HR

SL

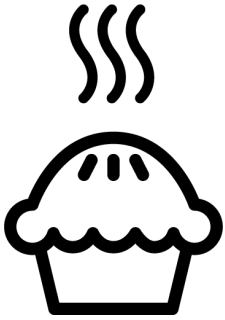
beko

Ugradbena pećnica

Upute za uporabu

Vgrajena pečica

Navodila za uporabu



BBIM17400BDS

385441514_5/ HR/ SL/ R.AD/ 11.10.25 09:35
7768286752

CE

RECIKLIRANI PAPIR in PAPIR ZA RECIKLIRANJE

RECIKLIRANI I RECIKLAŽNI PAPIR

Dobrodošli!

Poštovani korisniče,
Zahvaljujemo na odabiru proizvoda Beko. Želimo da vam ovaj proizvod, proizveden primjenom visokokvalitetne i najsuvremenije tehnologije, učinkovito radi. Stoga pažljivo pročitajte ovaj priručnik i ostalu priloženu dokumentaciju prije upotrebe proizvoda.
Vodite računa o svim informacijama i upozorenjima navedenim u korisničkom priručniku. Na taj način zaštitit ćete sebe i proizvod od oštećenja koja mogu nastati.
Čuvajte korisnički priručnik. Ako proizvod odlučite proslijediti nekom drugom tada mu proslijedite i ovaj priručnik. Uvjeti jamstva, načini korištenja i rješavanja problema za vaš proizvod navedeni su u ovom priručniku.

Simboli i njihovi opisi u korisničkom priručniku:


Opasnost koja može rezultirati smrću ili ozljedom.


Važne informacije ili korisni savjeti za korištenje.


Pročitajte korisnički priručnik.


Upozorenje o vrućoj površini.

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

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

Sadržaj

1 Sigurnosne upute 4

1.1 Namjena 4
1.2 Sigurnost djece, ranjivih osoba i kućnih ljubimaca 4
1.3 Električna sigurnost 5
1.4 Siguran transport 7
1.5 Sigurna instalacija 7
1.6 Sigurna upotreba 8
1.7 Temperaturna upozorenja 9
1.8 Upotreba pribora 9
1.9 Sigurnost prilikom kuhanja. 9
1.10 Sigurno održavanje i čišćenje 10

2 Upute za zaštitu okoliša 11

2.1 Direktiva o otpadu 11
2.1.1 Usklađenost s Direktivom o električnom i elektroničkom opremom (WEEE) i zbrinjavanju otpada: 11
2.2 Informacije o ambalažnom materijalu 11
2.3 Preporuke za uštedu energije 11

3 Vaš proizvod 12

3.1 Predstavljanje proizvoda 12
3.2 Upute i upotreba upravljačke ploče proizvoda 13
3.2.1 Upravljačka ploča 13
3.2.2 Uvod u upravljačku ploću pećnice 13
3.3 Radne funkcije pećnice 14
3.4 Pribor proizvoda 15
3.5 Upotreba pribora proizvoda 16
3.6 Tehničke specifikacije 18

4 Prva uporaba 19

4.1 Prvo podešavanje mjerača vremena 19
4.2 Početno čišćenje 19

5 Rukovanje pećnicom 20

5.1 Opće informacije o rukovanju pećnicom 20
5.2 Rad upravljačke jedinice pećnice . 20
5.3 Postavke 25

6 Opće informacije o kuhanju 29

6.1 Opća upozorenja u vezi pripreme hrane u pećnici. 29
6.1.1 Slastice i jela iz pećnice 29
6.1.2 Meso , riba i perad 32
6.1.3 Roštilj 33
6.1.4 Ispitivanje hrane 34

7 Čišćenje i održavanje 36

7.1 Opće informacije o čišćenju 36
7.2 Pribor za čišćenje 37
7.3 Čišćenje upravljačke ploče 38
7.4 Čišćenje unutrašnjosti pećnice (područje pečenja) 38
7.5 Jednostavno čišćenje parom 38
7.6 Čišćenje vrata pećnice 39
7.7 Uklanjanje unutarnjeg stakla na vratima pećnice 40
7.8 Čišćenje lampice pećnice 40

8 Rješavanje problema 41

1 Sigurnosne upute

- Ovaj odjeljak sadrži sigurnosne upute potrebne za spriječavanje opasnosti nastanka tjelesnih ozljeda i oštećenja materijala.
- Ako se proizvod predaje nekome u svrhu osobne upotrebe ili kao rabljeni uređaj, trebaju se također predati korisnički priručnik, oznake proizvoda i drugi odgovarajući dokumenti i dijelovi.
- Naša tvrtka neće biti odgovorna za štete koje mogu nastati ako se ove upute ne poštuju.
- Nepoštivanjem ovih uputa poništavaju se sva jamstva.
- Radove na instalaciji i popravak uvijek treba obaviti proizvođač, ovlašteni servis ili osoba koju je odredio uvoznik.
- Koristite samo originalne rezervne dijelove i pribor.
- Ne vršite popravak i ne zamjenjujte komponente proizvoda sami osim ako to nije izričito navedeno u korisničkom priručniku.
- Na izvodite tehničke promjene na proizvodu.

1.1 Namjena

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

1.2 Sigurnost djece, ranjivih osoba i kućnih ljubimaca

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

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

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

⚠ 1.3 Električna sigurnost

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

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

Ako vaš proizvod ima strujni kabel i utikač:

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

1.4 Siguran transport

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

1.5 Sigurna instalacija

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

- Izravna sunčeva svjetlost i izvori topline, poput električnih ili plinskih grijalica, ne smiju biti smještenu u području u kojem se instalira proizvod.
- Područja oko ventilacijskih otvora proizvoda ne smiju biti blokirana.
- Kako biste izbjegli pregrijavanje, instalacija proizvoda ne smije se provoditi iza ukrasnih poklopaca.
- U slučajevima kada se crijevo/cijev za plin ili plastična cijev za vodu nalazi iza određenog područja za ugradnju proizvoda, nužno je zajamčiti da nema kontakta između proizvoda i ovih vodova. U suprotnom bi se crijevo/cijev moglo zgnječiti.
- Ako postoji utičnica iza mjesta na kojem će se proizvod instalirati, tada mora biti osigurano da proizvod ne dođe u kontakt s utičnicom niti s utikačem ukopčanim u utičnicu.

⚠ 1.6 Sigurna upotreba

- Provjerite je li proizvod isključen nakon svake upotrebe.
- Ako proizvod ne koristite duže vrijeme iskopčajte ga iz strujne utičnice ili isključite napajanje u razvodnoj kutiji.
- Ne koristite proizvod ako se pokvari ili ošteti tijekom upotrebe. tada isključite proizvod iz strujne utičnice. Kontaktirajte uvoznika ili ovlašteni servisni centar.
- Ne koristite proizvod ako mu je staklo na prednjim vratima napuklo ili uklonjeno. U protivnom postoji opasnost od ozljeda i štete za okoliš.
- Nikada nemojte stati na uređaj.
- Nikada ne koristite proizvod kad vam je smanjena sposobnost prosuđivanja ili koordinacija zbog konzumacije alkohola i/ili lijekova.
- Zapaljivi predmeti ne smiju se držati unutar i oko prostora za kuhanje. U suprotnom, to može dovesti do požara.
- Ručka pećnice nije namijenjena za sušenje kuhinjskih krpa. Kada koristite proizvod ne vješajte ručnika, rukavica ili slične tkanine na ručku.
- Šarke na vratima proizvoda pomiču se prilikom otvaranja i zatvaranja vrata i mogu se zaglaviti. Prilikom otvaranja/zatvaranja vrata ne držite dio sa šarkama.

1.7 Temperaturna upozorenja

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

1.8 Upotreba pribora

- Važno je pravilno koristiti pribor koji dolazi s proizvodom. Detaljne informacije pogledajte u odjeljku **„Upotreba pribora proizvoda“**.
- Zatvorite vrata pećnice nakon što ste pribor potpuno gurnuli u prostor za kuhanje, inače bi mogli udariti u staklo vrata i oštetiti ga.

1.9 Sigurnost prilikom kuhanja.

- Pazite kad koristite alkoholna pića u jelima. Alkohol isparava pri visokim temperaturama i može uzrokovati požar pri kontaktu s vrućim površinama.
- Ostaci hrane u prostoru za kuhanje, poput ulja, mogu se zapaliti. Očistite te ostatke prije kuhanja.
- Opasnost od trovanja hranom: Ne držite hranu u pećnici više od sat prije i nakon pripreme. U protivnom može doći do trovanja hranom ili bolesti.
- Ne zagrijavajte zatvorene limenke ili staklenke u pećnici. Tlak koji se nakuplja u limenci/staklenci može izazvati nihovo pucanje.
- Kada je pećnica u upotrebi, NIKADA ne stavljajte lim za pečenje, posuđe ili aluminijsku foliju izravno na dno pećnice. Akumulacija topline može oštetiti dno pećnice, pa čak i uzrokovati oštećenje ormarića pećnice ili kuhinjskog poda.

Vodite računa o sljedećim mjerama opreza kada koristite masni pergament papir ili slične materijale:

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

⚠ 1.10 Sigurno održavanje i čišćenje

- Pričekajte da se proizvod ohladi prije čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekline!

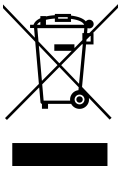
- Proizvod nikad ne perite prskanjem ili ulijevanjem vode u njega! Postoji opasnost od strujnog udara!
- Nemojte koristiti parne čistače za čišćenje proizvoda jer to može izazvati strujni udar.
- Nemojte koristiti oštra abrazivna sredstva za čišćenje, metalne strugače, žičanu vunu ili materijale za izbjeljivanje za čišćenje stakla prednjih vrata pećnice. Ti materijali mogu ogrepsti ili slomiti staklene površine.

2 Upute za zaštitu okoliša

2.1 Direktiva o otpadu

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

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



Ovaj je proizvod proizveden s visokokvali-tetnim dijelovima i materijalima koji se mo-gu ponovno upotrijebiti i prikladni su za reciklažu. Stoga, ne odlažite otpadne uređaje s normalnim otpadom iz kućanstva i drugim otpadom na kraju servisnog vijeka. Odnesite ga na sabirno mjesto za recikliranje električne i elektroničke opreme. O sabirnim centrima raspitajte se kod lokalnih vlasti. Zbrinjavanje iskorištenih proizvoda pomaže u sprječavanju negativnih posljedica na okoliš i ljudsko zdravlje.

Usklađenost s direktivom RoHS:

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

2.2 Informacije o ambalažnom materijalu

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

2.3 Preporuke za uštedu energije

U skladu s uredbom Komisije EU 66/2014, informacije o energetskoj učinkovitosti mogu se pronaći na potvrdi o kupnji isporučenoj s proizvodom.

Sljedeće preporuke pomoći će vam koristiti proizvod na ekološki i energetski učinkovit način.

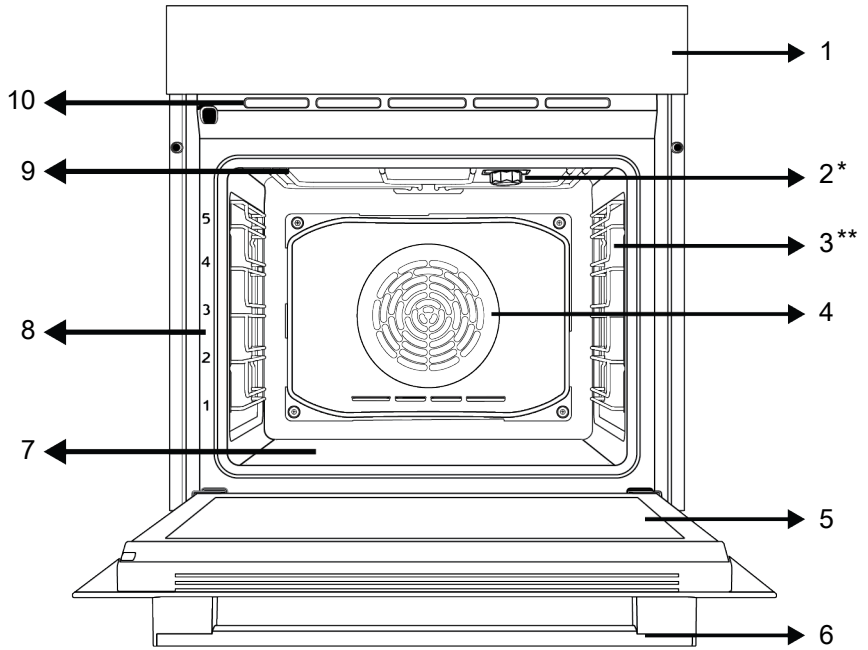
- Prije pečenja odmrznite zamrznutu hranu.
- U pećnici koristite tamne ili emajlirane posude koji bolje prenose toplinu.
- Ako je u receptu ili korisničkom priručniku tako navedeno, uvijek zagrijte pećnicu. Tijekom pečenja ne otvarajte često vrata pećnice.
- Isključite proizvod 5 do 10 minuta prije kraja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

žičani držač. Uz to, ako pripremate jela jedno iza drugog to će uštedjeti energiju, jer pećnica neće izgubiti toplinu.

- Ne otvarajte vrata pećnice tijekom rada funkcije "Eco zagrijavanje ventilatorom". Ako se vrata ne otvaraju, tada se unutarnja temperatura optimizira kako bi se uštedjela energija prilikom rada funkcije Eco zagrijavanje ventilatorom, a navedena temperatura može se razlikovati od one prikazane na zaslonu.

3 Vaš proizvod

3.1 Predstavljanje proizvoda



1 Upravljačka ploča
2 Lampica
3 Police od žice
4 Motor ventilatora (iza čelične ploče)
5 Vrata
6 Ručka
7 Donji grijač (ispod čelične ploče)
8 Položaji polica
9 Gornji grijač
10 Ventilacijske rupe

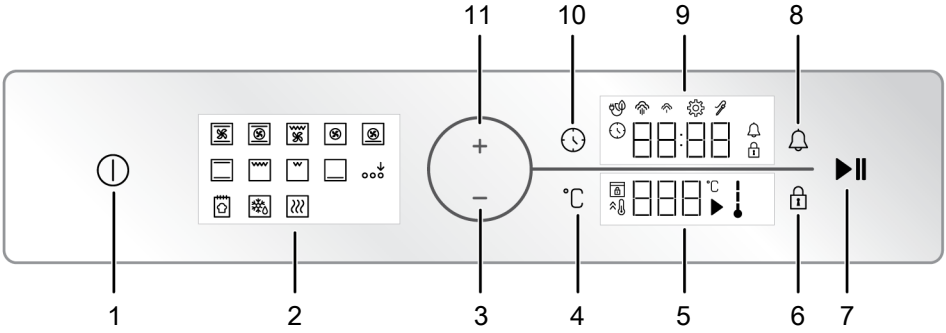
* Razlikuje se ovisno o modelu. Vaš proizvod možda nema svjetlo ili se vrsta i mjesto svjetla mogu razlikovati od ilustracije.(Razlikuje se ovisno o modelu. Vaš proizvod možda nije opremljen žičanom rešetkom. Na slici, proizvod sa žičanom rešetkom prikazan je kao primjer.)

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

3.2 Upute i upotreba upravljačke ploče proizvoda

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

3.2.1 Upravljačka ploča



1 Tipka za uključivanje/isključivanje
2 Prikaz funkcija
3 Tipka za smanjenje
4 Tipka za podešavanje temperature
5 Polje pokazatelja temperature
6 Tipka za zaključavanje tipki
7 Gumb za početak / zaustavljanje pečenja
8 Tipka alarma
9 Polje pokazatelja mjerača vremena/ trajanja
10 Tipka za vrijeme i postavke
11 Tipka za povećanje

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

3.2.2 Uvod u upravljačku ploču pećnice

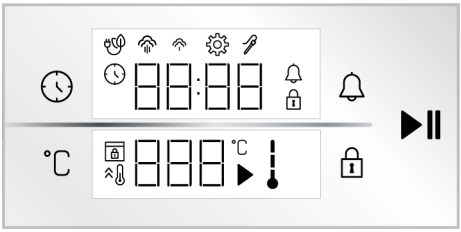
Pokazatelj unutarnje temperature pećnice

Unutarnju temperaturu pećnice možete saznati prema simbolu unutarnje temperature na zaslonu. Kada kuhanje započne, simbol se vidi na zaslonu, a kad unutarnja temperatura pećnice dosegne podešenu temperaturu tada svijetli svaka razina simbola.

Prikaz funkcija

Radne funkcije pećnice nalaze se na njenom funkcionalnom zaslonu. Svaka funkcija se aktivira dodirom na nju. Sve funkcije koje se nalaze na zaslonu su shematske, možda nisu dostupne na vašem proizvodu. Funkcije vašeg proizvoda opisane su u dijelu pod naslovom „Radne funkcije pećnice“.

Područje pokazatelja:



Tipke :

: Tipka za vrijeme i postavke

: Tipka za podešavanje temperature

: Tipka za zaključavanje tipki

: Tipka alarma

: Gumb za početak / zaustavljanje pečenja

Polje pokazatelja mjerača vremena/trajanja :

: Simbol vremena pečenja/vremena

: Simbol alarma

: Simbol postavki

: Simbol zaključavanja tipki

: Simbol za pečenje s funkcijom eco fan

: Simbol niske razine pare *

: Simbol visoke razine pare *

: Simbol sonde za meso *

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

Polje pokazatelja temperature :

: Simbol pečenja

: Simbol temperature

: Simbol temperature u pećnici

: Simbol za brzo zagrijavanje (pojačivač)

: Simbol zaključavanja vrata *

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

3.3 Radne funkcije pećnice

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

Simbol funkcije	Opis funkcije	Raspon temperature (°C)	Opis i upotreba
	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. Vrijeme potrebno za odmrzavanje cijelog komada mesa je duže nego za hranu sa zrnjem.
	Gornji i donji grijač	40-280	Hrana se istovremeno grije od gore i dolje. Pogodno je za kolače, slastice i torte u kalupima za pečenje. Peče se samo u jednoj posudi.
	Donji grijač	40-220	Uključen je samo donji grijač. Prikladno za hranu koja treba potamnjeti s donje strane. Ova funkcija treba se koristiti i za jednostavno čišćenje parom.
	Donji/gornji grijač s ventilatorom	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 možete koristiti ovu funkciju umjesto funkcije “Zagrijavanje ventilatorom” u rasponu stupnjeva temperature od 160-220°C. Ali, tada će vrijeme pečenja biti malo duže. Upotreba ove funkcije objašnjena je u dijelu pod naslovom „Rad upravljačke jedinice pećnice“.
	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. Sa svih strana proizvoda kuha se 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 pripremu kruha. Podešena temperatura i vrijeme možda se ne mogu promijeniti.
	Aktivacija dodatne funkcije	-	Koristi se za aktiviranje radnih funkcija koje se ne prikazuju na početku prikaza funkcija.

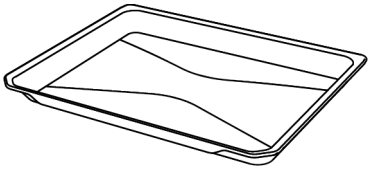
3.4 Pribor proizvoda

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

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

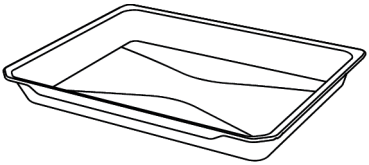
Standardni pladanj

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



Duboki pladanj

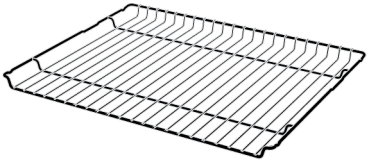
Koristi se za slastice, prženje velikih komada, sočnu hranu li za prikupljanje ulja koje kapa prilikom pečenja na roštilju.



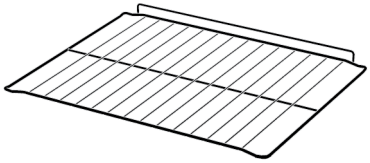
Žičana rešetka za roštilj

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

Na modelima sa žičanim policama :



Na modelima bez žičanih polica :

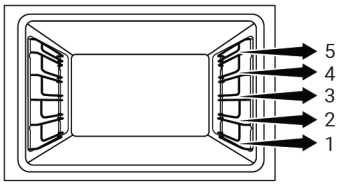


3.5 Upotreba pribora proizvoda

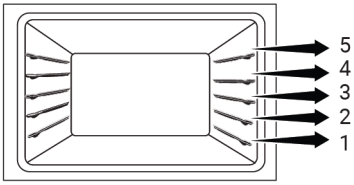
Police za pečenje

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

Na modelima sa žičanim policama :



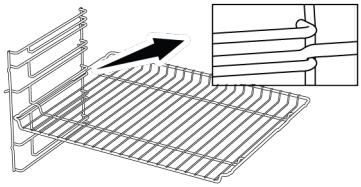
Na modelima bez žičanih polica :



Stavite žičanu rešetku roštilja na police za pečenje

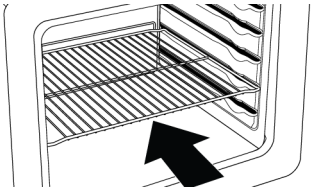
Na modelima sa žičanim policama :

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



Na modelima bez žičanih polica :

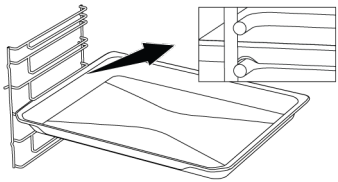
Jako je važno da žičanu rešetku roštilja ispravno postavite na bočne police. Žičana rešetka roštilja ima jedan smjer prilikom stavljanja na policu. Prilikom stavljanja žičene rešetke roštilja na željenu policu otvoreni dio mora biti okrenut prema naprijed.



Stavljanje posude na police za pečenje

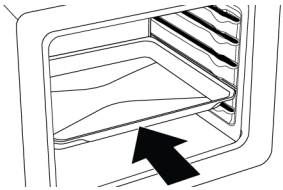
Na modelima sa žičanim policama :

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



Na modelima bez žičanih polica :

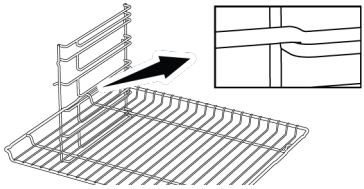
Jako je važno da posude ispravno stavite na bočne police. Posuda ima jedan smjer prilikom stavljanja na policu. Prilikom stavljanja posude na željenu policu dio za kojeg se posuda drži mora biti okrenut prema naprijed.



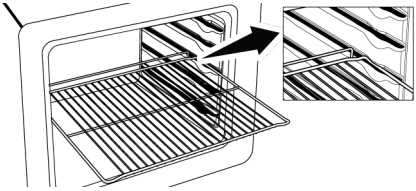
Funkcija zatvarača žičane rešetke roštilja

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

Na modelima sa žičanim policama :

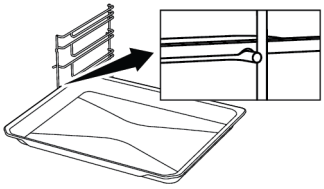


Na modelima bez žičanih polica :



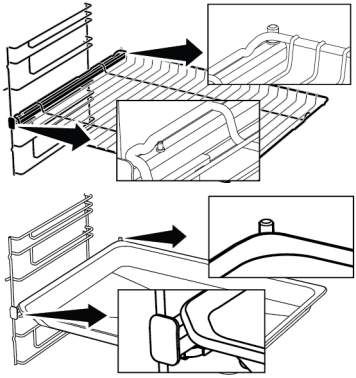
Funkcija zaustavljanja posude - Na modelima sa žičanim policama

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



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

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



3.6 Tehničke specifikacije

Opće specifikacije	
Vanjske dimenzije proizvoda (visina/širina/dubina) (mm)	595 /594 /567
Instalacijske dimenzije pećnice (visina/širina/dubina) (mm)	590 - 600 /560 /min. 550
Napon/Frekvencija	220-240 V ~; 50 Hz
Vrsta kabela i korišten presjek/presjek prikladan za upotrebu na proizvodu	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm2
Ukupna potrošnja energije (kW)	3,3
Tip pećnice	Višenamjenska pećnica

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

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

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

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

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

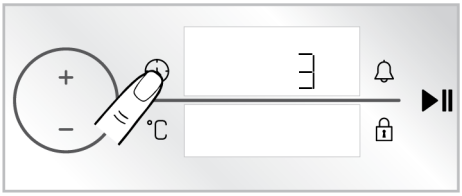
4 Prva uporaba

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

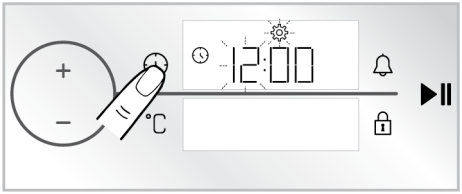
4.1 Prvo podešavanje mjerača vremena

Uvijek podesite vrijeme prije upotrebe pećnice. Ako ga ne podesite, tada neke modele pećnica nije ih moguće koristiti za pečenje.

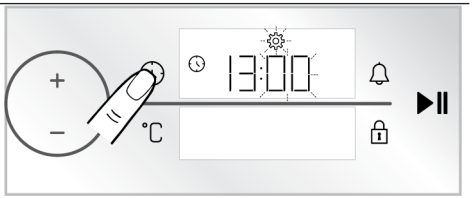
1. Kada se pećnica isključi (kada se na zaslonu prikazuje trenutno vrijeme) dodirnite gumb ⏲ na približno 3 sekunde i aktivirajte izbornik postavki.
   ⇨ Na zaslonu počinje odbrojavanje 3-2-1. Kada odbrojavanje završi tada je aktiviran izbornik postavki.



2. Za aktiviranje polja mjerača vremena jednom dodirnite gumb ⏲.
   ⇨ Polje mjerača vremena i simbol ⚙ trepere na zaslonu mjerača vremena/trajanja.



3. Točno vrijeme podesite dodirom na gumbe +/—, a polje minuta aktivirajte jednim dodirom na gumb ⏲.
   ⇨ Polje minuta i simbol ⚙ trepere na zaslonu mjerača vremena/trajanja.



4. Dodirnite gumbe +/— i podesite minute. Potvrdite postavku jednim dodirom na gumb ⏲.
   ⇨ Točno vrijeme je podešeno, a simbol ⚙ neprekidno svijetli.

Ako se ne obavi podešavanje prvog mjerača vremena, tada vrijeme započinje od vremena podešenog u procesu proizvodnje. Postavku vremena možete promijeniti kasnije kako je to objašnjeno u dijelu **„Postavke“**.

U slučaju dugog nestanka struje, postavka točnog vremena će se poništiti. Možete ga podesiti kasnije

4.2 Početno čišćenje

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

Prije upotrebe pribora:

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

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

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

5 Rukovanje pećnicom

5.1 Opće informacije o rukovanju pećnicom

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

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

Svjetlo pećnice

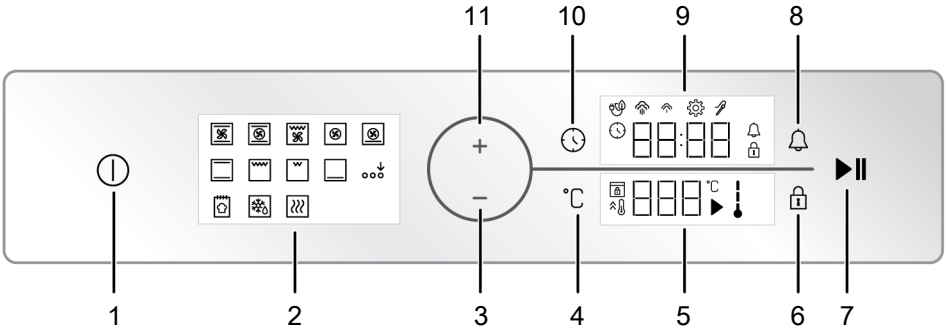
Svjetlo pećnice uključuje se kada pećnica počne s radom. Kod nekih modela, svjetlo gori tijekom rada, dok se kod nekih modela isključi nakon nekog vremena.

Ako se otvore vrata proizvoda dok pećnica rada ili kada je u zatvorenom položaju, tada se svjetlo automatski uključuje.

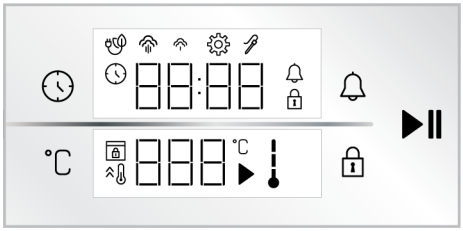
5.2 Rad upravljačke jedinice pećnice

Općenita upozorenja za upravljačku jedinicu pećnice

- Maksimalno vrijeme koje se može podesiti kao pečenje je 5:59 sati. Kod funkcije održavanja topline ovo vrijeme je 23:59 sati. U slučaju nestanka struje, prethodno podešeno pečenje i trajanje pečenja se poništavaju.
- Prilikom svakog podešavanja, na zaslonu će treperiti odgovarajući simboli. Potrebno je spremiti podešene postavke bilo dodirom na odgovarajući gumb u opisu ili tako što ćete kratko pričekati.
- Ako je vrijeme pečenja podešeno kada je pečenje počelo tada se na zaslonu prikazuje preostalo vrijeme.
- Ako je aktivirano brzo zagrijavanje 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 pogledajte dio **„Postavke“**.



1 Tipka za uključivanje/isključivanje
2 Prikaz funkcija
3 Tipka za smanjenje
4 Tipka za podešavanje temperature
5 Polje pokazatelja temperature
6 Tipka za zaključavanje tipki
7 Gumb za početak / zaustavljanje pečenja
8 Tipka alarma
9 Polje pokazatelja mjerača vremena/ trajanja
10 Tipka za vrijeme i postavke
11 Tipka za povećanje



Tipke :

: Tipka za vrijeme i postavke

: Tipka za podešavanje temperature

: Tipka za zaključavanje tipki

: Tipka alarma

: Gumb za početak / zaustavljanje pečenja

Polje pokazatelja mjerača vremena/trajanja :

: Simbol vremena pečenja/vremena

: Simbol alarma

: Simbol postavki

: Simbol zaključavanja tipki

: Simbol za pečenje s funkcijom eco fan

: Simbol niske razine pare *

: Simbol visoke razine pare *

: Simbol sonde za meso *

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

Polje pokazatelja temperature :

: Simbol pečenja

: Simbol temperature

: Simbol temperature u pećnici

: Simbol za brzo zagrijavanje (pojačivač)

: Simbol zaključavanja vrata *

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

Uključivanje pećnice

1. Uključite pećnicu dodirom gumba ⏻.

⇨ Nakon što se pećnica uključi prva radna funkcija prikazat će se na zaslonu. Radna funkcija, temperatura, vrijeme pečenja i alarm mogu se podesiti kada se prikažu na ovom statusu.

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

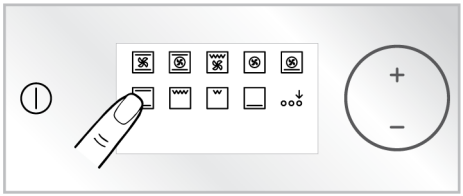
Isključivanje pećnice

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

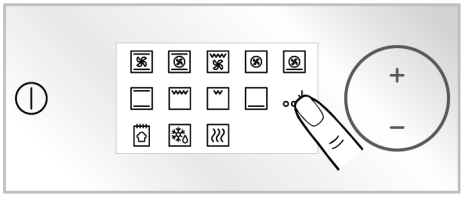
Ručno podešavanje pečenja za odabir temperature i radne funkcije pećnice

Peći možete tako da ručno upravljajte (pod vašom je kontrolom) bez podešavanja vremena pečenja i odaberete temperaturu i radnu funkciju karakterističnu za hranu. Kao primjer, na slikama su prikazani postavke funkcije “Gornji i donji grijač” i temperature od 180 °C.

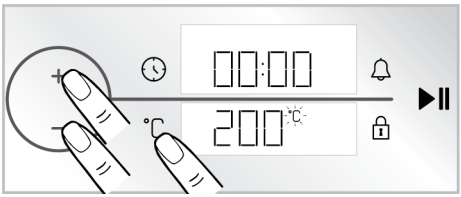
1. Uključite pećnicu dodirom gumba ⏻.
2. Na zaslonu funkcija dodirnite radnu funkciju koju želite koristiti za aktivaciju.



3. Ako funkcija koju želite aktivirati nije među radnim funkcijama koje se pojavljuju prve na zaslonu funkcija, tada možete aktivirati donji redak radnih funkcija dodirom na "Aktivacija dodatne funkcije”.

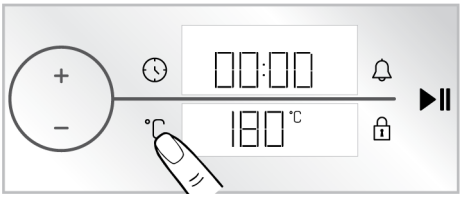


4. Predefinirana temperatura za radnu funkciju koju ste odabrali prikazuje se na zaslonu. Za promjenu ove temperature jednom dodirnite gumb °C.
   ⇨ Na zaslonu temperature treperi simbol °C.
5. Dodirom na gumbe +/— podesite željenu temperaturu pečenja.

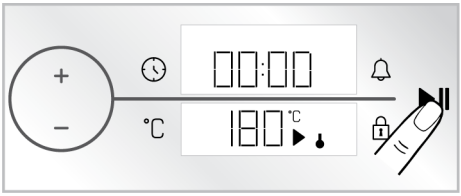


Ako promijenite radnu funkciju nakon promjene predefinirane temperature za radnu funkciju tada se na zaslonu prikazuje temperatura koju ste zadnju podesili. Međutim, ako podešena temperatura nije unutar temperaturnog raspona odabrane radne funkcije tada se pojavljuje najviša podesiva temperatura radne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

6. Potvrdite postavku temperature dodirom na gumb °C.
   ⇨ Na zaslonu temperature stalno svijetli simbol °C.



7. Nakon podešavanja radne funkcije i temperature za početak pečenja dodirnite gumb ▶II.



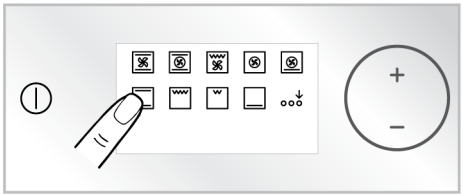
⇨ Pećnica će započeti s radom odmah na odabranoj temperaturi i s odabranom funkcijom. Na zaslonu temperature prikazuju se simboli ▮ i ▶. Na zaslonu počinje odbrojavanje vremena pečenja. Kako temperatura u unutrašnjosti pećnice doseže podešenu temperaturu tako će početi svijetliti simbol svake razine

temperature pećnice . Pećnica se neće automatski isključiti jer je u načinu ručno podešenog pečenja bez podešenog vremena pečenja. Morate sami kontrolirati pečenje i isključiti pećnicu. Kada je pečenje završeno dodirnite gumb ▶‖ za završetak pečenja ili dodirnite gumb ⏻ i potpuno isključite pećnicu.

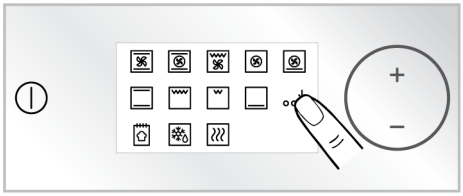
Pečenje podešavanjem vremena pečenja;

Možete podesiti pećnicu na automatsko isključivanje na kraju vremena odabirom temperature i radne funkcije pećnice karakteristične za hranu te podesiti vrijeme pečenja na mjeraču vremena. Kao primjer, na slikama su prikazani postavke funkcije "Gornji i donji grijač", temperature od 180 °C i vrijeme pečenja od 45 minuta.

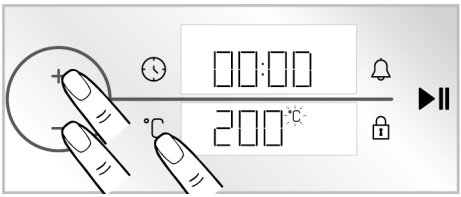
1. Uključite pećnicu dodirom gumba ⏻.
2. Na zaslonu funkcija dodirnite radnu funkciju koju želite koristiti za aktivaciju.



3. Ako funkcija koju želite aktivirati nije među radnim funkcijama koje se pojavljuju prve na zaslonu funkcija, tada možete aktivirati donji redak radnih funkcija dodirom na "Aktivacija dodatne funkcije".

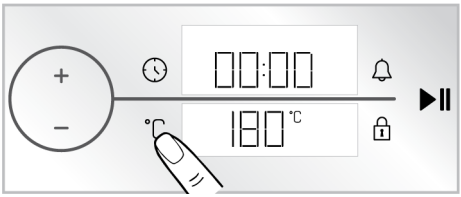


4. Predefinirana temperatura za radnu funkciju koju ste odabrali prikazuje se na zaslonu. Za promjenu ove temperature jednom dodirnite gumb °C.
   ⇨ Na zaslonu temperature treperi simbol °C.
5. Dodirom na gumbe +/— podesite željenu temperaturu pečenja.

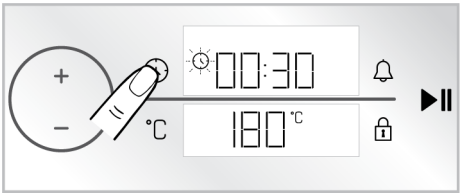


Ako promijenite radnu funkciju nakon promjene predefinirane temperature za radnu funkciju tada se na zaslonu prikazuje temperatura koju ste zadnju podesili. Međutim, ako podešena temperatura nije unutar temperaturnog raspona odabrane radne funkcije tada se pojavljuje najviša podesiva temperatura radne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

6. Potvrdite postavku temperature dodirom na gumb °C.
   ⇨ Na zaslonu temperature stalno svijetli simbol °C.

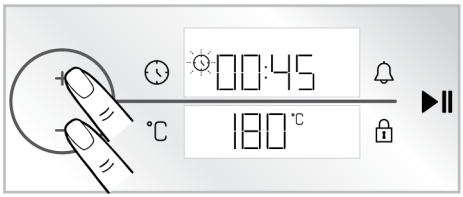


7. Za vrijeme pečenja jednom dodirnite gumb ⏲.
   ⇨ Na zaslonu mjerača vremena/trajanja pojavljuje se podešena vrijednost od 30 minuta i treperi simbol ⏲.



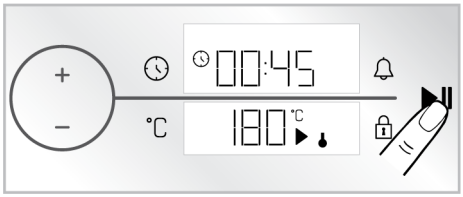
Za brzo podešavanje vremena pečenja možete aktivirati vrijeme pečenja od 30 minuta pritiskom na okrenti upravljački gumb pećnice ili dodirom na gumb ⏲ nakon podešavanja radne funkcije i temperature, a vrijeme možete promijeniti okretanjem upravljačkog okretnog gumba pećnice desno/lijevo.

8. Podesite vrijeme pečenja dodirnom na gumbe +/—. Potvrdite postavku dodirom gumba ⏲.



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

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



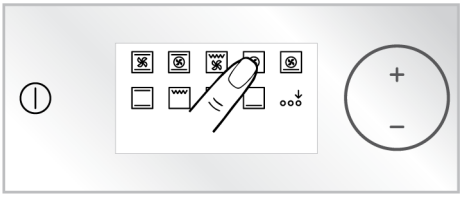
⇨ Pećnica će započeti s radom odmah na odabranoj temperaturi i s odabranom radnom funkcijom, a na zaslonu se pojavljuje odbrojavanje vremena pečenja. Na zaslonu temperature prikazuju se simboli ▮ i ▶. Kako temperatura u unutrašnjosti pećnice doseže podešenu temperaturu tako će početi svijetliti simbol svake razine temperature pećnice ▮. Kada istekne vrijeme pečenja na zaslonu temperature pojavljuje se tekst **"End"** (kraj), mjerač vremena ispušta zvučno upozorenje i pečenje se zaustavlja.

10. Začut će se zvučno upozorenje u trajanju od jedne minute. Ako dodirnete gumb ▶|| dok se čuje zvučno upozorenje i dok se na zaslonu temperature prikazuje tekst **"End"** (kraj), tada pećnica nastavlja s radom na neodređeno vrijeme. Isključite pećnicu dodirivanjem gumba ⏻. Ako se dodirne bilo koji drugi gumb od ovih, zaustavlja se zvučno upozorenje.

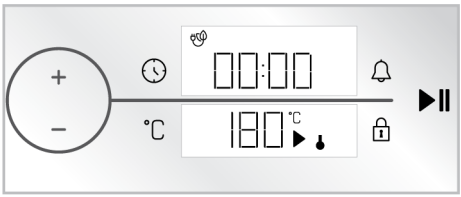
Eco zagrijavanje ventilatorom

Za uštedu energije možete koristiti ovu funkciju umjesto funkcije "Zagrijavanje ventilatorom" u rasponu stupnjeva temperature od 160-220°C. Ali, tada će vrijeme pečenja biti malo duže.

1. Uključite pećnicu dodirom gumba ⏻.
2. Dodirnite i držite radnu funkciju "Zagrijavanje ventilatorom" na zaslonu funkcija 3 sekunde.



⇨ Na zaslonu počinje odbrojavanje 3-2-1. Kada odbrojavanje završi, simbol se prikazuje na zaslonu mjerača vremena/trajanja i aktivira se funkcija "Eco zagrijavanje ventilatorom".



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

⇨ U načinu rada “Eco zagrijavanje ventilatorom” svjetlo svijetli kraće nego kod drugih funkcija pečenja zbog uštede energije prilikom pečenja.

Funkcija kruha

Vaša pećnica ima posebno definiran "Funkcija kruha" za izradu kruha. Postavke temperature i vremena funkcije ne mogu se mijenjati.

Sastojci

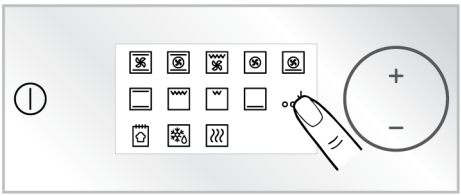
- 500 g brašna
- 15 g šećera
- 10 g instant kvasca
- 10 g suncokretovog ulja
- 8 g soli
- 300 ml vode (35°C)

Za gornji sloj tijesta

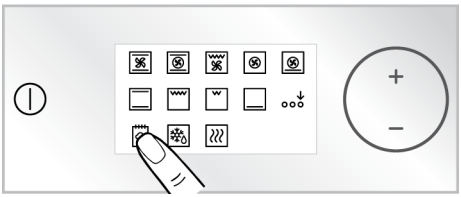
- 2 čajne žličice suncokretovog ulja

Priprema

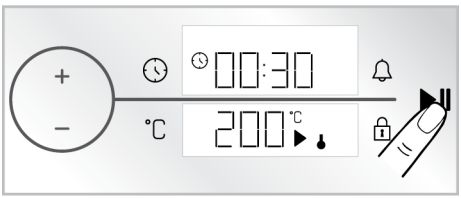
1. Prosijte brašno u duboku zdjelu. U brašno dodajte šećer i dobro izmješajte.
2. U sredini brašna napravite udubljenje i dodajte kvasac, soli i suncokretovo ulje. Postepeno dolijevajte mlaku vodu, počevši sa strane zdijele.
3. Ručno mijesite tijesto ili pomoću miksera za tijesto približno 10-15 minuta.
4. Rukom nekoliko puta okrenite tijesto koje ste umijesili i stavite ga u zdjelu. 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 se tijesto podiže idućih 30 minuta na sobnoj temperaturi.
7. Protvan stavite na treću policu pećnice.
8. Uključite pećnicu dodirom gumba ⏻.
9. Aktivirajte donji red radnih funkcija dodirom na “Aktivacija dodatne funkcije” na zaslonu funkcija.



10. Dodirnite “Funkcija kruha” na zaslonu funkcija.



11. Započnite pečenje dodirom gumba ▶||.



12. Na kraju vremena pečenja začut će se zvučno upozorenja u trajanju od jedne minute. Ako dodirnete gumb ⏻, pećnica se isključuje. Ako se dodirne bilo koji drugi gumb od ovih, zaustavlja se zvučno upozorenje.

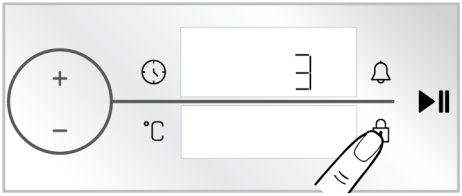
5.3 Postavke

Odbrojavanje 3-2-1 prikazano je na zaslonu izbornika ili postavkama koje se aktiviraju dugim pritiskom. Kada odbrojavanje prestane aktivira se odgovarajući izbornik ili postavka.

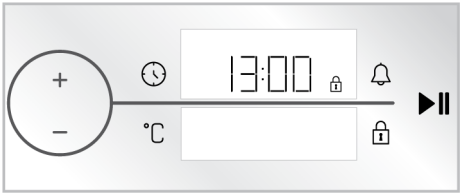
Aktiviranje zaključavanja gumba

Korištenjem funkcije zaključavanja gumba štitite upravljačku jedinicu od smetnji.

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



⇨ Na zaslonu počinje odbrojavanje 3-2-1. Kada odbrojavanje završi, simbol 🔒 se prikazuje na zaslonu mjerača vremena/ trajanja i aktivira se zaključavanje gumba. Kada je podešeno zaključavanje gumba, ako dodirnete bilo koji gumb ili upravljački okretni gumb pećnice, začut će se zvučni signal i treperit će simbol 🔒.



Kada je aktivno zaključavanje gumba, tada se gumbi na upravljačkoj ploči ne mogu koristiti. U slučaju nestanka struje zaključavanje gumba neće se poništiti.

Isključivanje zaključavanja gumba

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

⇨ Na zaslonu počinje odbrojavanje 3-2-1. Kada odbrojavanje završi, simbol 🔒 nestaje sa zaslona mjerača vremena/ trajanja i deaktivira se zaključavanje gumba.

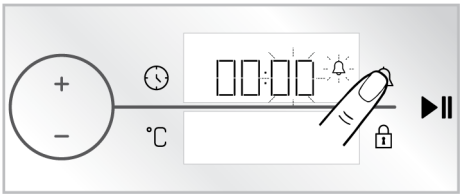
Podešavanje alarma

Upravljačku jedinicu proizvoda možete koristiti i za druga upozorenja ili kao podsjetnik osim za pečenje. Alarm sata ne utječe na radne funkcije pećnice. On se koristi u svrhu upozorenja. Na primjer, alarm sata možete koristiti kada želite okrenuti hranu u pećnici nakon nekog vremena. Čim istekne vrijeme koje podesili mjerač vremena će vas na to upozoriti zvučnim upozorenjem.

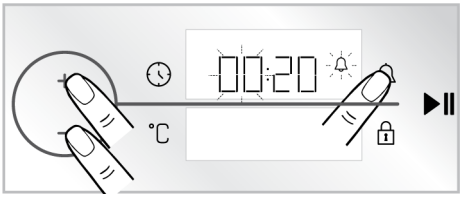
Maksimalno vrijeme alarma može biti 23 sata i 59 minuta.

1. Jednom dodirnite gumb 🔔 i podesite vrijeme alarma.

⇨ Polje minuta i simbol 🔔 trepere na zaslonu mjerača vremena/trajanja.



2. Prvo, podesite minute dodirom na gumbe +/— i aktivirajte polje mjerača vremena jednim dodirom na gumb 🔔.
3. Podesite vrijeme dodirnom na gumbe +/—. Ponovno dodirnite gumb 🔔 i potvrdite postavku.



⇨ Na zaslonu mjerača vremena/ trajanja, simbol 🔔 neprekidno svijetli, a vrijeme alarma počinje odbrojavati na zaslonu.

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

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

Isključivanje alarma

1. Na kraju razdoblja alarma začut će se zvučno upozorenja 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 resetirajte vrijeme alarma.

   ⇨ Na zaslonu vremena/ trajanja počinje treperiti simbol 🔔.

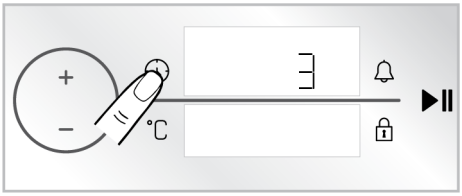
2. Okrenite upravljački okretni gumb pećnice desno/lijevo dok vrijeme alarma ne dosegne **"00:00"**.

Podešavanje glasnoće

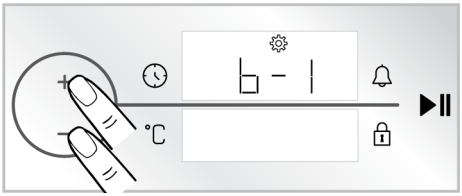
Možete podesiti glasnoću upravljačke jedinice. Za obavljanje ovog podešavanja pećnica mora biti isključena.

1. Kada se pećnica isključi (kada se na zaslonu prikazuje trenutno vrijeme) dodirnite gumb 🕓 na približno 3 sekunde i aktivirajte izbornik postavki.

   ⇨ Na zaslonu počinje odbrojavanje 3-2-1. Kada odbrojavanje završi tada je aktiviran izbornik postavki.

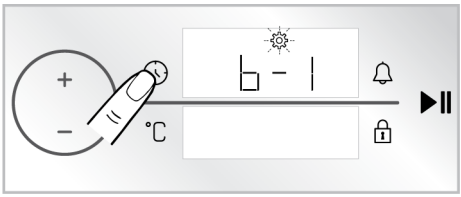


2. Dodirnite gumbe +/— dok se na zaslonu mjerača vremena/trajanja ne pojavi **b-1** ili **b-2** .



3. Postavke glasnoće aktivirajte ponovnim dodirom na gumb 🕓.

   ⇨ Na zaslonu vremena/ trajanja počinje treperiti simbol ⚙.



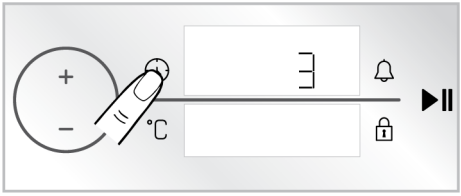
4. Dodirom na gumb +/— podesite željeni ton.
5. Potvrdite ton ponovnim dodirom na gumb 🕓 ili pritisnite okretni upravljački gumb pećnice.

Podešavanje osvjetljenja zaslona

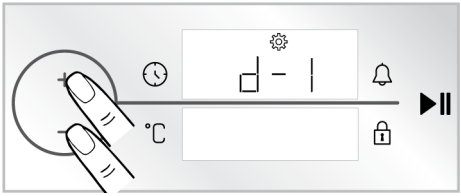
Možete podesiti osvjetljenje zaslona upravljačke jedinice. Za obavljanje ovog podešavanja pećnica mora biti isključena.

1. Kada se pećnica isključi (kada se na zaslonu prikazuje trenutno vrijeme) dodirnite gumb 🕓 na približno 3 sekunde i aktivirajte izbornik postavki.

   ⇨ Na zaslonu počinje odbrojavanje 3-2-1. Kada odbrojavanje završi tada je aktiviran izbornik postavki.

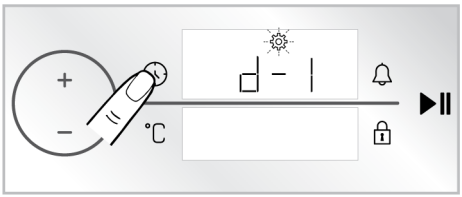


2. Dodirnite gumbe +/— dok se na zaslonu mjerača vremena/trajanja ne pojavi **d-1**, **d-2** ili **d-3**.



3. Postavku osvjetljenja aktivirajte ponovnim dodirom na gumb 🕓.

   ⇨ Na zaslonu vremena/ trajanja počinje treperiti simbol ⚙.

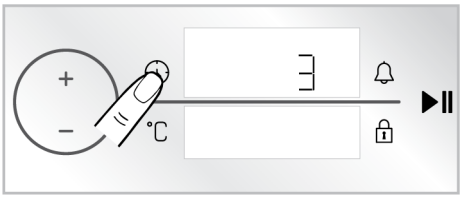


4. Dodirom na gumb +/— podesite željeno razdoblje.
5. Potvrdite osvjetljenje ponovnim pritiskom na gumb ⏲ ili jednom pritisnite okretni upravljački gumb pećnice.

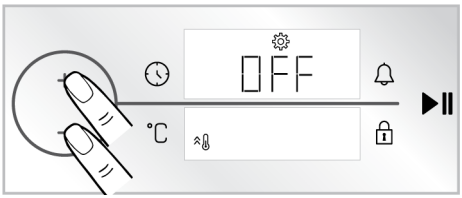
Podešavanje funkcije brzog zagrijavanje (pojačivača)

Pomoću funkcije brzog zagrijavanja možete automatski rukovati pečenjem na proizvodu. U tu svrhu trebate aktivirati postavku brzog zagrijavanja. Za obavljanje ovog podešavanja pećnica mora biti isključena.

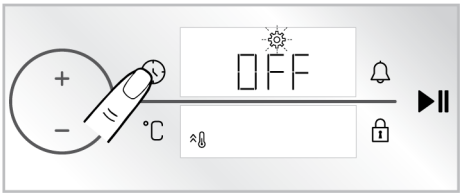
1. Kada se pećnica isključi (kada se na zaslonu prikazuje trenutno vrijeme) dodirnite gumb ⏲ na približno 3 sekunde i aktivirajte izbornik postavki.
   ⇨ Na zaslonu počinje odbrojavanje 3-2-1. Kada odbrojavanje završi tada je aktiviran izbornik postavki.



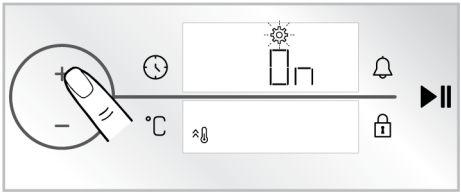
2. Dodirnite gumbe +/— dok se na zaslonu ne pojavi simbol ♨ i **"OFF"** (isključeno).



3. Postavku brzo zagrijavanja (pojačivača) aktivirajte dodirom na gumb ⏲.
   ⇨ Na zaslonu vremena/ trajanja počinje treperiti simbol ⚙.



4. + Dodirom na gumb **"OFF"** (isključi) na zaslonu ga podešavete na **"ON"** (uključi).



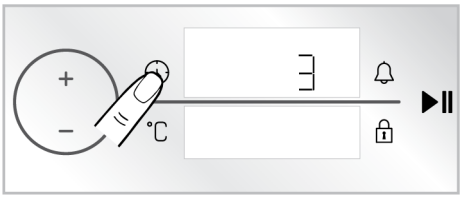
5. Postavku brzo zagrijavanja (pojačivača) potvrdite dodirom na gumb ⏲.

Postavku brzog zagrijavanja možete isključiti primjenom istog postupka. Ako postavku podesite na **"OFF"** (isključeno) možete poništiti postavku brzog zagrijavanja.

Promjena točnog vremena

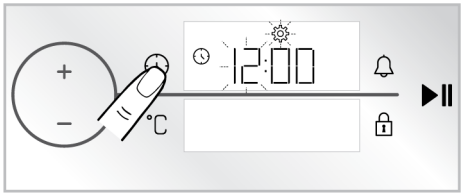
Za promjenu točnog vremena kojeg ste prethodno postavili,

1. Kada se pećnica isključi (kada se na zaslonu prikazuje trenutno vrijeme) dodirnite gumb ⏲ na približno 3 sekunde i aktivirajte izbornik postavki.
   ⇨ Na zaslonu počinje odbrojavanje 3-2-1. Kada odbrojavanje završi tada je aktiviran izbornik postavki.



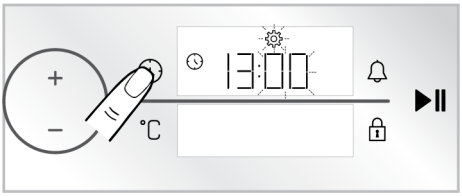
2. Za aktiviranje polja mjerača vremena jednom dodirnite gumb ⏲.

⇨ Polje mjerača vremena i simbol ⚙ trepere na zaslonu mjerača vremena/trajanja.



3. Točno vrijeme podesite dodirom na gumbe +/—, a polje minuta aktivirajte jednim dodirom na gumb🕒.

⇨ Polje minuta i simbol ⚙ trepere na zaslonu mjerača vremena/trajanja.



4. Dodirnite gumbe +/— i podesite minute. Potvrdite postavku jednim dodirom na gumb 🕒.

⇨ Točno vrijeme je podešeno, a simbol ⚙ neprekidno svijetli.

6 Opće informacije o kuhanju

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

6.1 Opća upozorenja u vezi pripreme hrane u pećnici.

- Kada otvarate vrata pećnice za vrijeme ili nakon pečenja hrane, može doći do ispuštanja vruće pare. Para vam može opeći ruke, lice i/ili oči. Kada otvarate vrata pećnice, držite se podalje.
- Jaka para nastala tijekom pripremanja hrane od kondenziranih kapljica vode u unutarnjem i na vanjskom dijelu pećnice te na gornjim dijelovima kuhinjskih elemenata zbog razlike u temperaturi. To je normalna i fizkalna 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 prestavljati opasnost od opeklina i utjecati na kvalitetu pripreme hrane. Masni papir koji ćete koristiti koristite unutar navedenog raspona temperatura.
- Za dobru učinkovitost pripreme hrane hranu postavite na preporučenu točnu razinu. Tijekom pripreme hrane ne mijenjajte razinu.

6.1.1 Slastice i jela iz pećnice

Opće informacije

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

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

Savjeti za pečenje kolača

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

Savjeti za slastice

- Ako su slastice presuhe, povećajte temperaturu za 10 °C i skratite vrijeme pečenja. Listove tijesta namočite s mješavinom kondenziranog mlijeka, ulja, jaja i jogurta.
- Ako se slastica sporo peče pripazite da debljina slastice koju ste pripremili ne izlazi iz protvana.
- Ako je slastica potamnila na 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.

Tablica za pripremu peciva i hrane u pećnici

Prijedlozi za pečenje u jednoj posudi

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

Hrana	Dodaci koji se koriste	Operativna funkcija	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min) (približno)
Biskvit torta	Okrugli kalup za torte, promjera 26 cm sa stezaljkom na željeznoj rešetki :	Gornji i donji grijač	2	150	30 … 40
Biskvit torta	Okrugli kalup za torte, promjera 26 cm sa stezaljkom na željeznoj rešetki :	Zagrijavanje ventilatorom	2	150	35 … 45
Keksi	Pladanj za peciva *	Gornji i donji grijač	3	170	25 … 40
Keksi	Pladanj za peciva *	Zagrijavanje ventilatorom	3	170	20 … 30
Kolači	Standardni pladanj *	Gornji i donji grijač	2	200	30 … 40
Kolači	Standardni pladanj *	Donji/gornji grijač s ventilatorom	2	180	35 … 45
Peciva	Standardni pladanj *	Gornji i donji grijač	2	200	20 … 35
Peciva	Standardni pladanj *	Zagrijavanje ventilatorom	3	180	20 … 30
Cjelov kruh	Standardni pladanj *	Gornji i donji grijač	3	200	30 … 45
Cjelov kruh	Standardni pladanj *	Zagrijavanje ventilatorom	3	200	30 … 40
Lazanje	Stakleni / metalni pravokutni kalup na žičanoj rešetki **	Gornji i donji grijač	2 ili 3	200	30 … 45
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, promjera 20 cm na žičanoj rešetki :	Gornji i donji grijač	2	180	50 … 70
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, promjera 20 cm na žičanoj rešetki :	Zagrijavanje ventilatorom	3	170	50 … 65
Pizza	Standardni pladanj *	Gornji i donji grijač	2	250	10 … 20
Pizza	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 više pladnjeva

Hrana	Dodaci koji se koriste	Operativna funkcija	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (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
Kolači	1-Standardni pladanj * 4-Pladanj za peciva *	Zagrijavanje ventilatorom	1 - 4	180	40 … 50
Peciva	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.

Tablica vremena pripreme hrane s radnom funkcijom "Eco zagrijavanje ventilatorom"

- Ne mijenajte podešenu temperaturu nakon početka kuhanja kada je radna funkcija "Eco zagrijavanje ventilatorom".
- 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, a navedena temperatura može se razlikovati od one prikazane na zaslonu.
- Ne zagrijavajte ako se koristi radna funkcija "Eco zagrijavanje ventilatorom".

Hrana	Dodaci koji se koriste	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min) (približno)
Kolačići	Standardni pladanj *	3	160	25 … 35
Keksi	Standardni pladanj *	3	180	25 … 35
Kolači	Standardni pladanj *	3	200	45 … 55
Peciva	Standardni pladanj *	3	200	35 … 45

*Ova dodatna oprema možda nije uključena u vaš proizvod.

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

6.1.2 Meso , riba i perad

Ključne točke prilikom pečenja na roštilju

- Limunovim sokom i paprom začinite piletinu, puretinu i velike komade mesa, a to će pojačati učinkovitost pripreme hrane.
- Za pripremu mesa s kosti treba 15 do 30 minuta duže nego za prženje fileta.
- Za svaki centimetar debljine mesa trebate izračunati 4 do 5 minuta za pripremu.
- Kada istekne vrijeme pripreme hrane, ostavite meso u pećnici još približno 10 minuta. Sok iz mesa bolje se raspoređuje na pečeno meso i neće izaći kada se meso izreže.

- Ribu trebate staviti na srednju ili donju policu u posudu koja je otporna na toplinu.
- Pripremite jela preporučena u tablici vremena pripreme hrane u jednoj posudi.

Stol za spremanje mesa, ribe i peradi

Hrana	Dodaci koji se koriste	Operativna funkcija	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min) (približno)
Odrezak (cjelovit) / pečen (1 kg)	Standardni pladanj *	Donji/gornji grijač s ventilatorom	3	15 min. 250/max, poslije 180 … 190	60 … 80
Janjeća koljenica (1,5-2 kg)	Standardni pladanj *	Donji/gornji grijač s ventilatorom	3	170	85 … 110
Pržena piletina (1,8-2 kg)	Žičana rešetka za roštilj * Stavite jedan protvan na donju policu.	Donji/gornji grijač s ventilatorom	2	15 min. 250/max, poslije 190	60 … 80
Pržena piletina (1,8-2 kg)	Žičana rešetka za roštilj * Stavite jedan protvan na donju policu.	Zagrijavanje ventilatorom	2	200 … 220	60 … 80
Pržena piletina (1,8-2 kg)	Žičana rešetka za roštilj * Stavite jedan protvan na donju policu.	Funkcija „3D“	2	15 min. 250/max, poslije 190	60 … 80
Purica (5,5 kg)	Standardni pladanj *	Donji/gornji grijač s ventilatorom	1	25 min. 250/max, poslije 180 … 190	150 … 210
Purica (5,5 kg)	Standardni pladanj *	Funkcija „3D“	1	25 min. 250/max, poslije 180 … 190	150 … 210
Riba	Žičana rešetka za roštilj * Stavite jedan protvan na donju policu.	Donji/gornji grijač s ventilatorom	3	200	20 … 30
Riba	Žičana rešetka za roštilj * Stavite jedan protvan na donju policu.	Funkcija „3D“	3	200	20 … 30

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.

*Ova dodatna oprema možda nije uključena u vaš proizvod.

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

6.1.3 Roštilj

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

Opća upozorenja

- Hrana koja nije prikladna za pripremu na roštilju predstavlja opasnost od požara. Na ražnju pripremajte samo hranu prikladnu za jaku vatru roštilja. Također,

hranu ne stavljajte previše daleko na zadnji kraj roštilja. Ovo je najvruće područje i masna hrana se može zapaliti.
- **Zatvorite vrata kada koristite roštilj. Nikad ne koristite roštilj kada su vrata pećnice otvorena. Vruće površine mogu izazvati opekline!**

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

Tablica pripreme hrane na roštilju

Hrana	Dodaci koji se koriste	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min) (približno)
Riba	Žičana rešetka za roštilj	4 - 5	250	20 … 25
Pileći komadi	Žičana rešetka za roštilj	4 - 5	250	25 … 35
Ćufta (teletina) - 12 količina	Žičana rešetka za roštilj	4	250	20 … 30
Janjeći kotlet	Žičana rešetka za roštilj	4 - 5	250	20 … 25
Odrezak - (meso narezano na komadiće)	Žičana rešetka za roštilj	4 - 5	250	25 … 30
Teleći kotlet	Žičana rešetka za roštilj	4 - 5	250	25 … 30
Gratinirano povrće	Žičana rešetka za roštilj	4 - 5	220	20 … 30
Prepečen kruh	Žičana rešetka za roštilj	4	250	1 … 4
Preskočite prethodno zagrijavanje nakon 5 minuta na roštilju. Okrenite komade hrane nakon 1/2 ukupnog vremena grilovanja.				

6.1.4 Ispitivanje hrane

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

Stol za kuhanje testnih jela

Prijedlozi za pečenje u jednoj posudi

Hrana	Dodaci koji se koriste	Operativna funkcija	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min) (približno)
Prhko tijesto (slatki kolačić)	Standardni pladanj *	Gornji i donji grijač	3	140	20 … 30
Prhko tijesto (slatki kolačić)	Standardni pladanj *	Zagrijavanje ventilatorom	Na modelima sa žičanim policama :3 Na modelima bez žičanih polica :2	140	15 .. 25
Kolačići	Standardni pladanj *	Gornji i donji grijač	3	160	25 … 35
Kolačići	Standardni pladanj *	Zagrijavanje ventilatorom	3	150	25 … 35
Biskvit torta	Okrugli kalup za torte, promjera 26 cm sa stezaljkom na željeznoj rešetki :	Gornji i donji grijač	2	150	30 … 40
Biskvit torta	Okrugli kalup za torte, promjera 26 cm sa stezaljkom na željeznoj rešetki :	Zagrijavanje ventilatorom	2	150	35 … 45
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, promjera 20 cm na žičanoj rešetki :	Gornji i donji grijač	2	180	50 … 70
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, promjera 20 cm na žičanoj rešetki :	Zagrijavanje ventilatorom	3	170	50 … 65

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 više pladnjeva

Hrana	Dodaci koji se koriste	Operativna funkcija	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min) (približno)
Kolačići	2-Standardni pladanj * 4-Pladanj za peciva *	Zagrijavanje ventilatorom	2 - 4	150	25 … 35
Prhko tijesto (slatki kolačić)	2-Standardni pladanj * 4-Pladanj za peciva *	Zagrijavanje ventilatorom	2 - 4	140	15 … 25

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.

*Ova dodatna oprema možda nije uključena u vaš proizvod.

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

Roštilj

Hrana	Dodaci koji se koriste	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min) (približno)
Ćufta (teletina) - 12 količina	Žičana rešetka za roštilj	4	250	20 … 30
Prepečen kruh	Žičana rešetka za roštilj	4	250	1 … 3
Preporuča se prethodno zagrijavanje 5 minuta za svu hranu s roštilja.				
Okrenite komade hrane nakon 1/2 ukupnog vremena grilovanja.				

7 Čišćenje i održavanje

7.1 Opće informacije o čišćenju

Opća upozorenja

- Pričekajte da se proizvod ohladi prije čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekline!
- Sredstvo za čišćenje ne nanosite izravno na vruće površine. To može izazvati trajne mrlje.
- Proizvod se treba dobro očistiti i osušiti nakon svake upotrebe. Stoga se ostaci hrane mogu lako očistiti te neće zagoriti kada se proizvod ponovno bude koristio. Tako će se produžiti vijek trajanja proizvoda i smanjiti pojava čestih problema.
- Za čišćenje nemojte koristiti sredstva za čišćenje na paru.
- Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu oštetiti površinu. Neprikladna sredstva za čišćenje su: izbjeljivač, proizvodi za čišćenje koji sadrže amonijak, kiselinu ili klorid, proizvodi za parno čišćenje, sredstva za uklanjanje kamenca, sredstva za uklanjanje mrlja i hrđe, abrazivna sredstva za čišćenje (krema za čišćenje, prašak za ribanje, krema za ribanje, abrazivna četka za ribanje, žica, spužve, krpe za čišćenje koje sadrže prljavštinu i ostatke deterdženta).
- Nije potreban poseban materijal za čišćenje nakon svake upotrebe. Uređaj očistite pomoću deterdženta za pranje suđa, mlakom vodom i mekanom krpom ili spužvom te ih osušite suhom krpom.
- Pripazite i obrišite svu preostalu vodu nakon čišćenja, a tijekom kuhanja odmah očistite svu hranu koja je poprskala površinu.
- Ne perite nijedan dio vašeg uređaja u perilici posuđa osim ako nije drugačije navedeno u korisničkom priručniku.

Površine od inoksa- nehrđajućeg čelika

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

- Sredstva za čišćenje koja ste poprskali/nanijeli na površinu treba odmah očistiti. Ako abrazivna sredstva za čišćenje ostanu na površini to će izbijeliti površinu.

Emajlirane površine

- Pećnica se mora ohladiti prije čišćenja dijela za pečenje. Čišćenje vrućih površina može izazvati opasnost od požara i oštetiti površinu od emajla.
- Nakon svake upotrebe očistite emajlirane površine pomoću deterdženta za pranje suđa, mlakom vodom i mekanom krpom ili spužvom te ih osušite suhom krpom.
- Ako vaš proizvod ima funkciju jednostavnog čišćenja parom, možete ga koristiti za jednostavno čišćenje lagane, privremene prljavštine. (Pogledajte "Jednostavno čišćenje parom".)
- Za tvrdokorne mrlje može se koristiti sredstvo za čišćenje pećnice i roštilja koje se preporučuje na web stranici vaše marke proizvoda. Nemojte koristiti vanjsko sredstvo za čišćenje pećnice. Ako je površina jako zaprljana, lagano je navlažite i nježno očistite četkom s mekim vlaknima ili žicom za ribanje. Izbjegavajte pretjerani pritisak.

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

Plastični dijelovi i obojene površine

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

7.2 Pribor za čišćenje

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

7.3 Čišćenje upravljačke ploče

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

7.4 Čišćenje unutrašnjosti pećnice (područje pečenja)

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

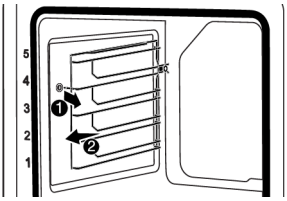
Čišćenje bočnih stijenki pećnice

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

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

Za uklanjanje bočnih žičanih rešetki:

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



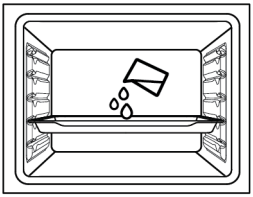
3. Za ponovno pričvršćivanje žičane rešetke postupak primijenjen prilikom uklanjanja treba se ponoviti obrnutim redoslijedom.

7.5 Jednostavno čišćenje parom

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

1. Izvadite sav pribor iz pećnice.
2. Ulijte 500 ml vode u protvan za pečenje i postavite ga na položaj 2. police u pećnici.

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



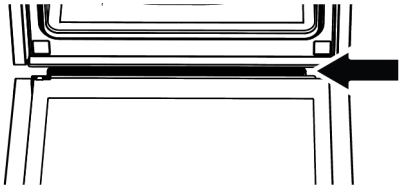
3. Podesite pećnicu na način čišćenja "Donji grijač" i pustite neka radi 20 minuta na 100°C.

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

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

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

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



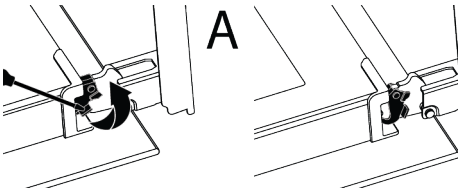
7.6 Čišćenje vrata pećnice

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

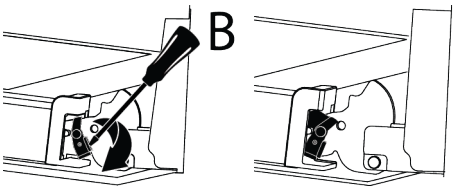
Ne koristite gruba abrazivna sredstva za čišćenje, metalne strugalice, žičanu vunu ili izbjeljivače za čišćenje vrata i stakla pećnice.

Uklanjanje vrata pećnice

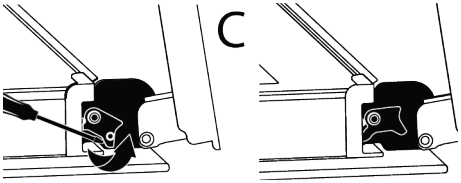
1. Otvorite vrata pećnice.
2. Otvorite kvačice na šarkama vrata s desne i lijeve strane pritiskom prema dolje kako je pokazano na slici.
3. Vrste šarki se razlikuju npr. (A), (B), (C) ovisno o modelu proizvoda. Na slikama u nastavku prikazano je kako otvoriti svaku vrstu šarki.
4. Vrsta šarki (A) dostupna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



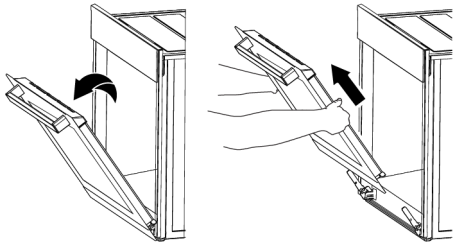
5. Vrsta šarki (B) dostupna je na vrstama koja se mekano zatvaraju.



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



7. Postavite vrata pećnice u poluotvoreni položaj.



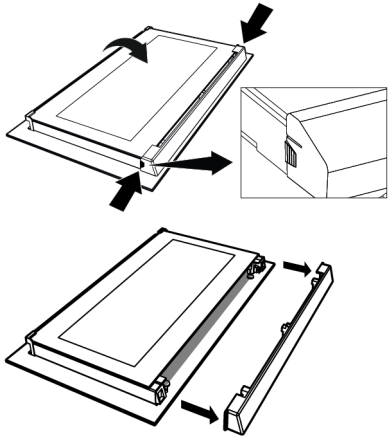
8. Povucite uklonjena vrata prema gore i oslobodite ih s desne i lijeve šarke te ih uklonite.

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

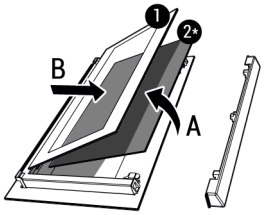
7.7 Uklanjanje unutarnjeg stakla na vratima pećnice

Unutarnje staklo prednjih vrata proizvoda može se ukloniti zbog čišćenja.

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



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



1 Zadnje unutarnje staklo

2* Unutarnje staklo (možda nije dostupno za vaš proizvod)

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

7.8 Čišćenje lampice pećnice

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

Zamjena svjetla pećnice

Opća upozorenja

- Izbjegnite opasnost od strujnog udara prilikom zamjene svjetla pećnice i odspojite proizvod te pričekajte da se pećnica ohladi. Vruće površine mogu izazvati opekline!
- Ova pećnica opremljena je sa žaruljom sa žarnom sa snagom od 40 W, koja je niža od 60 mm i promjera manjeg od 30 mm ili halogenom žaruljom s grlom G9 koja ima snagu manju od 60 W. Žarulje su prikladne za upotrebu na temperaturama iznad 300 °C. Žarulje pećnice mogu se nabaviti u ovlaštenim servisima ili kod licenciranih tehničara. Ovaj proizvod sadrži žarulju energetskog razreda G.

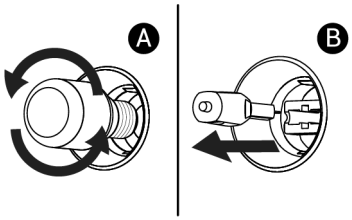
- Položaj svjetla može se razlikovati ovisno o onog prikazanog na slici.
- Svjetlo koje se koristi u ovom proizvodu nije prikladno za rasvjetu soba u domaćinstvu. Namjena ovog svjetla je pomoći korisniku da vidi namirnice.
- Svjetla koja se koriste u ovom proizvodu moraju izdržati iznimne fizikalne uvjete poput temperature od preko 50 °C.

Ako vaša pećnica ima okruglo svjetlo,

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



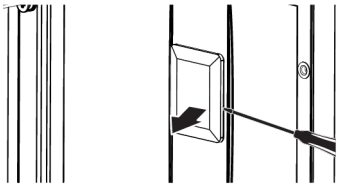
3. Ako je svjetlo vaše pećnice vrste (A) prikazano na donjoj slici tada okrenite svjetlo pećnice kako je prikazano na slici i zamijenite ga novim. Ako je model vrste (B) izvucite ga na način prikazan na slici i zamijenite ga novim.



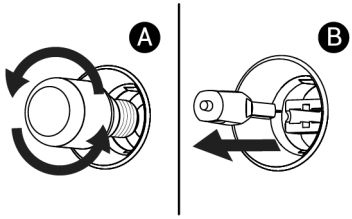
4. Ponovno pričvrstite zaštitno staklo.

Ako vaša pećnica ima kvadratno svjetlo,

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



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



5. Ponovno pričvrstite zaštitno staklo.

8 Rješavanje problema

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

Para se ispušta dok pećnica radi.

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

Tijekom kuhanja stvaraju se kapljice vode.

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

Kada se proizvod zagrijava i hladi čuje se metalni zvuk.

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

Proizvod ne radi.

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

Svjetlo pećnice ne svijetli.

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

Pećnica se ne zagrijava.

- Ne može se podesiti određena funkcija pečenja i/ili temperatura na pećnici. >>> Podesite pećnicu na određenu funkcija pečenja i/ili temperaturu.
- Za modele s mjeračem vremena, vrijeme nije podešeno. >>> Podesite vrijeme.
- Nema struje. >>> Uvjerite se da mrežna struja osigurava napajanje i provjerite osigurače u razvodnoj kutiji. Po potrebi promijenite osigurače ili ih ponovno uključite.
- Vrata pećnice možda su otvorena. >>> Pripazite jesu li vrata pećnice zatvorena. Ako vrata pećnice ostanu otvorena dulje od približno 5 minuta, postavke vremena poništit će se, a grijači neće raditi.

(Za modele s mjeračem vremena) Zaslon mjerača vremena treperi ili je simbol mjerača vremena ostavljen otvoren.

- Prije je došlo do prekida struje. >>> Podesite vrijeme / Isključite fukcijska okretna kola proizvoda i ponovo ih prebacite u željeni položaj.

Nakon početka kuhanja simbol▶ treperi na zaslonu i čuje se zvučno upozorenje.

- Vrata pećnice možda su otvorena. >>> Pripazite jesu li vrata pećnice potpuno zatvorena. Kontaktirajte ovlašteni servis ako se kvar ne popravi.

Dodatne informacije u vezi korisničkog priručnika:	Tehničke informacije o rukovanju načinom vožnje s brzim ubrzavanjem u skladu s EU Uredbom 2023/826	
Način rada	POTROŠNJA ENERGIJE (vat)	RAZDOLJE (MINUTE)*
Isključeno	-	-
Pripravnost	-	-
Način rada pripravnosti s prikazom informacija ili statusa	0,8	20
Način rada pripravnosti putem mrežne aktivacije	-	-

*: Razdoblje nakon kojeg oprema automatski prelazi u način rada pripravnosti, način rada isključeno ili način rada pripravnosti putem mrežne aktivacije u minutama i zaokruženo na najbližu minutu.

Dobrodošli!

Spoštovani kupec,

Hvala, ker ste izbrali izdelek Beko. Upamo, da vam bo ta aparat, izdelan z visoko kakovostjo in moderno tehnologijo, nudil najboljšo učinkovitost. Zato pred uporabo izdelka pozorno preberite ta priročnik in vso drugo priloženo dokumentacijo.

Upoštevajte vse informacije in opozorila, ki jih vsebuje uporabniški priročnik. Na ta način boste zaščitili sebe in izdelek pred morebitnimi nevarnostmi.

Shranite uporabniški priročnik. Če izdelek izročite nekomu drugemu, priložite tudi navodila. Ta priročnik vsebuje garancijske pogoje, informacije o uporabi in načine odpravljanja težav za vaš izdelek.

Simboli in njihovi opisi v uporabniškem priročniku:



Nevarnost, ki lahko privede do poškodb ali celo smrti.



Pomembne informacije in koristni nasveti za uporabo.



Preberite uporabniški priročnik.



Opozorilo za vročo površino.

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

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

Kazalo vsebine

1 Varnostna navodila 46

1.1 Predvidena uporaba 46
1.2 Varnost otrok, ranljivih oseb in hišnih ljubljenčkov 46
1.3 Električna varnost 47
1.4 Varnost pri transportu 49
1.5 Varnost pri namestitvi 49
1.6 Varnost pri uporabi 50
1.7 Opozorila glede temperature 50
1.8 Uporaba dodatkov 51
1.9 Varnost pri peki 51
1.10 Varnost pri vzdrževanju in čiščenju 52

2 Navodila v zvezi z varovanjem okolja 53

2.1 Direktiva o odpadkih 53
2.1.1 Skladnost z direktivo OEEO in odlaganje odpadnega izdelka ... 53
2.2 Informacije o embalaži 53
2.3 Priporočila za varčevanje z energijo 53

3 Vaš izdelek 54

3.1 Predstavitev izdelka 54
3.2 Predstavitev upravljalne plošče in njena uporaba 54
3.2.1 Upravljalna plošča 55
3.2.2 Predstavitev upravljalne plošče pečice 55
3.3 Funkcije delovanja pečice 56
3.4 Dodatki za izdelek 57
3.5 Uporaba dodatkov k napravi 57
3.6 Tehnični podatki 60

4 Prva uporaba 61

4.1 Nastavitev pri prvi uporabi 61
4.2 Prvo čiščenje 61

5 Uporaba pečice 62

5.1 Splošne informacije glede uporabe pečice 62
5.2 Uporaba upravljalne enote pečice 62
5.3 Nastavitve 67

6 Splošne informacije o kuhanju 71

6.1 Splošna opozorila glede peke v pečici 71
6.1.1 Pekovski izdelki in pečene jedi . 71
6.1.2 Meso, ribe in perutnina 74
6.1.3 Žar 75
6.1.4 Jedi za preizkus 75

7 Vzdrževanje in čiščenje 77

7.1 Splošne informacije o čiščenju 77
7.2 Čiščenje dodatkov 78
7.3 Čiščenje upravljalne plošče 78
7.4 Čiščenje notranjosti pečice (območja za peko) 79
7.5 Enostavno čiščenje s paro 79
7.6 Čiščenje vratc pečice 80
7.7 Demontaža notranjega stekla vratc pečice 80
7.8 Čiščenje luči v pečici 81

8 Odpravljanje težav 82

1 Varnostna navodila

- V tem razdelku so navedena varnostna navodila, ki jih je treba upoštevati, da se prepreči nevarnost telesnih poškodb ali materialne škode.
- Če izdelek izročite drugi osebi za osebno uporabo ali kot rabljen izdelek, morate priložiti tudi uporabniški priročnik, nalepke izdelka ter druge ustrezne dokumente in dele.
- Naše podjetje ne odgovarja za škodo, ki lahko nastane zaradi neupoštevanja teh navodil.
- Neupoštevanje teh navodil razveljavi morebitno garancijo.
- Namestitev in popravila mora vedno izvesti proizvajalec, pooblaščeni serviser ali oseba, ki jo določi uvoznik.
- Uporabljajte samo originalne rezervne dele in dodatke.
- Ne izvajajte popravil ali zamenjave nobenega dela aparata, razen če je to izrecno navedeno v uporabniškem priročniku.
- Ne izvajajte tehničnih sprememb izdelka.

1.1 Predvidena uporaba

- Ta izdelek je namenjen za uporabo v gospodinjstvu. Ni primeren za komercialno uporabo.
- Izdelka ne uporabljajte v vrtovih, na balkonih ali drugih okoljih na prostem. Ta izdelek je namenjen uporabi v gospodinjstvu in v kuhinjah za osebje, 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.
- Tega izdelka ne smete uporabljati za segrevanje plošč, sušenje z obešanjem brisač ali oblačil na ročaj.

1.2 Varnost otrok, ranljivih oseb in hišnih ljubljenčkov

- Ta izdelek lahko uporabljajo otroci, stari 8 let in več, in ljudje, ki so premalo razviti v fizičnih, senzoričnih ali duševnih spretnostih ali ki nimajo izkušenj in znanja, če so nadzorovani ali usposobljeni za varno uporabo in nevarnosti izdelka.
- Otroci se ne smejo igrati z izdelkom. Otroci ne smejo izvajati čiščenja in vzdrževanja, razen če jih nekdo nadzoruje.

- Tega izdelka ne smejo uporabljati osebe z omejenimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi (vključno z otroki), razen če so pod nadzorom ali prejmejo potrebna navodila.
- Otroke je treba nadzorovati, da se ne igrajo z izdelkom.
- Električni izdelki so nevarni za otroke in hišne ljubljenčke. Otroci in hišni ljubljenčki se ne smejo igrati z izdelkom, plezati nanj ali vstopati vanj.
- Na izdelek ne postavljajte predmetov, ki bi jih otroci lahko dosegli.
- **OPOZORILO:** Med uporabo so dostopne površine izdelka vroče. Otroke držite stran od izdelka.
- Embalažo hranite izven dosega otrok. Obstaja nevarnost poškodb in zadušitve.
- Ko so vrata odprta, nanje ne postavljajte težkih predmetov in otrokom ne dovolite, da na njih sedijo. Pečica se lahko prevrne ali poškoduje tečaje vrat.
- Pred odstranjevanjem obrabljenih in neuporabnih izdelkov:

1. Odklopite vtič in ga izvlecite iz vtičnice.
2. Odklopite napajalni kabel in ga odklopite z vtičem iz izdelka.
3. Sprejmite previdnostne ukrepe, da preprečite otrokom vstop v izdelek.
4. Otrokom ne dovolite, da se igrajo z izdelkom, ko je v stanju nedejavnosti.

⚠ 1.3 Električna varnost

- 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 lahko dostopnem mestu. Če to ni mogoče, mora biti v električno inštalacijo vgrajen odklopnik (varovalka, stikalo, stikalo na ključ ipd.) za izklop naprave v skladu s predpisi za električno napeljavo. Odklopnik mora prekiniti vse pole od omrežja.
- Pred popravilom, vzdrževanjem in čiščenjem izključite izdelek iz električnega omrežja ali izklopite varovalko.

- Vtič priklopite v vtičnico, ki ima enako napetost in frekvenco, kot je navedeno na tipski ploščici.
- (Če vaš izdelek nima kabla), uporabite samo povezovalni kabel, opisan 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.
- Poskrbite, da napajalni kabel ne stisnete, ko postavljate aparat na mesto postavitve po sestavi ali čiščenju.
- Hrbtna površina naprave se med uporabo segreje. Napajalni kabli se ne smejo dotikati zadnje površine izdelka. V nasprotnem primeru se lahko poškoduje.
- Kabel se ne sme zagozditi med vratci pečice in ne sme biti napeljan prek vročih površin. Če tega ne upoštevate, se lahko izolacija kablov stopi, kar lahko povzroči požar zaradi kratkega stika.
- Uporabljajte samo originalen kabel. Ne uporabljajte prerezanih ali poškodovanih kablov.
- Za delovanje izdelka ne uporabljajte podaljševalnega kabla ali vtičnice.
- Za uporabo odobrenega adapterja se obrnite na pooblaščeni servisni center ali uvoznika v primerih, ko je potrebna uporaba pretvornega adapterja (za tip vtiča).
- Če dolžina napajalnega voda ni zadostna, se obrnite na uvoznika ali pooblaščeni servisni center.
- Prenosni viri energije ali več vtičev se lahko pregrejejo in vžgejo. Več vtičev in prenosnih virov napajanja hranite stran od izdelka.
- Če je kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, pooblaščeni 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 izdelek napajalni kabel in vtič:

- Nikoli ne vstavljajte vtiča izdelka v zlomljen, zrahljan ali iz vtičnice izključen vtič. Prepričajte se, da je vtič

popolnoma vstavljen v vtičnico. V nasprotnem primeru se lahko priključki pregrejejo in povzročijo požar.
- Naprave ne vstavljajte v vtiče, ki so mastni, nečisti ali potencialno izpostavljeni vodi (na primer v bližini delovnega pulta, iz katerega lahko izteka voda). V nasprotnem primeru obstaja nevarnost kratkega stika in električnega udara.
- Ne dotikajte se vtiča z mokrimi rokami!
- Vtič izvlecite iz vtičnice s telesom vtiča in ne s kablom.

1.4 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.
- Na napravo ne odlagajte predmetov. Napravo prenašajte navpično.
- Pred prenašanjem aparata ga ovijte s penasto folijo ali debelejšo lepenko ter ga ovijte z lepilnim trakom. Gibljive dele izdelka trdno pritrdite, da se ne poškodujejo.
- Pred namestitvijo izdelka preverite, ali je izdelek po prevozu poškodovan. Če je poškodovan, se obrnite na uvoznika ali pooblaščeni servisni center.

1.5 Varnost pri namestitvi

- Pred začetkom namestitve izklopite napajanje v električnem omrežju, na katerega bo izdelek priključen, tako da izklopite varovalko.
- Med prenašanjem in nameščanjem vedno nosite zaščitne rokavice. V nasprotnem primeru obstaja nevarnost poškodb zaradi ostrih robov!
- Pred namestitvijo aparata preverite, ali je nepoškodovan. Če je izdelek poškodovan, ga ni dovoljeno namestiti.
- Za prekrivanje notranjosti nameščenega pohištva ne uporabljajte toplotnoizolacijskih materialov.
- Na območju, kjer je izdelek nameščen, ne sme biti neposredne sončne svetlobe in virov toplote, kot so električni ali plinski grelniki.
- Okolica vseh rež za prezračevanje naj bo vedno prosta.

- Da bi se izognili pregrevanju, izdelka ne smete namestiti za okrasnimi pokrovi.
- Če se za območjem namestitve izdelka nahaja plinska cev ali plastična vodovodna cev, je treba zagotoviti, da ne pride do stika med izdelkom in temi komunalnimi vodi. V nasprotnem primeru lahko pride do zmečkanja cevi.
- Če je za mestom, kjer bo izdelek nameščen, vtičnica, je treba zagotoviti, da izdelek ne pride v stik z vtičnico in vtičem, ki je vtaknjen v vtičnico.

⚠ 1.6 Varnost pri uporabi

- Poskrbite, da izdelek po vsaki uporabi izključite.
- Če izdelka dalj časa ne boste uporabljali, ga izključite iz električnega omrežja ali izklopite napajanje iz omarice z varovalkami.
- Če se izdelek pokvari ali poškoduje med uporabo, ga ne uporabljajte. Odklopite aparat iz električnega napajanja. Obrnite se na uvoznika ali pooblaščeni servisni center.
- Če so steklena vratca odstranjena ali zlomljena, naprave ne uporabljajte. V nasprotnem primeru obstaja nevarnost poškodb in okoljske škode.
- Ne stopajte na napravo iz kakršnegakoli razloga.
- Nikoli ne uporabljajte izdelka, če zaradi alkohola ali mamil niste prisebni ali imate oslabljeno koordinacijo gibanja.
- V prostoru za kuhanje in njegovi okolici ne smete imeti vnetljivih predmetov. V nasprotnem primeru lahko pride do požara.
- Ročaj pečice ni sušilnik za brisače. Pri uporabi naprave na ročaj ne obešajte brisač, rokavic in podobnih tekstilnih na ročaj izdelkov.
- Tečaji naprave se med odpiranjem in zapiranjem vratc premikajo in se lahko zataknejo. Pri odpiranju in zapiranju vratc ne segajte v področje tečajev.

⚠ 1.7 Opozorila glede temperature

- **OPOZORILO:** Ko izdelek uporabljate, so izdelek in njegovi dostopni deli vroči. Pazite, da se ne dotikate aparata in grelnikov. Otroci, mlajši od 8 let, naj se ne približujejo izdelku, razen če so pod stalnim nadzorom.

- V bližini izdelka ne postavljajte vnetljivih/eksplozivnih materialov, saj bodo površine med delovanjem vroče.
- Ko med peko ali ob koncu pečenja odpirate vrata pečice, ohranite razdaljo. Para lahko povzroči opekline dlani, obraza in oči.
- Med delovanjem je izdelek vroč. Pazite, da se ne dotikate vročih delov, notranjosti pečice in grelnikov.
- Pri ravnanju z izdelkom vedno nosite rokavice, odporne na vročino.

⚠ 1.8 Uporaba dodatkov

- Pomembno je, da ustrezno uporabljate dodatke, ki so priloženi izdelku. Za podrobne informacije glejte razdelek **Uporaba dodatkov za izdelke**.
- Vrata pečice zaprite šele, ko pribor popolnoma potisnete v prostor za peko, sicer lahko udarijo ob steklo vrat in ga poškodujejo.

⚠ 1.9 Varnost pri peki

- Bodite previdni pri uporabi alkoholnih pijač v jedeh. Alkohol pri visoki temperaturi izhlapeva in lahko v stiku z vročimi površinami zagori.
- Ostanki hrane na kuhalnem mestu, na primer olje, se lahko vnamejo. Pred peko očistite te ostanke.
- Nevarnost zastrupitve s hrano Ne hranite jedi v pečici več kot 1 uro pred in po peki. V nasprotnem lahko pride do zastrupitve s hrano ali bolezni.
- V pečici ne grejte zaprtih konzerv ali steklenih kozarcev. Tlak, ki se ustvari v zaprti posodi, lahko povzroči eksplozijo.
- Ko je pečica v uporabi, pekača, posode ali aluminijaste folije NIKOLI ne postavljajte neposredno na dno pečice. Kopičenje toplote lahko poškoduje dno pečice in celo povzroči poškodbo ohišja pečice ali kuhinjskih tal.

Pri uporabi mastnega papirja za peko ali podobnih materialov upoštevajte naslednje previdnostne ukrepe:

- Položite papir za peko v posodo ali v dodatek k pečici (pekač, žična rešetka itd.) z naloženimi jedmi v pečico.
- Da preprečite nevarnost dotika grelnih elementov pečice in oviranja pretoka vročega zraka, odstranite vse odvečne dele papirja za peko, ki visijo z dodatkov ali posod. Ne uporabljajte papirja za peko pri

temperaturah pečice, ki so višje od najvišje temperature uporabe, ki jo je določil proizvajalec. Papirja za peko nikoli ne polagajte na dno pečice.
- Ne polagajte ga na dodatke med predgretjem.
- Vedno pritisnite navzdol s krožnikom ali podobnim predmetom, da preprečite letenje materiala zaradi kroženja zraka v pečici.
- V pekaču pokrijte samo potrebno površino.
- Po vsaki uporabi je treba pekač očistiti in zamenjati morebitni papir za peko ali podobne materiale, uporabljene v pekaču. V nasprotnem primeru lahko tekočina, ki kaplja na pekač, povzroči kajenje ali celo plamen.
- Ko odprete pokrov izdelka, se ustvari zračni tok. Papir za peko lahko pride v stik z grelnimi elementi in se vname.
- Pri uporabi žične rešetke za peko na žaru postavite pladenj na spodnjo rešetko. V nasprotnem primeru lahko jedilno olje in druge sestavine, ki kapljajo na dno pečice, ustvarijo močan dim in povzročijo plamen.
- 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 ne postavljajte predaleč v zadnji del žara. To je najbolj vroče področje v pečici in maščobe se lahko vnamejo.

1.10 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!
- Za čiščenje ne uporabljajte parnih čistilnikov, saj lahko to privede do električnega udara.
- Za čiščenje stekla sprednjih vrat pečice ne uporabljajte grobih abrazivnih čistil, kovinskih strgal, žične volne ali belilnih sredstev. Ti materiali lahko na steklu pustijo praske in razpoke.

2 Navodila v zvezi z varovanjem okolja

2.1 Direktiva o odpadkih

2.1.1 Skladnost z direktivo OEEO in odlaganje odpadnega izdelka

Ta izdelek je skladen z direktivo EU OEEO (2012/19/EU). Ta izdelek ima klasifikacijski simbol za odpadno električno in elektronsko opremo (OEEO).



Ta izdelek je izdelan iz visokokakovostnih delov in materialov, ki jih je mogoče ponovno uporabiti in so primerni za recikliranje. Izdelka zato ob koncu njegove življenjske dobe ne odložite med običajne gospodinjske in druge odpadke. Oddajte ga na zbirno mesto za recikliranje električne in elektronske opreme. Za informacije o teh zbirnih mestih se lahko obrnete na lokalno upravo. S pravilnim odlaganjem aparata pomagate preprečiti negativne posledice za okolje in zdravje ljudi.

Skladnost z direktivo RoHS:

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

2.2 Informacije o embalaži

Embalažni materiali izdelka so izdelani iz snovi, ki jih je mogoče reciklirati v skladu z našimi nacionalnimi okoljskimi predpisi. Odpadne embalaže ne odložite med gospodinjske ali druge odpadke, ampak jo oddajte na zbirna mesta za embalažne materiale, ki jih določijo lokalne oblasti.

2.3 Priporočila za varčevanje z energijo

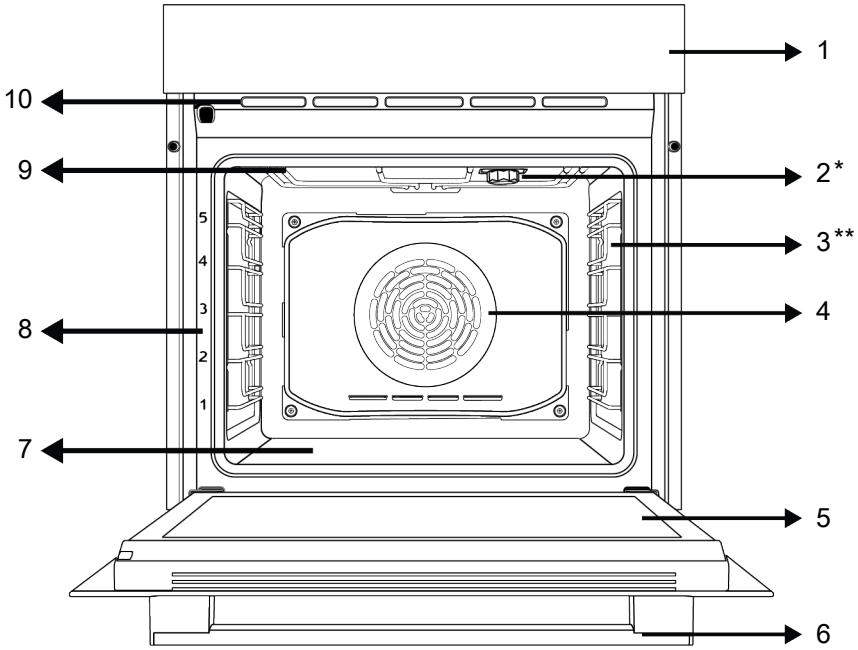
V skladu z uredbo EU 66/2014 lahko najdete informacije o energijski učinkovitosti na priloženem računu za izdelek.

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.
- Če recept ali uporabniški priročnik svetujeta predgrevanje, to vedno upoštevajte. Med peko ne odpirajte vrat pečice prepogosto.
- 5 do 10 minut pred koncem peke izključite aparat. Lahko prihranite do 20 % električne energije, če uporabite preostalo toploto.
- Poskušajte pripravljati več jedi hkrati v pečici. Lahko pečete tako, da na rešetko postavite dva pekača. Lahko tudi pečete dve jedi drugo za drugo, s tem boste prihranili energijo, ker bo pečica še vroča.
- Pri peki v načinu Grelec ventilatorja Eko ne odpirajte vrat pečice. Če vratc 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.

3 Vaš izdelek

3.1 Predstavitev izdelka



1 Upravljalna plošča
2 Lučka
3 Žične police
4 Motor ventilatorja (za jekleno ploščo)
5 Vratca
6 Ročaj
7 Spodnji grelnik (pod jekleno ploščo)
8 Položaji polic
9 Zgornji grelnik
10 Luknjice ventilatorja

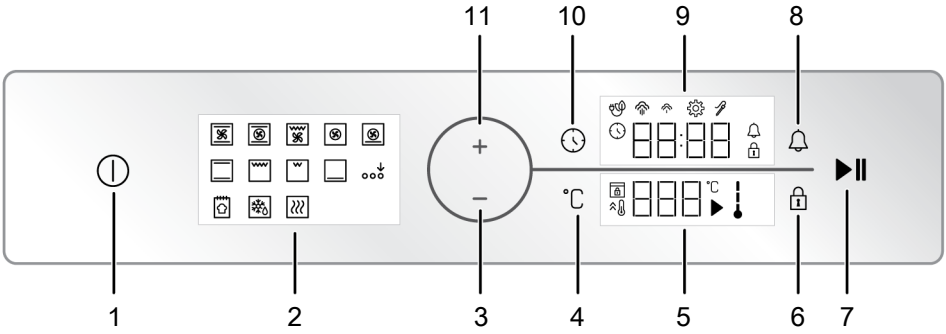
* Odvisno od modela naprave. Vaš aparat morda nima lučke, ali pa se tip in mesto lučke razlikujeta od slike.

** Odvisno od modela naprave. Vaš izdelek morda ni opremljen z žičnimi policami. Na sliki je za primer prikazan model z žičnimi policami.

3.2 Predstavitev upravljalne plošče 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.

3.2.1 Upravljalna plošča



1 Tipka za vklop/izklop
2 Prikaz delovanja
3 Tipka za zmanjševanje
4 Tipka za nastavitev temperature
5 Področje za prikaz temperature
6 Tipka za zaklepanje
7 Tipka za začetek/konec peke
8 Tipka za alarm
9 Področje časovnika/kazalnika trajanja
10 Tipka za čas in nastavitev
11 Tipka za povečevanje

Za upravljanje izdelka se uporabljajo gumbi, ki so lahko tudi skriti in je nanje treba pritisniti, da izskočijo. Pri teh modelih najprej pritisnite na ustrezni gumb, da boste lahko upravljali pečico. Ko izvedete nastavitve, znova pritisnite na gumb, da se umakne.

3.2.2 Predstavitev upravljalne plošče pečice

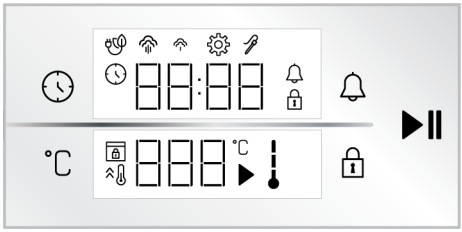
Indikator temperature v pečici

Temperaturo v notranjosti pečice nakazuje simbol za temperaturo. Ob začetku peke je simbol prikazan na zaslonu in ko pečica doseže nastavljeno temperaturo, ustrezna stopnja zasveti.

Prikaz delovanja

Funkcije vaše pečice upravljate na funkcijskem zaslonu. Vsako funkcijo aktivirate tako, da se je dotaknete. Vse funkcije na zaslonu so prikazane shematično in morda niso na voljo na vašem aparatu. Funkcije vašega aparata opisuje razdelek »Funkcije delovanja pečice«.

Indikatorska področja:



Tipke :

: Tipka za čas in nastavitev

: Tipka za nastavitev temperature

: Tipka za zaklepanje

: Tipka za alarm

: Tipka za začetek/konec peke

Področje časovnika/kazalnika trajanja :

: Simbol za čas peke/trenutni čas

: Simbol za alarm

: Simbol za nastavitve

: Simbol za zaklepanje

: Simbol za peko z eko ventilatorjem

: 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.

Področje za prikaz temperature :

: Simbol za peko

: Simbol za temperaturo

: Simbol za temperaturo v pečici

: Simbol za hitro segrevanje (booster)

: Simbol za zaklepanje vrat *

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

3.3 Funkcije delovanja pečice

V tabeli funkcij pečice najdete načine uporabe, ki jih lahko uporabite pri vaši pečici, ter 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 zrncih se pri sobni temperaturi počasi odtaja, pečena hrana se ohladi. Čas, potreben za odmrzovanje večjega kosa mesa, je daljši od časa odmrzovanja hrane v zrnih.
	Zgornji in spodnji grelec	40-280	Hrana se hkrati segreva od spodaj in od zgoraj. Primerno za torte, peciva ali peciva in obare v pekačih. Peka se izvaja v samo enem pekaču.
	Spodnji grelec	40-220	Vključen je samo spodnji grelec. Primerno za hrano, ki se jo zapeče spodaj. 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.
	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, lahko uporabite to funkcijo, namesto da uporabite Grelec ventilatorja v območju od 160 do 220 °C. Vendar bo čas peke nekoliko daljši. Uporaba te funkcije je opisana v razdelku »Uporaba upravljalne plošče 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. Hrana se z vseh strani segreva 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 temperature in časa ni treba spreminjati.
	Aktivacija dodatne funkcije	-	Uporablja se za aktiviranje funkcij, ki niso prikazane na zaslonu funkcij ob vklopu aparata.

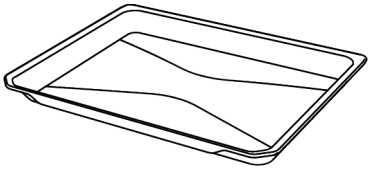
3.4 Dodatki za izdelek

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 uporabniškem priročniku, morda za vaš izdelek niso na voljo.

Zaradi toplote se pekači znotraj aparata lahko deformirajo. Vendar pa to ne vpliva na njihovo uporabo. Ko se pekač ohladi, se znova vrne v osnovno obliko.

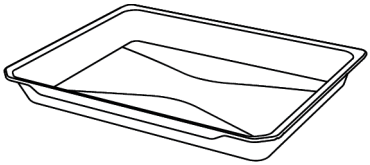
Standardni pekač

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



Globoki pekač

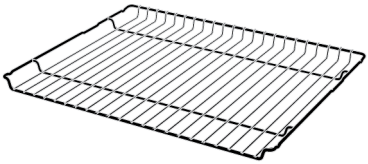
Uporablja se za pecivo, peko večjih kosov, sočno hrano ali za prestrezanje maščobe pri peki na žaru.



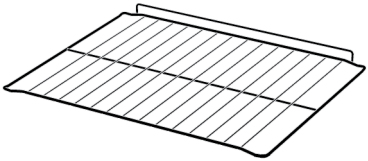
Žična rešetka

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

Na modelih z žičnimi policami :



Na modelih brez žičnih polic :

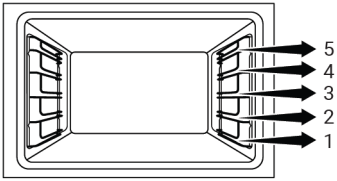


3.5 Uporaba dodatkov k napravi

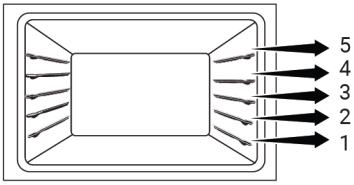
Police za pekače

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

Na modelih z žičnimi policami :



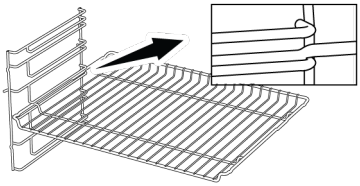
Na modelih brez žičnih polic :



Postavitev žične rešetke na police

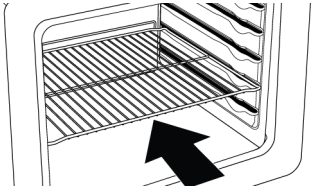
Na modelih z žičnimi policami :

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



Na modelih brez žičnih polic :

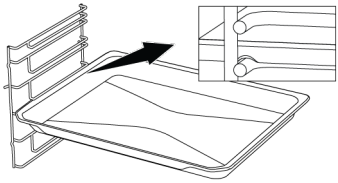
Pomembno je, da rešetko pravilno namestite v pečico. Pri vstavljanju rešetke pazite na njeno orientacijo. Ko postavljate rešetko na želeno polico, mora biti odprti del spredaj.



Postavitev pekača na police

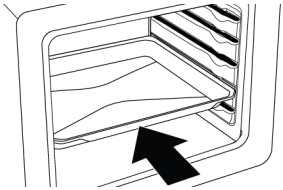
Na modelih z žičnimi policami :

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.



Na modelih brez žičnih polic :

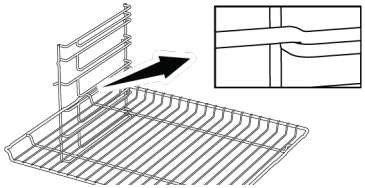
Pomembno je, da pekač pravilno položite na stransko polico. Pri vstavljanju pekača pazite na njegovo orientacijo. Ko postavljate pekač na želeno polico, mora biti del z ročajem spredaj.



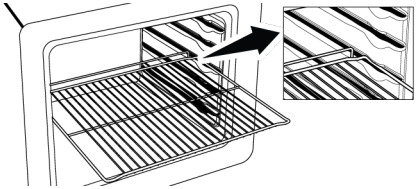
Delovanje zaustavljala žične rešetke

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

Na modelih z žičnimi policami :

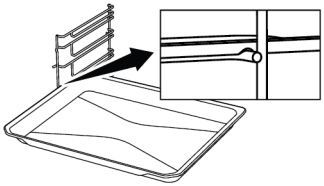


Na modelih brez žičnih polic :



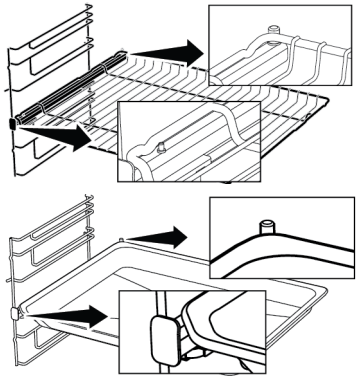
Funkcija zaustavitve pekača - Na modelih z žičnimi policami

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



Pravilna postavitev žične rešetke in pekača na teleskopska vodila -Na modelih 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).



3.6 Tehnični podatki

Splošni podatki	
Zunanje mere izdelka (višina/širina/globina) (mm)	595 /594 /567
Vgradne mere pećice (višina x širina x globina) (mm)	590 - 600 /560 /min. 550
Napetost/frekvenca	220-240 V ~; 50 Hz
Vrste in preseki uporabljenih kablov, primernih za uporabo z aparatom	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm2
Skupna poraba energije (kW)	3,3
Vrsta pečice	Večfunkcijska pečica

Osnove: Podatki o energijski nalepki za električne pečice za uporabo v gospodinjstvu so v skladu s standardom EN 60350- 1 / IEC 60350- 1. Vrednosti so določene v funkcijah Zgornji in spodnji grelec ali (če obstaja) Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja pri običajni obremenitvi.

Energijski razred učinkovitosti je določen glede na to, ali je določena funkcija vgrajena v izdelek ali: 1-Grelec ventilatorja Eko , 2-Grelec ventilatorja , 3-Delni žar s podporo ventilatorja , 4-Zgornji in spodnji grelec.

Tehnični podatki izdelka se lahko spremenijo brez poprejšnjega obvestila zaradi izboljšanja kakovosti izdelka.

Slike v tem priročniku so shematske in se morda ne ujemajo popolnoma z izdelkom.

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.

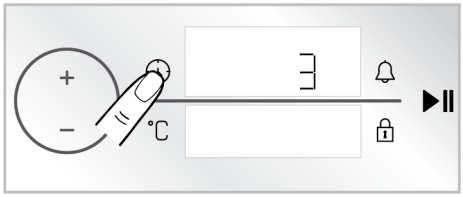
4 Prva uporaba

Pred prvo uporabo tega izdelka priporočamo, da izvedete postopke, opisane v naslednjih razdelkih.

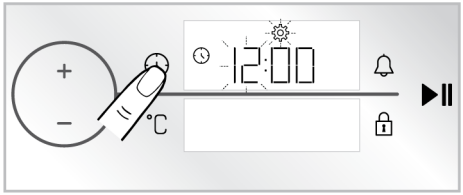
4.1 Nastavitev pri prvi uporabi

Pred uporabo pečice nastavite čas. Če ga ne nastavite, nekaterih modelov pečic ne bo mogoče uporabljati.

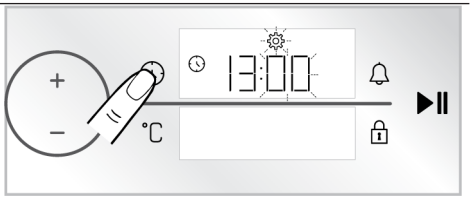
1. Ko je pečica izključena (medtem je na zaslonu prikazan čas) se dotaknite tipke ⏲ in jo zadržite približno 3 sekunde.
   ⇨ Na zaslonu se prikaže odštevanje 3-2-1. Po pretečenem odštevanju se aktivira meni z nastavitvami.



2. Da aktivirate polje časovnika se enkrat dotaknite tipke ⏲.
   ⇨ Na zaslonu časovnika/trajanja utripata simbol ⚙ in polje časovnika.



3. Nastavite čas s pritiskom tipk +/— in aktivirajte polje minut z enkratnim dotikom tipke ⏲.
   ⇨ Na zaslonu časovnika/trajanja utripata simbol ⚙ in polje z minutami.



4. Pritisnite tipki +/—, da nastavite minute. Potrdite nastavitev z enkratnim pritiskom tipke ⏲.
   ⇨ Zdaj je čas nastavljen in simbol ⚙ na zaslonu sveti neprekinjeno.

Če pri prvem vklopu ne nastavite ure, prične teči čas od časa, nastavljenega pri proizvodnji. Čas lahko nastavite tudi kasneje, kot je opisano v razdelku »**Nastavitve**«.

Če pride do daljšega izpada elektrike, se nastavljeni čas ponastavi. Nastaviti ga bo treba znova.

4.2 Prvo čiščenje

1. Odstranite vso embalažo.
2. Iz pečice odstranite vse priložene dodatke.
3. Aparat naj deluje 30 minut, nato ga izključite. Pri tem vsi ostanki in sloji, ki so v pečici ostali po proizvodnji zgorijo 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: Nekateri detergenti ali čistilna sredstva lahko poškodujejo površino. Med čiščenjem ne uporabljajte abrazivnih detergentov, čistilnih praškov, čistilnih past ali ostrih predmetov.

OPOMBA: Med prvo uporabo lahko nekaj ur iz pečice uhaja dim in neprijeten vonj. To je normalno in za odstranjevanja potrebujete le dobro prezračevanje. Ne vdihavajte dima in vonja iz pečice.

5 Uporaba pečice

5.1 Splošne informacije glede uporabe pečice

Ventilator za hlajenje (Odvisno od modela naprave. Morda ni na voljo 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. Ne pokrivajte teh prezračevalnih odprtin. 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 z ostalimi funkcijami. Uporabnik ne more nastavljati časa delovanja ventilatorja za hlajenje. Ta se izključi samodejno. To ni napaka.

Lučka v pečici

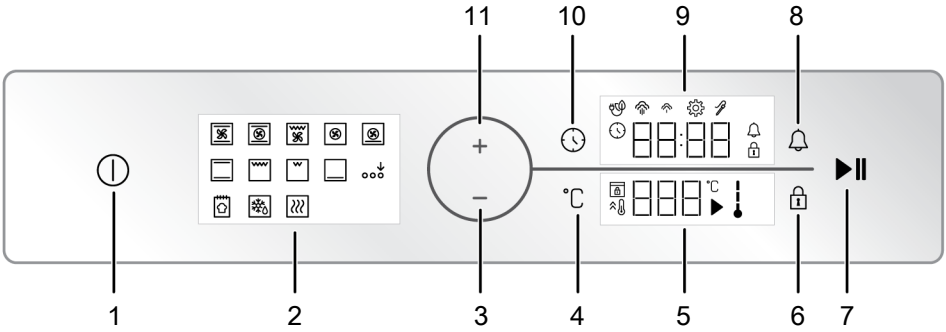
Lučka v pečici se vključi, ko vključite grelce. Pri nekaterih modelih lučka med peko ves čas sveti, pri drugih pa po določenem času ugasne.

Če med delovanjem pečice odprete vratca, se lučka pečice samodejno vključi.

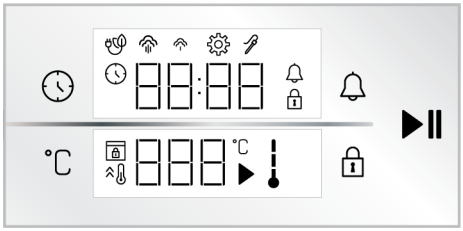
5.2 Uporaba upravljalne enote pečice

Splošna opozorila za upravljalno ploščo pečice

- Najdaljši čas peke je mogoče nastaviti na največ 5:59 ur. Pri funkciji ohranjanje toplote na največ 23:59 ur. Če pride do izpada elektrike, se prednastavljena peka in trajanje peke prekličeta.
- Med prilagajanjem nastavitev ustrezni simboli na zaslonu utripajo. Spremenjene nastavitve je treba shraniti, bodisi z dotikom ustrezne tipke v opisu, ali tako, da nekaj časa počakate.
- Če je ob začetku peke nastavljen čas peke, bo na zaslonu prikazan preostali čas.
- Če je funkcija hitrega predgrevanja aktivna na upravljalni enoti, je na zaslonu prikazan simbol , ko začnete s peko in ko je dosežena nastavljena temperatura peke. Za hitro nastavitev predgrevanja glejte razdelek **»Nastavitve«**.



1 Tipka za vklop/izklop
2 Prikaz delovanja
3 Tipka za zmanjševanje
4 Tipka za nastavitev temperature
5 Področje za prikaz temperature
6 Tipka za zaklepanje
7 Tipka za začetek/konec peke
8 Tipka za alarm
9 Področje časovnika/kazalnika trajanja
10 Tipka za čas in nastavitev
11 Tipka za povečevanje



Tipke :

: Tipka za čas in nastavitev

: Tipka za nastavitev temperature

: Tipka za zaklepanje

: Tipka za alarm

: Tipka za začetek/konec peke

Področje časovnika/kazalnika trajanja :

: Simbol za čas peke/trenutni čas

: Simbol za alarm

: Simbol za nastavitve

: Simbol za zaklepanje

: Simbol za peko z eko ventilatorjem

: 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.

Področje za prikaz temperature :

: Simbol za peko

: Simbol za temperaturo

: Simbol za temperaturo v pečici

: Simbol za hitro segrevanje (booster)

: Simbol za zaklepanje vrat *

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

Vklop pečice

1. Vključite pečico s pritiskom na tipko ⏻.

⇨ Ko je pečica vključena, se na zaslonu prikaže prva funkcija. V tem stanju zaslona lahko nastavite funkcijo delovanja, temperaturo, čas peke in alarm.

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

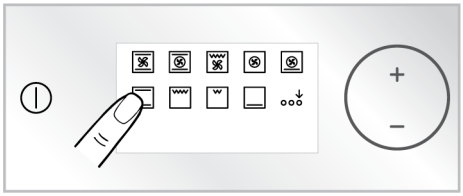
Izklop pečice

Izključite pečico s pritiskom na tipko ⏻. Na zaslonu je prikazan trenutni čas.

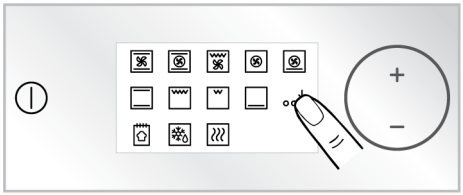
Ročna nastavitev temperature in funkcije delovanja pečice

Pečico lahko upravljate ročno, tako da izberete temperaturo in način delovanja (funkcijo), ki bosta primerna za vašo peko in pri tem ne uporabite programske ure. Na sliki sta za primer prikazana način delovanja Zgornji in spodnji grelec in temperatura 180 °C.

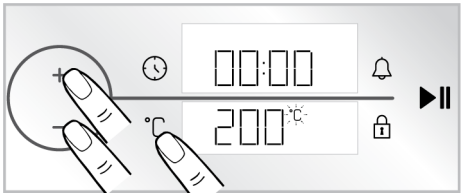
1. Vključite pečico s pritiskom na tipko ⏻.
2. Dotaknite se želenega načina delovanja na zaslonu funkcij.



3. Če funkcija, ki jo želite aktivirati, ni med načini delovanja, ki se prikažejo na zaslonu funkcij, lahko spodnjo vrstico funkcij aktivirate tako, da se dotaknete Aktivacija dodatne funkcije.

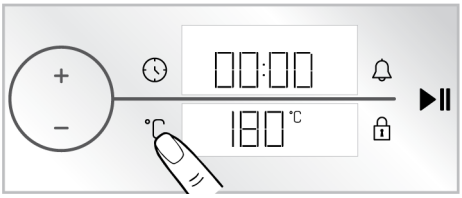


4. Na zaslonu se prikaže vnaprej nastavljena temperatura za izbrano funkcijo. Za nastavitev temperature se dotaknite tipke ℃.
   ⇨ Na prikazovalniku temperature utripa simbol ℃.
5. S tipkama +/— nastavite želeno temperaturo peke.

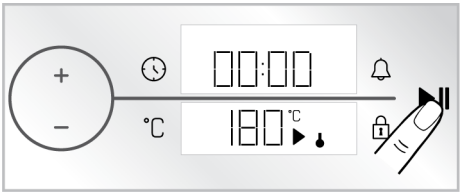


Če spremenite način delovanja po spreminjanju prednastavljene temperature funkcije, bo na zaslonu prikazana temperatura, ki ste jo nastavili nazadnje. Če izbrana temperatura ni v temperaturnem območju izbrane funkcije, bo prikazana najvišja možna temperatura za to funkcijo.

6. Nastavljeno temperaturo potrdite s pritiskom na tipko ℃.
   ⇨ Na prikazovalniku temperature neprekinjeno sveti simbol ℃.



7. Po nastavitvi načina delovanja in temperature se za začetek peke dotaknite tipke ▶II.

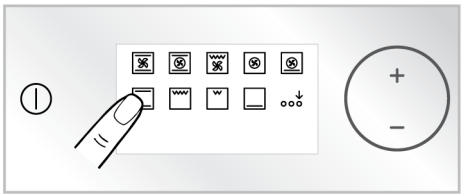


⇨ Takoj ko nastavite način delovanja in temperaturo, se pečica prične segrevati. Na prikazovalniku temperature sta prikazana simbola ¦ in ▶. Čas peke na zaslonu se prične odštevati. Ko temperatura v pečici doseže nastavljeno vrednost, vse stopnje simbola temperature ¦ zasvetijo. Pečica se ne izključi samodejno, saj pri ročni nastavitvi ne vnesete časa peke. Po končani peki jo morate izključiti sami. Ko je hrana pečena, se dotaknite tipke ▶II, da končate peko ali tipke ⏻, da v celoti izključite pečico.

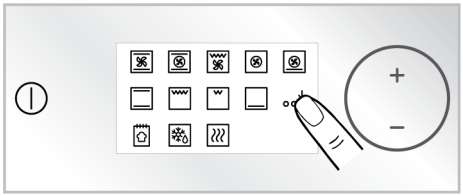
Uporaba pečice z nastavitvijo časa peke

Izberite temperaturo, način delovanja in na programski uri nastavite čas peke, pečica se bo po iztečenem času peke samodejno izključila. Na sliki so za primer prikazani način delovanja Zgornji in spodnji grelec, temperatura 180 °C in čas 45 minut.

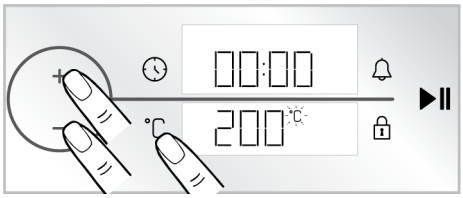
1. Vključite pečico s pritiskom na tipko ⏻.
2. Dotaknite se želenega načina delovanja na zaslonu funkcij.



3. Če funkcija, ki jo želite aktivirati, ni med načini delovanja, ki se prikažejo na zaslonu funkcij, lahko spodnjo vrstico funkcij aktivirate tako, da se dotaknete Aktivacija dodatne funkcije.

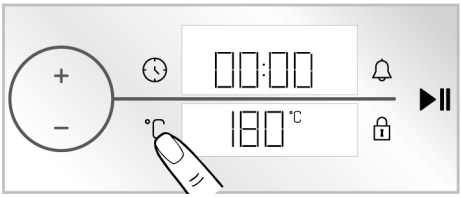


4. Na zaslonu se prikaže vnaprej nastavljena temperatura za izbrano funkcijo. Za nastavitev temperature se dotaknite tipke ˚C.
   ⇨ Na prikazovalniku temperature utripa simbol ˚C.
5. S tipkama +/— nastavite želeno temperaturo peke.

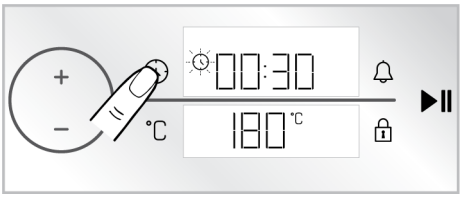


Če spremenite način delovanja po spreminjanju prednastavljene temperature funkcije, bo na zaslonu prikazana temperatura, ki ste jo nastavili nazadnje. Če izbrana temperatura ni v temperaturnem območju izbrane funkcije, bo prikazana najvišja možna temperatura za to funkcijo.

6. Nastavljeno temperaturo potrdite s pritiskom na tipko ˚C.
   ⇨ Na prikazovalniku temperature neprekinjeno sveti simbol ˚C.

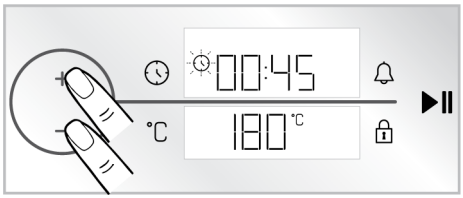


7. Enkrat se dotaknite tipke ⏲ za čas peke.
   ⇨ Na prikazu časovnika/trajanja je prikazana nastavljena vrednost 30 minute in simbol ⏲ utripa.



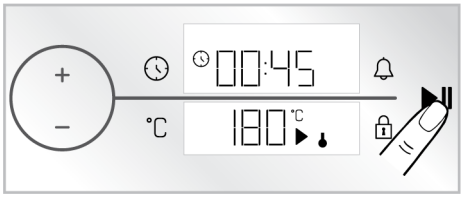
Za hitro nastavitev časa peke lahko aktivirate čas peke 30 minut, tako pritisnete na gumb za upravljanje pečice ali se dotaknete tipke ⏲, potem ko sta način delovanja in temperatura že nastavljena, in nato nastavite želeni čas peke z vrtenjem gumba za upravljanje pečice v levo ali desno.

8. S tipkama +/— nastavite čas peke. Potrdite nastavitev s pritiskom tipke ⏲.



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

9. Po nastavitvi načina delovanja, temperature in časa peke se za začetek peke dotaknite tipke ▶||.



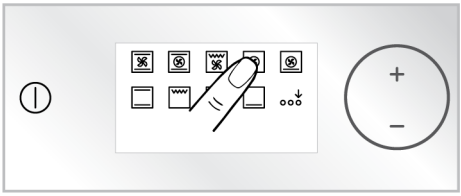
⇨ Vaša pečica bo takoj začela delovati pri izbrani funkciji in na zaslonu se prikažeta temperatura in odštevanje preostalega časa. Na prikazovalniku temperature sta prikazana simbola ⦚ in ▶. Ko temperatura v pečici doseže nastavljeno vrednost, vse stopnje simbola temperature ⦚ zasvetijo. Ko čas peke izteče, se na prikazovalniku temperature prikaže **»End«** časovnik opozori z zvočnim opozorilom in peka se zaustavi.

10. Zvočno opozorilo se sliši eno minuto. Če se dotaknete tipke ▶||, medtem ko se sliši opozorilni zvok in je na prikazovalniku temperature prikazano besedilo **»End«**, pečica nadaljuje s peko brez časovne omejitve. Izključite pečico s pritiskom na tipko ⏻. Če se dotaknete katere koli druge tipke, se opozorilni zvok izključi.

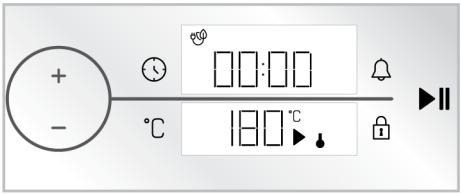
Grelec ventilatorja Eko

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 ⏻.
2. Na zaslonu funkcij se dotaknite načina delovanja Grelec ventilatorja in zadržite za 3 sekunde.



⇨ Na zaslonu se prikaže odštevanje 3-2-1. Ko je odštevanje končano, se na zaslonu za časovnik/trajanje prikaže simbol in funkcija Grelec ventilatorja Eko je aktivirana.



3. Nastavljeno temperaturo in čas peke lahko spremenite, kot je opisano v prejšnjih poglavjih. Nato lahko začnete peči.

⇨ V načinu delovanja Grelec ventilatorja Eko sveti lučka manj časa, da se prihrani več energije pri peki.

Funkcija za peko kruha

Vaša pečica ima funkcijo Funkcija za peko kruha, posebej namenjeno za peko kruha. Nastavitve temperature in časa funkcije ni mogoče spremeniti.

Sestavine

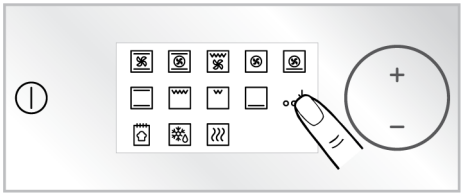
- 500 g moke
- 15 g sladkorja
- 10 g suhega kvasa
- 10 g sončničnega olja
- 8 g soli
- 300 ml vode (35 °C)

Za po vrhu testa

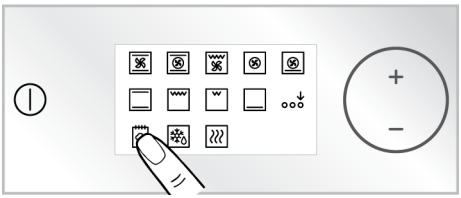
- 2 žlički sončničnega olja

Priprava

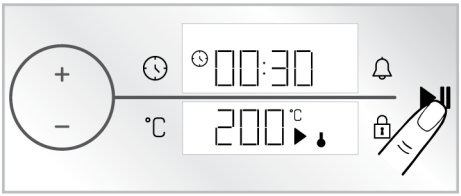
1. V globoko skledo presejte moko. Na moko dodajte sladkor in zmešajte v homogeno mešanico.
2. Naredite luknjo v sredini moke in dodajte kvas, sol in sončnično olje. Počasi dolivajte toplo vodo, začnite pri stenah posode.
3. Testo gnetite ročno ali v mešalniku za testo približno 10- 15 minut.
4. Z roko nekajkrat obrnite testo in ga položite v posodo. Na testo dajte 1 žličko sončničnega olja in ga pokrijte z raztegljivo folijo, tako da se dotika testa.
5. Ko ste testo pokrili z raztegljivo folijo, ga pokrijte še z debelo krpo in pustite, da vzhaja pri sobni temperaturi.
6. Dajte testo, ki je vzhajalo 60 minut, na delovno površino 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 dotika testa. Testo naj vzhaja še 30 minut pri sobni temperaturi.
7. Pekač postavite na tretjo polico pečice.
8. Vključite pečico s pritiskom na tipko ⏻.
9. Aktivirajte spodnjo vrstico funkcij, tako da se na zaslonu funkcij dotaknete Aktivacija dodatne funkcije.



10. Na zaslonu funkcij se dotaknite Funkcija za peko kruha.



11. S tipko ▶‖ začnite peko.



12. Po koncu peke se za eno minuto sliši zvočno opozorilo. Če se dotaknete tipke ⏻, se pečica izklopi. Če se dotaknete katere koli druge tipke, se opozorilni zvok izključi.

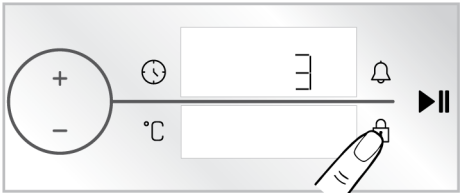
5.3 Nastavitve

V menijih ali nastavitvah, ki jih je treba potrditi z dolgim pritiskom, je na zaslonu prikazano odštevanje 3-2-1. Ko odštevanje poteče, se aktivira ustrezen meni ali nastavitev.

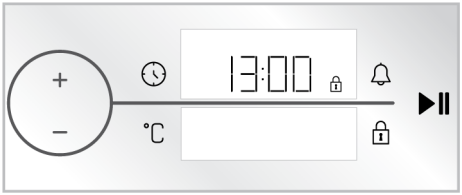
Aktiviranje zaklepanja tipk

Z zaklepanjem tipk zaščitite aparat pred posegi na upravljalni enoti.

1. Držite tipko 🔒, dokler se na zaslonu trajanje/ časovnik prikaže simbol 🔒.



⇨ Na zaslonu se prikaže odštevanje 3-2-1. Ko je odštevanje končano, se na zaslonu za časovnik/trajanje prikaže simbol 🔒 in funkcija zaklepanje tipk je aktivirana. Ko je zaklepanje tipk nastavljeno, se oglasita zvok časovnika in zvočno opozorilo ter simbol 🔒 utripa.



Ko je zapora tipk aktivirana, tipk na upravljalni plošči ni mogoče uporabljati. Varovalo tipk v primeru izpada električne energije ne bo preklicano.

Deaktiviranje zaklepanja tipk

1. Držite tipko 🔒, dokler se na zaslonu trajanje/ časovnik prikaže simbol 🔒.

⇨ Na zaslonu se prikaže odštevanje 3-2-1. Ko je odštevanje končano, na zaslonu za časovnik/trajanje simbol 🔒 izgine in funkcija zaklepanje tipk je deaktivirana.

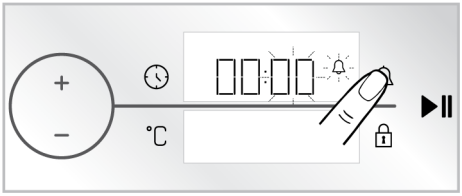
Nastavitev alarma

Upravljalna enota izdelka se lahko uporablja tudi za druga opozorila ali opomnike, ne samo za peko. Programska ura nima vpliva na delovanje pečice. Uporablja se za opozorila. Na primer, lahko nastavite opomnik, da je treba po določenem času obrniti meso v pečici. Ko nastavljeni časovnik poteče, se oglasi zvočno opozorilo.

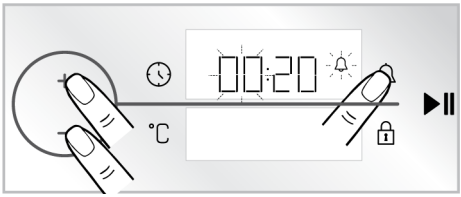
Najdaljši čas alarma, ki ga lahko nastavite, je 23 ur in 59 minut.

1. Če tipko 🔔 pritisnete enkrat, nastavite čas alarma.

⇨ Na zaslonu časovnika/trajanja pričneta utripati polje z minutami in simbol 🔔.



2. Najprej nastavite čas v minutah s pritiskom tipk +/— in aktivirajte polje časovnika z enkratnim dotikom tipke 🔔.
3. S tipkama +/— nastavite trenutni čas. Znova pritisnite tipko 🔔, da potrdite nastavitev.



⇨ Na zaslonu časovnika/trajanja simbol 🔔 neprekinjeno sveti in čas alarma se začne na zaslonu odštevati.

4. Po končanem času alarma, začne simbol 🔔 utripati in vas opozori z zvokom.

Če hkrati nastavite čas alarma in čas peke bo na zaslonu časovnik/ trajanje prikazan čas, ki je krajši.

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. Če enkrat pritisnete tipko 🔔, ponastavite čas alarma.

⇨ Na zaslonu trajanje/ časovnik začne utripati simbol 🔔.

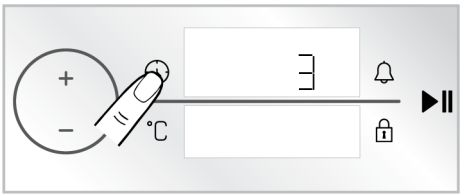
2. Zavrtite gumb za upravljanje pečice v levo ali desno, dokler čas alarma ni nastavljen na **“00:00”**.

Nastavitev glasnosti

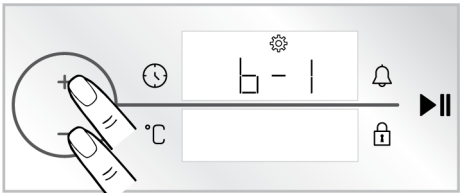
Nastavite lahko glasnost nadzorne enote. Za izvedbo te nastavitve mora biti pečica izklopljena.

1. Ko je pečica izključena (medtem je na zaslonu prikazan čas) se dotaknite tipke ⏲ in jo zadržite približno 3 sekunde.

⇨ Na zaslonu se prikaže odštevanje 3-2-1. Po pretečenem odštevanju se aktivira meni z nastavitvami.

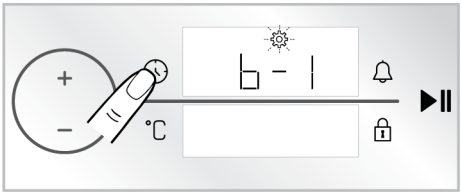


2. Držite tipki +/—, dokler se na prikazu časovnika/trajanja ne prikaže **b-1** ali **b-2**.



3. S ponovnim pritiskom tipke ⏲ aktivirate nastavitev glasnosti.

⇨ Na zaslonu trajanje/časovnik utripa simbol ⚙.



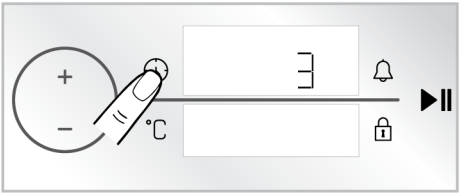
4. S tipkama +/— nastavite želeni ton.
5. Potrdite nastavitev tona, tako da se znova dotaknete tipke ⏲ ali enkrat pritisnete na gumb za upravljanje pečice.

Nastavitev svetlosti zaslona

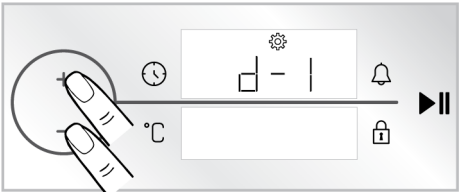
Lahko nastavite svetlost zaslona nadzorne enote. Za izvedbo te nastavitve mora biti pečica izklopljena.

1. Ko je pečica izključena (medtem je na zaslonu prikazan čas) se dotaknite tipke ⏲ in jo zadržite približno 3 sekunde.

⇨ Na zaslonu se prikaže odštevanje 3-2-1. Po pretečenem odštevanju se aktivira meni z nastavitvami.

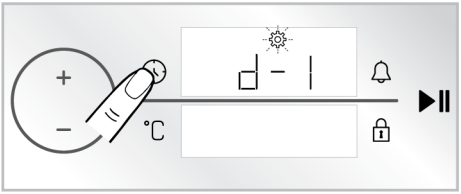


2. Držite tipki +/—, dokler se na prikazu časovnika/trajanja ne prikaže **d-1, d-2** ali **d-3**.



3. S ponovnim pritiskom na tipko ⏲ aktivirate nastavitev svetlosti.

⇨ Na zaslonu trajanje/časovnik utripa simbol ⚙.



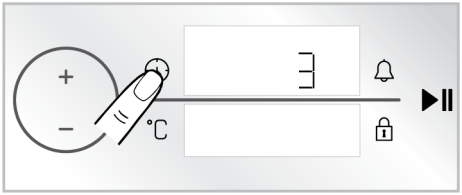
4. S tipkama +/— nastavite želeni čas.
5. Potrdite svetlost, tako da se znova dotaknete tipke ⏲ ali enkrat pritisnete na gumb za upravljanje pečice.

Nastavite funkcije hitro predgrevanje (Booster)

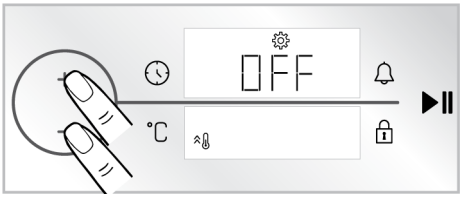
S funkcijo hitrega predgrevanja lahko samodejno upravljate vaš aparat. V ta namen aktivirajte nastavitev hitrega predgrevanja. Za izvedbo te nastavitve mora biti pečica izklopljena.

1. Ko je pečica izključena (medtem je na zaslonu prikazan čas) se dotaknite tipke ⏲ in jo zadržite približno 3 sekunde.

⇨ Na zaslonu se prikaže odštevanje 3-2-1. Po pretečenem odštevanju se aktivira meni z nastavitvami.

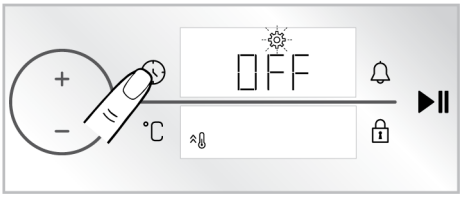


2. Držite tipki +/—, dokler se na zaslonu ne prikaže simbol in napis **“OFF”**.

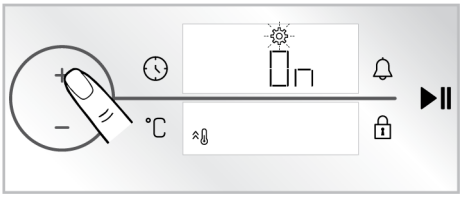


3. S pritiskom na tipko aktivirate hitro predgrevanje (booster).

   ⇨ Na zaslonu trajanje/časovnik utripa simbol .



4. + Z dotikom tipke na zaslonu spremenite nastavitev **“OFF”** v **“ON”**.



5. S ponovnim pritiskom na tipko potrdite hitro predgrevanje (booster).

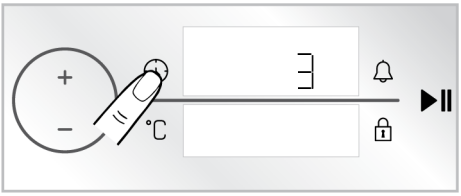
Nastavitev hitrega predgrevanja lahko izklopite po enakem postopku. Z nastavitvijo **“OFF”** lahko prekličete nastavitev samodejnega hitrega predgrevanja.

Nastavitev časa

Prilagoditev nastavljene ure na pečici

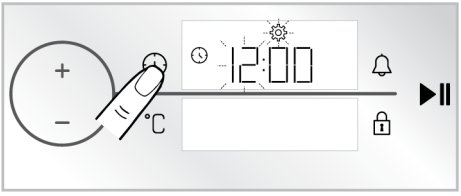
1. Ko je pečica izključena (medtem je na zaslonu prikazan čas) se dotaknite tipke in jo zadržite približno 3 sekunde.

   ⇨ Na zaslonu se prikaže odštevanje 3-2-1. Po pretečenem odštevanju se aktivira meni z nastavitvami.



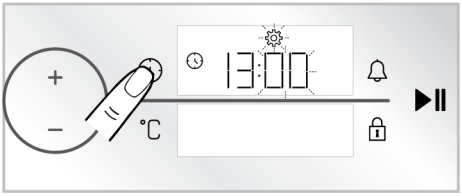
2. Da aktivirate polje časovnika se enkrat dotaknite tipke .

   ⇨ Na zaslonu časovnika/trajanja utripata simbol in polje časovnika.



3. Nastavite čas s pritiskom tipk +/— in aktivirajte polje minut z enkratnim dotikom tipke .

   ⇨ Na zaslonu časovnika/trajanja utripata simbol in polje z minutami.



4. Pritisnite tipki +/—, da nastavite minute. Potrdite nastavitev z enkratnim pritiskom tipke .

   ⇨ Zdaj je čas nastavljen in simbol na zaslonu sveti neprekinjeno.

6 Splošne informacije o kuhanju

V tem razdelku najdete nasvete za pripravo in peko jedi.

Obenem ta razdelek opisuje jedi, ki jih je preizkusil proizvajalec, in najprimernejše nastavitve zanje. Predstavljene so tudi primerne nastavitve pečice za te jedi.

6.1 Splošna opozorila glede peke v pečici

- 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.

6.1.1 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 pekači podaljšajo čas peke in spodnja površina peciva se ne zapeče enakomerno.
- Če uporabljate papir za peko, bo spodnja stran peciva morda obarvana rjavo. V tem primeru boste morda morali podaljšati čas peke 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 dobro pečena, zunanjost pa še lepljiva, uporabite manj tekočine za testo, znižajte temperaturo in podaljšajte čas peke.

Nasveti za pecivo

- Če je pecivo presuho, povišajte temperaturo za 10 °C in skrajšajte čas peke. Testo navlažite s prelivom iz mleka, olja, jajc in jogurta.
- Če se pekovski izdelki pečejo počasi, pazite, da pripravljeno testo ne prekipi iz pekača.
- Če je zgornja površina jedi zapečena, spodnja pa še ni pečena, ste morda na dno posode nanesli 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.

Tabela za pripravo peciva in drugih jedi v pečici

Priporočila za peko v samo enem pekaču

Hrana	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
Pecivo na pekaču	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec	3	180	30 … 45
Pecivo v modelu	Model za torto za na žično polico **	Grelec ventilatorja	2	180	30 … 40
drobno pecivo	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec	3	160	25 … 35
drobno pecivo	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
Biskvit	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 … 40
Piškoti	Pekač za pecivo *	Grelec ventilatorja	3	170	20 … 30
Keksi	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec	2	200	30 … 40
Keksi	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	2	180	35 … 45
Kruhek	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec	2	200	20 … 35
Kruhek	Standardni pekač *	Grelec ventilatorja	3	180	20 … 30
Cel kruh	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec	3	200	30 … 45
Cel kruh	Standardni pekač *	Grelec ventilatorja	3	200	30 … 40
Lazanja	Steklena/kovinska pravokotna posoda na žični polici **	Zgornji in spodnji grelec	2 ali 3	200	30 … 45

Hrana	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
Jabolčna pita	Črni okrogli kovinski model premera 20 cm, za na žično polico **	Zgornji in spodnji grelec	2	180	50 … 70
Jabolčna pita	Črni okrogli kovinski model premera 20 cm, za na žično polico **	Grelec ventilatorja	3	170	50 … 65
Pica	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec	2	250	10 … 20
Pica	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 peko z dvema pekačema

Hrana	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (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
Keksi	1-Standardni pekač * 4-Pekač za pecivo *	Grelec ventilatorja	1 - 4	180	40 … 50
Kruhek	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 z nasveti za peko z načinom delovanja “Grelec ventilatorja Eko”

- Pri uporabi funkcije “Grelec ventilatorja Eko” po začetku peke ne spreminjajte nastavitve temperature.
- Pri peki v načinu “Grelec ventilatorja Eko” ne odpirajte vrat pečice. Če vratc ne odpirate, je temperatura v notranjosti optimizirana za varčevanje z energijo in ta temperatura se lahko razlikuje od temperature, prikazane na zaslonu.
- V načinu “Grelec ventilatorja Eko” ne predgrevajte pečice.

Hrana	Uporabljen pribor	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
drobno pecivo	Standardni pekač *	3	160	25 … 35
Piškoti	Standardni pekač *	3	180	25 … 35
Keksi	Standardni pekač *	3	200	45 … 55
Kruhek	Standardni pekač *	3	200	35 … 45

*Ti dodatki vaši napravi morda niso priloženi.

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

6.1.2 Meso, ribe in perutnina

Pomembno glede peke na žaru

- 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.
- Ko čas peke poteče, hranite meso v pečici za približno 10 minut. Meso je enakomerneje sočno in pri rezanju sok ne izteka iz mesa.
- Ribe položite na sredinsko ali spodnjo polico na pladenj, odporen na toploto.
- Peka priporočenih jedi v tabeli peke z enim samim pekačem.

Tabela za pripravo mesa, rib in perutnine

Hrana	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
Pečenka (1 kg)	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	3	15 minut 250/ maks., po 180 … 190	60 … 80
jagnječja krača (1,5-2 kg)	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	3	170	85 … 110
Ocvrt piščanec (1,8-2 kg)	Žična rešetka * Postavite pekač na spodnjo polico.	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	2	15 minut 250/ maks, po 190	60 … 80
Ocvrt piščanec (1,8-2 kg)	Žična rešetka * Postavite pekač na spodnjo polico.	Grelec ventilatorja	2	200 … 220	60 … 80
Ocvrt piščanec (1,8-2 kg)	Žična rešetka * Postavite pekač na spodnjo polico.	Funkcija »3D«	2	15 minut 250/ maks, po 190	60 … 80
Puran (5,5 kg)	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	1	25 minut 250/ maks., po 180 … 190	150 … 210
Puran (5,5 kg)	Standardni pekač *	Funkcija »3D«	1	25 minut 250/ maks., po 180 … 190	150 … 210
Ribe	Žična rešetka * Postavite pekač na spodnjo polico.	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	3	200	20 … 30
Ribe	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.

6.1.3 Žar

Pri peki na žaru se rdeče meso, ribe in perutnina hitro spečejo, imajo hrustljavo 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 želeno 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 peke (minut, pribl.)
Ribe	Žična rešetka	4 - 5	250	20 … 25
piščančji kosi	Žična rešetka	4 - 5	250	25 … 35
mesne kroglice (teletina) - 12 količina	Žična rešetka	4	250	20 … 30
jagnječje zarebrnice	Žična rešetka	4 - 5	250	20 … 25
Zrezek - (mesne kocke)	Žična rešetka	4 - 5	250	25 … 30
Telečje zarebrnice	Žična rešetka	4 - 5	250	25 … 30
Gratinirana zelenjava	Žična rešetka	4 - 5	220	20 … 30
Toast	Žična rešetka	4	250	1 … 4
Po 5 minutah na žaru preskočite predgretje.				
Po 1/2 skupnega časa peke na žaru obrnite kose hrane.				

6.1.4 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

Priporočila za peko v samo enem pekaču

Hrana	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
Piškoti shortbread	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec	3	140	20 … 30
Piškoti shortbread	Standardni pekač *	Grelec ventilatorja	Na modelih z žičnimi policami :3 Na modelih brez žičnih polic :2	140	15 .. 25
drobno pecivo	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec	3	160	25 … 35
drobno pecivo	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
Biskvit	Okrogli model za torto, premera 26 cm, s sponko za žično polico **	Grelec ventilatorja	2	150	35 … 45
Jabolčna pita	Črni okrogli kovinski model premera 20 cm, za na žično polico **	Zgornji in spodnji grelec	2	180	50 … 70
Jabolčna pita	Črni okrogli 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 peko z dvema pekačema

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

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 peke (minut, pribl.)
mesne kroglice (teletina) - 12 količina	Žična rešetka	4	250	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.				

7 Vzdrževanje in čiščenje

7.1 Splošne informacije o čiščenju

Splošna opozorila

- Pred čiščenjem počakajte, da se naprava ohladi. Vroče površine lahko povzročijo opekline!
- Ne nanašajte čistil neposredno na vroče površine. To lahko povzroči trajne madeže.
- Napravo je treba po vsaki uporabi temeljito očistiti in posušiti. Čiščenje sveže umazanije je lažje in s tem se prepreči, da bi se ostanki hrane zažgali pri naslednji uporabi. S tem se življenjska doba aparata podaljša in zmanjša se pogostost običajnih težav.
- Za čiščenje ne uporabljajte sredstev za čiščenje s paro.
- Nekateri detergenti ali čistilna sredstva poškodujejo površino. neprimerna čistila so: belilo, čistila z vsebnostjo amoniaka, kislin ali kloridov, čistila za čiščenje s paro, sredstva za odstranjevanje vodnega kamna, čistila za odstranjevanje madežev in rje, abrazivna čistila (abrazivne kreme, praški, ostre in hrapave gobice, žične gobice, krpe za čiščenje, ki vsebujejo umazanijo in ostanke detergenta).
- Če aparat očistite po vsaki uporabi, ne potrebujete posebnih čistil. Aparat očistite z običajnim čistilom za pomivanje posode, toplo vodo in mehko krpo ali gobico, nato pa ga obrišite s suho krpo.
- Po čiščenju temeljito obrišite preostalo tekočino z aparata in tudi takoj očistite madeže od hrane, ki nastajajo med kuhanjem.
- Nobenega sestavnega dela vaše naprave ne pomivajte v pomivalnem stroju, razen če ni drugače navedeno v uporabniškem priročniku.

Površine iz nerjavečega jekla

- Za čiščenje površin in ročajev iz nerjavečega jekla ne uporabljajte kislin ali čistil, ki vsebujejo klor.
- Površine iz nerjavečega jekla lahko sčasoma spremenijo barvo. To je običajno. Po vsaki uporabi očistite z uporabo čistila, primernega za površine iz nerjavečega jekla.
- Očistite z mehko krpo, namočeno v milnico z blagim neabrazivnim čistilom, primernim za površine iz nerjavečega jekla, in brišite samo v eni smeri.
- Čim prej odstranite vodni kamen, olje, škrob, mleko in madeže od beljakovin s steklenih površin in površin iz nerjavečega jekla. Madeži lahko čez dalj časa povzročijo rjavenje.
- Čistila, ki jih popršite ali nanesete na površino, je treba čim prej pobrisati. Ostanki abrazivnih čistil na površini lahko pobelijo površino.

Emajlirane površine

- Pred čiščenjem se mora pečica celoti ohladiti. Čiščenje vročih površin predstavlja nevarnost požara in nastanek poškodb na emajliranih površinah.
- Po vsaki uporabi očistite emajlirane površine aparata z običajnim čistilom za pomivanje posode, toplo vodo in mehko krpo ali gobico, nato pa jih obrišite s suho krpo.

- Če ima vaš izdelek funkcijo enostavnega čiščenja s paro, lahko z njo enostavno odstranite manjšo, začasno umazanijo. (Glejte »Enostavno čiščenje s paro«.)
- Za trdovratne madeže lahko uporabite čistilo za pečico in žar, ki je priporočeno na spletni strani vaše blagovne znamke. Ne uporabljajte zunanjega čistila za pečico. Če je površina močno umazana, jo rahlo navlažite in nežno očistite z mehko krtačo ali drgnilno žico. Izogibajte se prekomernemu pritisku.

Elektroforetično lakirane površine

- Stranske stene pečice so lahko zaščitene z emajlom ali elektroforetičnim lakom. To je odvisno od modela.
- Površine, zaščitene z elektroforetičnim lakom, imajo rahlo motno in porozno površino. Teh površin ni treba čistiti.
- Zahvaljujoč svoji porozni strukturi lahko površine, zaščitene z elektroforetičnim lakom, 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 običajnim čistilom za pomivanje posode, toplo vodo in krpo iz mikrovlaken, primerno za steklene površine, nato pa ga obrišite s suho krpo iz mikrovlaken.
- Ostanke čistila obrišite s krpo, namočeno v čisto, hladno vodo, nato pa jih obrišite s suho krpo iz mikrovlaken. Ostanki čistila lahko poškodujejo steklene površine.
- Za čiščenje sprijete umazanije nikoli ne uporabljajte nožev, jeklene volne ali podobnih strgal.
- 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, nanesite čistilo na gobico in jo za nekaj časa položite na madež. 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.
- Preverite, da spoji komponent aparata niso vlažni in da v njih ni čistila. V nasprotnem lahko v teh spojih pride do korozije.

7.2 Čiščenje dodatkov

Dodatkov k aparatu ne čistite v stroju za pomivanje posode, razen če je v uporabniškem priročniku navedeno drugače.

7.3 Čiščenje upravljalne plošče

- Pri čiščenju upravljalne plošče in gumbov obrišite ploščo in gumbe z mehko, vlažno krpo in nato še s suho krpo. Pri čiščenju upravljalne plošče ne odstranjujte gumbov in tesnil. S tem lahko poškodujete upravljalno ploščo in gumbe.
- Pri čiščenju plošč iz nerjavečega jekla z gumbi ne uporabljajte čistila za nerjaveče jeklo v področju ob gumbih. Oznake okrog gumbov se lahko izbrišejo.
- 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.

7.4 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.

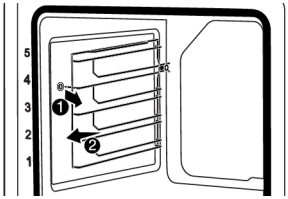
Čiščenje stranskih sten pečice

Stranske stene pečice so lahko zaščitene z emajlom ali elektroforetičnim lakom. To je odvisno od modela. Pri modelih z elektroforetično lakiranimi površinami 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.



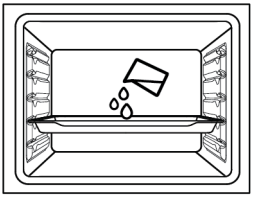
3. Da znova namestite nosilce polic, izvedite postopek v obratnem vrstnem redu.

7.5 Enostavno čiščenje s paro

S tem načinom čiščenja lahko odstranjujete svežo umazanijo, ki jo zmehča para v pečici in kondenzorane vodne kapljice na stenah pečice.

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

Ne uporabljajte destilirane ali filtrirane vode. Uporabljajte samo za ta namen pripravljeno vodo. Namesto vode ne uporabljajte vnetljivih tekočin ali tekočin, ki vsebujejo alkohol ali trdne delce.



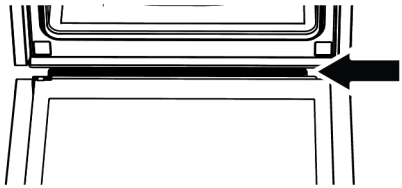
3. Nastavite pečico na način delovanja Spodnji grelec in jo pustite delovati 20 minut pri 100°C.

Nemudoma odprite vratca in obrišite notranje površine pečice z mokro krpo ali gobico. Pri odpiranju vratc bo iz pečice uhajala para. Ta lahko povzroči opekline. Pri odpiranju vratc bodite zelo previdni.

Za trdovratno umazanijo očistite aparat z običajnim čistilom za pomivanje posode, toplo vodo in mehko krpo ali gobico, nato pa ga obrišite s suho krpo.

Pri funkciji enostavnega čiščenja s paro dodana voda izpareva in se kondenzira na notranjih stenah in vratcih pečice ter tako zmehča umazanijo. Ko se vrata pečice odprejo, lahko kondenz, ki nastane na vratih pečice, kaplja. Takoj ko odprete vrata pečice, obrišite kondenz.

Po kondenzaciji v pečici se lahko v kanalu korita pod pečico pojavi lužica ali vlaga. Po uporabi očistite kanal korita z vlažno krpo in ga nato posušite.



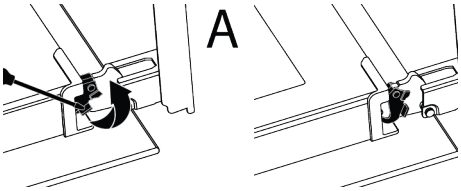
7.6 Čiščenje vratc pečice

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. Da odstranite vodni kamen s stekla vratc, uporabite kis in splaknite z vodo.

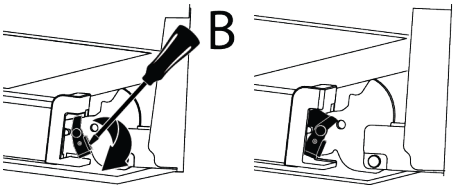
Za čiščenje vratc in stekla pečice ne uporabljajte grobih abrazivnih čistil, kovinskih strgal, jeklene volne ali belil.

Demontaža vratc pečice

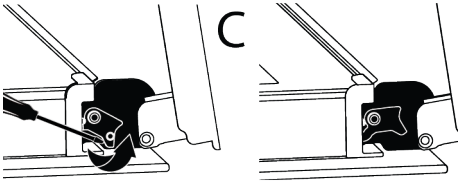
1. Odprite vrata pečice.
2. Odprite sponke na sprednjem podnožju tečaja vratc na levi in desni strani, tako da jih jih potisnete navzdol, kot je prikazano na sliki.
3. Uporabljajo se različni tipi tečajev (A), (B) ali (C), odvisno od modela. Naslednje slike prikazujejo načine odpiranja različnih tipov tečajev.
4. Tečaj tipa (A) se uporablja pri običajnih vratih.



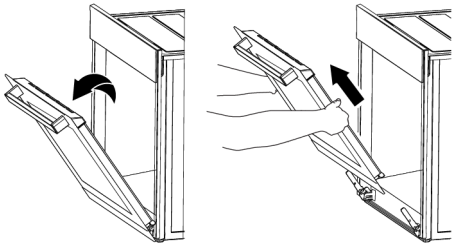
5. Tečaj tipa (B) se uporablja pri vratih z mehkim zapiranjem.



6. Tečaj tipa (C) se uporablja pri vratih z mehkim odpiranjem in zapiranjem.



7. Odprite vratca v polodprti položaj.



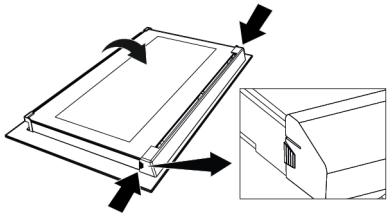
8. Vratca povlecite navzgor, da jih sprostite od levega in desnega tečaja, ter jih odstranite.

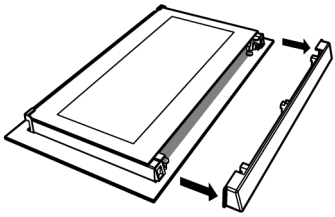
Da znova namestite vratca, izvedite postopek v obratnem vrstnem redu. Pri montaži vratc ne pozabite zapreti sponk na podnožjih tečajev.

7.7 Demontaža notranjega stekla vratc pečice

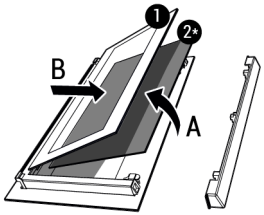
Za čiščenje lahko demontirate notranje steklo vratc aparata.

1. Odprite vrata pečice.
2. Povlecite plastični del, pritrjen na zgornji del vratc, proti sebi, tako da pritisnete na pritisne 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* Notranje steklo (morda ni za voljo 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«.

7.8 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

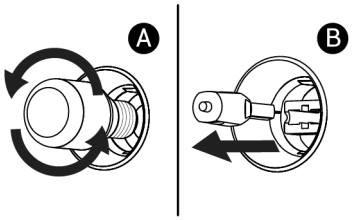
- Da preprečite električni udar pri menjavi žarnice, odklopite pečico od električnega omrežja in počakajte, da se ohladi. Vroče površine lahko povzročijo opekline!
- V to pečico je vgrajena običajna žarnica z močjo manj kot 40 W, višino manj kot 60 mm in premerom manj kot 30 mm, ali halogenska žarnica s podnožjem G9 z močjo manj kot 60 W. Žarnice so primerne za delovno temperaturo nad 300 °C. Žarnice za pečice lahko dobite pri pooblaščenih servisnih delavnicah kvalificiranih električarjih. Ta izdelek vsebuje žarnico energijskega razreda G.
- 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 urnega kazalca.



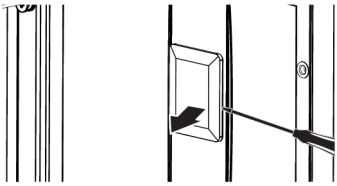
3. Če vaša žarnica ustreza tipu A na spodnji sliki, jo zavrtite, kot je prikazano, in jo zamenjajte z novo. Če je vaša žarnica tipa B, jo izvlecite, kot je prikazano na sliki, in jo zamenjajte z novo.



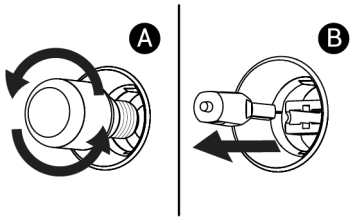
4. Znova namestite stekleni pokrov.

Če ima vaša pečica kvadratno lučko

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



3. Z izvijačem privzdignite zaščitno stekelce. Najprej odstranite vijak, če je na kvadratni svetilki v vašem izdelku vijak.
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 na sliki, in jo zamenjajte z novo.



5. Znova namestite zaščitno stekelce in žične rešetke.

8 Odpravljanje težav

Če težava kljub upoštevanju navodil v tem razdelku ni odpravljena, se obrnite na prodajalca ali pooblaščeni servis. Izdelka nikoli ne poskušajte popravljati sami.

Med delovanjem iz pečice uhaja para.

- Pojav pare med delovanjem je normalen pojav. >>> To ni napaka.

Med peko se pojavljajo kapljice vode

- Para, ki se ustvarja med peko, ob stiku s hladnimi površinami na zunanji strani aparata kondenzira in nastajajo kapljice vode. >>> To ni napaka.

Ko se aparat segreva ali ohlaja, se slišijo kovinski zvoki.

- Kovinski deli se zaradi temperature raztezajo in krčijo ter povzročajo zvoke. >>> To ni napaka.

Aparat ne deluje.

- Varovalka je morda okvarjena ali pregorela. >>> Preverite varovalke v omarici z varovalkami. Po potrebi jih zamenjajte ali ponastavite.
- Aparat ni priključen na (ozemljeno) električno vtičnico. >>> Preverite, ali je aparat priključen na električno vtičnico.
- (Če je aparat opremljen s časovnikom) Tipke na upravljalni plošči ne delujejo. >>> Če je vaš aparat opremljen z zaklepanjem, je morda to omogočeno. Onemogočite zaklepanje.

Lučka pečice ne sveti.

- Lučka pečice je morda okvarjena. >>> Zamenjajte žarnico v pečici.
- Ni elektrike. >>> Preverite, ali električno omrežje deluje, in preverite varovalke v omarici z varovalkami. Po potrebi zamenjajte ali ponastavite varovalke.

Pečica ne greje.

- Morda način delovanja pečice in/ali temperatura ni nastavljena. >>> Nastavite ustrezen način delovanja in/ali temperaturo.
- Pri modelih s časovnikom, čas ni nastavljen. >>> Nastavite čas.

- Ni elektrike. >>> Preverite, ali električno omrežje deluje, in preverite varovalke v omarici z varovalkami. Po potrebi zamenjajte ali ponastavite varovalke.
- Vrata pečice so morda odprta. >>> Preverite, ali so vrata pečice zaprta. Če ostanejo vrata pečice odprta več kot 5 minut, se nastavitve časa prekličejo in grelci se izključijo.

(Pri modelih s časovnikom) Prikaz časovnika utripa ali pa je simbol časovnika odprt.

- Vmes je prišlo do izpada električnega napajanja. >>> Nastavite čas. Izključite gumbe aparata in jih znova prestavite v želene položaje.

Ko se prične peka, simbol ▶ na zaslonu utrioa in zasliši se zvočno opozorilo.

- Vrata pečice so morda odprta. >>> Preverite, ali so vrata pečice dobro zaprta. Če napaka s tem ni odpravljena, se povežite s pooblaščenim servisom.

Dodatne informacije za uporabniški priročnik:	Tehnične informacije o načinih delovanja nizke porabe v skladu z Uredbo EU 2023/826	
Način	PORABA ENERGIJE (VAT)	OBDOBJE (MINUT)*
Izklop	-	-
Stanje pripravljenosti	-	-
Način pripravljenosti s prikazom informacij ali stanja	0,8	20
Omrežno stanje pripravljenosti	-	-

*: Čas, po katerem oprema samodejno preide v stanje pripravljenosti, izklopljeno stanje ali omrežno stanje pripravljenosti, v minutah in zaokrožen na najbližjo minuto.