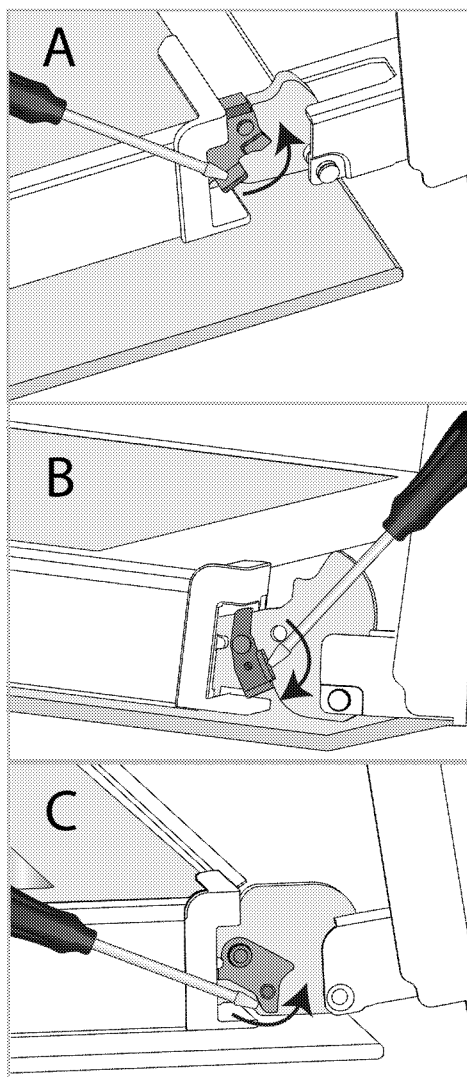
1. Odprite vrata pečice.
2. Odprite sponke na sprednjem podnožju tečaja vratc na levi in desni strani, tako da jih pritisnete navzdol, kot je prikazano na sliki.

Tip tečaja (A), (B), (C) se razlikuje glede na model izdelka. Spodnje slike kažejo, kako odpreti vse tipe tečajev.

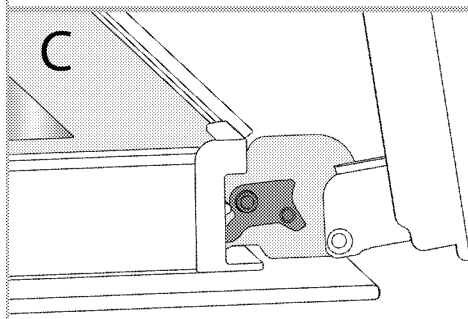
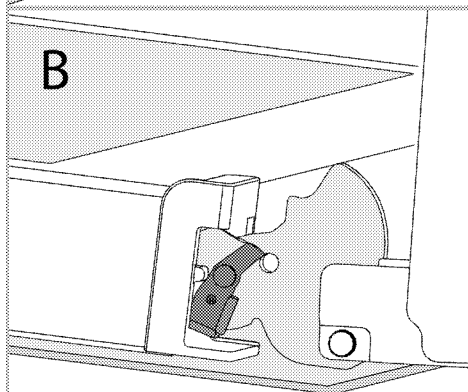
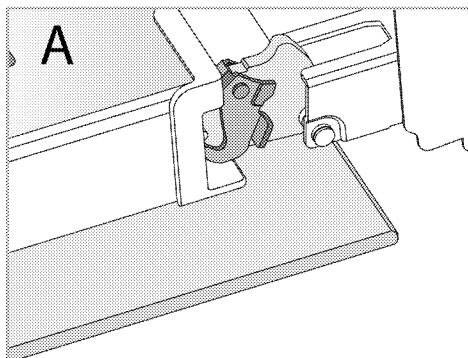
Šarnir tipa A je na voljo pri običajnih tipih vrat.

Šarnir tipa (B) je na voljo v tipih vrat z mehkim zapiranjem.

Šarnir tipa (C) je na voljo v tipih vrat z mehkim odpiranjem / zapiranjem.

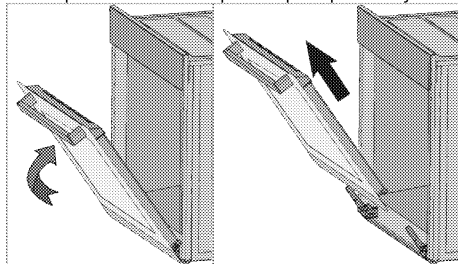


Tečaj - zaprti položaj



Tečaj - odprti položaj

3. Odprite vratca v polodprti položaj.



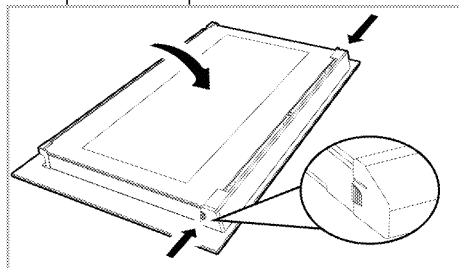
4. Vratca povlecite navzgor, da jih sprostite od levega in desnega tečaja, ter jih odstranite.

i Da znova namestite vratca, izvedite postopek v obratnem vrstnem redu. Pri montaži vratc ne pozabite zapreti sponk na podnožjih tečajev.

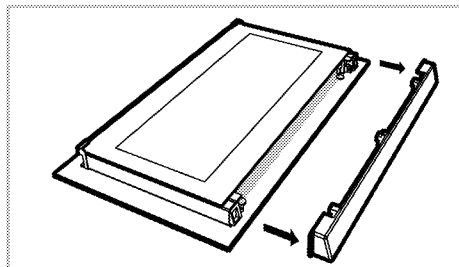
Demontaža notranjega stekla vratc pečice

Za čiščenje lahko demontirate celotno notranje steklo vratc aparata.

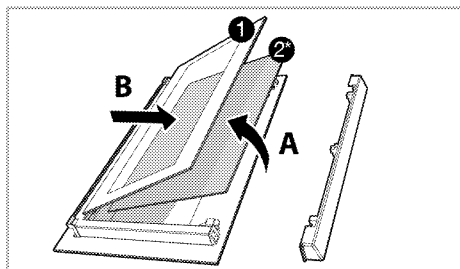
1. Odprite vrata pečice.



2. Povlecite plastični del, pritrjen na zgornji del vratc, proti sebi, tako da istočasno pritiskate na pritiskne točke na obeh straneh dela, in ga nato odstranite.



3. Kot je prikazano na sliki, nežno privzdignite prvo notranje steklo (1) proti A in ga nato izvlecite v smeri B.



- 1 Prva notranja steklena plošča
- 2* Notranja steklena plošča (Morda ne obstaja pri vašem aparatu.)
4. Če ima vaš aparat notranje steklo (2), ponovite isti postopek in ga demontirajte (2).
5. Prvi korak demontaže vrat je menjava notranjega stekla (2). Postavite poševni rob stekla na poševni rob plastičnega utora. (Če ima vaš aparat notranje steklo.) Notranje steklo (2) mora biti vstavljeno v plastični utor, najbližji prvemu notranjemu steklu (1).
6. Ko pritrjujete prvo notranje steklo (1), pazite na smer tiskane strani na notranjem steklu. Pomembno je, da so vsi spodnji vogali prvega notranjega stekla (1) v spodnjih plastičnih utorih.
7. Potisnite plastični del proti okvirju, da se zasliši »klik«.

Čiščenje luči v pečici

Če se stekelce luči v pečici umaže, ga očistite s čistilom za posodo, toplo vodo in mehko krpo ali gobico, nato ga obrišite s suho krpo. Če je treba zamenjati žarnico, sledite korakom v naslednjem razdelku.

Zamenjava žarnice v pečici

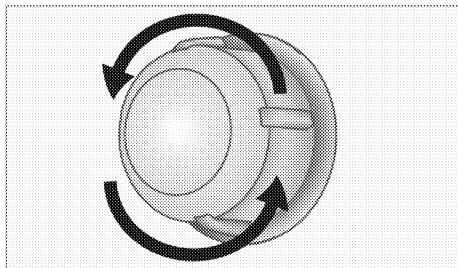
⚠ Splošna opozorila

- Da preprečite električni udar pri menjavi žarnice, odklopite pečico od električnega omrežja in počakajte, da se ohladi. Vroče površine lahko povzročijo opekline!

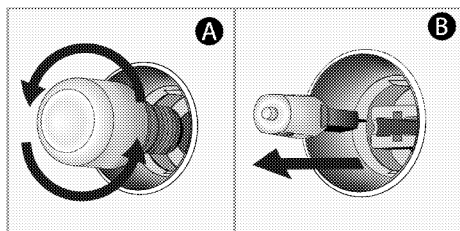
- V tej pečici se uporablja žarnica z žarilno nitko z močjo manj kot 40 W, višino manj kot 60 mm, premerom manj kot 30 mm ali halogensko svetilko z vtičnico tipa G9, moč manj kot 60 W. Svetilke so primerne za delovanje pri temperaturah nad 300 °C. Svetilke za pečico lahko dobite pri pooblaščenem serviserju ali tehniku z licenco.
- Položaj žarnice se pri vašem aparatu lahko razlikuje od slike.
- Žarnica za pečico ni primerna za uporabo v stanovanjskih prostorih. Namen te žarnice je osvetljevati prostor v pečici.
- Žarnica za pečico mora zdržati ekstremne pogoje, kot je na primer temperatura nad 50 °C.

Če ima vaša pečica okroglo lučko

1. Odklopite aparat iz električnega napajanja.
2. Odstranite zaščitno steklo, tako da ga zavrtite v nasprotni smeri urinega kazalca.

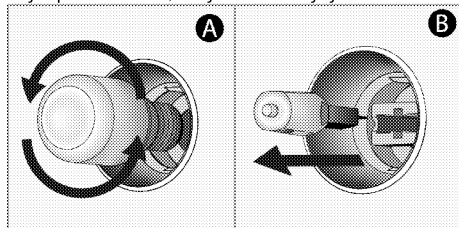


3. Če vaša žarnica ustreza tipu A na spodnji sliki, jo zavrtite, kot je prikazano, in jo zamenjajte z novo. Če je vaša žarnica tipa B, jo izvlecite, kot je prikazano, in jo zamenjajte z novo.



3. Z izvijačem privzdignite zaščitno stekelce.

4. Če vaša žarnica ustreza tipu A na spodnji sliki, jo zavrtite, kot je prikazano, in jo zamenjajte z novo. Če je vaša žarnica tipa B, jo izvlecite, kot je prikazano, in jo zamenjajte z novo.

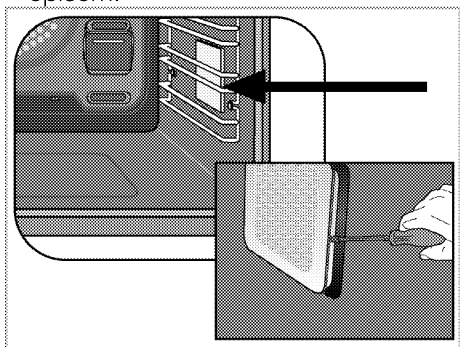


5. Znova namestite zaščitno stekelce in žične rešetke.

4. Znova namestite stekleni pokrov.

Če ima vaša pečica kvadratno lučko

1. Odklopite aparat iz električnega napajanja.
2. Odstranite žične rešetke v skladu z opisom.



8 Odpravljanje težav

Če težav ne morete odpraviti po navodilih v tem razdelku, se posvetujte s pooblaščenim serviserjem ali tehnikom iz podjetja, kjer ste izdelek kupili. Nikoli ne poskušajte sami popravljati okvarjenega aparata.

Pečica med delovanjem proizvaja paro.

- Para med delovanjem uhaaja, kar je normalen pojav. >>> *To ni napaka.*

Med peko nastajajo vodne kapljice.

- Para, ki nastaja med peko, lahko kondenzira in ob dotiku s hladnimi površinami aparata tvori vodne kapljice. >>> *To ni napaka.*

Izdelek med segrevanjem in ohlajanjem proizvaja kovinske zvoke.

- Ko se kovinski deli segrevajo in ohlajajo, se širijo in krčijo ter proizvajajo zvoke. >>> *To ni napaka.*

Aparat ne deluje.

- Varovalka je pregorela ali izključila. >>> *Preverite varovalke v omarici varovalk. Po potrebi jih zamenjajte ali ponastavite.*
- Aparat ni priključen v (ozemljeno) vtičnico. >>> *Preverite priključitev napajanja.*
- Gumbi/tipke na upravljalni plošči ne delujejo. >>> *Če je vaš aparat opremljen s funkcijo varovala tipk, je ta funkcija morda omogočena. Onemogočite funkcijo.*

Lučka v pečici ne deluje.

- Žarnica v pečici je okvarjena. >>> *Zamenjajte žarnico v pečici.*
- Izpad električnega napajanja. >>> *Preverite, ali je prisotno električno napajanje. Preverite varovalke v omarici varovalk. Po potrebi jih zamenjajte ali ponastavite.*

Pečica ne greje.

- Morda način delovanja in/ali temperatura ni nastavljena. >>> *Nastavite ustrezen način delovanja in/ali temperaturo.*
- Pri modelih s programsko uro, morda ura ni nastavljena. >>> *Nastavite uro.*
- Izpad električnega napajanja. >>> *Preverite, ali je prisotno električno napajanje. Preverite varovalke v omarici varovalk. Po potrebi jih zamenjajte ali ponastavite.*

(Pri modelih s programsko uro) Prikaz ure utripa ali pa je prikazan simbol za uro.

- Prišlo je do izpada elektrike. >>> *Nastavite čas / Izključite aparat in ga znova vključite.*

