

# beko

## Vgradna pečica

Uporabniški priročnik

## Ugradbena pečnica

Korisnički Priručnik



BBIS13400XMSWAE

385441726\_6/ SL/ HR/ R.AA/ 24.10.2022. 12:20  
7768287824

## **Kazalo vsebine**

<b>1 Varnostna navodila .....</b>	<b>4</b>
1.1 Predvidena uporaba .....	4
1.2 Varnost otrok, ranljivih oseb in domačih živali .....	4
1.3 Električna varnost .....	5
1.4 Varnost pri transportu .....	7
1.5 Varnost pri namestitvi .....	7
1.6 Varnost pri uporabi .....	7
1.7 Opozorila glede temperature.....	8
1.8 Uporaba dodatkov .....	8
1.9 Varnost pri peki.....	8
1.10 Parni sistem .....	9
1.11 Varnost pri vzdrževanju in čiščenju .....	10
<b>2 Navodila v zvezi z varovanjem okolja .....</b>	<b>11</b>
2.1 Direktiva o odpadkih.....	11
2.1.1 Skladnost z direktivo OEEQ in odlaganje odpadnega izdelka...	11
2.2 Informacije o embalaži .....	11
2.3 Priporočila za varčevanje z energijo.....	11
<b>3 Vaš izdelek .....</b>	<b>12</b>
3.1 Predstavitev izdelka .....	12
3.2 Predstavitev upravljalne plošče in njena uporaba .....	12
3.2.1 Upravljalna plošča .....	13
3.2.2 Predstavitev upravljalne plošče pečice.....	13
3.3 Funkcije delovanja pečice .....	14
3.4 Dodatki za izdelek.....	15
3.5 Uporaba dodatkov k napravi .....	16
3.6 Tehnični podatki .....	19
<b>4 Prva uporaba.....</b>	<b>20</b>
4.1 Nastavitev pri prvi uporabi .....	20
4.2 Prvo čiščenje.....	20
<b>5 Uporaba pečice.....</b>	<b>21</b>
5.1 Splošne informacije glede uporabe pečice .....	21
5.2 Uporaba upravljalne enote pečice	21
5.3 Peka s pomočjo pare .....	27
5.4 Nastavitve .....	30
5.5 Uporaba sonde za meso .....	35
<b>6 Splošne informacije o peki .....</b>	<b>37</b>
6.1 Splošna opozorila glede peke v pečici .....	37
6.1.1 Pekovski izdelki in pečene jedi.	37
6.1.2 Meso, ribe in perutnina .....	40
6.1.3 Žar.....	41
6.1.4 Peka s pomočjo pare .....	42
6.1.5 Jedi za preizkus .....	43
<b>7 Vzdrževanje in čiščenje .....</b>	<b>44</b>
7.1 Splošne informacije o čiščenju....	44
7.2 Čiščenje dodatkov .....	46
7.3 Čiščenje upravljalne plošče .....	46
7.4 Čiščenje notranjosti pečice (območja za peko).....	46
7.5 Parno čiščenje .....	47
7.6 Čiščenje vratc pečice .....	47
7.7 Demontaža notranjega stekla vratc pečice.....	49
7.8 Čiščenje luči v pečici .....	50
<b>8 Odpravljanje težav.....</b>	<b>51</b>

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

## 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, pooblaščen 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.
- Ta naprava se ne sme uporabljati za ogrevanje, segrevanje krožnikov, obešanje brisač na ročaje ali sušenje perila.

### 1.2 Varnost otrok, ranljivih oseb in domačih živali

- Otroci, stari 8 let ali več, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi zmožnostmi ali s premalo izkušnjami in znanja lahko

- uporabljaajo ta izdelek, če jih kdo nadzira ali seznanen z varno uporabo in nevarnostmi, ki so povezane z uporabo izdelka.
- Otroci se z napravo ne smejo igrati. Otroci naprave ne smejo čistiti in vzdrževati, razen če so pod nadzorom odrasle osebe.
  - Te naprave naj ne uporabljajo osebe (tudi otroci) z zmanjšanimi telesnimi, čutilnimi ali duševnimi sposobnostmi, razen če so pod nadzorom ali pa so jim bili dani napotki glede varne uporabe.
  - Otroci naj bodo pod nadzorom, da se z napravo ne bi igrali.
  - Električni aparati so nevarni za otroke in domače živali. Otroci in domače živali se z napravo ne smejo igrati, plezati nanjo ali vstopati vanjo.
  - Na aparat ne postavljajte predmetov, ki jih lahko dosežejo otroci.
  - **OPOZORILO:** Med uporabo so površine, dosegljive na dotik, lahko vroče. Otroci naj se ne zadržujejo v bližini naprave.
  - Embalažo hranite izven dosega otrok. Obstaja nevarnost poškodb in zadužitve.
  - Ko so vratca odprta, ne postavljajte težkih predmetov nanje in ne dovolite otrokom, da sedijo na njih. Pečica se lahko prevrne ali pa se poškodujejo tečaji.
  - Preden napravo zavržete, zaradi varnosti odrežite vtič in poskrbite, da naprava ne bo več delovala.



### 1.3 Električna varnost

- Napravo priključite v ozemljeno vtičnico, zaščiten z varovalko z vrednostjo, ki je navedena na tipski nalepki. Ozemljitev naj izvede kvalificirani električar. Naprave ne uporabljajte brez ozemljitve v skladu z lokalnimi/nacionalnimi predpisi.
- Vtič ali električni priključek naprave mora biti na dobro dostopnem mestu (kjer ne bo vpliva plamenov štedilnika). 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.

- Med nameščanjem, popravili ali prenašanjem naprava ne sme biti priključena na električno omrežje.
  - Vtič priklopite v vtičnico, ki ima enako napetost in frekvenco, kot je navedeno na tipski ploščici.
  - Če vaš izdelek nima električnega kabla, uporabite električni napajalni 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.
  - Hrbtna površina naprave se med uporabo segreje. Kabel se ne sme dotikati hrbtne površine, saj se lahko poškoduje.
  - Kabel se ne sme zagozditi med vratci pečice in ne sme biti napeljan prek vročih površin. Če tega ne upoštevate, se lahko izolacija kablov stopi, kar lahko povzroči požar zaradi kratkega stika.
  - Uporabljajte samo originalen kabel. Ne uporabljajte poškodovanih kablov in kabelskih podaljškov.
  - Če je kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, pooblaščen servis ali oseba, ki jo določi uvoznik, da se preprečijo morebitne nevarnosti.
  - **OPOZORILO:** Pred zamenjavo žarnice v pečic odklopite napravo od električnega napajanja, da preprečite nevarnost električnega udara. Odklopite napravo ali izključite varovalko.
- Če ima izdelek napajalni kabel in vtič:
- Naprave ne priključujte v razrahljano, demontirano, polomljeno, umazano, mastno vtičnico ali vtičnico, ki lahko pride v stik z vodo (npr. če voda kaplja z delovne površine).
  - Ne dotikajte se vtiča z mokrimi rokami! Izdelka ne odklapljajte z vlečenjem kabla. Pri odklapljanju vedno držite vtič.
  - Vtič mora biti trdno vstavljen v vtičnico, da ne pride do iskrenja.

## 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.
- Med prenašanjem ne postavljajte drugih predmetov na aparat in prenašajte aparat v pokončni legi.
- Aparata ne prenašajte, če je v njem še voda. Prenašate ga lahko le, ko ste izpustili vso vodo..
- Pred prenašanjem aparata ga ovijte s penasto folijo ali debelejšo lepenko ter ga ovijte z lepilnim trakom. Izdelek tesno ovijte z lepilnim trakom, da zaščitite odstranljive ali premične dele izdelka in izdelek pred poškodbami.
- Vse dele aparata pregledjte glede poškodb, nastalih med transportom.

## 1.5 Varnost pri namestitvi

- Pred namestitvijo aparata preverite, ali je nepoškodovan. Če je aparat poškodovan, ga ne nameščajte.

- Aparata ne postavljajte poleg virov toplote (radiatorjev, peči itd.).
- Okolica vseh rež za prezračevanje naj bo vedno prosta.
- Aparat ne sme biti nameščen za okrasnimi vrati, saj se lahko v nasprotnem pregreje.

## 1.6 Varnost pri uporabi

- Poskrbite, da izdelek po vsaki uporabi izključite.
- Če naprave dalj časa ne boste uporabljali, izvlecite vtič iz vtičnice ali odstranite varovalko iz podnožja.
- Ne uporabljajte okvarjene ali poškodovane naprave. V primeru okvare ali poškodbe naprave odklopite električne in plinske povezave in pokličite pooblaščen servis.
- Če so steklena vratca odstranjena ali zlomljena, naprave ne uporabljajte.
- Ne stopajte na napravo z namenom, da bi dosegli višje postavljene predmete.
- Nikoli ne uporabljajte izdelka, če zaradi alkohola ali mamil niste prisebni ali imate oslABLJENO koordinacijo gibanja.

- V kuhinji ne hranite vnetljivih snovi, saj lahko pride do požara. V kuhinji ne shranjujte vnetljivih snovi.
- Ročaj pečice ni sušilnik za brisače. Pri uporabi naprave na ročaj ne obešajte brisač, rokavic in podobnih tekstilnih na ročaj izdelkov.
- Tečajji 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:** Dostopni deli aparata so med uporabo vroči. Pazite, da se ne dotikate aparata in grelnikov. Otroci, mlajši od 8 let, naj se ne zadržujejo ob aparatu brez prisotnosti odrasle osebe.
- V bližini naprave ne shranjujte vnetljivih ali eksplozivnih snovi, saj so površine aparata med delovanjem vroče.
- Ker se pri odpiranju vratc sprošča vroča para, se držite stran. Para lahko povzroči opekline dlani, obraza in oči.

- Med uporabo se aparat lahko segreje. Pazite, da se ne dotikate vročih delov, notranjosti pečice in grelnikov.
- Pri vstavljanju jedi v vročo pečico ali jemanju iz nje vedno nosite rokavice za zaščito pred visokimi temperaturami.

### 1.8 Uporaba dodatkov

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

### 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.
- V kuhinji ne hranite ostankov hrane, rabljenega olja itd., saj lahko pride do požara. Pred peko odstranite vso grobo umazanijo.



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

pečite 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.

### 1.10 Parni sistem

- Pri peki s pomočjo pare bo pri odpiranju vratc pečice uhajala para, ki lahko povzroči opekline. Pri odpiranju vratc bodite zelo previdni.
- Če po peki s pomočjo pare vlaga ostane v pečici, lahko povzroči korozijo. Po peki se naj pečica posuši. V pečici ne shranjujte mokre hrane za dalj časa.
- Pri odzemanju hrane iz pečice po peki s pomočjo pare, lahko iz pripomočkov teče vroča tekočina, bodite previdni.
- Pri peki s pomočjo pare dodajte toliko vode, kot to predpisuje tabela za peko.
- 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.

- Med peko ne uporabljajte pripomočkov, ki bi zaradi pare lahko začeli rjaveti.
- Pri vstavljanju posode za vodo, pazite, da vode ne polijete po pečici in drugih delih.



### **1.11 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 sprednjega oz. zgornjega stekla vratc pečice (če obstaja) ne uporabljajte grobih abrazivnih čistil, kovinskih strgal, jeklene volne ali belil. Ti materiali lahko na steklu pustijo praske in razpoke.
- Upravljalna plošča naj bo vselej čista in suha. Če je površina vlažna ali umazana, bo upravljanje oteženo.
- Pri vsaki peki s pomočjo pare je treba preostalo vodo v posodi izpustiti in očistiti posodo za vodo. Če preostalo vodo v komori uporabite pri naslednji peki, lahko to privede do higienskih težav.
- Posode za vodo ne pomivajte v pomivalnem stroju. Posodo za vodo obrišite s čisto, vlažno krpo, jo obrišite še s suho krpo in jo shranite suho. Posode za vodo nikoli ne dajajte v pečico prazne.
- Da odstranite vodni kamen v posodi za vodo, vanj nalijte 200 ml vode in eno čajno žličko limonske kisline ter pustite delovati 1 uro. Nato izperite z veliko vode in posušite. Ta postopek je priporočljivo izvajati po vsakih 4 do 5 uporabah.
- Za čiščenje dna pečice ne uporabljajte čistil, ki vsebujejo kisline ali kloride. Vodnega kamna, ki se lahko nabere na dnu posode, ne čistite s strgalom. Lahko poškodujete dno izdelka.
- Na dnu pečice se lahko pojavijo madeži vodnega kamna, odvisno od pogostosti uporabe peke s pomočjo pare in trdote uporabljene vode.

- Po peki s pomočjo pare se lahko na površinah nabira vodni kamen. Priporočamo, da vodni kamen čistite s kisom in vodo ter mehko krpo.

## 2 Navodila v zvezi z varovanjem okolja

### 2.1 Direktiva o odpadkih

#### 2.1.1 Skladnost z direktivo OEE0 in odlaganje odpadnega izdelka

Ta izdelek je skladen z direktivo EU OEE0 (2012/19/EU). Ta izdelek ima klasifikacijski simbol za odpadno električno in elektronsko opremo (OEE0).



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

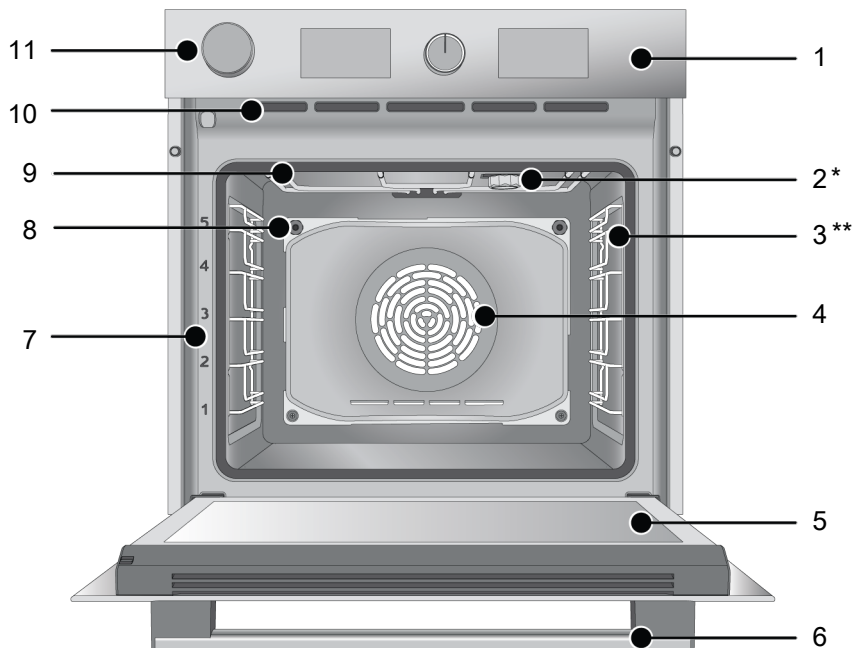
V skladu z uredbo EU 66/2014 lahko najdete informacije o energijski učinkovitosti na priloženem računu za izdelek.

Naslednji predlogi vam bodo v pomoč pri uporabi izdelka na ekološki in energijski 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

3 Žične police

5 Vratca

7 Položaji polic

9 Zgornji grelnik

11 Posoda za vodo

2 Lučka

4 Motor ventilatorja (za jekleno ploščo)

6 Ročaj

8 Odprtina za izpust pare

10 Luknjice ventilatorja

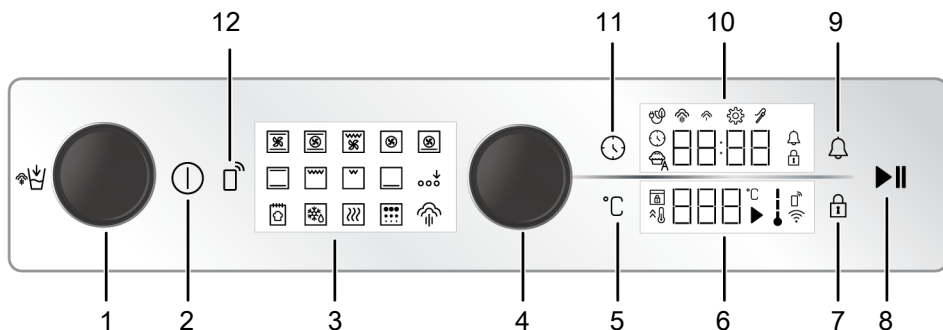
\* Odvisno od modela naprave. Vaš aparat morda nima lučke, ali pa se tip in mesto lučke razlikujeta od slike.

\*\* 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 Posoda za vodo                | 2 Tipka za vklop/izklop                  |
| 3 Prikaz delovanja              | 4 Gumb za upravljanje pečice             |
| 5 Tipka za nastavev temperature | 6 Področje za prikaz temperature         |
| 7 Tipka za zaklepanje           | 8 Tipka za začetek/konec peke            |
| 9 Tipka za alarm                | 10 Področje časovnika/kazalnika trajanja |
| 11 Tipka za čas in nastavev     | 12 Tipka za odstranitev upravljalnika    |

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

### 3.2.2 Predstavitve upravljalne plošče pečice

#### Gumb za upravljanje pečice

Z upravljalnim gumbom pečice lahko preverite nastavitve časovnika/ure in temperature. Med nastavitvami se premikate z vrtenjem upravljalnega gumba v levo ali desno, nastavev potrdite s pritiskom na gumb.

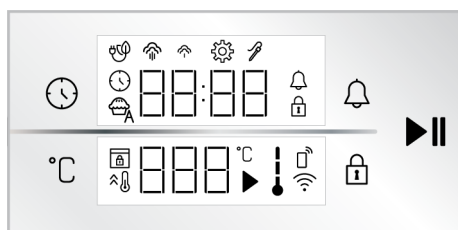
#### Indikator temperature v pečici

Temperaturo v notranjosti pečice nakazuje simbol za temperaturo. Ob začetku peke je simbol prikazan na zaslonu in ko pečica doseže nastavljeno temperaturo, ustreznna 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 nastavev
-  : Tipka za nastavev 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 \*









 : Simbol za odstranitev upravljalnika \*









 : Simbol Wifi \*

\* : 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 segreti. Deluje samo ventilator (na zadnji steni pečice). Zmrznjena hrana v zrnih se pri sobni temperaturi počasi odtaja, pečena hrana se ohladi. Čas, potreben za odmrzovanje 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.
	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 piko	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.
	Aktivacija dodatne funkcije	-	Uporablja se za aktiviranje funkcij, ki niso prikazane na zaslonu funkcij ob vklopu aparata.
	Funkcija pare	-	Uporablja se za peko s pomočjo pare. Aktivira delovanje funkcije za peko s pomočjo pare.
	Parno čiščenje	-	Ta funkcija je namenjena mehčanju umazanije v pečici takoj po končani peki. Specifikacije za to funkcijo najdete v razdelku za vzdrževanje in čiščenje.
	Funkcija samodejnega kuhanja (SmartBakePro)	-	S to funkcijo lahko pripravljate jedi, predvidene za vaš aparat, brez nastavljanja temperature, funkcije in časa. Seznam programiranih jedi je opisan v naslednjih razdelkih.

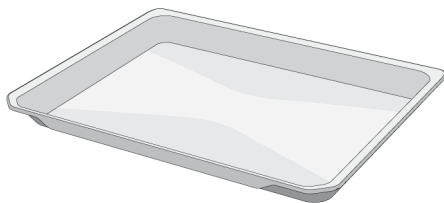
### 3.4 Dodatki za izdelek

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.

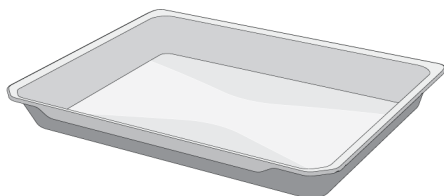
#### Standardni pekač

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



#### Globoki pekač

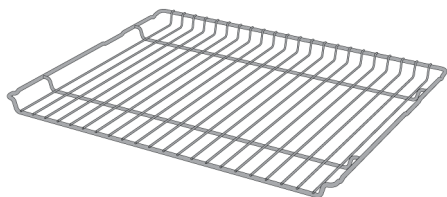
Uporablja se za pecivo, peko večjih kosov, sočno hrano ali za prestrezanje maščobe pri peki na žaru.



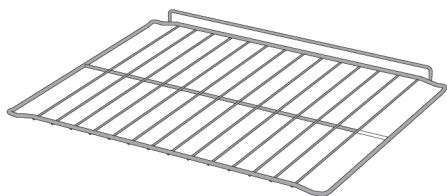
### Žična rešetka

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

Na modelih z žičnimi policami :

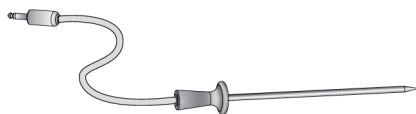


Na modelih brez žičnih polic :



### Sonda za meso

Pri pripravi mesnih jedi se tanek dolgi konec natakne na meso, drugi konec pa se vtakne v podnožje na stranski steni.

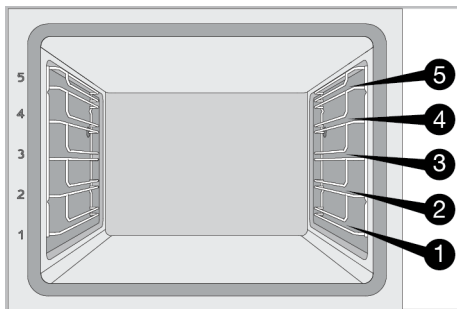


## 3.5 Uporaba dodatkov k napravi

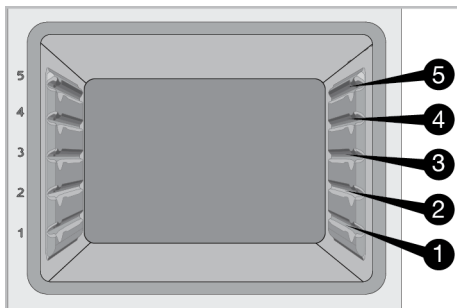
### Police za pekače

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 :



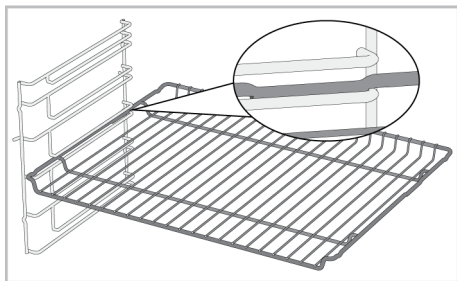
Na modelih brez žičnih polic :



### Postavitev žične rešetke na police

Na modelih z žičnimi policami :

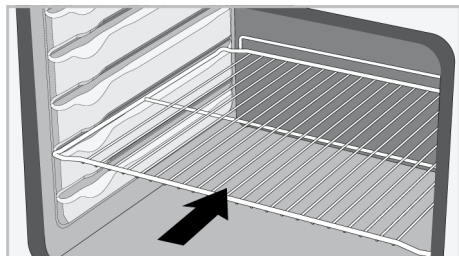
Pomembno je, da rešetko pravilno namestite v pečico. Ko postavljate rešetko na želeno polico, mora biti odprti del spredaj. Rešetka mora biti pritrjena na zaustavljalno točko na žični polici. Ne sme se premakniti čez zaustavljalo in priti v stik s hrbtno steno pečice.



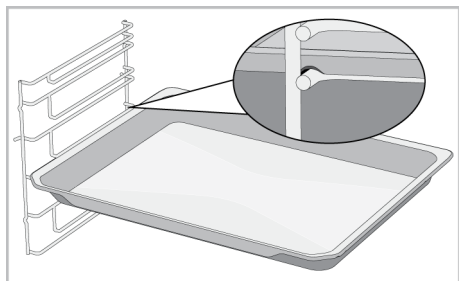


**Na modelih brez žičnih polic :**

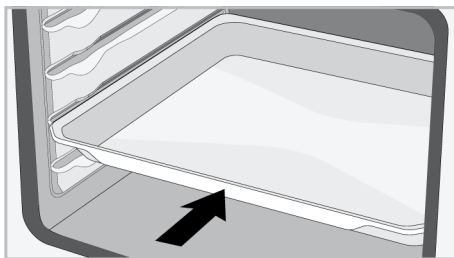
Pomembno je, da rešetko pravilno namestite v pečico. Pri vstavljanju rešetke pazite na njeno orientacijo. Ko postavljate rešetko na zeleno polico, mora biti odprti del spredaj.

**Postavitev pekača na police****Na modelih z žičnimi policami :**

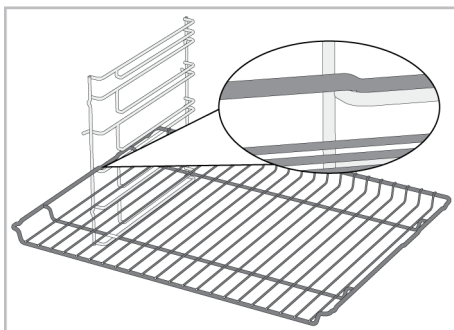
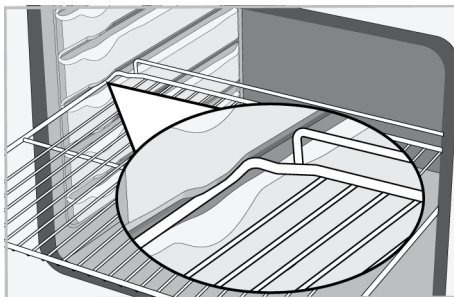
Pomembno je, da pekač pravilno položite v pečico. Ko postavljate pekač na zeleno polico, mora biti del z ročajem spredaj. Pekač mora biti pritrjen z zaustavljalom na žično polico. Ne sme se premakniti čez zaustavljalo in priti v stik s hrbtno steno pečice.

**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 zeleno polico, mora biti del z ročajem spredaj.

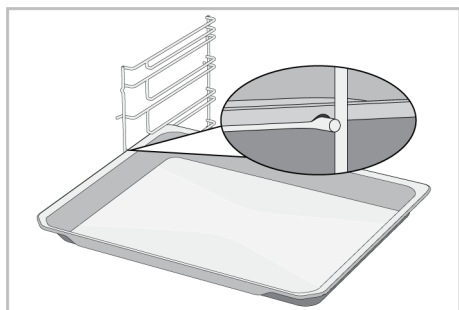
**Delovanje zaustavljala žične rešetke**

Predvidena je funkcija zaustavljala, ki preprečuje, da bi žična rešetka zdrsnila z žične police. S to funkcijo je odzemanje 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**

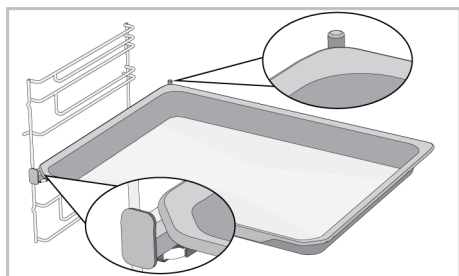
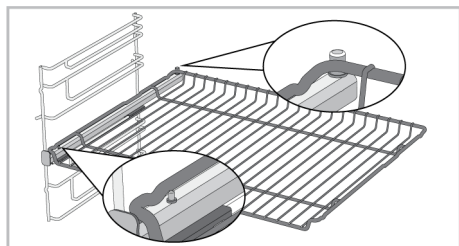
Predvidena je funkcija zaustavljala, ki preprečuje, da bi pekač zdrsnil z žične police. Ko odstranjujete pekač, ga sprostite z zadnjega zaustavljala in povlecite proti

sebi, dokler ne doseže zaustavljalca. Da ga v celoti odstranite, ga povlecite čez zaustavljalno.



### **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 pečice (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 mm <sup>2</sup>
Skupna poraba energije (kW)	3,4

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

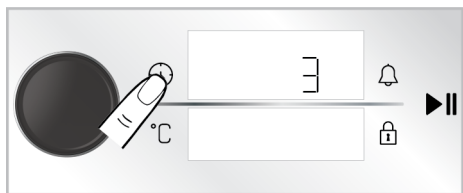
Pred prvo uporabo tega izdelka priporočamo, da izvedete postopke, opisane v naslednjih razdelkih.

### 4.1 Nastavitev pri prvi uporabi

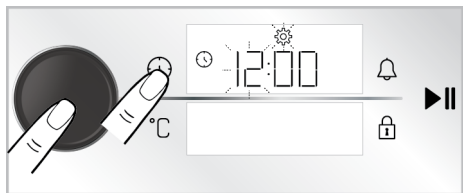


Pred uporabo pečice nastavite čas. Če ga ne nastavite, nekaterih modelov pečic ne bo mogoče uporabljati.

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.

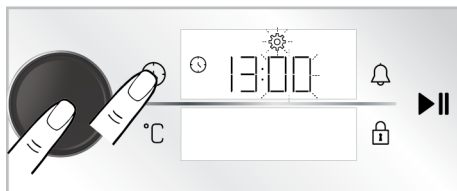


2. Aktivirajte polje časovnika, tako da pritisnete gumb za upravljanje pečice ali se enkrat dotaknete tipke .
- ⇒ Na zaslonu časovnika/trajanja utripata simbol in polje časovnika.



3. Nastavite čas, tako da z vrtenjem gumba za upravljanje pečice v levo ali desno izberete in s pritiskom gumba izberete polje za minute ali se enkrat dotaknete tipke .

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



4. Nastavite minute z vrtenjem gumba za upravljanje pečice v desno ali levo. Potrdite nastavev, tako da pritisnete na gumb za upravljanje pečice ali se enkrat dotaknete 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 [► 14]. 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. Teh odprtin za prezračevanje ne prekrivajte. V nasprotnem se pečica lahko pregreje. Ventilator za hlajenje deluje med uporabo

pečice in po tem, ko pečico izključite (približno 20–30 minut po izklopu). Če uporabljate programsko uro pečice, se ventilator za hlajenje izključi ob koncu peke 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.

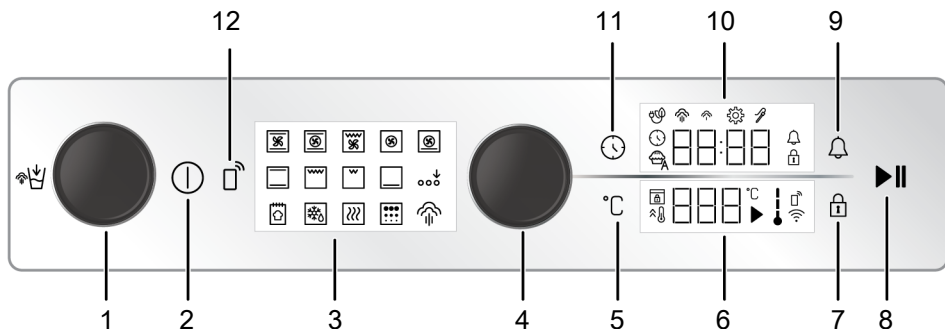
Če med delovanjem pečice odprete vratca, se lučka pečice samodejno vključi.

### **5.2 Uporaba upravljalne enote pečice**

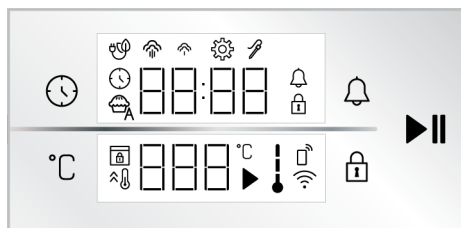
#### **Splošna opozorila za upravljalno ploščo pečice**

- 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 nastavitvev 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 nastavitvev predgrevanja glejte razdelek »Nastavitve«.



- 1 Posoda za vodo
- 2 Tipka za vklop/izklop
- 3 Prikaz delovanja
- 5 Tipka za nastavev temperature
- 7 Tipka za zaklepanje
- 9 Tipka za alarm
- 11 Tipka za čas in nastavev
- 2 Tipka za vklop/izklop
- 4 Gumb za upravljanje pečice
- 6 Področje za prikaz temperature
- 8 Tipka za začetek/konec peke
- 10 Področje časovnika/kazalnika trajanja
- 12 Tipka za odstranitev upravljalnika



**Tipke :**

- : Tipka za čas in nastavev
- : Tipka za nastavev 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 \*
- : Simbol za odstranitev upravljalnika \*

: Simbol Wifi \*


\* : 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.

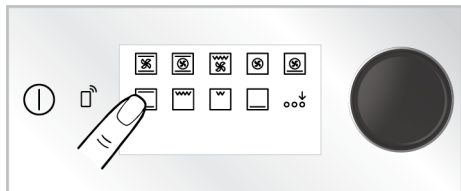
## Izklop pečice

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

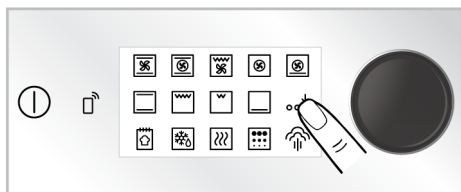
## Ročna nastavitve temperature in funkcije delovanja pečice

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.

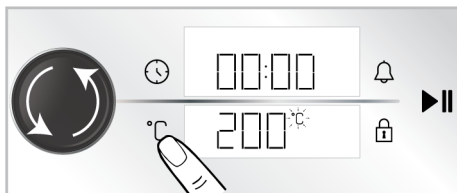
1. Vključite pečico s pritiskom na tipko .
2. Dotaknite se zelenega načina delovanja na zaslonu funkcij.



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.

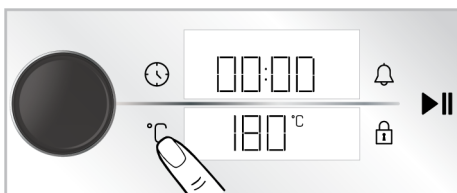


4. Na zaslonu se prikaže vnaprej nastavljena temperatura za izbrano funkcijo. Da spremenite to temperaturo, enkrat pritisnete na gumb za upravljanje pečice ali se dotaknete tipke °C ter zavrtite gumb za upravljanje pečice v desno/levo.
  - ⇒ Na prikazovalniku temperature utripa simbol °C.

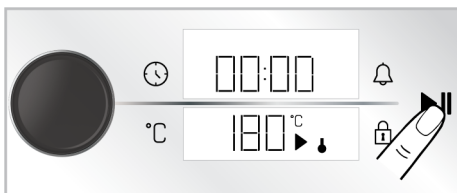


5. Če spremenite način delovanja po spreminjanju prednastavljene temperature funkcije, bo na zaslonu prikazana temperatura, ki ste jo nastavili nazadnje. Če izbrana temperatura ni v temperaturnem območju izbrane funkcije, bo prikazana najvišja možna temperatura za to funkcijo.

5. Nastavljeno temperaturo potrdite s pritiskom na tipko °C.
  - ⇒ Na prikazovalniku temperature neprekinjeno sveti simbol °C.



6. Po nastavitvi načina delovanja in temperature se za začetek peke dotaknite tipke ▶||.



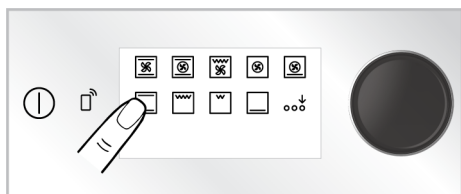
- ⇒ Takoj ko nastavite način delovanja in temperaturo, se pečica prične segrevati. Na prikazovalniku temperature sta prikazana simbola ↓ in ▶. Čas peke na zaslonu se prične odšteti. Ko pečica doseže nastavljeno vrednost, vse stopnje simbola ↓ zasvetijo. Pečica se ne izključi samodejno, saj pri ročni nastavitvi ne vnesete časa peke. Po

končani peki jo morate izključiti sami. Ko je hrana pečena, se dotaknete tipke **||**, da končate peko ali tipke **⏸**, da v celoti izključite pečico.

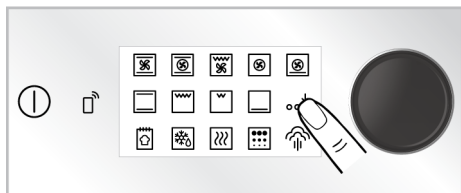
### Uporaba pečice z nastavitvijo časa peke

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. Vklopite pečico s pritiskom na tipko **⏸**.
2. Dotaknite se zelenega načina delovanja na zaslonu funkcij.

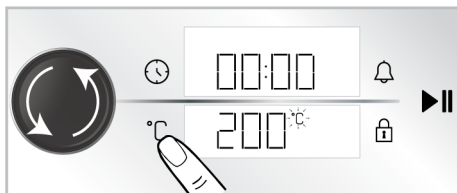


3. Če funkcija, ki jo želite aktivirati, ni med načini delovanja, ki se prikažejo na zaslonu funkcij, lahko spodnjo vrstico funkcij aktivirate tako, da se dotaknete Aktivacija dodatne funkcije.



4. Na zaslonu se prikaže vnaprej nastavljena temperatura za izbrano funkcijo. Da spremenite to temperaturo, enkrat pritisnite na gumb za upravljanje pečice ali se dotaknete tipke **°C** ter zavrtite gumb za upravljanje pečice v desno/levo.

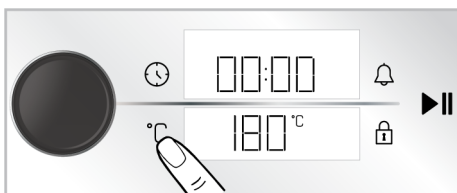
⇒ Na prikazovalniku temperature utripa simbol **°C**.



**i** 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.

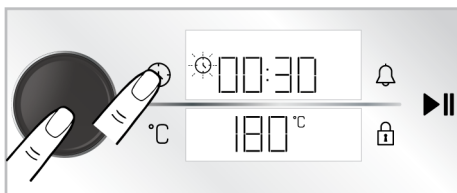
5. Nastavljeno temperaturo potrdite s pritiskom na tipko **°C**.

⇒ Na prikazovalniku temperature neprekinjeno sveti simbol **°C**.



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

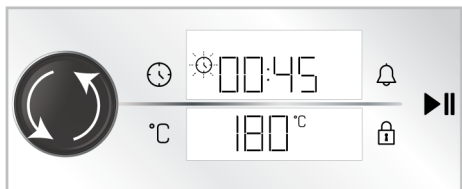
⇒ Na prikazu časovnika/trajanja je prikazana nastavljena vrednost 30 minute in simbol **⌚** utripa.





**i** 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 zeleni čas peke z vrtenjem gumba za upravljanje pečice v levo ali desno.

7. Nastavite čas peke z vrtenjem gumba za upravljanje pečice v desno ali levo. Potrdite nastavitev s pritiskom tipke ⌚.



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

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



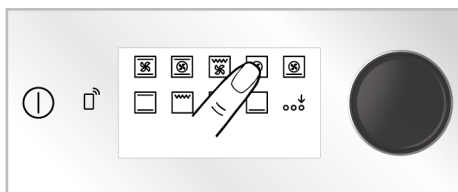
⇒ Vaša pečica bo takoj začela delovati pri izbrani funkciji in na zaslonu se prikažeta temperatura in odštevanje preostalega časa. Na prikazovalniku temperature sta prikazana simbola ↓ in ▶. Ko pečica doseže nastavljeno vrednost, vse stopnje simbola ↓ zasvetijo. Ko se prilagojeni čas peke izteče, se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

9. 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. Če pritisnete na tipko ⌚, se pečica izključi. Če se dotaknete katere koli druge tipke, se opozorilni zvok izključi.

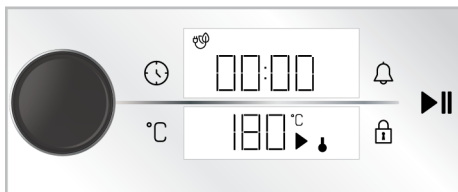
### Grelec ventilatorja Eko

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 samodejnega kuhanja (SmartBakePro)

S to funkcijo lahko zahvaljujoč senzorjem v napravi samodejno pripravljate jedi, preizkušene v naših laboratorijih, brez nastavljanja funkcije delovanja, temperature in časa peke.

## Samodejno pripravljene jedi:

Na zaslonu se prikaže napis A01. V drugih načinih lahko pečete z uporabo aplikacije "HomeWhiz" ali pa v upravljalno enoto prenesete način za vašo priljubljeno jed in ga uporabite namesto načina A01.

Način	Hrana	Položaj police	Uporabljen pribor
A01	Pecivo na pekaču	3	Standardni pekač*
A02	Pecivo v modelu	2	Okrogel model za torto za na žično polico**
A03	Biskvit	2	Zaklenjen model za torto za na žično polico**
A04	Mafini	3	Kovinska posoda za mafine na žični polici**
A05	Piškot	3	Standardni pekač*
A06	Cel kruh	2	Standardni pekač*
A07	Sveža pica	3	Standardni pekač*

\* Ti dodatki vaši napravi morda niso priloženi.

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



Zgornja tabela prikazuje načine jedi, ki so na voljo v aplikaciji »HomeWhiz«. Načine jedi lahko povečate s posodobitvijo. Preko aplikacije »HomeWhiz« lahko vidite najnovejše načine jedi.

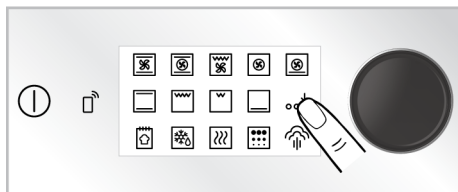
### Splošna opozorila za samodejno peko

- V tej funkciji ni mogoče nastaviti načina delovanja in časa.
- Čas peke je odvisen od višine vaše jedi. Trajanje je prikazano na zaslonu.
- Da bi ta funkcija delovala pravilno, mora biti pred tem pečica hladna. Če pečica ni dovolj hladna, se ob pritisku na tipko ►|| za začetek samodejne peke na zaslonu prikaže opozorilo »HOT«, zasliši se opozorilni zvok in na zaslonu utripa simbol 🔊. Ko je pečica dovolj hladna, se znova dotaknete tipke ►|| in opozorilo »HOT« se ne bo pojavilo na zaslonu, simbol 🔊 pa bo svetil neprekinjeno.
- Ne odpirajte pečice, ko je aktivna funkcija samodejne peke. Če odprete pečico, se peka s podporo senzorjev prekine in zaustavi.

- Za najboljše rezultate uporabite priporočene položaje polic in pripomočke za peko.
- Če med aktivno peko v drugem načinu delovanja preklopite v funkcijo samodejne peke, se peka zaustavi.

### Aktiviranje funkcije samodejne peke

1. Vključite pečico s pritiskom na tipko ⓪.
2. Aktivirajte spodnjo vrstico funkcij, tako da se na zaslonu funkcij dotaknete Aktivacija dodatne funkcije.



3. Na zaslonu funkcij se dotaknete Funkcija samodejnega kuhanja (SmartBakePro).



- ⇒ Na zaslonu se aktivira prikaz načina »A01«. Z aplikacijo "HomeWhiz" izberite način, ki ustreza vaši jedi.

#### 4. S tipko ►|| začnite peko.



- ⇒ Zaradi senzorjev pečica samodejno prilagodi način delovanja, temperaturo in čas glede na težo vaše jedi in nemudoma prične delovati. Na zaslonu se prikaže simbol ►. Ko se čas peke izteče, se na zaslonu prikaže opozorilo »End«, zasliši se zvočni signal in grelniki se izključijo.

**i** Ko se samodejna peka konča, se lahko dotaknete tipke ►|| in nadaljujete s peko dodatnih 5 minut. Na zaslonu se prikaže odštevanje od 5 navzdol.

### 5.3 Peka s pomočjo pare

Vaša pečica ima funkcijo peke s pomočjo pare. S pomočjo pare boste dosegli boljše rezultate peke. Peka s pomočjo pare zagotavlja, da bodo površine pekovskih izdelkov svetlejšje, skorja bolj hrustljava in volumen bo večji. Para hkrati zmanjšuje izgubo vlage iz jedi, npr. pri mesu, ki je pri peki s pomočjo pare bolj sočno in okusnejše.

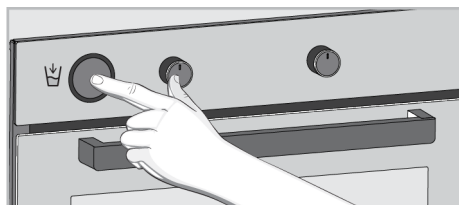
Obstajata 2 različni stopnji ravni pare: nizka in visoka para. Med peko se v pečico v določenih intervalih dovaja para. Na splošno je pri peki slaščic, kot so pogače, pecivo, kruh, priporočljiva nizka raven pare, pri peki mesa (kot so veliki kosi mesa, cel piščanec) pa visoka raven pare. Ta funkcija je lahko odvisna od hrane, ki jo pečete. V ta namen glejte tabelo za peko.

#### Splošna opozorila

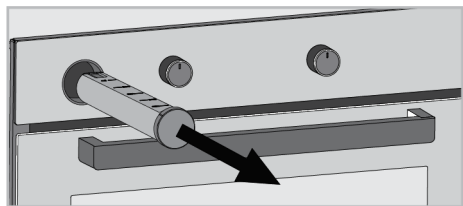
- Peka s pomočjo pare je dovoljena samo pri temperaturah nad 120 °C.
- Prostornina posode za vodo je 250 ml. V posodo za vodo ne dolijte več kot 250 ml.
- Ko se vrata pečice odprejo, lahko kondenz, ki nastane na vratih pečice med peko s pomočjo pare, kaplja naokoli. Takoj ko odprete vrata pečice, obrišite kondenz.
- Držite se stran, ko odpirate vrata pečice, saj lahko med in po peki s pomočjo pare uhajata para in toplota. Para lahko povzroči opekline dlani, obraza in oči.
- Če voda ostane v pečici po vsaki peki s paro, preostalo vodo posušite s suho krpo, ko se pečica V nasprotnem primeru lahko zaradi ostanka vode pride do nastanka vodnega kamna.

#### Za peko s pomočjo pare:

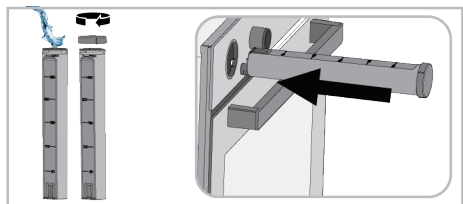
1. Preglejte tabelo za peko s pomočjo pare in nastavite način delovanja, temperaturo in čas glede na jed, ki jo želite pripraviti, nato pa pričnite s peko. Za jedi, ki niso v tabeli, lahko nastavite količino vode, temperaturo, način delovanja in čas.
2. Na upravljalni plošči pritisnite na simbol posode za vodo.




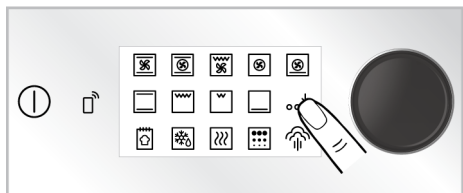
3. Odstranite posodo za vodo iz ležišča.



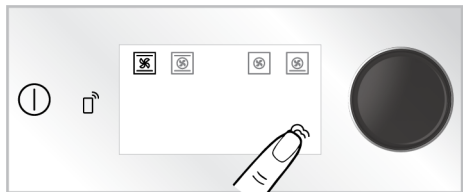
4. Odprite pokrov posode za vodo in jo napolnite z vodo v količini, navedeni v tabeli za peko.



5. Zaprite pokrov in vstavite posodo za vodo v svoje ležišče.  
 6. Pekač položite na priporočeno polico v pečici.  
 7. Vključite pečico s pritiskom na tipko   
 8. Aktivirajte spodnjo vrstico funkcij, tako da se na zaslonu funkcij dotaknete Aktivacija dodatne funkcije.




9. Na zaslonu funkcij se dotaknite Funkcija pare.

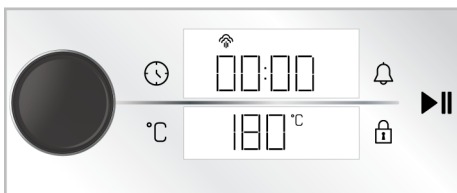


- ⇒ Na zaslonu so prikazani načini delovanja, pri katerih lahko uporabite paro. Lučka aktivnega načina delovanja sveti močnejše.

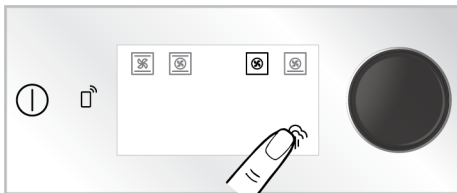
10. Na zaslonu funkcij se dotaknite načina delovanja, s katerim želite peči s pomočjo pare.




- ⇒ Na zaslonu sta prikazana prednastavljena temperatura in simbol  (visoka stopnja pare) za izbrano funkcijo.

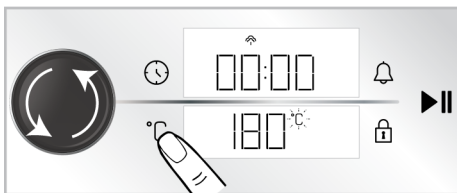


11. Glede na jed, ki jo pripravljate, lahko prilagodite stopnjo pare. Za nastavev se dotaknite Funkcija pare.



12. Na zaslonu se prikaže vnaprej nastavljena temperatura za izbrano funkcijo. Da spremenite to temperaturo, se dotaknite tipke  ali zavrtite gumb za upravljanje pečice v levo ali desno.

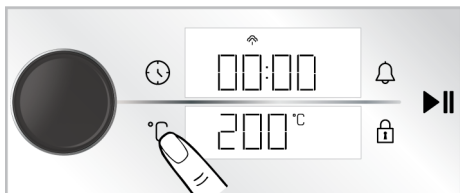
- ⇒ Na prikazovalniku temperature utripa simbol .



**i** 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.

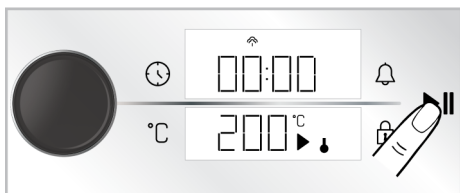
13. Nastavljeno temperaturo potrdite s pritiskom na tipko °C.

⇒ Na prikazovalniku temperature neprekinjeno sveti simbol °C.



14. Lahko nastavite čas peke ali pečete ročno, tako da nadzirate peko sami. Če želite nastaviti čas peke, glejte razdelek **“Peka z nastavitvijo časa peke”**.

15. Po nastavitvi načina delovanja in temperature se za začetek peke dotaknite tipke ►||.



⇒ **Če čas peke ni nastavljen:** 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 ►|| da končate peko ali tipke ①, da v celoti izključite pečico.

⇒ **Če čas peke ni nastavljen:** 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. 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 ①. Če se dotaknete katere koli druge tipke, se opozorilni zvok izključi.

#### Med peko s pomočjo pare:

- Če je v posodi za vodo dovolj vode, pečica nadaljuje s peko s pomočjo pare, dokler ne zmanjka vode v posodi.
- Če vode v posodi za vodo zmanjka ali če ni dodane dovolj bo ☁ simbol ali ☁ simbol začel utripati na zaslonu in čez nekaj časa se bo sprožilo zvočno opozorilo. V tem času pečica še naprej peče brez pare.
- Če želite prekiniti zvočno opozorilo in nadaljevati s peko brez pare, se dotaknite tipke ☁. Zvočno opozorilo se ustavi in pečica še najprej peče brez pare.
- Če želite nadaljevati peko pomočjo pare, odstranite posodo za vodo, ga napolnite z dovolj vode in postavite Kraj. Pečica začne zagotavljati paro tako, da iz posode črpa vodo.
- Med peko s pomočjo pare boste slišali običajen zvok črpalke za vodo, zlasti če je nivo vode v posodi nizek.

### Po peki s pomočjo pare:

- Nekaj časa po končani peki s pomočjo pare, pečica spusti vodo, ki ni bila porabljena, nazaj v posodo za vodo. Medtem je zvok delovanja črpalke iz pečice normalen.
- Ko je prečrpan preostanek vode, iz higienskih razlogov iztočite preostalo vodo v posodi za vodo.
- Zaradi tveganj za zdravje pred vsako peko pomočjo pare izpraznite posodo za vodo in dodajte svežo vodo.



## 5.4 Nastavitve

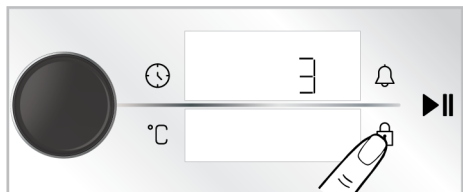




V menijih ali nastavitvah, ki jih je treba potrditi z dolgim pritiskom, je na zaslonu prikazano odštevanje 3-2-1. Ko odštevanje poteče, se aktivira ustrezen meni ali nastavev.

### 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.

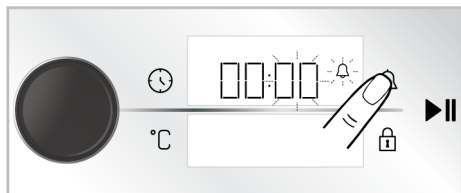
### Nastavev alarma



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.

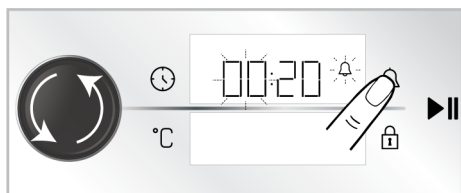



Najdaljši čas alarma, ki ga lahko nastavite, je 23 ur in 59 minut.


1. Če tipko  pritisnete enkrat, nastavite čas alarma.
  - ⇒ Na zaslonu časovnika/trajanja pričneta utripati polje z minutami in simbol .

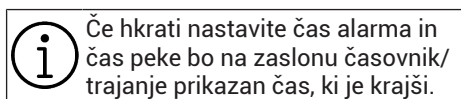


2. Najprej nastavite minute, tako da zavrtite gumb za upravljanje pečice v desno/levo in z enkratnim dotikom tipke  aktivirajte polje časovnika.
3. Nastavite čas z vrtenjem gumba za upravljanje pečice v desno ali levo. Znova pritisnite tipko , da potrdite nastavev.



⇒ Na zaslonu časovnika/trajanja simbol  neprekinjeno sveti in čas alarma se začne na zaslonu odšteti.

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





### 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

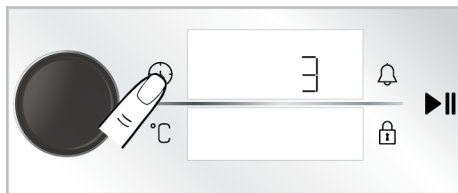
1. Če enkrat pritisnete tipko , ponastavite čas alarma.
  - ⇒ Na zaslonu trajanje/časovnik začne utripati simbol .
2. Zavrtite gumb za upravljanje pečice v levo ali desno, dokler čas alarma ni nastavljen na "00:00".

### Nastavitev glasnosti

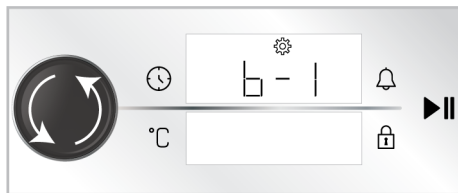
Nastavite lahko glasnost nadzorne enote. Za izvedbo te nastavitve mora biti pečica izklopljena.


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.

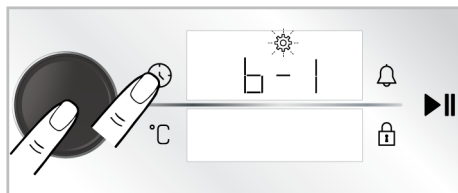



2. Zavrtite gumb za upravljanje pečice v levo ali desno, dokler se zaslonu trajanje/časovnik ne prikaže "b-1" ali "b-2".



3. Ton nastavite tako, da se znova dotaknete tipke  ali enkrat pritisnete na gumb za upravljanje pečice.


⇒ Na zaslonu trajanje/časovnik utripa simbol .

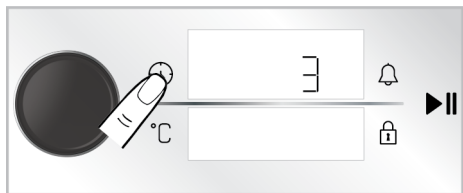


4. Nastavite želeni ton z vrtenjem gumba za upravljanje pečice v desno ali levo.
5. Potrdite nastavev tona, tako da se znova dotaknete tipke  ali enkrat pritisnete na gumb za upravljanje pečice.

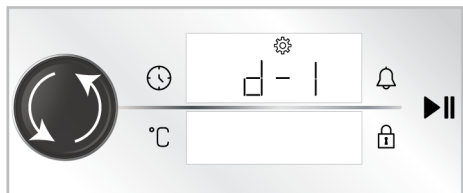
## Nastavitev svetlosti zaslona


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.

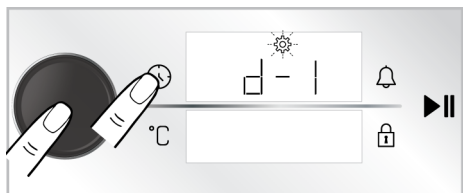


2. Zavrtnite gumb za upravljanje pečice v levo ali desno, dokler se na zaslonu za časovnik/trajanje ne prikaže "d-1", "d-2" ali "d-3"




3. Svetlost nastavite tako, da se znova dotaknete tipke  ali enkrat pritisnete na gumb za upravljanje pečice.

⇒ Na zaslonu trajanje/časovnik utripa simbol .




4. Nastavite zeleno svetlost z vrtnjem gumba za upravljanje pečice v desno ali levo.

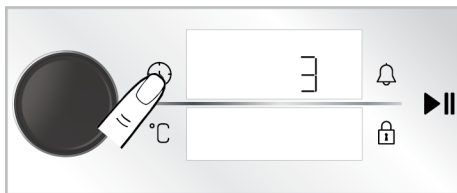
5. Potrdite svetlost, tako da se znova dotaknete tipke  ali enkrat pritisnete na gumb za upravljanje pečice.


## Nastavite funkcije hitro predgrevanje (Booster)

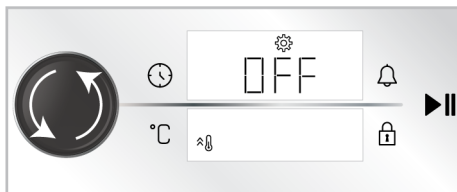
S funkcijo hitrega predgrevanja lahko samodejno upravljate vaš aparat. V ta namen aktivirajte nastavev hitrega predgrevanja. Za izvedbo te nastavitve mora biti pečica izklopljena.


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.



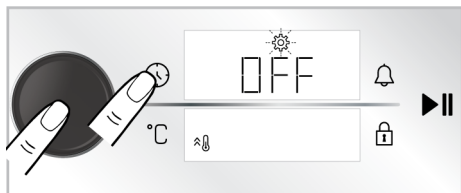
2. Zavrtnite gumb za upravljanje pečice v levo ali desno, dokler se na zaslonu ne prikažeta simbol  in "OFF".



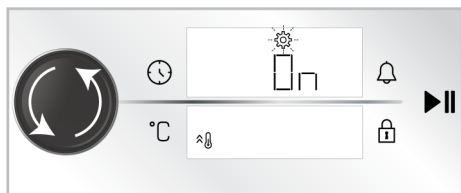
3. Aktivirajte nastavev hitrega predgrevanja(Booster), tako da se dotaknete tipke  ali enkrat pritisnete na gumb za upravljanje pečice.


⇒ Na zaslonu trajanje/časovnik utripa simbol .






4. Z vrtenjem gumba za upravljanje pečice spremenite nastavev "OFF" na zaslonu v "ON".




5. Potrdite predgrevanje(Booster), tako da se znova dotaknete tipke  ali enkrat pritisnete na gumb za upravljanje pečice.

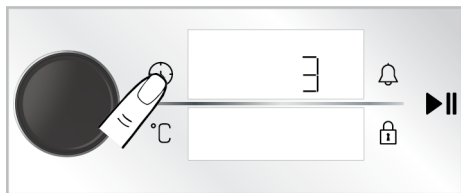
 Nastavitev hitrega predgrevanja lahko izklopite po enakem postopku. Z nastavitvijo "OFF" lahko prekličete nastavev samodejnega hitrega predgrevanja.


### Nastavev časa


Prilagoditev nastavljenih ure na pečici

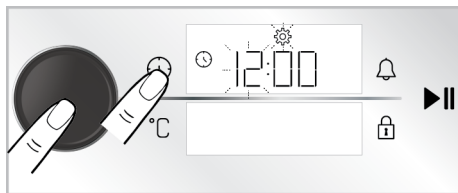
1. Ko je pečica izključena (medtem je na zaslonu prikazan čas) se dotaknete tipke  in jo zadržite približno 3 sekunde.


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




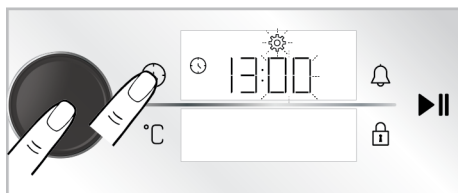
2. Aktivirajte polje časovnika, tako da pritisnete gumb za upravljanje pečice ali se enkrat dotaknete tipke .


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




3. Nastavite čas, tako da z vrtenjem gumba za upravljanje pečice v levo ali desno izberete in s pritiskom gumba izberete polje za minute ali se enkrat dotaknete tipke .

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




4. Nastavite minute z vrtenjem gumba za upravljanje pečice v desno ali levo. Potrdite nastavev, tako da pritisnete na gumb za upravljanje pečice ali se enkrat dotaknete tipke .

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

### Priključitev pečice na brezžično omrežje in predstavitev aplikacije "HomeWhiz"

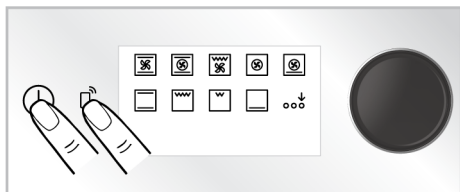
Svojo pečico lahko povežete z brezžičnim omrežjem in jo s pomočjo pametne naprave upravljate prek aplikacije "HomeWhiz". V ta namen najprej namestite aplikacijo "HomeWhiz" na vašo pametno napravo. Aplikacija "HomeWhiz" je na voljo v mobilnih operacijskih sistemih IOS in Android.

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

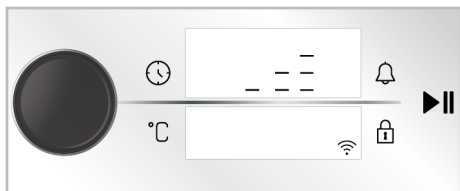


Postopek za priključitev pečice na brezžično omrežje in za vklop daljinskega upravljalnika pečice lahko dokončate po navodilih v aplikaciji.

1. Da preklopite pečico v način nastavitve in hkrati za približno 3 sekunde dotaknete tipk in , ko je pečica izključena (na zaslonu je prikazan trenutni čas).



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



2. Odprite aplikacijo "HomeWhiz", ki ste jo namestili na pametno napravo. Ko ustvarite svoj dom, izberite pečico pod kuhinjskimi aparati in vnesite številko serije vašega izdelka v aplikacijo in sledite korakom, opisanim v aplikaciji.



Številka serije vaše naprave je številka, ki se začne s »77...« in jo najdete na hrbtni strani naslovnice priročnika.

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

## Aktiviranje daljinskega upravljalnika pečice

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

1. Pritisnite tipko enkrat, medtem ko je na zaslonu prikazan simbol ..  
⇒ Na zaslonu bosta hkrati prikazana simbola in .



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



Če je simbol prikazan na zaslonu, vendar se ob pritisku tipke sliši zvočni signal za napako, in če na zaslonu ni prikazan simbol ali , preverite internetno povezavo vaše izdelke. Če je kljub temu, da internetna povezava deluje, napaka še vedno prikazana, ponovite postopek namestitve.

## Brisanje seznanjanja pečice, povezane z aplikacijo Homewhiz

Po dodajanju vašega izdelka v aplikacijo "HomeWhiz" se uporabniški račun, ki ste ga uporabili za "HomeWhiz", seznanji z informacijami vašega izdelka. Če želite izbrisati seznanjanje zaradi izgube dostopa do računa, ki ga uporabljate v aplikaciji, ali zaradi drugih razlogov, je treba izvesti naslednja dejanja.

1. Izdelek izklopite (medtem se na zaslonu prikaže ura), in pritisnite tipke in ter držite približno 5 sekund.  
⇒ Na zaslonu se prikaže odštevanje od 5.
2. Po končanem odštevanju se na zaslonu prikaže animacija brisanja seznanjanja.


3. Ko je postopek brisanja seznanjanja končan brez težav, se zasliši zvočno opozorilo in pečica se bo znova zagnala.



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

4. Potem ko je postopek brisanja seznanjanja končan, lahko aparat znova seznanite z aplikacijo "HomeWhiz".

#### Skladnost s standardi in informacije o testiranju / Izjava o skladnosti za EU

	Razvoj, proizvodnja in prodaja tega izdelka se izvaja v skladu z varnostnimi predpisi, določenimi v celotni relevantni zakonodaji Evropske Unije.
<b>Frekvenčni pas</b>	: 2,4 GHz
<b>Maks. oddajna moč</b>	: max. 100 mW
<b>Izjava o skladnosti CE</b>	
Arčelik A.Š. s tem izjavlja, da je ta izdelek skladen z Direktivo 2014/53/EU. Za vašo napravo najdete podrobno izjavo DRO o skladnosti na spletnem mestu <a href="http://support.beko.com">support.beko.com</a> med dodatnimi dokumenti na strani našega izdelka.	

Določeno obdobje podpore za posodobitev programske opreme, povezano s kibernetko varnostjo za izdelek, je garancijska doba izdelka. Po tem obdobju posodobitve programske opreme, povezane s kibernetko varnostjo, niso zagotovljene.

## 5.5 Uporaba sonde za meso

### Splošne informacije in opozorila


- Da bi sonda za meso delovala, mora biti pečica nastavljena na določen način delovanja in določeno temperaturo.
- Če ste pred uporabo sonde za meso časovnik pečice nastavili na določen čas pečenja, se ta nastavitev samodejno prekliče, ko pritrдите sondo za meso.
- Med peko s sondo za meso ne morete uporabljati polic nad priključkom sonde za meso.
- Sondo za meso po vsaki uporabi očistite z mokro krpo in posušite s suho krpo.
- Če na zaslonu funkcije, kjer aktivirate sondo za meso, ni prikazano obvestilo **75C**, preverite, ali je priključek trdno vstavljen v svoje ležišče.

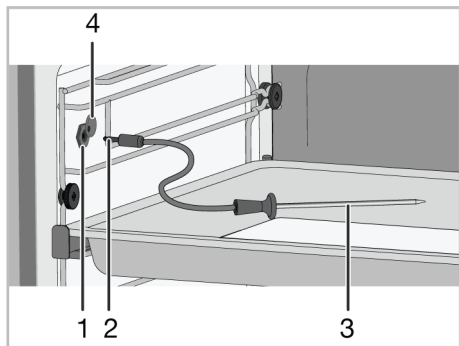
- Če uporabljate konico tipala, ne da bi jo vtaknili v meso, bo konica tipala zaznavala temperaturo v peči in končala peko, ko bo dosežena nastavljena temperatura. Če pa je sonda za meso izpostavljena temperaturi 250 °C ali več, se bo uničila.
- Temperatura pri uporabi mora biti najmanj 30 °C višja od temperature sonde za meso. Primer: Če je temperatura sonde nastavljena na 70 °C, mora biti nastavljena temperatura peke najmanj 100 °C.
- Temperatura v sredini kosa mesa (najhladnejša točka) mora zaradi varnosti hrane biti najmanj 63°C.
- Temperatura najhladnejšega dela perutnine mora biti zaradi varnosti hrane najmanj 74°C in za dobro pečeno meso najmanj 85 °C.

### Tabela za peko rdečega mesa:

Stopnja peke kosa mesa* (°C)	Temperatura v sredini (°C)
Zelo surovo (Blue)	55-59
Surovo (Rare)	60-62
Srednje surovo (Medium rare)	63-70
Srednje pečeno (Medium)	71-76

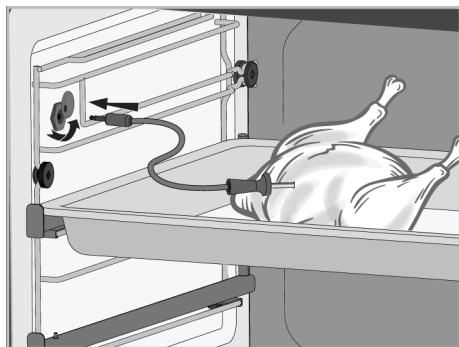
Prepečeno (Well-done) 77-81  
Prekuhanu (Overcooked) ≥ 82

1. Vključite pečico s pritiskom na tipko .
2. Potisnite pokrov reže (4) na stranski steni pečice navzgor in vstavite vtič sonde za meso (2) v režo sonde za meso (1).

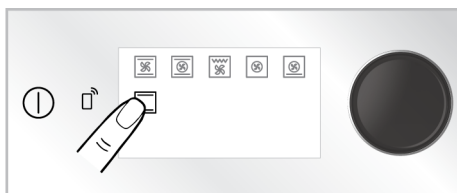



- 1 Reža sonde za meso
- 2 Vtič sonde za meso
- 3 Konica tipala sonde za meso
- 4 Pokrov reže sonde za meso

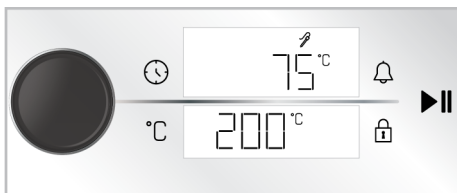
3. Konico senzorja sonde za meso vstavite v meso, ki ga boste pekli.



4. Ko je sonda za meso priključena na aparat, so na zaslonu funkcij prikazani načini delovanja, ki se lahko uporabljajo s sondo. Dotaknite se načina delovanja, s katerim želite uporabljati sondo.

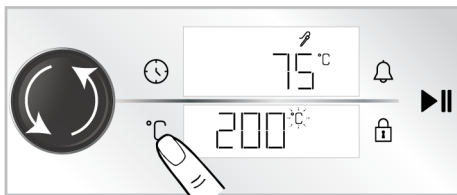


5. Na zaslonu časovnika/trajanja je prikazana temperatura 75 °C, kar je priporočena temperatura za sondo za meso in . Na zaslonu za prikaz temperature je prikazana priporočena temperatura za izbrani način delovanja.

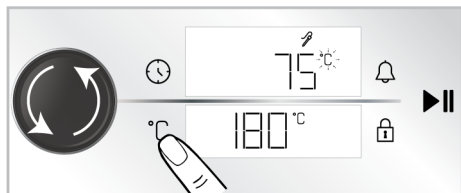


6. Da spremenite prednastavljeno temperaturo za izbrani način delovanja, se dotaknite tipke °C in zavrtite gumb za upravljanje pečice v levo ali desno.
7. Nastavite želeno temperaturo v notranjosti mesa z gumbom za nastavitev temperature.

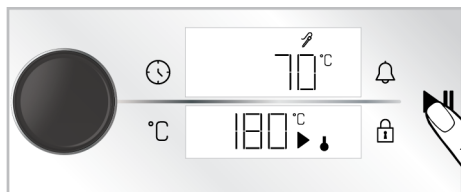
⇒ Simbol °C poleg temperature načina delovanja utripa.



8. Da spremenite temperaturo sonde za meso, se dotaknite tipke °C ali zavrtite gumb za upravljanje pečice v levo ali desno.
- ⇒ Simbol °C poleg temperature sonde za meso utripa.



9. Za začetek peke se dotaknite tipke ►||.



⇒ Pri peki s sondo za meso se na zaslonu izmenoma v 3-sekundnem intervalu prikazujeta

dejanska temperatura mesa, ki jo zaznava konica sonde v mesu in temperatura v notranjosti pečice, ki jo prav tako zaznava sonda. Tipalo sonde za meso samodejno zazna, ko notranja temperatura mesa doseže nastavljeno temperaturo in takrat zaključí peko. Če je sonda za meso odstranjena pred koncem peke, se na zaslonu prikaže »End« in peka se konča.

10. Ko je peka končana, se na zaslonu prikaže »End« in sliši se zvočno opozorilo. Z dotikom katere koli tipke ustavite zvočno opozorilo.

11. Izključite pečico s pritiskom na tipko ①.

## 6 Splošne informacije o peki

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 segreti.
- 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 notranost torte dobro pečena, zunanost 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 nanесли preveč namaza. Za enakomerno porjavelost pekovskih izdelkov nanesite namaz na testo enakomerno.
- Pekovske izdelke pecite v položaju in pri temperaturi, navedeni v tabeli za peko. Če spodnja površina peciva še ni dovolj zapečena, naslednjič pred koncem peke postavite pekač za nekaj časa na spodnjo policco.

### 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 ... 40
Pecivo v modelu	Model za torto za na žično policco **	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 policco **	Zgornji in spodnji grelec	2	150	30 ... 40
Biskvit	Okrogli model za torto, premera 26 cm, s sponko za žično policco **	Grelec ventilatorja	2	150	35 ... 45

Hrana	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
Piškti	Pekač za pecivo *	Zgornji in spodnji grelec	3	170	25 ... 35
Piškti	Pekač za pecivo *	Grelec ventilatorja	3	170	20 ... 30
Keksi	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	2	180	35 ... 45
Kruhek	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec	2	200	20 ... 30
Kruhek	Standardni pekač *	Grelec ventilatorja	3	180	20 ... 30
Cel kruh	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec	3	200	30 ... 40
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 ... 40
Jabolčna pita	Črni okrogli kovinski model premera 20 cm, za na žično polico **	Zgornji in spodnji grelec	2	180	50 ... 65
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	3	280	5 ... 9
Pica	Standardni pekač *	Funkcija za pico	2	280	5 ... 10

### 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
Piškti	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 notranosti optimizirana za varčevanje z energijo in ta temperatura se lahko razlikuje od temperature, prikazane na zaslonu.
- V načinu Grelec ventilatorja Eko ne predgrevaljate pečice.

Hrana	Uporabljen pribor	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
drobno pecivo	Standardni pekač *	3	160	25 ... 35
Pišskoti	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.

### 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
jagnečja 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



Hrana	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
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 hrustljivo skorjo in se ne izsušijo. Posebej primerne za peko so jedi, ki vsebujejo meso v obliki filejev, nabodala, klobase in sočna zelenjava (paradižnik, čebula itd.).

#### Splošna opozorila

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

#### 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

#### 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.

Hrana	Uporabljen pribor	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
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 ... 3

Za pripravo hrane na žaru priporočamo 5 minut predgrevanja.

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






## 6.1.4 Peka s pomočjo pare






### Splošne informacije

- Peka s pomočjo pare je mogoče samo v funkcijah peke s pomočjo pare, ki so navedene v priročniku. Za peko s pomočjo pare glejte razdelek Funkcije delovanja pečice [► 14].
- Če je za pripravo jedi v tabeli predvideno predgrevanje, vstavite jed v pečico, ko je ta segreta. Trajanje, navedeno ob času dovajanja vode, prikazuje čas, ki je potekel po pregrevanju.

- Tabela z nasveti za peko vsebuje priporočila, ki jih je preizkusil proizvajalec. Za jedi, ki niso v tabeli, lahko nastavite količino vode, temperaturo, funkcijo peke s pomočjo pare in čas.
- Peko s pomočjo pare izvajajte s samo enim pekačem.

### Priporočila za peko v samo enem pekaču

Hrana	Uporabljen pribor	Položaj police	Način delovanja	Temperatura (°C)	Količina vode, ki jo je treba uporabiti (ml)	Stopnja pare	Čas dovajanja vode (minut)**	Čas peke (minut, pribl.)	Približna teža hrane (g)
Cel kruh	Standardni pekač *	2	Grelec ventilatorja	180	200		pred predgrevanjem	30 ... 40	820
Ocvrt piščanec (1,8-2 kg)	Žična rešetka * Postavite pekač na spodnjo police.	2	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	25 minut 250/ maks, po 190	250		25	60 ... 70	2000
Rebra (samostoje n kos)	Standardni pekač *	3	Funkcija »3D«	180	250		15	40 ... 55	1000
Jagnječja krača z zelenjavo	Standardni pekač *	3	Funkcija »3D«	170	250+250***		po predgrevanju (nemudoma)	80 ... 100	2000
Kvašeno pecivo	Standardni pekač *	3	Grelec ventilatorja	180	150		pred predgrevanjem	20 ... 30	1200

Hrana	Uporabljen pribor	Položaj police	Način delovanja	Temperatura (°C)	Količina vode, ki jo je treba uporabiti (ml)	Stopnja pare	Čas dovajanja vode (minut)**	Čas peke (minut, pribl.)	Približna teža hrane (g)
Skutna torta	Okrogli model za torto, premera 26 cm, s sponko za žično polico ****	3	Grelec ventilatorja	120	200		30	60 ... 70	1450
Piščancja bedra	Standardni pekač *	3	Funkcija »3D«	200	150		po predgrevanju (nemudoma)	20 ... 30	800
Pečen krompir	Standardni pekač *	3	Funkcija »3D«	190	100		25	45 ... 55	500
Kruh za hamburgerje	Standardni pekač *	3	Grelec ventilatorja	180	200		pred predgrevanjem	20 ... 30	800
Losos z zelenjavo	Standardni pekač *	3	Funkcija »3D«	200	100		po predgrevanju (nemudoma)	15 ... 25	500

\* Ti dodatki vaši napravi morda niso priloženi.

\*\* Prikazuje čas, ki je potekel po pregrevanju.

\*\*\* Po pol časa priprave dodajte še 250 ml vode.

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

## 6.1.5 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.)
Piškotni shortbread	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec	3	140	20 ... 30
Piškotni 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

Hrana	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
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 ... 65
Jabolčna pita	Črni okrogli kovinski model premera 20 cm, za na žično polico **	Grelec ventilatorja	3	170	50 ... 65

### 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. Vročne 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 aparata ne uporabljajte parnih čistilnikov.
- 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 dela aparata ne pomivajte v pomivalnem stroju.

### **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, primerne 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**

- 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.
- Za trdovratne madeže lahko uporabite čistilo za pečico in žar, ki ga priporoča spletna stran vaše blagovne znamke, in čistilno gobico, ki ne povzroča prask. Ne uporabljajte zunanjih čistilnikov.
- Pred čiščenjem se mora pečica celoti ohladiti. Čiščenje vročih površin predstavlja nevarnost požara in nastanek poškodb na emajliranih površinah.

### **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 mikrovlaknen, primerno za steklene površine, nato pa ga obrišite s suho krpo iz mikrovlaknen.

- Ostanke čistila obrišite s krpo, namočeno v čisto, hladno vodo, nato pa jih obrišite s suho krpo iz mikrovlaknen. Ostanke 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.

### 7.1 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 gumbob obrišite ploščo in gumbe z mehko, vlažno krpo in nato še s suho krpo. Pri čiščenju upravljalne plošče ne odstranjujte gumbob 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 varovanja 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.

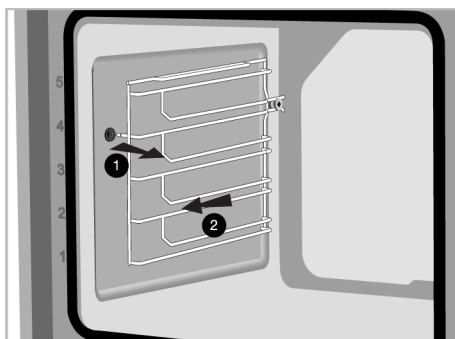
#### Čiščenje stranskih sten pečice

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.



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

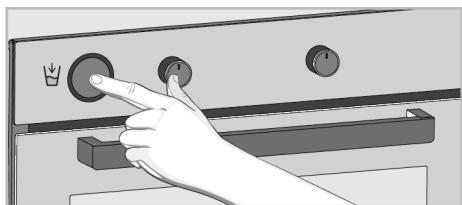
## 7.5 Parno čiščenje



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

### Splošna opozorila

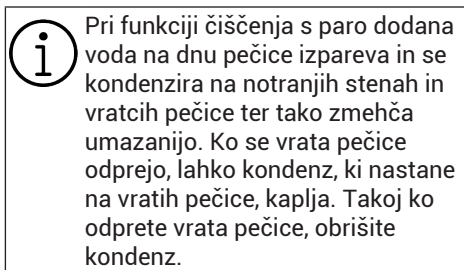
- Nastavitve funkcij časa, temperature in pare, pri parnem čiščenju ni mogoče spremeniti.
- Če vode zmanjka v prvih 5 minutah po zagonu funkcije parnega čiščenja, če med čiščenjem odstranite posodo za vodo ali odprete vratca, se funkcija čiščenja prekliče.
- Če je notranja temperatura pečice nad 120 °C, se funkcija parnega čiščenja ne zažene.

- Iz pečice odstranite ves pribor.
- Pritisnite gumb za posodo z vodo na upravljalni plošči in odstranite posodo iz ležišča. Napolnite posodo z 200 ml vode.



- Vstavite posodo z vodo v ležišče.
- Vključite pečico s pritiskom na tipko .
- Aktivirajte spodnjo vrstico funkcij, tako da se na zaslonu funkcij dotaknete Aktivacija dodatne funkcije.
- V spodnji vrstici zaslona funkcij se dotaknite Parno čiščenje.
- S tipko  zaženete čiščenje.
  - ⇒ Začne se čiščenje in na zaslonu se prikaže čas čiščenja s paro. Časa ni mogoče spreminjati.

- Po pretečenem času se na zaslonu prikaže "00:00".
- Odprite vratca in obrišite notranje površine pečice z mokro krpo ali gobico.
- 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.



- (Ovisno od modela naprave. Morda ni na voljo pri vašem aparatu.) 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

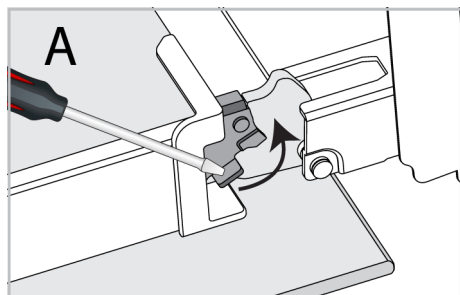
Za čiščenje lahko vrata pečice in stekla vratc tudi demontirate. Demontaža vratc pečice je opisana v razdelkih »Demontaža vratc pečice« in »Demontaža notranjega stekla vratc«. Ko odstranite notranja stekla vratc, jih očistite s čistilom za pomivanje posode, toplo vodo in mehko krpo ali gobico, nato pa jih obrišite s suho krpo. Da odstranite vodni kamen s stekla vratc, uporabite kis in splaknite z vodo.



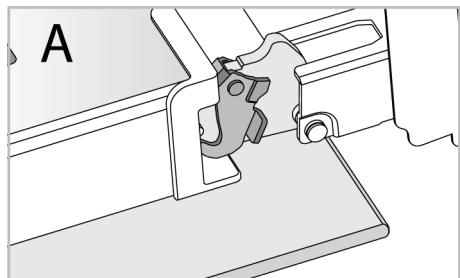
Za čiščenje vratc in stekla pečice ne uporabljajte grobih abrazivnih čistil, kovinskih strgal, jeklene volne ali belil.

### 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.

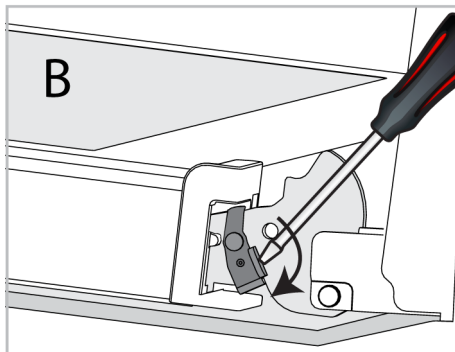


Slika 1: Tečaj - zaprti položaj

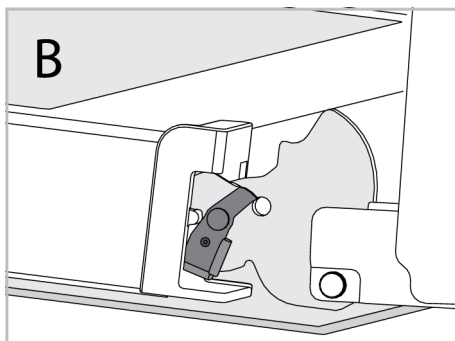


Slika 2: Tečaj - odprti položaj

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

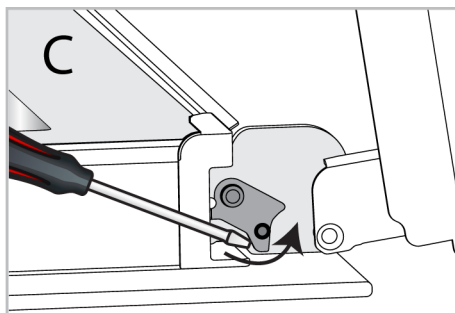


Slika 3: Tečaj - zaprti položaj



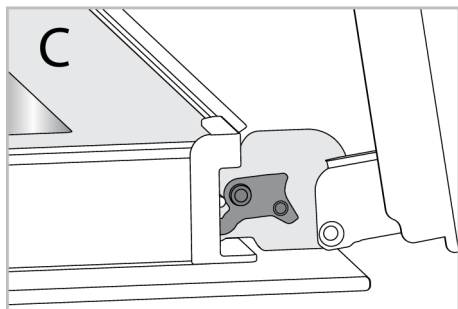
Slika 4: Tečaj - odprti položaj

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



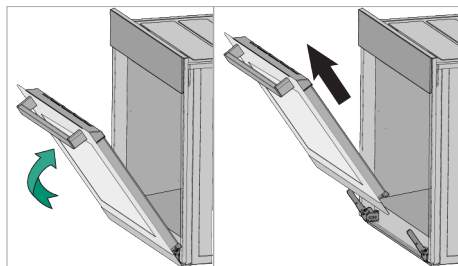
Slika 5: Tečaj - zaprti položaj





Slika 6: Tečaj - odprti položaj

7. Odprite vratca v polodprti položaj.



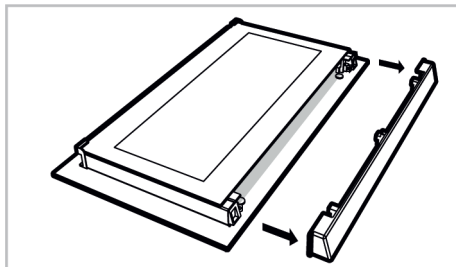
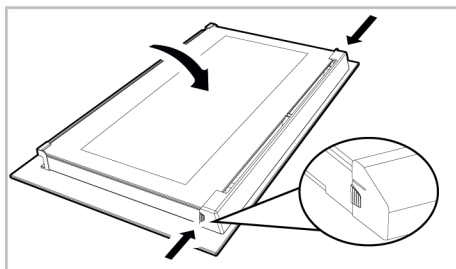
8. Vratca povlecite navzgor, da jih sprostite od levega in desnega tečaja, ter jih odstranite.

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

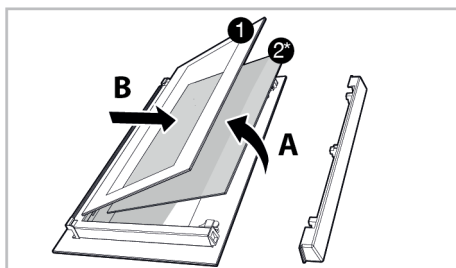
## 7.7 Demontaža notranjega stekla vratc pečice

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 pritiskne točke na obeh straneh dela, in ga nato odstranite.



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



- |   |                               |    |   |
|---|-------------------------------|----|---|
| 1 | Prva notranja steklena plošča | 2* | 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 vratc 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.

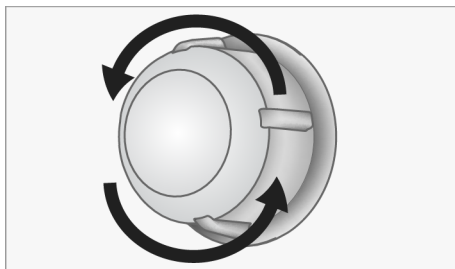
### Zamenjava žarnice v pečici

#### Splošna opozorila

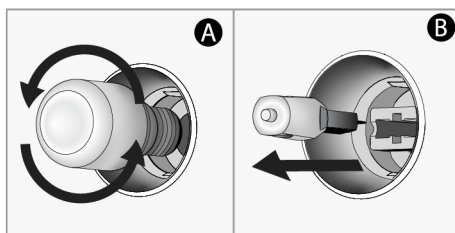
- Da preprečite električni udar pri menjavi žarnice, odklopite pečico od električnega omrežja in počakajte, da se ohladi. Vroče površine lahko povzročijo opekline!
- V to pečico je vgrajena običajna žarnica z močjo manj kot 40 W, višino manj kot 60 mm in premerom manj kot 30 mm, ali halogenska žarnica 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.



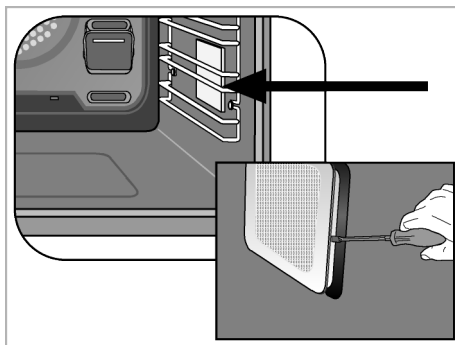
3. Če vaša žarnica ustreza tipu A na spodnji sliki, jo zavrtite, kot je prikazano, in jo zamenjajte z novo. Če je vaša žarnica tipa B, jo izvlecite, kot je prikazano na sliki, in jo zamenjajte z novo.



4. Znova namestite stekleni pokrov.

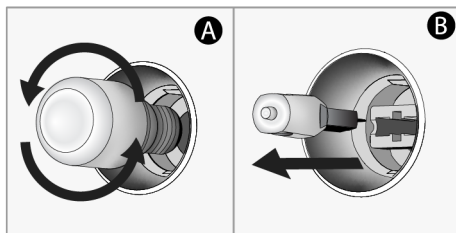
#### Če ima vaša pečica kvadratno lučko

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



3. Z izvijačem privzdignite zaščitno stekelce.

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 pooblaščen 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 zelene položaje.

### Ko se prične peka, simbol ► na zaslonu utripa 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.

**Ukaz, ki ga želite poslati iz aplikacije "HomeWhiz", ne prispe do cilja. (če so pogoji dostopa izpolnjeni)**

- Vaša povezava je bila za nekaj časa morda prekinjena. >>> Preverite, ali je pečica povezana z brezžičnim omrežjem ter zaprite in odprite aplikacijo.

**Aplikacija "HomeWhiz" ne prikazuje pravilnega statusa pečice.**

- Vaša povezava je bila za nekaj časa morda prekinjena. >>> Preverite, ali je pečica povezana z brezžičnim omrežjem ter zaprite in odprite aplikacijo.

**Po opredelitvi vašega izdelka v aplikaciji "HomeWhiz" se prikaže napaka "Prišlo je do napake pri povezovanju izdelka z vašim domačim omrežjem, ki ste ga izbrali. Naprava pripada drugemu domačemu omrežju." ali če ste pozabili, kateri račun "HomeWhiz"**

- Izbrišite seznanjanje, tako da sledite navodilom v poglavju "Brisanje seznanjanja pečice, povezane z aplikacijo "HomeWhiz" in ponovite prvo povezavo od začetka.

**Med nameščanjem aparata v aplikaciji "HomeWhiz" se prikaže opozorilo**

**»Zaznanih je bilo več omrežij Bluetooth«.**

- Če je več aparatov v vašem domu hkrati v načinu povezovanja in oddajanja signala Bluetooth lahko pri nameščanju aplikacije "HomeWhiz" pride do opozorila »Zaznanih je bilo več omrežij Bluetooth«. >>> Zaprite način seznanjanja drugih aparatov in nadaljujte z namestitvijo samo enega aparata.

**V aplikaciji "HomeWhiz" se prikažejo besedila v drugih jezikih.**

- Če je povezava z internetom slaba, se lahko v aplikaciji Homewizz prikažejo besedila v drugih jezikih. >>> To ni napaka.



## Sadržaj

<b>1 Sigurnosne upute.....</b>	<b>56</b>
1.1 Namjena.....	56
1.2 Sigurnost djece, ranjivih osoba i kućnih ljubimaca.....	56
1.3 Električna sigurnost.....	57
1.4 Siguran transport.....	59
1.5 Sigurna instalacija.....	59
1.6 Sigurna upotreba.....	59
1.7 Temperaturna upozorenja.....	60
1.8 Upotreba pribora.....	60
1.9 Sigurnost prilikom kuhanja.....	61
1.10 Parni sustav.....	61
1.11 Sigurno održavanje i čišćenje.....	62
<b>2 Upute za zaštitu okoliša.....</b>	<b>63</b>
2.1 Direktiva o otpadu.....	63
2.1.1 Usklađenost s Direktivom o električnom i elektroničkom opremom (WEEE) i zbrinjavanju otpada:.....	63
2.2 Informacije o ambalažnom materijalu.....	63
2.3 Preporuke za uštedu energije.....	63
<b>3 Vaš proizvod.....</b>	<b>65</b>
3.1 Predstavljanje proizvoda.....	65
3.2 Upute i upotreba upravljačke ploče proizvoda.....	65
3.2.1 Upravljačka ploča.....	66
3.2.2 Uvod u upravljačku ploču pećnice.....	66
3.3 Radne funkcije pećnice.....	67
3.4 Pribor proizvoda.....	68
3.5 Upotreba pribora proizvoda.....	69
3.6 Tehničke specifikacije.....	72
<b>4 Prva uporaba.....</b>	<b>73</b>
4.1 Prvo podešavanje mjerača vremena.....	73
4.2 Početno čišćenje.....	73
<b>5 Rukovanje pećnicom.....</b>	<b>74</b>
5.1 Opće informacije o rukovanju pećnicom.....	74
5.2 Rad upravljačke jedinice pećnice.....	74
5.3 Priprema hrane na pari.....	80
5.4 Postavke.....	83
5.5 Primjena sonde za meso.....	89

<b>6 Opće informacije o pečenju.....</b>	<b>91</b>
6.1 Opća upozorenja u vezi pripreme hrane u pećnici.....	91
6.1.1 Slatice i jela iz pećnice.....	92
6.1.2 Meso, riba i perad.....	94
6.1.3 Roštilj.....	95
6.1.4 Priprema hrane uz pomoć pare.....	96
6.1.5 Ispitivanje hrane.....	98
<b>7 Čišćenje i održavanje.....</b>	<b>99</b>
7.1 Opće informacije o čišćenju.....	99
7.2 Pribor za čišćenje.....	101
7.3 Čišćenje upravljačke ploče.....	101
7.4 Čišćenje unutrašnjosti pećnice (područje pečenja).....	101
7.5 Parno čišćenje.....	102
7.6 Čišćenje vrata pećnice.....	103
7.7 Uklanjanje unutarnjeg stakla na vratima pećnice.....	104
7.8 Čišćenje lampice pećnice.....	105
<b>8 Rješavanje problema.....</b>	<b>106</b>

## 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. Na taj način zaštitit ćete sebe i proizvod od oštećenja koja mogu nastati. Čuvajte korisnički priručnik. Ako proizvod odlučite proslijediti nekom drugom tada mu prosljedite i ovaj priručnik. Uvjeti jamstva, načini korištenja i rješavanja problema za vaš proizvod navedeni su u ovom priručniku.

### Simboli i njihovi opisi u korisničkom priručniku:



Opasnost koja može rezultirati smrću ili ozljedom.



Važne informacije ili korisni savjeti za korištenje.



Pročitajte korisnički priručnik.



Upozorenje o vrućoj površini.

**NAPOMEN** Opasnost koja može rezultirati materijalnim oštećenjem proizvoda ili njegovog okruženja.

A

### Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

## 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

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

### 1.2 Sigurnost djece, ranjivih osoba i kućnih ljubimaca

- Djeca starija od 8 godina i starija te ljudi sa smanjenim tjelesnim, čulnim i mentalnim sposobnostima, kao i neupućene ili neiskusne



- osobe, mogu koristiti ovaj uređaj ako su pod nadzorom i ako su upućeni u sigurnu uporabu uređaja, kao i povezane opasnosti.
- Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Djeca bez nadzora ne smiju čistiti ni vršiti korisničko održavanje uređaja, osim ako ih netko ne nadzire.
  - Ovaj uređaj ne smiju koristiti osobe sa smanjenim tjelesnim, psihičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima (uključujući djecu), osim ako nisu pod nadzorom ili ako su upućeni u rad proizvoda.
  - Djeca moraju biti pod nadzorom te treba voditi računa da se ne igraju s proizvodom.
  - Električni proizvodi su opasni za djecu i kućne ljubimce. Djeca i kućni ljubimci ne smiju se igrati s, penjati se na ili ulaziti u proizvod.
  - Na proizvod ne stavljajte predmete koje djeca mogu dohvatiti.
  - **UPOZORENJE:** Za vrijeme upotrebe pristupne površine proizvoda su vruće. Držite djecu dalje od proizvod.
  - Sav ambalažni materijal držite izvan dohvata djece. Postoji opasnost od ozljede i gušenja.
  - Kada su vrata otvorena tada ne postavljajte nikakav težak predmet na vrata i ne dozvolite djeci da sjede na njima. Možete izazvati prevrtanje ili oštećenje šarki vrata.
  - Zbog sigurnosti djece, isključite strujni utikač tako da se proizvodom ne može rukovati prije zbrinjavanja proizvoda.

### 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 proizvoda treba biti na lako dostupnom mjestu (gdje ga neće zahvatiti plamen sa štednjaka). Ako to nije moguće, mora postojati mehanizam (osigurač, sklopka, itd.) na električnoj instalaciji s kojom je proizvod spojen, u skladu s propisima o električnoj energiji koji odvaja sve polove od mreže.

- Tijekom instalacije, popravka ili transporta proizvod ne smije biti ukopčan u strujnu utičnicu.
  - Proizvod ukopčajte u uzemljenu utičnicu koja naponom i frekvencijom odgovara vrijednostima na nazivnoj pločici.
  - Ako vaš proizvod nema kabel, koristite samo strujni kabel opisan u odjeljku „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.
  - Tijekom upotrebe stražnja površina pećnice postaje vruća. Strujni kabeli ne smiju dodirivati stražnju površinu, priključci se mogu oštetiti.
  - Ne gnječite električne kabele s vratima pećnice i ne provlačite ih preko vrućih površina. U protivnom izolacija kabela može se otopiti i izazvati požar kao rezultat kratkog spoja.
  - Koristite samo originalni kabel. Ne koristite oštećene ili presječene kabele ni dodatne kabele.
  - Ako je strujni kabel oštećen, smije ga zamijeniti proizvođač, ovlaštenu 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:
- Ne ukapčajte proizvod u utičnicu koja je olabavljena, ispada iz svog otvora, je slomljena, nečista, masna ili postoji opasnost od dodira s vodom (na primjer, voda koja može iscuriti s kuhinjske radne površine).
  - Utikač nikad ne dirajte mokrim rukama! Nikada ne isključujte utikač povlačenjem za kabel, uvijek ga izvucite držeći utikač.
  - Pobrinite se da utikač uređaja bude ispravno uključen u strujnu utičnicu i tako izbjegnite iskrenje.

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

## 1.5 Sigurna instalacija

- Prije instalacije proizvoda provjerite je li proizvod oštećen. Ako je proizvod oštećen nemojte ga instalirati.
- Proizvod ne instalirajte pored izvora topline (radijatora, peći, itd.).
- Područja oko ventilacijskih otvora proizvoda ne smiju biti blokirana.
- Radi sprječavanja pregrijavanja proizvod se ne smije postavljati iza ukrasnih pregrada.

## 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 osigurač u razvodnoj kutiji.
- Ne koristite oštećeni ili neispravan proizvod. Ako postoje, odspojite električne/plinske priključke proizvoda i nazovite ovlašteni servis.
- Ne koristite proizvod ako mu je staklo na prednjim vratima napuklo ili uklonjeno.
- Ne penjite se na proizvod kako biste nešto dohvatili te ni iz drugog razloga.

- Nikada ne koristite proizvod kad vam je smanjena sposobnost prosuđivanja ili koordinacija zbog konzumacije alkohola i/ili lijekova.
- Zapaljivi predmeti koji se drže u prostoru za kuhanje mogu se zapaliti. Nikad ne čuvajte zapaljive predmete u prostoru za kuhanje.
- Ručka pećnice nije namijenjena za sušenje kuhinjskih krpa. Kada koristite proizvod ne vješajte 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.
- Pored proizvoda ne stavljajte zapaljive/eksplozivne materijale jer će rubovi biti vrući prilikom rada.
- Može se ispustiti para stoga se držite podalje kada otvarate vrata pećnice. Para vam može opeći ruke, lice i/ili oči.
- Tijekom rada, proizvod se zagrijava. Trebate izbjegavati dodirivanje vrućih dijelova, unutrašnjosti pećnice i grijaćih elemenata.
- Uvijek koristite rukavice za pećnicu koje su otporne na toplinu kada stavljate u vruću pećnicu ili je vadite iz nje, itd.

### 1.7 Temperaturna upozorenja

- **UPOZORENJE:** Dostupni dijelovi proizvoda bit će vrući tijekom upotrebe. Trebate izbjegavati dodirivanje proizvoda i grijaćih elemenata. Djeca mlađa od 8 godina ne smije se približavati proizvodu ako uz njih nije odrasla osoba.

### 1.8 Upotreba pribora

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

## 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, ulje, itd. na prostoru za kuhanje mogu se zapaliti. Prije kuhanja, uklonite takvu nečistoću.
- Opasnost od trovanja hranom: Ne držite hranu u pećnici više od sat prije i nakon pripreme. U protivnom može doći do trovanja hranom ili bolesti.
- Ne zagrijavajte zatvorene limenke ili staklenke u pećnici. Tlak koji se nakuplja u limenci/staklenci može izazvati njihovo pucanje.
- Masni papir postavite u posudu za kuhanje ili na pribor pećnice (protvan, žičanu rešetku, itd.) s hranom i stavite ih u zagrijanu pećnicu. Uklonite sav višak masnog papira koji visi s pribora ili posude i tako izbjegnite opasnost od kontakta s grijačima pećnice. Nikad ne koristite masni papir u pećnici kada je temperatura veća od maksimalne temperature navedene na masnom papiru kojeg koristite. Masni papir nikad ne postavljajte na dno pećnice.
- Protvan za pečenje, posude ili aluminijsku foliju nikad ne stavljajte izravno na dno pećnice. Nakupljena toplina može oštetiti dno pećnice.
- 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. Također, hranu ne stavljajte previše daleko na zadnji kraj roštilja. Ovo je najvruće područje i masna hrana se može zapaliti.

## 1.10 Parni sustav

- Prilikom pripreme hrane uz pomoć pare otvaranje vrata može izazvati ispuštanje pare, što može biti opasno jer vruća para može izazvati opekline. Budite pažljivi kada otvarate vrata pećnice.
- Ako u pećnici ostane vlage nakon pripreme hrane uz pomoć pare, to može izazvati koroziju. Neka se pećnica osuši nakon upotrebe. Ne čuvajte vlažne namirnice dugo vremena u pećnici.

- Kada vadite hranu nakon pripreme hrane pomoću pare, pribor može ispustiti tekućinu, stoga budite pažljivi.
- Prilikom pripreme hrane na pari preporučuje se dodati onoliko vode koliko je navedeno u tablici vremena pripreme hrane.
- Ne koristite destiliranu ili filtriranu vodu. Koristite samo gotovu vodu. Ne koristite zapaljive, alkoholne otopine ili otopine čvrstih tvari umjesto vode.
- Ne koristite pribor koji za vrijeme pripreme hrane u pećnici pomoću pare može korodirati.
- Pazite i nemojte prosuti vodu po površini pećnice ili na neželjene površine kada uklanjajte ili stavljajte spremnik s vodom.
- Nemojte koristiti parne čistače za čišćenje proizvoda jer to može izazvati strujni udar.
- Ne koristite gruba abrazivna sredstva za čišćenje, metalne strugalice, žičanu vunu ili izbjeljivače za čišćenje prednjih staklenih vrata pećnice/gornjih staklenih vrata pećnice (ako postoje). Ti materijali mogu ogrepsti ili slomiti staklene površine.
- Uvijek održavajte upravljačku ploču čistom i suhom. Vlažna i prljava površina može izazvati probleme prilikom upravljanja funkcijama.
- Nakon svake pripreme hrane uz pomoć pare, preostalu vodu u spremniku za vodu treba ispustiti te očistiti spremnik za vodu. Korištenje vode preostale u komori prilikom idućeg pečenja stvara higijenske probleme.

## 1.11 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!
- Spremnik za vodu ne perite u perilici posuđa. Spremnik za vodu obrišite čistom vlažnom krpom, osušite suhom krpom i spremite ga na njegovo mjesto. Spremnik nikad ne sušite u pećnici.
- Za vodeni kamenac koji se može nakupiti u spremniku koristite 200 cc vode i jednu čajnu žlicu limunske soli,

stavite to u spremnik i ostavite sat vremena. Zatim, isperite s puno vode i osušite.

Preporučuje se koristiti ovaj postupak nakon sveke 4-5 upotrebe.

- Ne koristite sredstva za čišćenje koja sadrže kiseline ili klor za čišćenje dna pećnice. Nemojte strugati kamenac koji se može stvoriti na dnu pećnice. U suprotnom, dno proizvoda će se oštetiti.

- Ovisno o učestalosti pripreme hrane uz pomoć pare-postupcima čišćenja parom i tvrdoći korištene vode, mrlje od vodenog kamenca mogu se pojaviti na dnu pećnice.
- Za mrlje od vodenog kamenca koje se mogu pojaviti na okviru nakon kuhanja uz pomoć pare preporučuje se čišćenje pećnice pomoću octa i vode te krpe.

## 2 Upute za zaštitu okoliša

### 2.1 Direktiva o otpadu

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

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



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

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

#### Usklađenost s direktivom RoHS:

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

### 2.2 Informacije o ambalažnom materijalu

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

### 2.3 Preporuke za uštedu energije

U skladu s uredbom Komisije EU 66/2014, informacije o energetske 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.

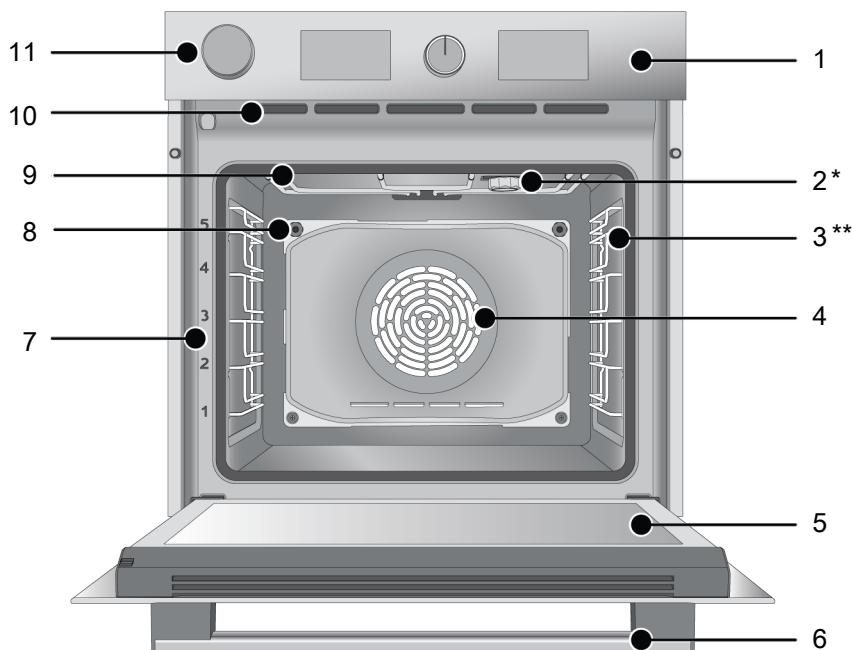
- U pećnici koristite tamne ili emajlirane posude koji bolje prenose toplinu.
- Ako je u receptu ili korisničkom priručniku tako navedeno, uvijek zagrijte pećnicu. Tijekom pečenja ne otvarajte često vrata pećnice.
- Isključite proizvod 5 do 10 minuta prije kraja vremena pečenja hrane kako bi se hrana 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 Predstavljajanje proizvoda

HR



1 Upravljačka ploča

3 Police od žice

5 Vrata

7 Položaji polica

9 Gornji grijač

11 Spremnik za vodu

2 Lampica

4 Motor ventilatora (iza čelične ploče)

6 Ručka

8 Otvor za izlaz pare

10 Ventilacijske rupe

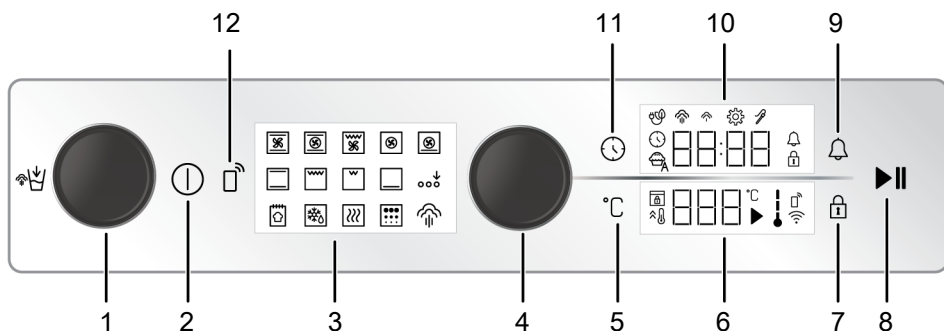
\* Razlikuje se ovisno o modelu. Vaš proizvod možda nema svjetlo ili se vrsta i mjesto svjetla mogu razlikovati od ilustracije. (Razlikuje se ovisno o modelu. Vaš proizvod možda nije opremljen sa svjetlom ili se vrsta i mjesto svjetla može razlikovati od prikaza.)

\*\* 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 Spremnik za vodu                 | 2 Tipka za uključivanje/isključivanje         |
| 3 Prikaz funkcija                  | 4 Gumb za upravljanje pećnicom                |
| 5 Tipka za podešavanje temperature | 6 Polje pokazatelja temperature               |
| 7 Tipka za zaključavanje tipki     | 8 Gumb za početak / zaustavljanje pečenja     |
| 9 Tipka alarma                     | 10 Polje pokazatelja mjerača vremena/trajanja |
| 11 Tipka za vrijeme i postavke     | 12 Gumb uklanjanja postavljenih kontrola      |

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

### 3.2.2 Uvod u upravljačku ploču pećnice

#### Gumb za upravljanje pećnicom

Možete provjeriti postavke na poljima pokazatelja mjerača vremena/sata i temperatura s jednim okretnim upravljačkim gumbom. Kroz ove postavke možete se kretati okretanjem ovog okretnog upravljačkog gumba pećnice lijevo/desno, a postavke možete primijeniti pritiskom na okretni gumb.

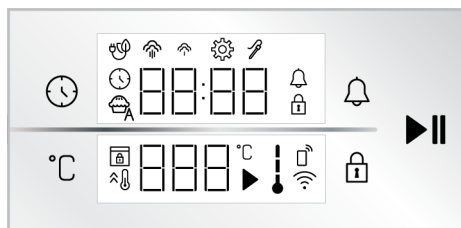
#### Pokazatelj unutarnje temperature pećnice

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.

#### Radne funkcije

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

### Polja 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.

### Polja pokazatelja temperature :

: Simbol pečenja

: Simbol temperature

: Simbol temperature u pećnici

: Simbol za brzo zagrijavanje (pojačivač)

: Simbol zaključavanja vrata \*

: Simbol uklanjanja postavljenih kontrola \*












: Wifi simbol \*

\* : 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.
	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.
	Aktivacija dodatne funkcije	-	Koristi se za aktiviranje radnih funkcija koje se ne prikazuju na početku prikaza funkcija.
	Funkcija pare	-	Koristi se za pripremu hrane na pari. Ono aktivira radne funkcije koje se koriste prilikom kuhanja na pari.
	Parno čišćenje	-	Ovaj položaj koristi se za omekšavanje prljavštine u pećnici odmah nakon završetka pečenja hrane. Pročitajte specifikacije u dijelu održavanja i čišćenja.
	Funkcija automatskog kuhanja (SmartBakePro)	-	Pomoću ove funkcije možete kuhati jela definirana za vaš proizvod bez podešavanje temperature, funkcije ili vremena. Popis definiranih jela opisan je u sljedećim dijelovima.

### 3.4 Pribor proizvoda

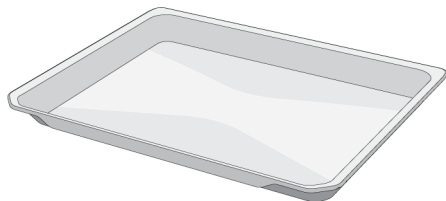
Za proizvod postoji razni pribor. U ovom dijelu dostupan je opis pribora i opis ispravne upotrebe. Ovisno o modelu proizvoda, dostavljeni pribor može se razlikovati. Sav pribor opisan u ovim uputama za upotrebu možda nije dostupan u vašem proizvodu.



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

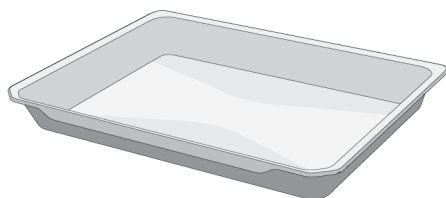
#### Standardni pladanj

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



### Duboki pladanj

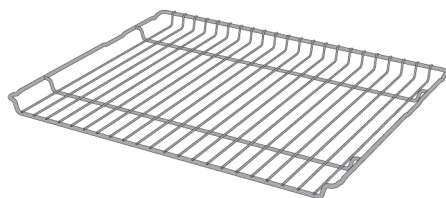
Koristi se za slastice, prženje velikih komada, sočnu hranu li za prikupljanje ulja koje kapa prilikom pečenja na roštilju.



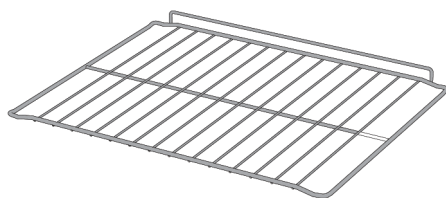
### Žičana rešetka za roštilj

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

Na modelima sa žičanim policama :

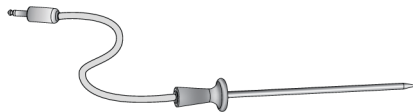


Na modelima bez žičanih policama :



### Sonda za meso

Prilikom pripremanja jela od mesa, tanki dugi kraj se umeće u meso, a drugi kraj se koristi za pričvršćivanje u otvor na unutarnjoj stijenci.

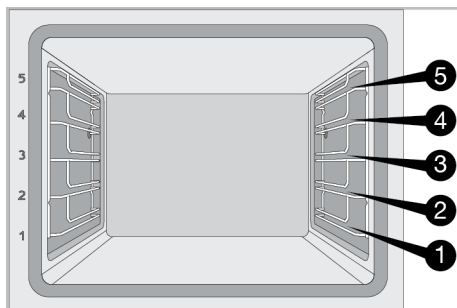


## 3.5 Upotreba pribora proizvoda

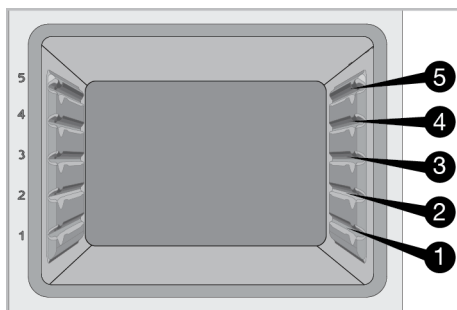
### Police za pečenje

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

Na modelima sa žičanim policama :



Na modelima bez žičanih policu :

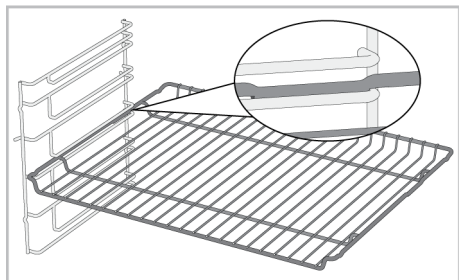


**Stavite žičanu rešetku roštilja na police za pečenje**

Na modelima sa žičanim policama :

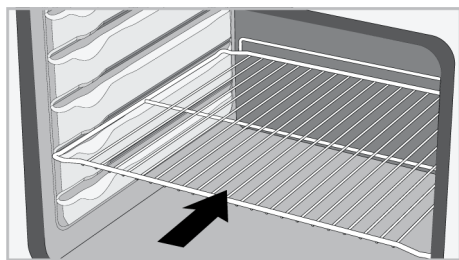
Jako je važno da žičanu rešetku roštilja ispravno postavite na police sa žicom. Prilikom stavljanja žičene rešetke roštilja na željenu policu otvoreni dio mora biti okrenut prema naprijed. Za bolje pečenje, žičana rešetka roštilja mora se učvrstiti

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



**Na modelima bez žičanih policica :**

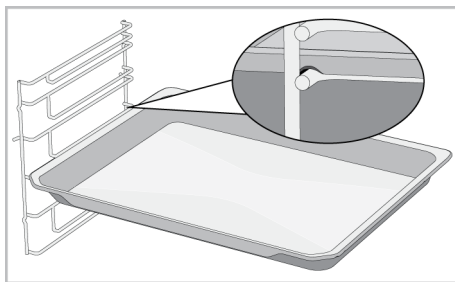
Jako je važno da žičanu rešetku roštilja ispravno postavite na bočne police. Žičana rešetka roštilja ima jedan smjer stavljanja na policu. Prilikom stavljanja žičane rešetke roštilja na željenu policu otvoreni dio mora biti okrenut prema naprijed.



**Stavljanje posude na police za pečenje**

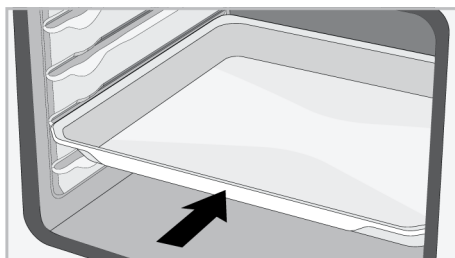
**Na modelima sa žičanim policama :**

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 policica :**

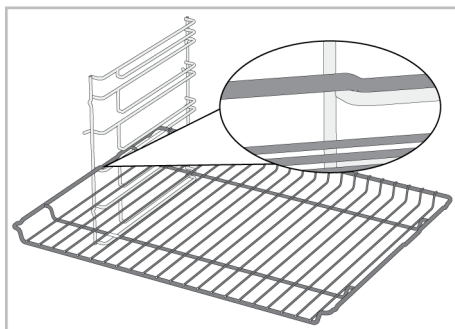
Jako je važno da posude ispravno stavite na bočne police. Posuda ima jedan smjer prilikom stavljanja na policu. Prilikom stavljanja posude na željenu policu dio za kojeg se posuda drži mora biti okrenut prema naprijed.



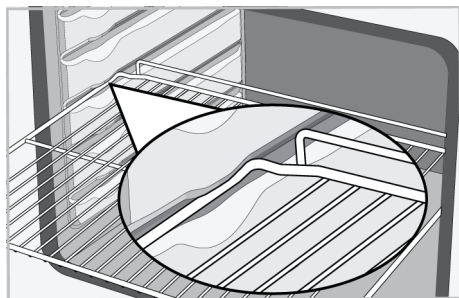
**Funkcija zatvarača žičane rešetke roštilja**

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

**Na modelima sa žičanim policama :**

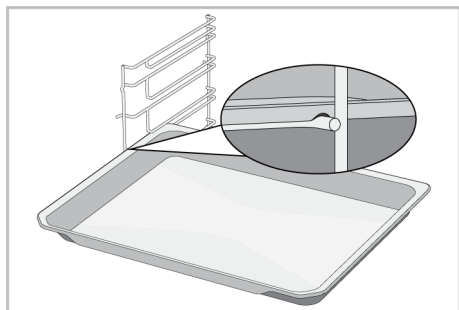
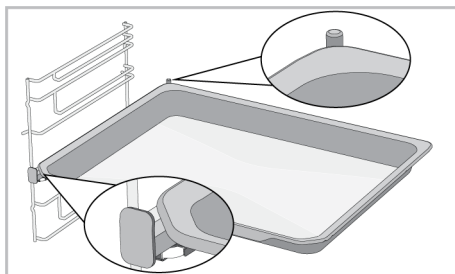
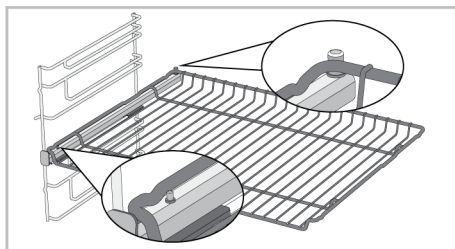


Na modelima bez žičanih policica :



### 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 sa 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 mm <sup>2</sup>
Ukupna potrošnja energije (kW)	3,4

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

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



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



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



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




## 4 Prva uporaba

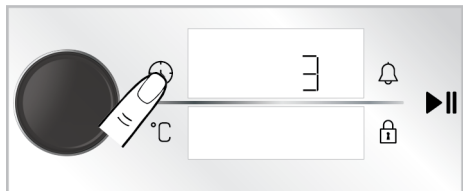
Prije početka upotrebe proizvoda preporučuje se obaviti navedeno u odjeljcima u nastavku.



### 4.1 Prvo podešavanje mjeraca vremena

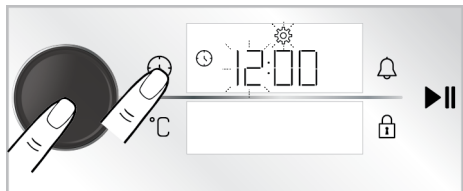



Uvijek podesite vrijeme prije upotrebe pećnice. Ako ga ne podesite, tada neke modele pećnica nije ih moguće koristiti za pečenje.


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.

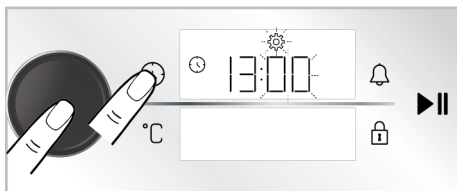




2. Aktivirajte polje mjeraca vremena guranjem upravljačkog okruglog guma jednom ili jednim dodirnom na gumb .
- ⇒ Polje mjeraca vremena i simbol  trepere na zaslonu mjeraca vremena/trajanja.



3. Podesite vrijeme u danu okretanjem okruglog upravljačkog guma pećnice lijevo/desno i aktivirajte polje minuta jednim guranjem okruglog upravljačkog gumba ili jednim dodirnom na gumb .

⇒ Polje minuta i simbol  trepere na zaslonu mjeraca vremena/trajanja.



4. Minute podesite okretanjem upravljačkog okretnog guma pećnice lijevo/desno. Odobrite postavku jednim guranjem upravljačkog okruglog guma ili jednim dodirnom na gumb .
- ⇒ Točno vrijeme je podešeno, a simbol  neprekidno svijetli.



Ako se ne obavi podešavanje prvog mjeraca 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 [▶ 67]“. U sljedećem odjeljku možete naučiti kako rukovati pećnicom.

5. Pričekajte neka se pećnica ohladi.
6. Obrišite površine proizvoda mokrrom 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.

## **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. Ne prekrivajte ventilacijske otvore. U protivnom pećnica se može pregrijati. Ventilator za hlađenje nastavlja raditi za vrijeme rada pećnice ili nakon što

### **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

**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.


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.

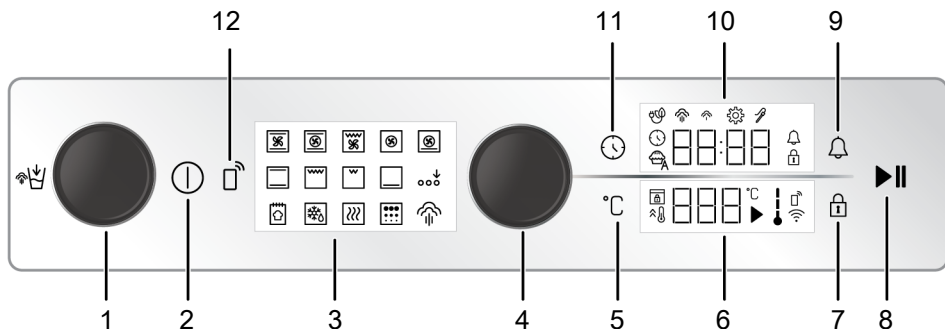
### **Svjetlo pećnice**

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.

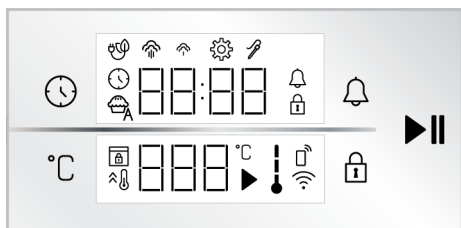
Ako se otvore vrata proizvoda dok pećnica rada ili kada je u zatvorenom položaju, tada se svjetlo automatski uključuje.

postavke bilo dodirrom 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 Spremnik za vodu                 | 2 Tipka za uključivanje/isključivanje         |
| 3 Prikaz funkcija                  | 4 Gumb za upravljanje pećnicom                |
| 5 Tipka za podešavanje temperature | 6 Polje pokazatelja temperature               |
| 7 Tipka za zaključavanje tipki     | 8 Gumb za početak / zaustavljanje pečenja     |
| 9 Tipka alarma                     | 10 Polje pokazatelja mjerača vremena/trajanja |
| 11 Tipka za vrijeme i postavke     | 12 Gumb uklanjanja postavljenih kontrola      |



#### 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 \*
- : Simbol uklanjanja postavljenih kontrola \*
- : Wifi simbol \*

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

### Uključivanje pećnice

1. Isključite pećnicu dodiranjem na gumb .  
⇒ 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.

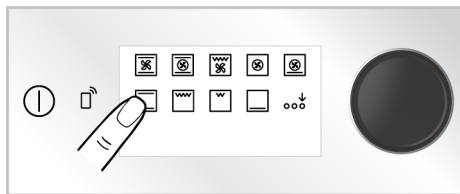
### Isključivanje pećnice

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

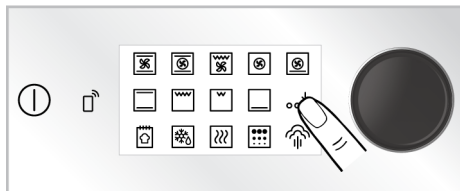
### Ručno podešavanje pečenja za odabir temperature i radne funkcije pećnice

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

1. Isključite pećnicu dodiranjem na gumb ①.
2. Na zaslonu funkcija dodirnite radnu funkciju koju želite koristiti za aktivaciju.



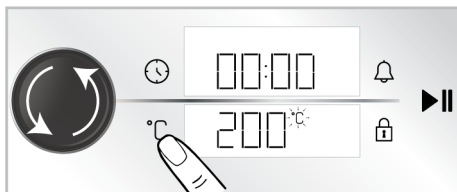
3. Ako funkcija koju želite aktivirati nije među radnim funkcijama koje se pojavljuju prve na zaslonu funkcija, tada možete aktivirati donji redak radnih funkcija dodiranjem na "Aktivacija dodatne funkcije".



4. Predefinirana temperatura za radnu funkciju koju ste odabrali prikazuje se na zaslonu. Za promjenu ove temperature, jedamput gurnite

upravljački okretni gumb pećnice ili dodirnite gumb °C i okrenite okretni upravljački gumb pećnice lijevo/desno.

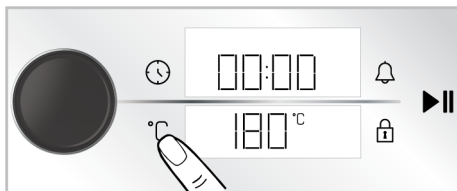
⇒ Na zaslonu temperature treperi simbol °C.



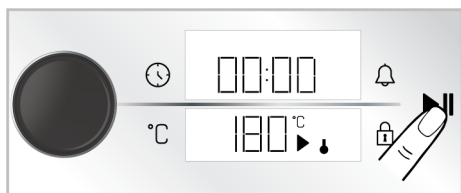
Ako promijenite radnu funkciju nakon promjene predefinirane temperature za radnu funkciju tada se na zaslonu prikazuje temperatura koju ste zadnju podesili. Međutim, ako podešena temperatura nije unutar temperaturnog raspona odabrane radne funkcije tada se pojavljuje najviša podesiva temperatura radne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

5. Potvrdite postavku temperature dodiranjem na gumb °C.

⇒ Na zaslonu temperature stalno svijetli simbol °C.



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

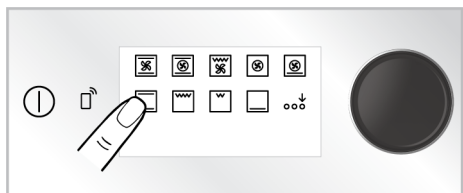


- ⇒ Pećnica će započeti s radom odmah na odabranoj temperaturi i s odabranom funkcijom. Na zaslonu temperature prikazuju se simboli ↓ i ►. Na zaslonu počinje odbrojavanje vremena pečenja. Kako temperatura u unutrašnjosti pećnice dosegne podešenu temperaturu tako će početi svijetliti simbol svake razine 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 ⓪ i potpuno isključite pećnicu.

### Pečenje podešavanjem vremena pečenja;

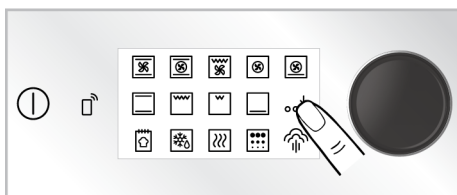
Možete podesiti pećnicu na automatsko isključivanje na kraju vremena odabirom temperature i radne funkcije pećnice karakteristične za hranu te podesiti vrijeme pečenja na mjeracu vremena. Kao primjer, na slikama su prikazani postavke funkcije "Gornji i donji grijač", temperature od 180 °C i vrijeme pečenja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

1. Isključite pećnicu dodirnom na gumb ⓪.
2. Na zaslonu funkcija dodirnite radnu funkciju koju želite koristiti za aktivaciju.



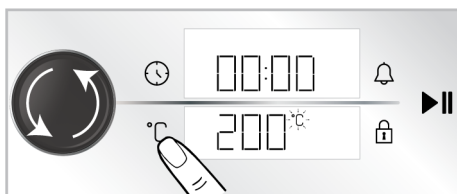
3. Ako funkcija koju želite aktivirati nije među radnim funkcijama koje se pojavljuju prve na zaslonu funkcija,

tada možete aktivirati donji redak radnih funkcija dodirnom na "Aktivacija dodatne funkcije".



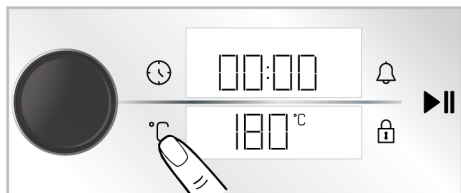
4. Predefinirana temperatura za radnu funkciju koju ste odabrali prikazuje se na zaslonu. Za promjenu ove temperature, jedamput gurnite upravljački okretni gumb pećnice ili dodirnite gumb °C i okrenite okretni upravljački gumb pećnice lijevo/desno.


⇒ Na zaslonu temperature treperi simbol °C.




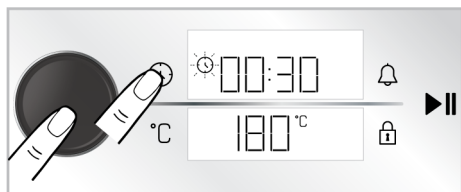
**i** Ako promijenite radnu funkciju nakon promjene predefinirane temperature za radnu funkciju tada se na zaslonu prikazuje temperatura koju ste zadnju podesili. Međutim, ako podešena temperatura nije unutar temperaturnog raspona odabrane radne funkcije tada se pojavljuje najviša podesiva temperatura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



5. Potvrdite postavku temperature dodirnom na gumb °C.
- ⇒ Na zaslonu temperature stalno svijetli simbol °C.




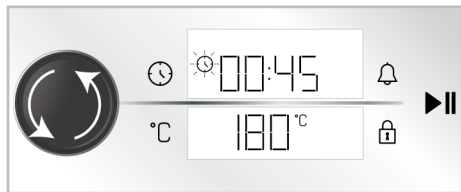
6. Pritisnite upravljački okretni gumb pećnice ili jednom dodirnete gumb  za vrijeme pečenja.


⇒ 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 okrenuti upravljački gumb pećnice ili dodirnom na gumb  nakon podešavanja radne funkcije i temperature, a vrijeme možete promijeniti okretanjem upravljačkog okretnog gumba pećnice desno/lijevo.




7. Vrijeme pečenja podesite okretanjem upravljačkog okretnog guma pećnice lijevo/desno. Potvrdite postavku dodirnom gumba .





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

8. Nakon podešavanja radne funkcije, temperature i vremena pečenja, za početak pečenja dodirnete gumb .



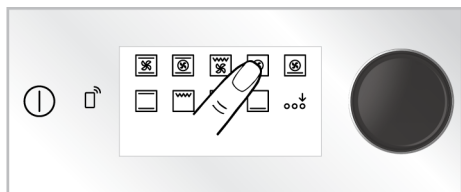
⇒ Pećnica će započeti s radom odmah na odabranoj temperaturi i s odabranom radnom funkcijom, a na zaslonu se pojavljuje odbrojavanje vremena pečenja. Na zaslonu temperature prikazuju se simboli  i . Kako temperatura u unutrašnjosti pećnice dosegne podešenu temperaturu tako će početi svijetliti simbol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


9. 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. Pećnica će se isključiti ako dodirnete gumb . Ako se dodirne bilo koji drugi gumb od ovih, zaustavlja se zvučno upozorenje.

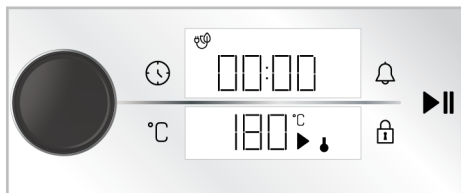
### Eco zagrijavanje ventilatorom

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 ①.
2. Dodirnite i držite radnu funkciju "Zagrijavanje ventilatorom" na zaslону funkcija 3 sekunde.



- ⇒ Na zaslону počinje odbrojavanje 3-2-1. Kada odbrojavanje završi, simbol  se prikazuje na zaslону 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 automatskog kuhanja (SmartBakePro)

Pomoću ove funkcije možete automatski pripremiti jela koja smo testirali u našim laboratorijima bez podešavanja radne funkcije, temperature i vremena pečenja zahvaljujući sensorima u proizvodu.

#### Automatsko pečenje hrane:

A01 automatski se prikazuje na upravljačkoj ploči. Za druge modele, možete pripremiti hranu odabirom na aplikaciji "HomeWhiz" ili možete preuzeti način spremanja svog omiljenog jela i koristiti ga umjesto jela A01 na upravljačkoj ploči i koristite ovaj način pomoću upravljačke ploče.

Način rada	Hrana	Položaj police	Dodaci koji se koriste
A01	Torta na pladnju	3	Standardni pladanj*
A02	Kolač u kalupu	2	Okrugli kalup za torte na žičanoj rešetki**
A03	Biskvit torta	2	Zaključani kalup za torte na žičanoj rešetki**
A04	Pogačice (muffini)	3	Metalni kalup za pogačice (muffine) na žičanoj rešetki**
A05	Keksi	3	Standardni pladanj*
A06	Cjelov kruh	2	Standardni pladanj*
A07	Svježa pizza	3	Standardni pladanj*

\* Ovaj pribor možda nije isporučen s vašim proizvodom.

\*\* Ovaj pribor nije dio pakiranja vašeg proizvoda. Oni su komercijalno dostupni dodaci.



Gornja tablica prikazuje načine pripreme hrane aktivirane u aplikaciji "HomeWhiz". Načini pripreme hrane mogu se povećati ažuriranjem. Za to, možete pogledati najnovije načine pripreme hrane u aplikaciji "HomeWhiz".

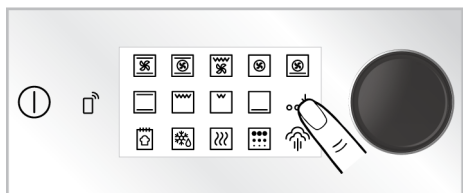
### Opća upozorenja za automatski način pečenja

- Radna funkcija, temperatura i vrijeme ne mogu se podesiti kod ove funkcije.
- Vrijeme pečenja razlikuje se ovisno o težini jela. Trajanje je prikazano na zaslону.

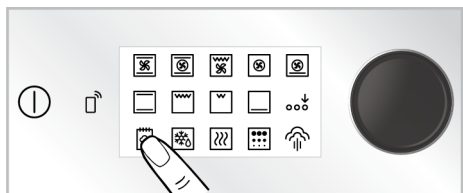
- Kako bi ova funkcija ispravno radila, pećnica treba biti hladna. Ako pećnica nije dovoljno hladna, kada dodirnete gumb ►|| za pokretanje automatskog načina pečenja na zaslonu će se pojaviti poruka upozorenja “HOT” (vruće), začut će se zvuk „biip“, a simbol 🔊 počinje treperiti na zaslonu. Kada je pećnica dovoljno hladna, ponovno dodirnite gumb ►|| tada se poruka upozorenja “HOT” (vruće) neće prikazati na zaslonu, a simbol 🔊 će neprekidno svijetliti.
- Ne otvarajte pećnicu kada je aktivna funkcija automatskog načina pečenja. Ako se vrata otvore, deaktivira se senzor pečenja i pečenje se zaustavlja.
- Koristite preporučeni položaj žičanih držača i pribor za optimalni rezultat pečenja.
- Ako prebacite na funkciju automatskog načina pečenja kada je aktivno pečenje u sklopu druge radne funkcije, tada se pečenje zaustavlja.

### Aktiviranje funkcije automatskog načina pečenja

1. Isključite pećnicu dodiranjem na gumb ①.
2. Aktivirajte donji red radnih funkcija dodiranjem na “Aktivacija dodatne funkcije” na zaslonu funkcija.



3. Dodirnite “Funkcija automatskog kuhanja (SmartBakePro)” na zaslonu funkcija.

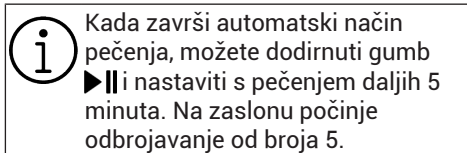


- ⇒ Na zaslonu se aktivira način rada “A01”. Koristite aplikaciju “HomeWhiz” za odabir načina rada u skladu s vrstom hrane koju pečete.

4. Započnite pečenje dodiranjem gumba ►||.



- ⇒ Zahvaljujući senzorima, vaša pećnica automatski podešava funkciju, temperaturu i vrijeme u skladu s težinom hrane i odmah počinje s radom. Na zaslonu se pojavljuje simbol ►. Kada se završi postupak pečenja, na zaslonu se prikazuje poruka upozorenja “End” (kraj), čuje se zvučno upozorenje i pečenje se zaustavlja.



### 5.3 Priprema hrane na pari

Pećnica ima funkciju pripreme hrane uz pomoć pare. Bolji rezultati pečenja postižu se pomoću pare. Pomoć pare osigurava da svjetliju površinu slastica, njihova kora je hrskavija i obilniji su. Također, pomoć pare smanjuje gubitak vlage u hrani poput mesa i omogućuje im da se peču tako da iznutra budu sočniji i ukusniji.

Postoje 2 različite razine pare: slaba para i jaka para. Za vrijeme pripreme hrane, para se pušta u pećnicu u određenim intervalima. Općenito, razina slabe pare preporučuje se za pečenje slastica poput torti, slastica od tijesta, kruha, a razina jake pare preporučuje se za pečenje hrane od



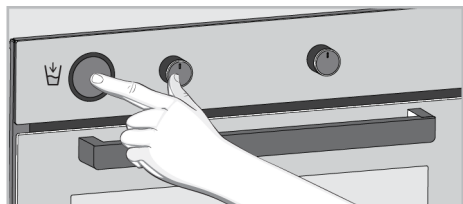
mesa (poput velikih komada mesa, cijele kokoške). Ova funkcija može ovisiti o hrani koju pripremate. U ovu svrhu pogledajte tablicu vremena pečenja hrane.

### Opća upozorenja

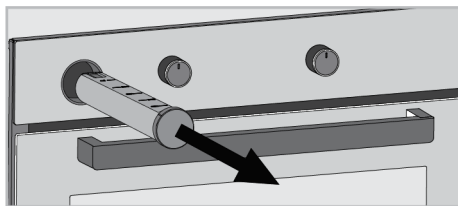
- Priprema hrane uz pomoć pare može se koristiti samo kada je temperatura iznad 120 °C.
- Kapacitet spremnika za vodu je 250 ml. Tijekom pečenja u spremnik za vodu ne ulijevajte više od 250 ml vode.
- Kondenzacija nastala na vratima pećnice nakon pripreme hrane uz pomoć pare može kapati kada se otvore vrata pećnice. Čim otvorite vrata pećnice obrišite kondenziranu paru.
- Kada otvarate vrata pećnice držite se podalje, jer to može izazvati ispuštanje pare i topline tijekom i nakon pripreme hrane uz pomoć pare. Para vam može opeći ruke, lice i/ili oči.
- Ako unutar pećnice ostane vode nakon svake pripreme hrane pomoću pare, isušite preostalu vodu pomoću suhe krpe nakon što se pećnica ohladi. U protivnom, preostala voda može izazvati stvaranje taloga vodenog kamenca.

### Za pripremu hrane uz pomoć pare:

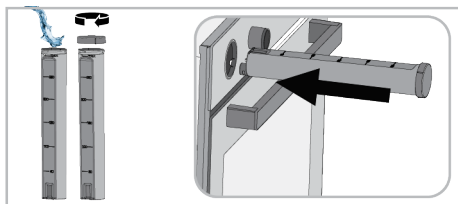
1. S pečenjem započnite nakon što ste pogledali tablicu pripreme hrane uz pomoć pare i podesili funkciju, temperaturu i vrijeme u skaldu s hranom koju želite pripremiti. Možete odrediti količinu vode koju treba dodati, temperaturu, funkciju pečenja i vrijeme pripreme koje nije navedeno u tablici.
2. Pritisnite spremnik za vodu na upravljačkoj ploči pećnice.



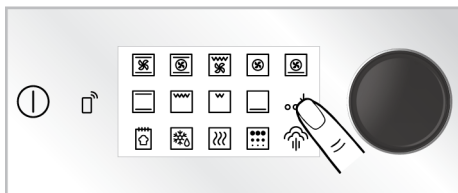
3. Uklonite spremnik za vodu iz njegovog utora.



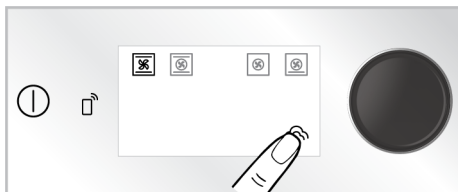
4. Otvorite poklopac spremnika za vodu i napunite ga vodom u količini navedenoj u tablici vremena pečenja.



5. Zatvorite poklopac i postavite spremnik za vodu na njegovo mjesto.
6. Stavite hranu u pećnicu na preporučeni položaj žičanog držača.
7. Uključite pećnicu dodiranjem gumba ①.
8. Aktivirajte donji red radnih funkcija dodiranjem na "Aktivacija dodatne funkcije" na zaslonu funkcija.




9. Dodirnite "Funkcija pare" na zaslonu funkcija.

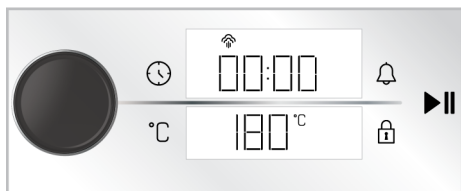


- ⇒ Funkcije pečenja s kojima možete pripremati jela uz pomoć pare prikazane su na zaslonu. Aktivna radna funkcija svijetli jače.

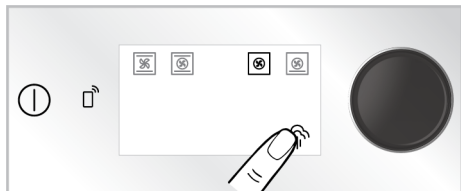
10. Dodirnite radnu funkciju koju želite koristiti za kuhanje s pomoću pare.



⇒ Na zaslonu se prikazuje predefinjirana temperatura i simbol  (visoka razina pare) karakteristični za odabranu funkciju.

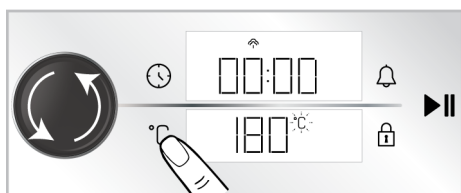



11. Razinu pare možete izmijeniti na nižu ovisno o vrsti hrane. Za prebacivanje dodirnite Funkcija pare.



12. Predefinjirana temperatura za radnu funkciju koju ste odabrali prikazuje se na zaslonu. Za promjenu ove temperature dodirnite gumb °C i okrenite upravljački okretni gumb pećnice desno/lijevo.

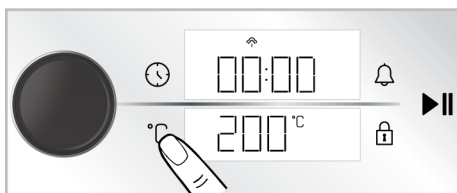
⇒ Na zaslonu temperature treperi simbol °C.




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

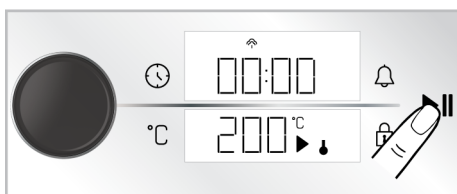
13. Potvrdite postavku temperature dodirnom na gumb °C.



⇒ Na zaslonu temperature stalno svijetli simbol °C.



14. Vrijeme pečenja možete podesiti ili možete peći u ručnom načinu i sami kontrolirate pečenje. Za podešavanje vremena pečenja pogledajte dio "Pečenje podešavanjem vremena pečenja".

15. Nakon podešavanja radne funkcije i temperature za početak pečenja dodirnite gumb .



⇒ **Ako vrijeme pečenja nije podešeno:** Pećnica će započeti s radom odmah na odabranoj temperaturi i s odabranom funkcijom. Na zaslonu temperature prikazuju se simboli  i . Na zaslonu počinje odbrojanje 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 ⓪ i potpuno isključite pećnicu.

- ⇒ **Ako vrijeme pečenja nije podešeno:** 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 dosegne 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. 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 ⓪. Ako se dodirne bilo koji drugi gumb od ovih, zaustavlja se zvučno upozorenje.

#### Za pripremu hrane uz pomoć pare:

- Ako je u spremniku za vodu dovoljno vode, tada pećnica nastavlja s pečenjem hrane pomoću pare dok ne nestane vode iz pećnice.
- Ako nestane vode u spremniku za vodu ili ako nije dodano dovoljno vode će, tada će na zaslonu početi treperiti simbol ☁ ili simbol ☁ te će se ubrzo začuti i zvučno upozorenje. U međuvremenu, pećnica nastavlja peći bez pare.

- Ako želite poništiti zvučno upozorenje i nastaviti peći bez pare, tada dodirnite gumb ☁. Zvučno upozorenje prestaje, a pećnica nastavlja peći bez pare.
- Za nastavak pečenja hrane pomoću pare, uklonite spremnik za vodu, nalijte dovoljno vode u njega i stavite ga u njegov utor. Pećnica počinje stvarati dovoljno pare povlačenjem vode iz spremnika.
- Tijekom pripreme hrane uz pomoć pare, zvuk rada pumpe iz pećnice je normalan, posebno kada je razina preostale vode u spremniku za vodu niska.

#### Nakon pripreme hrane uz pomoć pare:

- Nakon nekog vremena kad završi priprema hrane uz pomoć pare pećnica povlači preostalu vodu natrag u spremnik. U međuvremenu, zvuk pumpe koja radi, a koji se čuje iz pećnice, je normalan.
- Kada se povuče preostala voda, isпустite preostalu vodu u spremniku za vodu iz higijenskih razloga.
- Zbog opasnosti po zdravlje, ispraznite spremnik za vodu i ulijte svježu vodu prije svakog početka pečenja hrane pomoću pare.

## 5.4 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 štite upravljačku jedinicu od smetnji.

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






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


### Podešavanje alarma

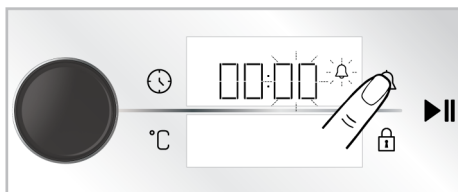
Upravljačku jedinicu proizvođača možete koristiti i za druga upozorenja ili kao podsjetnik osim za pečenje. Alarm sata ne utječe na radne funkcije pećnice. On se koristi u svrhu upozorenja. Na primjer, alarm sata možete koristiti kada želite okrenuti hranu u pećnici nakon nekog


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.

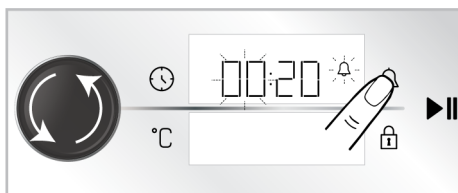
1. Jednom dodirnete gumb  i podesite vrijeme alarma.


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




2. Prvo podesite minute okretanjem upravljačkog okretnog gumba pećnice desno/lijevo i potvrdite polje mjerača vremena jednim dodirnom na gumb .

3. Podesite vrijeme okretanjem upravljačkog okretnog gumba pećnice lijevo/desno. 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 upozorenje u trajanju od jedne minute. Za isključivanje upozorenja dodirnite bilo koji gumb.

⇒ Zvučno upozorenje će prestati.

### Ako želite poništiti alarm;


1. Jednom dodirnite gumb  i resetirajte vrijeme alarma.

⇒ Na zaslonu vremena/ trajanja počinje treperiti simbol .

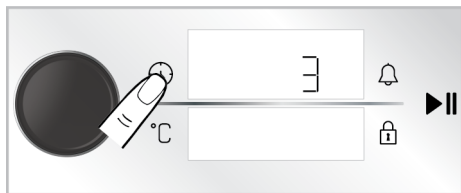
2. Okrenite upravljački okretni gumb pećnice desno/lijevo dok vrijeme alarma ne dosegne "00:00".

### Podešavanje glasnoće

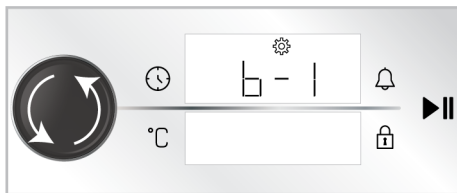
Možete podesiti glasnoću upravljačke jedinice. Za obavljanje ovog podešavanja pećnica mora biti isključena.


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.

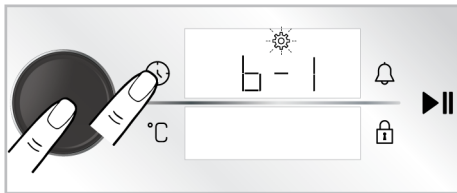


2. Okrenite okretni upravljački gumb pećnice desno/lijevo dok se na zaslonu vremena/ trajanja ne pojavi "b-1" ili "b-2".




3. Aktivirajte postavku tona dodirnom na gumb  ili pritisnite okretni upravljački gumb pećnice.

⇒ Na zaslonu vremena/ trajanja počinje treperiti simbol .




4. Podesite ton pećnice okretanjem upravljačkog okretnog guma pećnice lijevo/desno.

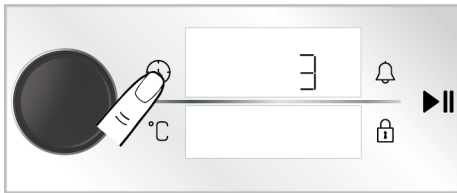
5. Potvrdite ton ponovnim dodirnom na gumb  ili pritisnite okretni upravljački gumb pećnice.

### Podešavanje osvjtljenja zaslona

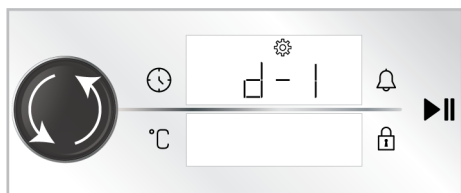
Možete podesiti osvjtljenje zaslona upravljačke jedinice. Za obavljanje ovog podešavanja pećnica mora biti isključena.

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.

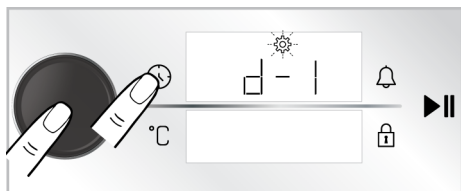


2. Okrenite okretni upravljački gumb pećnice lijevo/desno dok se na zaslonu vremena/ trajanja ne pojavi "d-1", "d-2" ili "d-3".



3. Aktivirajte postavku osvjetljenje pritiskom na gumb ili jednom pritisnite okretni upravljački gumb pećnice.

⇒ Na zaslonu vremena/ trajanja počinje treperiti simbol .

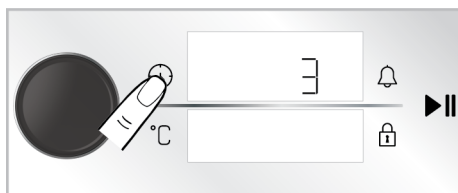


4. Podesite željeno osvjetljenje okretanjem upravljačkog okretnog guma pećnice lijevo/desno.
5. Potvrdite osvjetljenje ponovnim pritiskom na gumb ili jednom pritisnite okretni upravljački gumb pećnice.

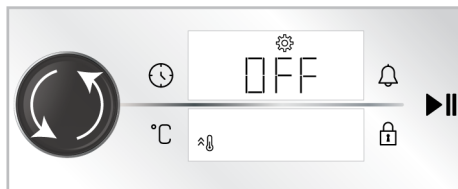
### Podešavanje funkcije brzog zagrijavanje (pojačivača)

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.

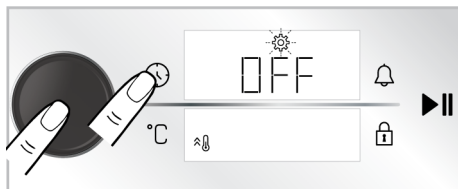


2. Okrenite okretni upravljački gumb pećnice lijevo/desno dok se na zaslonu vremena ne pojavi simbol i "OFF" (isključeno).

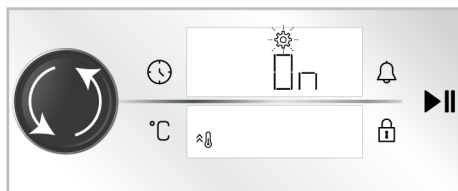


3. Aktivirajte brzo zagrijavanje (pojačivač) pritiskom na gumb ili jednom pritisnite okretni upravljački gumb pećnice.

⇒ Na zaslonu vremena/ trajanja počinje treperiti simbol .



4. Postavku "OFF" (isključeno) na zaslonu okrenite na "ON" (uključeno) okretanjem upravljačkog okretnog gumba pećnice desno/lijevo.




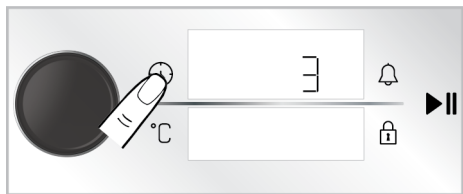
5. Potvrdite postavku zagrijavanja (pojačivača) ponovnim dodirnom na gumb ili jednom pritisnite okretni upravljački gumb pećnice.



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

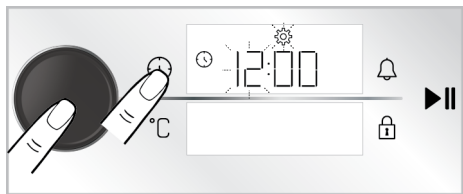
### Promjena točnog vremena



Za promjenu točnog vremena kojeg ste prethodno postavili,

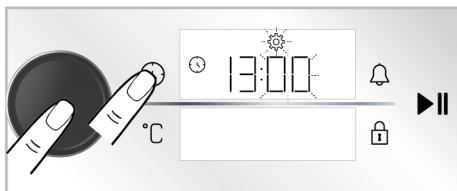
1. Kada se pećnica isključi (kada se na zaslonu prikazuje trenutno vrijeme) dodirnite gumb  na približno 3 sekunde i aktivirajte izbornik postavki.
  - ⇒ Na zaslonu počinje odbrojavanje 3-2-1. Kada odbrojavanje završi tada je aktiviran izbornik postavki.





2. Aktivirajte polje mjerača vremena guranjem upravljačkog okruglog guma jednom ili jednim dodirnom na gumb .
  - ⇒ Polje mjerača vremena i simbol  trepere na zaslonu mjerača vremena/trajanja.



3. Podesite vrijeme u danu okretanjem okruglog upravljačkog guma pećnice lijevo/desno i aktivirajte polje minuta jednim guranjem okruglog upravljačkog gumba ili jednim dodirnom na gumb .
  - ⇒ Polje minuta i simbol  trepere na zaslonu mjerača vremena/trajanja.





4. Minute podesite okretanjem upravljačkog okretnog guma pećnice lijevo/desno. Odobrite postavku jednim guranjem upravljačkog okruglog guma ili jednim dodirnom na gumb .
  - ⇒ Točno vrijeme je podešeno, a simbol  neprekidno svijetli.

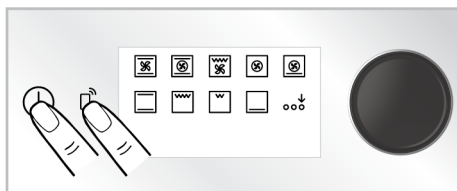
### Spajanje pećnice na bežičnu mrežu i povezivanje s aplikacijom "HomeWhiz".

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

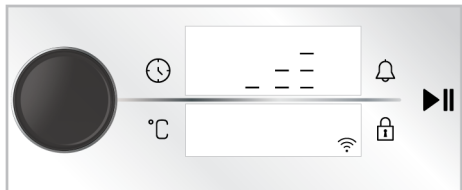
**i** Nakon preuzimanja aplikacije "HomeWhiz" slijedite upute u aplikaciji i kreirajte svoj dom.

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

1. Za prebacivanje pećnice u način podešavanja istovremeno dodirnite gumb  i  na 3 sekunde kada je pećnica u isključenom načinu rada (na zaslonu je prikazano trenutno vrijeme).



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



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

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

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

### Aktiviranje daljinskog upravljanja pećnice

Nakon povezivanja pećnice s aplikacijom "HomeWhiz", za omogućavanje daljinskog upravljanja:

1. Jednom dodirnite gumb dok se na zaslonu prikazuje simbol .
- ⇒ Na zaslonu će se prikazati simbol zajedno sa simbolom .

**i** Ako se simbol ne prikazuje, dodirnite gumb sve dok se na zaslonu ne prikaže simbol . Ako uređaj niste povezali na aplikaciju "HomeWhiz" simbol će zatreperiti jednom i začut će se signal pogreške.

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

### Brisanje uparivanja pećnice spojene na aplikaciju Homewhiz


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

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

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

4. Proizvod možete ponovno upariti sa svojim računom u aplikaciji "HomeWhiz" nakon što je završen postupak brisanja uparivanja.



	Faze razvoja, proizvodnje i prodaje ovog proizvoda izvršene su u skladnosti sa sigurnosnim pravilima navedenim u odgovarajućim propisima Europske unije.
<b>Frekvencij ski pojas</b>	: 2.4 Ghz
<b>Maks. snaga prijenosa</b>	: maks. 100 mW
<b>Izjava o sukladnosti CE</b>	
Tvrtka Arçelik A.Ş. izjavljuje kako je ovaj proizvod u skladu s Direktivom 2014/53/EU. Detaljnu izjavu o sukladnosti s Direktivom o radijskoj opremi (RED) možete pronaći na internetskim stranicama <a href="http://support.beko.com">support.beko.com</a> zajedno s dodatnom dokumentacijom na stranici vašeg proizvoda.	

Definirano razdoblje podrške za ažuriranje softvera povezanog s kibernetičkom sigurnošću za proizvod je jamstveno razdoblje za proizvod. Nakon tog razdoblja, ažuriranja softvera vezana uz kibernetičku sigurnost nisu zajamčena.

## 5.5 Primjena sonde za meso

### Opće informacije i upozorenja

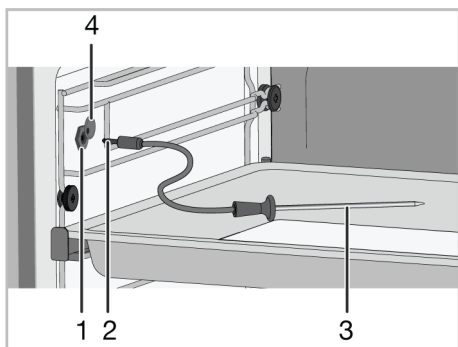
- Pećnica se mora postaviti na određenu radnu funkciju i temperaturu kako bi se omogućio rad sonde za meso.
- Ako ste postavili mjerac vremena pećnice na određeno vrijeme pečenja prije uporabe sonde za meso, ova postavka vremena bit će automatski otkazana kada instalirate sondu za meso.
- Kada pripremate jelo sa sondom za meso tada ne možete koristiti žičane držače iznad priključka sonde za meso.
- Sondu za meso očistite vlažnom krpom, a zatim je osušite suhom krpom nakon svake uporabe.
- Ako se ne prikazuje **75C** kod funkcije kada je aktivirana sonda za meso, tada provjerite je li priključak dobro instaliran na svom mjestu.
- Ako se koristi vrh senzora sonde za meso bez stavljanja unutar mesa, tada vrh senzora utvrđuje temperaturu unutar pećnice i prekida pripremu hrane kada se postigne podešena temperatura. Međutim, ako se sonda za meso izloži temperaturi od 250 °C ili većoj tada je senzor beskoristan.

- Radna temperatura treba biti barem 30 °C veća od temperature sonde za meso. Primjer: Ako je temperatura sonde za meso podešena na 70 °C, tada radna temperatura treba biti podešena na minimalno 100 °C.
- Temperatura u središtu mesa (najhladnija točka) treba biti barem 63 °C zbog sigurnosti hrane.
- Temperatura središta najhladnije točke kod mesa peradi treba biti barem 74 °C zbog sigurnosti hrane, a temperatura središta dobro pečenog mesa treba biti 85 °C.

### Referentna tablica raspona pripreme crvenog mesa:

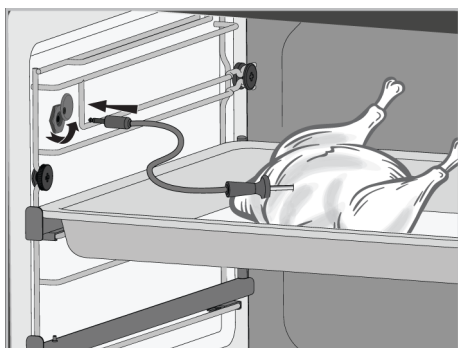
Razina pripreme	Temperatura u središtu komada mesa* (°C)
Ekstra krvavo	55-59
Krvavo	60-62
Srednje krvavo	63-70
Srednje pečeno	71-76
Dobro pečeno	77-81
Prepečeno	≥ 82

1. Uključite pećnicu dodirom gumba ①.
2. Kliznite prema gore poklopcem otora (4) na bočnoj stijenci pećnice i umetnite priključak sonde za meso (2) u otor sonde za meso (1).

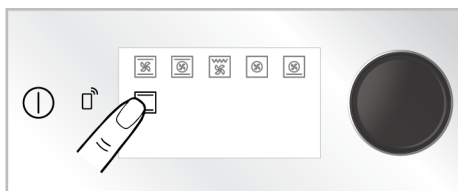


- 1 Utor sonde za meso
- 2 Utikač sonde za meso
- 3 Vrh senzora sonde za meso
- 4 Poklopac utora sonde za meso

3. Umetnite vrh senzora sonde za meso u hranu koju želite ispeći.

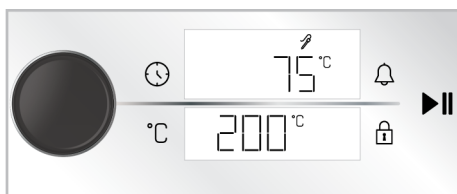


4. Kada je sonda za meso pričvršćena na proizvod, radne funkcije kod kojih se može koristiti sonda za meso prikazane su na zaslonu funkcije. Dodirnite funkciju s kojom želite koristiti sondu za meso.



5. Na zaslonu pokazatelja mjerača vremena/trajanja prikazuje se 75 °C, što je preporučena temperatura sonde za

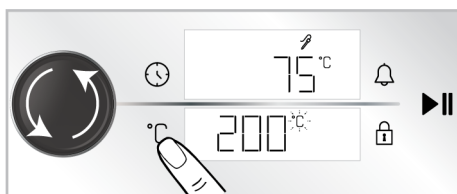
meso, i . Preporučena temperatura odabrane radne funkcije prikazuje se na zaslonu pokazatelja temperature.



6. Za promjenu predefinirane temperature odabrane radne funkcije dodirnite gumb °C i okrenite upravljački okretni gumb pećnice lijevo/desno.

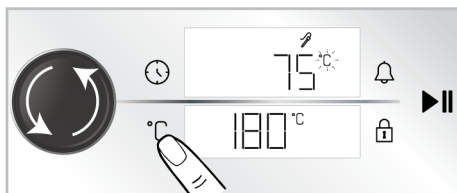
7. Vrijednost unutarnje temperature pećnice na kojoj želite peći podesite pomoću okretnog gumba temperature.

⇒ Treperi simbol °C pored funkcije temperature.

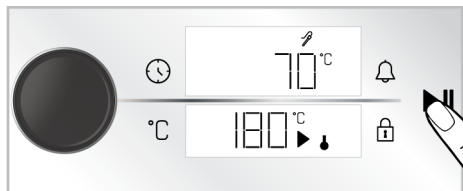


8. Za promjenu temperature sonde za meso dodirnite gumb °C i okrenite upravljački okretni gumb pećnice desno/lijevo.

⇒ Treperi simbol °C pored temperature sonde za meso.



9. Započnite pečenje dodiranjem gumba .



- ⇒ Prilikom pripreme hrane sa sondom za meso, stvarna temperatura hrane u koju je umetnuta sonda za meso i unutarnja temperatura sonde za meso koju ste podesili prikazuju se naizmjenično u intervalima od približno 3 sekunde. Senzor sonde za meso automatski otkriva kako

je unutarnja temperatura mesa postigla podešenu temperaturu sonde za meso i prekida pečenje kada temperatura unutar mesa dosegne ovu temperaturu. Kada se sonda za meso ukloni prije završetka vremena pečenja tada se na zaslonu pojavljuje "End" (kraj) i priprema hrane završava.

10. Nakon završetka kuhanja, na zaslonu pećnice pojavljuje se poruka "End" (kraj) i pećnica će se oglasiti zvučnim upozorenjem. Za isključivanje upozorenja dodirnite bilo koji gumb.
11. Isključite pećnicu dodirivanjem gumba ①.

## 6 Opće informacije o pečenju

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

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

### 6.1 Opća upozorenja u vezi pripreme hrane u pećnici.

- Kada otvarate vrata pećnice za vrijeme ili nakon pečenja hrane, može doći do ispuštanja vruće pare. Para vam može opeći ruke, lice i/ili oči. Kada otvarate vrata pećnice, držite se podalje.
- Jaka para nastala tijekom pripremanja hrane od kondenziranih kapljica vode u unutarnjem i na vanjskom dijelu pećnice te na gornjim dijelovima kuhinjskih elemenata zbog razlike u temperaturi. To je normalna i fizikalna pojava.
- Temperatura pripreme hrane i vrijednosti potrebnog vremena mogu se razlikovati ovisno o receptu i količini. Iz ovog razloga ove vrijednosti su navedene u rasponima.
- Prije početka pripreme hrane izvadite nekorištenih pribor iz pećnice. Pribor koji ostane u pećnici može spriječiti pripremu hrane u skladu s točnim vrijednostima.
- Za hranu koju ćete spremati prema vlastitom receptu možete pogledati referencu slične hrane navedenu u tablicama vremena za pripremu hrane.
- Upotreba dostavljenog pribora osigurava najbolju učinkovitost prilikom pripreme hrane. Uvijek pazite na upozorenja i informacije proizvođača ako koristite kuhinjsko posuđe drugog proizvođača.
- Masni papir izrežite tako da odgovara veličini posuđa za kuhanje u kojem ćete pripremati hranu. Masni papiri koji prelazi posudu može predstavljati opasnost od opekline i utjecati na kvalitetu pripreme hrane. Masni papir koji ćete koristiti koristite unutar navedenog raspona temperatura.
- Za dobru učinkovitost pripreme hrane hranu postavite na preporučenu točnu razinu. Tijekom pripreme hrane ne mijenjajte razinu.

## 6.1.1 Slastice i jela iz pećnice

### Opće informacije

- Preporučujemo korištenje pribora dostavljenog s proizvodom za dobru učinkovitost pečenja. Ako ćete koristiti drugo kuhinjsko posuđe, tada odaberite tamno, neljepljivo posuđe otporno na toplinu.
- Ako je u tablici vremena pripreme hrane preporučeno zagrijavanje, tada svakako stavite hranu u pećnicu nakon zagrijavanja.
- Ako ćete pripremati hranu koristeći se kuhinjskim posuđem na žičanoj rešetki roštilja, tada ga postavite na sredinu žičane rešetke roštilja, ne blizu stražnje stijenke.
- Svi materijali koji se koriste za pripremu slastica trebaju biti svježije 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 površini, ali unutra još nije pečena, tada pripazite da nadjev kojeg ste koristili nema previše na dnu slastice. Kako bi ravnomjerno potamnilo, pokušajte jednako rasporediti nadjev između listova tijesta.
- Slasticu pecite u položaju i na temperaturi koja odgovara tablici vremena pripreme hrane. Ako dno još nije dovoljno potamnilo, stavite slasticu na donju policu za nastavak pečenja.

**Tablica za pripremu peciva i hrane u pećnici****Prijedlozi za pečenje u jednoj posudi****HR**

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 ... 40
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
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 ... 35
Keksi	Pladanj za peciva *	Zagrijavanje ventilatorom	3	170	20 ... 30
Kolači	Standardni pladanj *	Donji/gornji grijač s ventilatorom	2	180	35 ... 45
Peciva	Standardni pladanj *	Gornji i donji grijač	2	200	20 ... 30
Peciva	Standardni pladanj *	Zagrijavanje ventilatorom	3	180	20 ... 30
Cjelov kruh	Standardni pladanj *	Gornji i donji grijač	3	200	30 ... 40
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 ... 40
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, promjera 20 cm na žičanoj rešetki :	Gornji i donji grijač	2	180	50 ... 65
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	3	280	5 ... 9
Pizza	Standardni pladanj *	Funkcija za pripremu pizza	2	280	5 ... 10

## 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 mijenjajte 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.

### 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 potamnjati ako ih pečete na roštilju, imat će hrskavu kožicu i neće se osušiti. Fileti

mesa, mesni ražnjici, 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.

## 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 ... 3

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

Okrenite komade hrane nakon 1/2 ukupnog vremena grilovanja.

- Ovisno o debljini komada koji će se pripremati na roštilju vremena pripreme hrane navedena u tablicu mogu se razlikovati.
- Kliznite žičanom rešetkom roštilja ili protvanom žičane rešetke na željenu razinu pećnice. Ako hranu pripremate na žičanoj rešetki roštilja, kliznite protvanom žičane rešetke na nižu razinu kako bi se u njemu prikupljalo ulje/ masnoća. Protvan pećnice koji ćete postaviti ispod mora biti veličine koja prekiva područje roštilja. Ova posuda (protvan) možda se ne dostavlja s proizvodom. U protvan ulijte malo vode zbog lakšeg čišćenja.

## 6.1.4 Priprema hrane uz pomoć pare

### Opće informacije

- Priprema hrane uz pomoć pare može se koristiti samo s funkcijama pripreme hrane uz pomoć pare navedenim

priručniku. Pogledajte dio „Radne funkcije pećnice“ [► 67] za funkcije kuhanja na pari.

- Ako je u tablici vremena pripreme hrane preporučeno zagrijavanje, tada svakako stavite hranu u pećnicu nakon











zagrijavanja. Vremena navedena kao vrijeme dovoda vode označavaju vrijeme proteklo nakon zagrijavanja.



- Tablica vremena pripreme hrane sadrži preporuke na temelju ispitivanja proizvođača. Možete odrediti količinu

vode, temperaturu, funkciju pripreme hrane pomoću pare i vrijeme pripreme koje nije navedeno u tablici.

- Hranu kuhajte na pari u jednoj posudi.

### Prijedlozi za pečenje u jednoj posudi

Hrana	Dodaci koji se koriste	Položaj police	Operativna funkcija	Temperatura (°C)	Količina vode koja se koristi (ml)	Razina pare	Vrijeme unosa vode (min.)**	Vrijeme pečenja (min) (približno)	Približna težina hrane (g)
Cjelov kruh	Standardni pladanj *	2	Zagrijavanje ventilatorom	180	200		prije zagrijavanja	30 ... 40	820
Pržena piletina (1,8-2 kg)	Žičana rešetka za roštilj * Stavite jedan protvan na donju policu.	2	Donji/gornji grijač s ventilatorom	25 min. 250/max, poslije 190	250		25	60 ... 70	2000
Odrezak s rebara (u jednom komadu)	Standardni pladanj *	3	Funkcija „3D“	180	250		15	40 ... 55	1000
Janjeća koljenica s povrćem	Standardni pladanj *	3	Funkcija „3D“	170	250+250***		nakon prethodnog zagrijavanja (odmah)	80 ... 100	2000
Pecivo s kvascem	Standardni pladanj *	3	Zagrijavanje ventilatorom	180	150		prije zagrijavanja	20 ... 30	1200
Cheesecake	Okrugli kalup za torte, promjera 26 cm sa stezaljkom na željeznoj rešetki ****	3	Zagrijavanje ventilatorom	120	200		30	60 ... 70	1450
Pileći batak	Standardni pladanj *	3	Funkcija „3D“	200	150		nakon prethodnog zagrijavanja (odmah)	20 ... 30	800
Pečeni krumpir	Standardni pladanj *	3	Funkcija „3D“	190	100		25	45 ... 55	500

Hrana	Dodaci koji se koriste	Položaj police	Operativna funkcija	Temperatura (°C)	Količina vode koja se koristi (ml)	Razina pare	Vrijeme unosa vode (min.)**	Vrijeme pečenja (min) (približno)	Približna težina hrane (g)
Pecivo za hamburger	Standardni pladanj *	3	Zagrijavanje ventilatorom	180	200		prije zagrijavanja	20 ... 30	800
Losos s povrćem	Standardni pladanj *	3	Funkcija „3D“	200	100		nakon prethodnog zagrijavanja (odmah)	15 ... 25	500

\* Ova dodatna oprema možda nije uključena u vaš proizvod.

\*\* Označava vrijeme proteklo nakon prethodnog zagrijavanja.

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

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

## 6.1.5 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 policama :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

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 :	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 ... 65
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, promjera 20 cm na žičanoj rešetki :	Zagrijavanje ventilatorom	3	170	50 ... 65

## 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 proizvode za čišćenje parom.
- 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.
- Niti jedan dio uređaja ne perite u perilici suđa.

### **Površine od inoksa- nehrđajućeg čelika**

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

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

### **Emajlirane površine**

- Nakon svake upotrebe očistite emajlirane površine pomoću deterdženta za pranje suđa, mlakom vodom i mekanom krpom ili spužvom te ih osušite suhom krpom.
- Za tvrdokorne mrlje, možete koristiti sredstvo za čišćenje pećnice i roštilja koje je preporučeno na internetskim stranicama proizvođača i žicu za ribanje koja ne oštećuje materijal. Ne koristite vanjske čistače pećnice.
- Pećnica se mora ohladiti prije čišćenja dijela za pečenje. Čišćenje vrućih površina može izazvati opasnost od požara i oštetiti površinu od emajla.

### **Katalitičke površine**

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

### **Staklene površine**

- Prilikom čišćenja staklenih površina ne koristite tvrde metalne grebalice i abrazivna sredstva za čišćenje. Oni mogu oštetiti staklenu površinu.
- Uređaj očistite pomoću deterdženta za pranje suđa, tople vode i mekane krpe ili krpe od mikrovlakana namijenjene baš za čišćenje staklenih površina i osušite ih sa suhom krpom od mikrovlakana.

- Ako je nakon čišćenja ostalo deterdženta obrišite ga hladnom vodom i osušite čistom i suhom krpom od mikrovlakana. Ostaci preostalog deterdženta mogu oštetiti staklenu površinu.
- Ni u kojem slučaju osušene ostatke deterdženta na staklenoj površini ne čistite s nazubljenim noževima, žičanom vunom ili sličnim sredstvima koje mogu ogrebat površinu.
- Mrlje od klacija (žute mrlje) na staklenoj površini uklonite s komercijalno dostupnim sredstvima za uklanjanje vodenog kamenca, sa sredstvima za uklanjanje vodenog kamenca poput octa ili soka od limuna.
- Ako je površina jako prljava, sredstvo za čišćenje nanosite spužvom na mrlju i pričekajte malo duže da sredstvo djeluje. Zatim očistite staklenu površinu s vlažnom krpom.
- Blijeda boja i mrlje na staklenoj površini su uobičajeni i ne predstavljaju grešku.

#### **Plastični dijelovi i obojene površine**

- Plastične dijelove i obojene površine očistite pomoću deterdženta za pranje suđa, mlakom vodom i mekanom krpom ili spužvom te ih osušite suhom krpom.
- Ne koristite tvrde metalne grebalice ili abrazivna sredstva za čišćenje. 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, mekanom krpom, a zatim je osušite suhom krpom. Ako vaš proizvod ima funkciju zaključavanja gumba podesite zaključavanje gumba prije čišćenja upravljačke ploče. U protivnom, može doći do neispravnog prepoznavanja na gumbima.

### **7.4 Čišćenje unutrašnjosti pećnice (područje pečenja)**

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

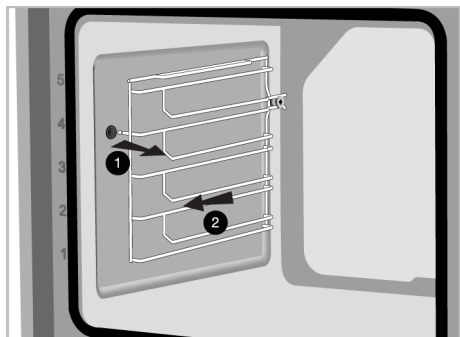
#### **Čišćenje bočnih stijenki pećnice**

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.

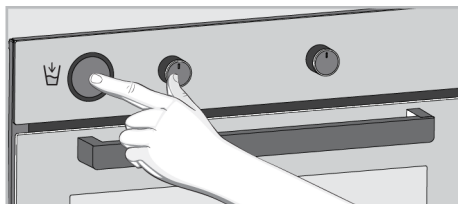
## 7.5 Parno čišćenje

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

### Opća upozorenja

- Postavke vremena, temperature i pare funkcije parnog čišćenja ne mogu se mijenjati.
- Ako voda isteče u roku od prvih 5 minuta nakon pokretanja funkcije parnog čišćenja, ako je spremnik za vodu uklonjen tijekom čišćenja ili se vrata otvore, tada će se funkcija čišćenja poništiti.
- Ako je temperature unutrašnjosti pećnice veća od 120 °C, tada funkcija parnog čišćenja ne počinje.

1. Izvadite sav pribor iz pećnice.
2. Pritisnite posudu za vodu na upravljačkoj ploči pećnice i oslobodite je iz njenog utora. Napunite posudu s 200 ml vode.



3. Postavite posudu za vodu u njen utor.
4. Uključite pećnicu dodirom gumba ①.
5. Aktivirajte donji red radnih funkcija dodirom na "Aktivacija dodatne funkcije" na zaslonu funkcija.
6. Dodirnite "Parno čišćenje" u donjem redu zaslona funkcija.
7. Započnite čišćenjem dodirom gumba ►II.
  - ⇒ Započinje čišćenje, a vrijeme čišćenja parom prikazano je na zaslonu. Ovo vrijeme se ne može promijeniti.
8. Na kraju odbrojavanja vremena na zaslonu se pojavljuje "00:00".
9. Otvorite vrata i obrišite unutrašnjost pećnice vlažnom spužvom ili krpom.
10. Za tvrdokornu prljavštinu, proizvod očistite pomoću deterdženta za pranje posuđa, mlakom vodom i mekanom krpom ili spužvom te ga osušite suhom krpom.

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

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

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



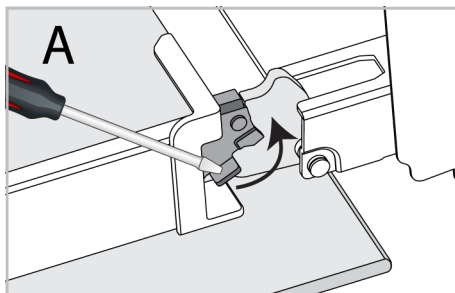
## 7.6 Čišćenje vrata pećnice

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.

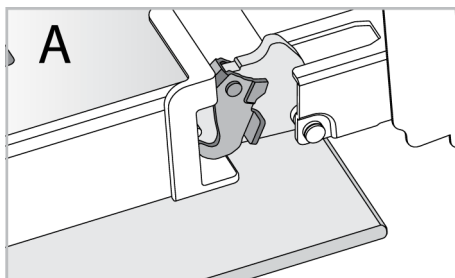
**i** Ne koristite gruba abrazivna sredstva za čišćenje, metalne strugalice, žičanu vunu ili izbjeljivače za čišćenje vrata i stakla pećnice.

### 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.

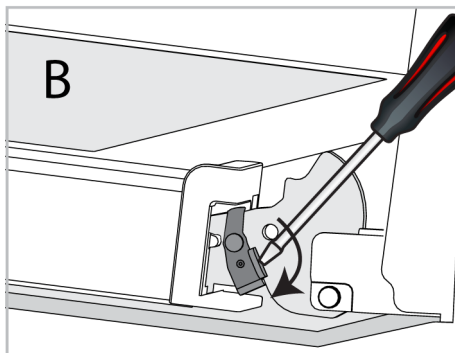


Ilustrativni 1: Šarke - zatvoren položaj

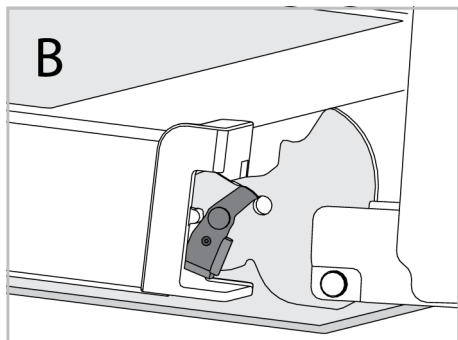


Ilustrativni 2: Šarke- otvoren položaj

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

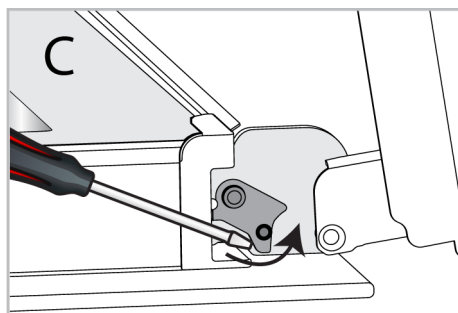


Ilustrativni 3: Šarke - zatvoren položaj

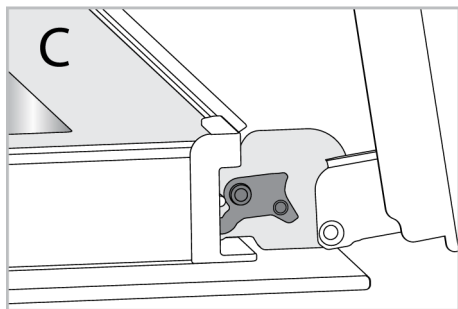


Ilustrativni 4: Šarke- otvoreni položaj

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

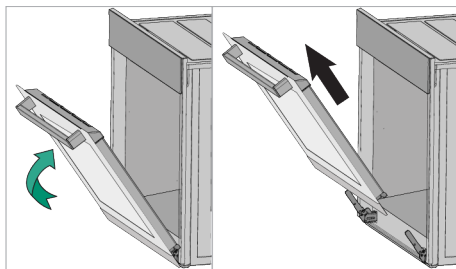


Ilustrativni 5: Šarke - zatvoreni položaj



Ilustrativni 6: Šarke- otvoreni položaj

7. Postavite vrata pećnice u poluotvoreni položaj.



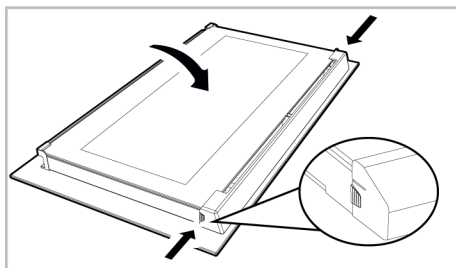
8. Povucite uklonjena vrata prema gore i oslobodite ih s desne i lijeve šarke te ih uklonite.

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

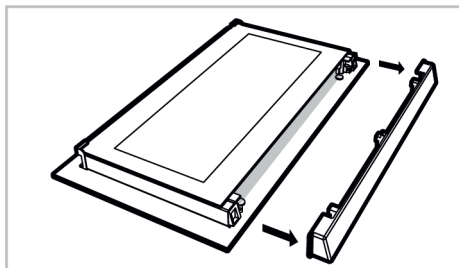
## 7.7 Uklanjanje unutarnjeg stakla na vratima pećnice

Unutarnje staklo prednjih vrata proizvoda može se ukloniti zbog čišćenja.

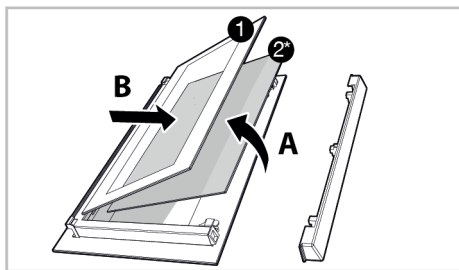
1. Otvorite vrata pećnice.
2. Povucite plastični dio, pričvršćen na gornjem dijelu prednjih vrata, prema sebi istovremeno gurajući točke pritiska s obje strane dijela i uklonite ga.







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



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

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

## 7.8 Čišćenje lampice pećnice

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

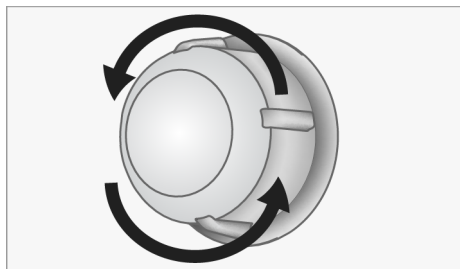
### Zamjena svjetla pećnice

#### Opća upozorenja

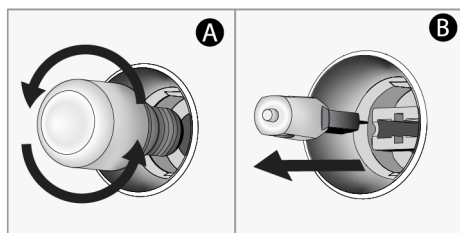
- Izbjegnite opasnost od strujnog udara prilikom zamjene svjetla pećnice i odspojite proizvod te pričekajte da se pećnica ohladi. Vruće površine mogu izazvati opekline!
- Ova pećnica opremljena je sa žaruljom sa žarnom sa snagom od 40 W, koja je niža od 60 mm i promjera manjeg od 30 mm ili halogenom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

#### Ako vaša pećnica ima okruglo svjetlo,

- tada isključite proizvod iz strujne utičnice.
- 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.

## 8 Rješavanje problema

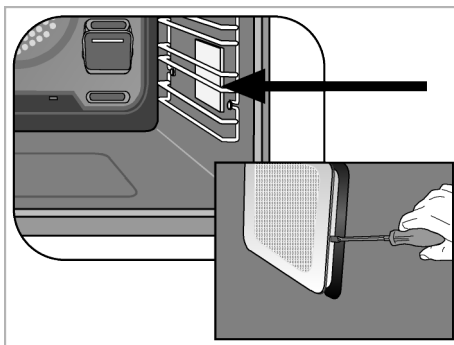
Ako se problem nastavi nakon što slijedite upute u ovom odjeljku, obratite se svom dobavljaču ili ovlaštenom servisu. Nikada ne pokušavajte sami popraviti proizvod.

### Para se ispušta dok pećnica radi.

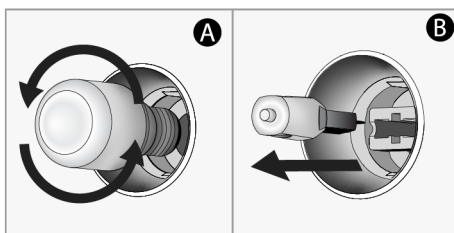
- Normalno je da para izlazi tijekom rada. >>> Ovo nije pogreška.

### 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.



3. Podignite zaštitno staklo svjetla pomoću odvijača.
4. Ako je svjetlo vaše pećnice vrste (A) prikazano na donjoj slici tada okrenite svjetlo pećnice kako je prikazano na slici i zamijenite ga novim. Ako je model vrste (B) izvucite ga na način prikazan na slici i zamijenite ga novim.



5. Ponovno pričvrstite zaštitno staklo.

### 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 mjerac 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 mjeracem 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 poništiti će se, a grijači neće raditi.

#### **(Za modele s mjeracem vremena) Zaslon mjerača vremena treperi ili je simbol mjerača vremena ostavljen otvoren.**

- Prije je došlo do prekida struje. >>> Podesite vrijeme / Isključite funkcija 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.

#### **Naredba koju pokušavate poslati putem aplikacije "HomeWhiz" ne prolazi. (ako su ispunjeni uvjeti daljinskog pristupa)**

- Vaša poveznica je možda privremeno prekinuta. >>> Pripazite je li pećnica spojena na bežičnu mrežu te isključite pa uključite aplikaciju.

#### **Aplikacija "HomeWhiz" ne prikazuje ispravan status pećnice.**

- Vaša poveznica je možda privremeno prekinuta. >>> Pripazite je li pećnica spojena na bežičnu mrežu te isključite pa uključite aplikaciju.

#### **Nakon što odredite svoj proizvod u aplikaciji "HomeWhiz", ako se pojavljuje poruka o pogrešci „Došlo je do pogreške prilikom povezivanja uređaja s vašim domom i prostorijom koju ste naveli. Ovaj uređaj pripada drugom kućanstvu.” ili ako zaboravite o kojem računu aplikacije "HomeWhiz" s radi**

- Obrišite povezane informacije pridržavajući se uputa u dijelu „Brisanje povezanih informacija pećnice spojene na aplikaciju "HomeWhiz"” i ponovite uparivanje proizvoda od početka.

#### **Prikazuje se upozorenje „Otkriveno je više bluetooth mreža” dok instalirate proizvod u aplikaciji "HomeWhiz".**

- U slučaju da je u vašem kućanstvu više od jednog kućanskog aparata istovremeno podešen na način podešavanja i emitiranje bluetooth signala, može se pojaviti upozorenje „Otkriveno je više bluetooth mreža” prilikom instalacije proizvoda u aplikaciji "HomeWhiz". >>> Isključite načine instaliranja drugih uređaja i nastavite koristiti jedan uređaj s uključenim načinom instalacije.

#### **Pojmovi različiti od jezika posebno se pojavljuju u aplikaciji "HomeWhiz".**

- U slučajevima kada je internetska veza slaba, pojmovi na različitim jezicima mogu se pojaviti u aplikaciji homewhiz osim jezika definiranih u aplikaciji. >>> Ovo nije pogreška.

