

beko

Ugradna rerna
Uputstvo za upotrebu
Ugradbena pećnica
Perilica posuđa



BBIM17300BMPSF

385443203_5/ SR/ HR/ R.AA/ 20/07/23 11:13
7724086759

Dobrodošli!

Poštovani kupci,

Hvala što ste odabrali Beko proizvod. Želimo da vam proizvod, proizveden uz visoki kvalitet i tehnologiju, pruži najbolju efikasnost. Stoga, pažljivo pročitajte ovaj priručnik i svu drugu dokumentaciju koja je data pre upotrebe proizvoda.

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

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

Simboli i njihovi opisi u uputstvu za upotrebu:



Opasnost koja može za rezultat imati smrt ili ozledu.



Važne informacije ili korisni saveti za upotrebu.



Pročitajte uputstvo za upotrebu.



Upozorenje na vrelе površine.

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

A

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Pregled sadržaja

1 Bezbednosna uputstva	4	6.1.1 Peciva i hrana iz rerne	25
1.1 Predviđena namena.....	4	6.1.2 Meso, riba i živinsko meso	29
1.2 Bezbednost dece, ugroženih osoba i kućnih ljubimaca	4	6.1.3 Gril.....	29
1.3 Električna bezbednost.....	5	6.1.4 Testna jela.....	30
1.4 Bezbednost u transportu.....	7	7 Održavanje i čišćenje.....	32
1.5 Bezbednost pri ugradnji	7	7.1 Opšte informacije o čišćenju	32
1.6 Bezbednost upotrebe	7	7.2 Pribor za čišćenje.....	33
1.7 Upozorenja o temperaturi	8	7.3 Čišćenje kontrolne table.....	34
1.8 Upotreba dodataka	8	7.4 Čišćenje unutrašnjosti rerne (površina za spremanje hrane)....	34
1.9 Bezbednost kuvanja	8	7.5 Jednostavno paročišćenje.....	34
1.10 Bezbednost pri održavanju i čišćenju	9	7.6 Samočišćenje na visokoj temperaturi	35
1.11 Samočišćenje na visokoj temperaturi (piroliza).....	10	7.7 Čišćenje vrata rerne.....	37
2 Uputstva za zaštitu životne sredine	10	7.8 Skidanje unutrašnjeg stakla sa vrata rerne.....	38
2.1 Direktiva o otpadu.....	10	7.9 Čišćenje sijalice u rerni	39
2.1.1 Usaglašenost sa WEEE direktivom i odlaganjem proizvoda u otpad	10	8 Rešavanje problema	40
2.2 Informacije o ambalaži.....	11		
2.3 Preporuke za uštedu energije	11		
3 Vaš proizvod	12		
3.1 Predstavljanje proizvoda.....	12		
3.2 Predstavljanje i upotreba kontrolne table proizvoda	12		
3.2.1 Kontrolna tabla.....	13		
3.2.2 Uvođenje kontrolne table rerne	13		
3.3 Radne funkcije rerne.....	13		
3.4 Dodaci uređaja	14		
3.5 Korišćenje dodataka uređaja	15		
3.6 Tehničke specifikacije	18		
4 Prva upotreba.....	19		
4.1 Prvo podešavanje tajmera	19		
4.2 Početno čišćenje	19		
5 Korišćenje rerne	20		
5.1 Opšte informacije o korišćenju rerne	20		
5.2 Rad kontrolne jedinice rerne	20		
5.3 Podešavanja	23		
6 Opšte informacije o pečenju.....	25		
6.1 Opšta upozorenja o pečenju hrane u rerni.....	25		

1 Bezbednosna uputstva

- Ovaj odeljak sadrži bezbednosna uputstva koja će vam pomoći da se zaštitite od rizika od telesnih ozleda ili oštećenja imovine.
- Ako se proizvod preda nekom drugom licu za ličnu upotrebu ili za upotrebu polovnog uređaja, takođe treba dati uputstvo za upotrebu, etikete proizvoda i druge relevantne dokumente i delove.
- Naša kompanija nije odgovorna za oštećenja koja mogu nastati ako se ne poštuju ova uputstva.
- Nepoštovanje ovih uputstava poništava odobrenu garanciju.
- Ugradnju i popravke uvek treba da obavlja proizvođač, ovlašćeni servis ili lica koja je imenovao uvoznik.
- Koristite isključivo originalne rezervne delove i dodatke.
- Ne popravljajte i ne menjajte nijednu komponentu proizvoda ako to nije jasno naznačeno u uputstvu za upotrebu.
- Ne izvodite tehičke modifikacije na proizvodu.

1.1 Predviđena namena

- Ovaj je proizvod dizajniran za upotrebu u domaćinstvima. On nije namenjen za komercijalnu upotrebu.
- Ne koristite proizvod u baštama, na balkonima ili drugim okruženjima na otvorenom. Ovaj proizvod je namenjen za upotrebu u domaćinstvima i kuhinjama za zaposlene u prodavnicama, kancelarijama i drugim radnim okruženjima.
- **UPOZORENJE:** Ovaj proizvod treba koristiti samo za spremanje hrane. Ne treba ga koristiti u različite svrhe, poput zagrevanja prostorije.
- Rerna se može koristiti za odmrzavanje, pečenje, prženje i grilovanje hrane.
- Ovaj proizvod ne treba koristiti za grejanje, zagrevanje tanjira, sušenje zakačenih peškira ili odeće na ručici.

1.2 Bezbednost dece, ugroženih osoba i kućnih ljubimaca

- Ovaj proizvod mogu koristiti deca sa 8 i više godina starosti i osobe sa fizičkim, čulnim ili mentalnim

- nedostacima i osobama bez znanja ili iskustva, isključivo ukoliko su pod nadzorom i kada im se objašnjava način bezbedne upotrebe aparata i moguće opasnosti.
- Deca se ne smeju igrati sa uređajem. Deca nikada ne smeju da čiste i održavaju uređaj, sem ako se nalaze pod nadzorom odrasle osobe.
 - Ovaj proizvod ne smeju koristiti osobe sa fizičkim, čulnim ili mentalnim nedostacima (uključujući decu), osim ako se drže pod nadzorom ili dobiju potrebna uputstva.
 - Decu treba nadzirati kako bi se obezbedilo da se ne igraju sa ovim uređajem.
 - Električni proizvodi su opasni za decu i kućne ljubimce. Deca i kućni ljubimci ne smeju se igrati, penjati se ili ulaziti u proizvod.
 - Ne stavljajte predmete na proizvod koje deca mogu da dohvate.
 - **UPOZORENJE:** Tokom upotrebe, dostupne površine proizvoda su vruće. Decu držite dalje od proizvoda.
 - Ambalažni materijal čuvajte izvan dohvata djece. Postoji rizik od ozlede i gušenja!
 - Kada su vrata otvorena, ne stavljajte teške predmete na njih i ne dozvolite deci da sede na njima. Možete izazvati prevrtanje ili oštećenje šarki na vratima rerne.
 - Zbog bezbednosti dece, isključite utikač i onemogućite rad proizvoda pre nego što ga odložite.



1.3 Električna bezbednost

- Uređaj povežite na uzemljenu utičnicu zaštićenu osiguračem sa voltažom navedenom na tipskoj nalepnici. Uzemljenje mora uvesti kvalifikovani električar. Ne koristite proizvod bez uzemljenja u skladu sa lokalnim/nacionalnim propisima.
- Utikač ili električni priključak proizvoda moraju biti na lako dostupnom mestu (na koje neće uticati plamen ploče za kuvanje). Ako to nije moguće, na električnoj instalaciji na koju je uređaj priključen mora postojati mehanizam (osigurač, prekidač, sklopka tastera, itd.), u skladu s propisima koji uređuju napajanje elektrinom energijom i odvajanje svih polova od mreže.

- Proizvod se ne sme priključiti u utičnicu tokom ugradnje, popravke i transporta.
 - Uključite proizvod u uzemljenu utičnicu koja odgovara vrednostima napona struje i frekvencije navedene na tipskoj nalepnici.
 - Ako vaš proizvod nema kabl, koristite samo kabl za napajanje opisan u odeljku „Tehničke specifikacije“.
 - Ne gurajte kabl za napajanje ispod ili iza proizvoda. Ne stavljajte teške predmete na kabl za napajanje. Kabl za napajanje ne treba da se savija, prelama i ne sme da dođe u kontakt sa bilo kojim izvorom toplote.
 - Donje površine rerne se takođe zagrevaju tokom upotrebe. Kablovi za napajanje ne smeju dodirivati zadnju površinu, ukoliko je taj slučaj, priključci se mogu oštetiti.
 - Pazite da ne zaglavite električni kabl između vrata rerne i okvira i ne postavljajte ga na vruće površine. U suprotnom, izolacija kabla može se rastopiti i izazvati požar kao rezultat kratkog spoja.
 - Koristite samo originalni kabl. Ne koristite odsečene ili oštećene ili produžne kablove.
 - Ako je kabl za napajanje oštećen, mora ga zameniti proizvođač, ovlašćeni servis ili osoba koju je odredila kompanija uvoznik, kako bi se sprečile moguće opasnosti.
 - **UPOZORENJE:** Pre zamene sijalice u rerni, isključite proizvod sa napajanja da biste izbegli opasnost od strujnih udara. Isključite proizvod ili isključite osigurač u kutiji s osiguračima.
- Ako vaš proizvod ima kabal za napajanje i utikač:
- Ne priključujte proizvod u utičnicu koja je labava, ispala iz svog ležišta, slomljena, prljava, masna, uz rizik od kontakta sa vodom (na primer, voda koja može procuriti iz šaltera).
 - Nikada ne dodirujte utikač vlažnim rukama! Nikada ne isključujte utikač povlačenjem kabla, uvek ga izvucite držeći utikač.
 - Proverite da li je utikač proizvoda čvrsto priključen u utičnicu da se izbegne stvaranje luka.

1.4 Bezbednost u transportu

- Pre transporta proizvoda isključite proizvod sa napajanja.
- Proizvod je težak, potrebno je da ga nose najmanje dve osobe.
- Ne koristite vrata i/ili ručku za transport ili premeštanje proizvoda.
- Ne stavljajte druge predmete na uređaj i nosite ga uspravno.
- Kada treba da transportujete proizvod, zamotajte ga u ambalažni materijal ili debeli karton i čvrsto ga zalepite. Učvrstite proizvod trakom kako ne bi došlo do oštećenja uklonjivih ili pokretnih delova proizvoda ili samog proizvoda.
- Pogledajte celi proizvod da bi utvrdili da li ima oštećenja koja su mogla nastati tokom transporta.

1.5 Bezbednost pri ugradnji

- Pre ugradnje proizvoda, proverite da li ima oštećenja. Ako je proizvod oštećen, nemojte ga ugrađivati.
- Ne postavljajte proizvod u blizini izvora toplote (radijatori, šporet i sl.).

- Održavajte okolni prostor svih ventilacionih kanala proizvoda slobodnim.
- Da biste sprečili pregrevanje, proizvod ne treba postavljati iza ukrasnih vrata.

1.6 Bezbednost upotrebe

- Vodite računa da je uređaj isključen nakon svake upotrebe.
- Ako proizvod nećete koristiti duže vreme, isključite ga sa napajanja ili isključite osigurač u kutiji sa osiguračima.
- Ne koristite neispravan ili oštećen proizvod. Ako postoje, isključite električne/plinske priključke proizvoda i pozovite ovlašćeni servis.
- Ne koristite proizvod ako su uklonjena ili polomljena stakla prednjih vrata.
- Ne penjite se na proizvod da biste dohvatili bilo šta ili iz bilo kojeg drugog razloga.
- Nikada ne koristite proizvod kada vam je rasuđivanje ili koordinacija narušena upotrebom alkohola i/ili droga.
- Zapaljivi predmeti ostavljeni u području za pripremu hrane mogu se zapaliti. Nikada ne čuvajte zapaljive predmete u području za pripremu hrane.

- Ručka rerne nije sušilica za peškire. Kada koristite proizvod, ne kačite peškire, rukavice ili sličan tekstil na ručici.
- Šarke vrata proizvoda se pomeraju prilikom otvaranja i zatvaranja vrata i mogu se zaglaviti. Kada otvarate/zatvarate vrata, ne držite deo sa šarkama.

1.7 Upozorenja o temperaturi

- **UPOZORENJE:** Pristupni delovi proizvoda će biti vrući tokom rada. Vodite računa da ne dodirnete proizvod i grejne elemente. Deca mlađa od 8 godina ne smeju se približavati proizvodu bez odrasle osobe.
- Ne stavljajte zapaljive/eksplozivne materijale u blizini proizvoda, jer će ivice biti vruće tokom rada.
- Budući da para može izaći iz rerne, držite se na propisnoj udaljenosti dok otvarate vrata rerne. Para može izazvati opekotine na rukama, licu i/ili očima.

- Tokom rada, proizvod može postati vruć. Treba voditi računa da ne dodirnete vruće delove, unutrašnjost rerne i grejne elemente.
- Uvek koristite rukavice za rernu otporne na toplotu dok stavljate hranu u vruću rernu, ili vadite hranu iz zagrejana rerne itd.

1.8 Upotreba dodatka

- Važno je da metalna rešetka i pleh budu propisno postavljeni na predviđena mesta za iste. Za detaljne informacije pogledajte odeljak „**Upotreba dodatka**“.
- Dodaci mogu oštetiti staklo na vratima prilikom zatvaranja vrata proizvoda. Dodatke uvek gurnite do kraja prostora za pečenje.

1.9 Bezbednost kuvanja

- Budite oprezni kada koristite alkoholna pića u hrani. Alkohol isparava na visokim temperaturama i može izazvati požar jer se može zapaliti kada dođe u kontakt sa vrućim površinama.

- Ostaci hrane, ulje itd. mogu se zapaliti u prostoru za spremanje hrane. Pre spremanja hrane uklonite krupnije nečistoće.
- Opasnost od trovanja hranom: Ne čuvajte hranu u rerni duže od sat vremena pre i posle pripreme. U suprotnom možete izazvati trovanje hranom ili bolesti.
- Ne zagrevajte zatvorene konzerve i staklene tegle u rerni. Pritisak koji bi se stvorio u konzervi/tegli može izazvati njeno pucanje.
- Stavite papir za pečenje u posuđe ili pribor za rernu (pleh, žičani gril, itd.) s hranom i stavite ga u prethodno zagrejanu rernu. Uklonite suvišne komade papira za pečenje sa dodataka ili posude kako biste izbegli dodir s grijaćim elementima rerne. Nikada ne koristite papir za pečenje na temperaturi u rerni većoj od maksimalne temperature korišćenja navedene na papiru za pečenje koji koristite. Nikada ne stavljajte papir za pečenje na dno rerne.
- Pleh za pečenje, tanjire ili aluminijumsku foliju ne postavljajte direktno na dno rerne. Akumulirana toplota može oštetiti dno rerne.
- Za vreme grilovanja zatvorite vrata rerne. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Hrana koja nije adekvatna za grilovanje predstavlja opasnost od nastanka požara. Grilujte samo hranu koja se sme obrađivati na temperaturi za intenzivno grilovanje. Takođe, hranu ne stavljajte predaleko u zadnji deo grila. Ovo je najtoplije područje i masna hrana se može zapaliti.



1.10 Bezbednost pri održavanju i čišćenju

- Sačekajte da se uređaj ohladi pre čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Ne perite proizvod prskanjem ili sipanjem vode na njega! Postoji opasnost od električnog udara!
- Nemojte koristiti parne čistače za čišćenje proizvoda jer to može izazvati strujni udar.
- Za čišćenje stakla prednjih vrata rerne/(ako postoje) gornjih stakala rerne nemojte koristiti gruba abrazivna sredstva za čišćenje, metalne strugače, žičanu vunu ili

sredstva za izbeljivanje. Ovi materijali mogu prouzrokovati ogrebotine i pucanje staklenih površina.

- Kontrolnu tablu uvek održavajte čistom i suvom. Vlažna i prljava površina može prouzrokovati probleme u radu sa funkcijama.

1.11 Samočišćenje na visokoj temperaturi (piroliza)

- Tokom samočišćenja površine postaju toplije nego kod standardne upotrebe. Držite decu na propisnoj udaljenosti.
 - Vruće površine izazivaju opekotine! Ne dodirujte proizvod tokom samočišćenja, a deca neka borave na propisnoj udaljenosti od
- proizvoda. Sačekajte najmanje 30 minuta pre uklanjanja ostataka.
 - Tokom samočišćenja, oslobađa se dim usled izgaranja ostataka hrane. Nadgledajte svoju kuhinju tokom procesa čišćenja.
 - Pre početka čišćenja, očistite spoljne površine rerne i ostatke hrane unutar rerne krpom natopljenom deteržentom. Izvadite sve dodatke i pribor za jelo iz rerne. Ako vaš proizvod ima dodatke za pirolizu (otporne na visoke temperature samočišćenja), ne morate taj pribor uklanjati iz rerne.
 - Ako je ploča za kuvanje iznad vaše rerne, nemojte da je koristite tokom pirolize.

2 Uputstva za zaštitu životne sredine

2.1 Direktiva o otpadu

2.1.1 Usaglašenost sa WEEE direktivom i odlaganjem proizvoda u otpad

Ovaj proizvod je usaglašen sa WEEE direktivom Evropske unije (2012/19/EU). Ovaj proizvod nosi simbol klasifikacije za odlaganje električne i elektronske opreme (WEEE).



Ovaj proizvod je napravljen od visokokvalitetnih delova i materijala koji se mogu ponovo koristiti i pogodni su za recikliranje. Prema tome, ne odlažite otpadni proizvod zajedno sa uobičajenim otpadom iz domaćinstva i drugim otpadom na kraju njihovog korisnog veka. Onesite ga na sabirno mesto za reciklažu električne i elektronske opreme. O ovim sabirnim centrima se možete raspitati kod lokalne uprave. Pravilno odlaganje uređaja pomaže u sprečavanju negativnih posledica na životnu sredinu i zdravlje ljudi.

Usaglašenost sa RoHS Direktivom

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

2.2 Informacije o ambalaži

Ambalažni materijali ovog proizvoda su napravljeni od materijala koji mogu da se recikliraju u skladu sa nacionalnim propisima o zaštiti životne sredine. Ambalažu ne odložite sa kućnim otpadom ili drugim vrstama otpada već je odložite u sabirne centre za ambalažu koje su navele lokalne vlasti.

2.3 Preporuke za uštedu energije

Prema EU 66/2014, informacije o energetske efikasnosti mogu se naći na računima proizvoda koji se isporučuje sa proizvodom.

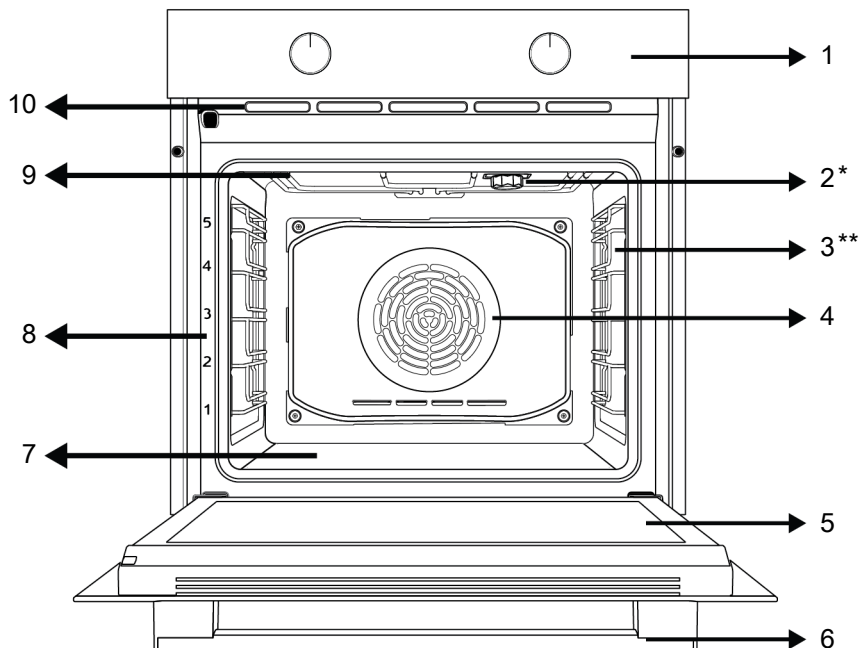
Sledeći predlozi će vam pomoći da svoj proizvod upotrebljavate na ekološki i energetski efikasan način:

- Zamrznutu hranu odmrznite pre pečenja.

- U rerni koristite tamne ili emajlirane posude koje bolje prenose toplotu.
- Ako je navedeno u receptu ili uputstvu za upotrebu, uvek izvršite prethodno zagrevanje. Ne otvarajte vrata rerne često tokom pečenja.
- Isključite proizvod 5 do 10 minuta pre isteka vremena pečenja za produženo pečenje. Sada možete uštedeti do 20% električne energije upotrebom preostale toplote.
- Pokušajte da istovremeno pečete više jela u rerni. Možete istovremeno spremati hranu postavljanjem dve posude na rešetku. Osim toga, ako spremate jela jedno za drugim, to će uštedjeti energiju jer rerne neće izgubiti na svojoj toploti.
- Ne otvarajte vrata rerne dok pečete u radnoj funkciji "Eko grejanje s ventilatorom". Ako ne otvarate vrata, unutrašnja temperatura se optimizuje da bi se uštedela energija u radnoj funkciji "Eko grejanje s ventilatorom", pri čemu se ta temperatura može razlikovati od one koja je prikazana na ekranu.

3 Vaš proizvod

3.1 Predstavljajanje proizvoda



1 Kontrolna tabla

3 Žičane police

5 Vrata

7 Donji grejač (ispod čelične ploče)

9 Gornji grejač

2 Sijalica

4 Motor ventilatora (iza čelične ploče)

6 Ručka

8 Pozicije polica

10 Ventilacioni otvori

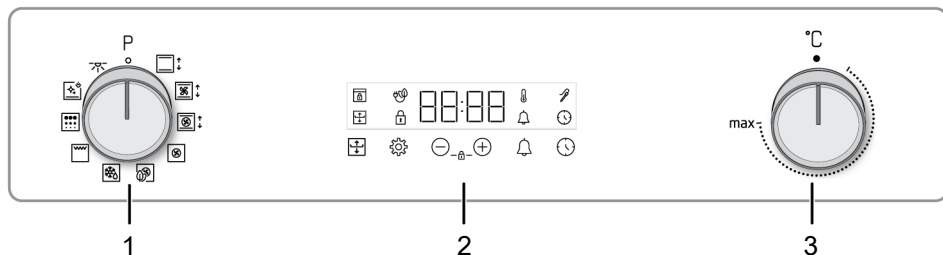
* Razlikuje se u zavisnosti od modela. Vaš proizvod možda nije opremljen sijalicom ili se vrsta i lokacija sijalice mogu razlikovati od slike.

** Razlikuje se u zavisnosti od modela. Vaš proizvod možda nije opremljen žicom. Na slici je kao primer prikazan proizvod sa žicom.

3.2 Predstavljajanje i upotreba kontrolne table proizvoda

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

3.2.1 Kontrolna tabla



1 Dugme za izbor funkcije

2 Tajmer

3 Dugme za izbor temperature

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

3.2.2 Uvođenje kontrolne table rerne

Dugme za izbor funkcije

Funkcije rada pećnice možete izabrati pomoću dugmeta za izbor funkcija. Okrenite levo/desno iz zatvorenog (gornjeg) položaja da biste izabrali.

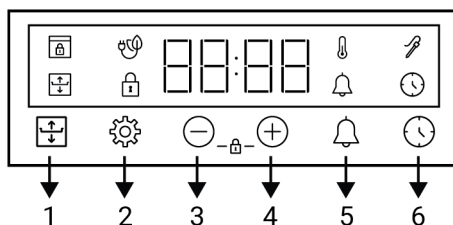
Dugme za temperaturu

Možete da izaberete temperaturu koju želite da kuvate pomoću dugmeta za temperaturu. Okrenite u smeru kazaljke na satu iz zatvorenog (gornjeg) položaja da biste izabrali.

Indikator unutrašnje temperature pećnice

Unutrašnju temperaturu pećnice možete videti na displeju tajmera. Rerna se zagreva dok ne dostigne podešenu temperaturu i održava ovu temperaturu, a animacija zagrevanja u 3 reda treperi krajnje desno. Kada temperatura rerne dostigne podešenu vrednost, ova animacija se zaustavlja i simbol „C“ se stalno pojavljuje pored podešene vrednosti temperature.

Tajmer



- 1 Fleksibilno dugme za kuvanje
- 2 Taster za podešavanje
- 3 Taster za smanjenje
- 4 Taster za povećanje
- 5 Taster za alarm
- 6 Taster za podešavanje vremena

Simboli na ekranu











- : Simbol vremena pečenja
- : Fleksibilni simbol za kuvanje
- : Simbol alarma
- : Simbol sonde za meso *
- : Simbol zaključavanja tastera
- : Simbol temperature
- : Simbol pečenja sa eko ventilatorom
- : Simbol zaključavanja vrata *

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

3.3 Radne funkcije rerne

Na tabeli funkcija; prikazane su radne funkcije koje možete koristiti u vašoj rerni i najviše i najniže temperature koje se mogu

podesiti za ove funkcije. Redoslijed prikazanih režima rada može se razlikovati od rasporeda na vašem proizvodu.

Simbol funkcije	Opis funkcije	Temperaturni opseg (°C)	Opis i upotreba
	Sijalica u rerni	-	Ne radi grejač u rerni. Svetli samo sijalica u rerni.
	Rad sa ventilatorom	-	Rerna se ne zagreva. Radi samo ventilator (na zadnjoj strani). Odgovara za otapanje zamrznute hrane, sporo i na sobnoj temperaturi i za rashlađivanje pečene hrane. Vreme potrebno za odmrzavanje celog komada mesa je duže nego za hranu sa žitaricama.
	Gornji i donji grejač	40-280	Hrana se zagreva odozgo i odozdo u isto vreme. Pogodno za torte, kolače ili kolače i variva u kalupima za pečenje. Kuvanje se vrši na jednoj posudi.
	Donji grejač	40-220	Uključen je samo donji grejač. Pogodan je za hranu za koju želite da na dnu malo potamni. Ovu funkciju treba koristiti i za jednostavno paročišćenje.
	Gornji i donji grejač + ventilator	40-280	Vrući vazduh zagrejan gornjim i donjim grejačima raspoređuje se ravnomerno i brzo kroz rernu pomoću ventilatora. Pečenje u samo jednom plehu.
	Grejanje s ventilatorom	40-280	Vrući vazduh zagrejan grejačem ventilatora se ravnomerno i brzo distribuira kroz pećnicu sa ventilatorom. Pogodan je za kuvanje u više posuda na različitim nivoima polica.
	Eko grejanje s ventilatorom	160-220	Da biste uštedeli energiju, možete da koristite ovu funkciju umesto korišćenja „Grejanje s ventilatorom“ u opsegu od 160-220°C. Ali; vreme kuvanja će biti malo duže.
	Funkcija "3D"	40-280	Funkcije gornjeg grejanja, donjeg grejanja i grejanja ventilatora rade. Svaka strana proizvoda koji se kuva peče se podjednako i brzo. Kuvanje se vrši na jednoj posudi.
	Puni gril	40-280	Veliki gril na gornjem delu rerne radi. Pogodan je za grilovanje velikih količina.
	Piroliza	-	Koristi se za samočišćenje rerne na visokoj temperaturi. Pogledajte specifikaciju za ovu funkciju u odeljku za održavanje i čišćenje.

3.4 Dodaci uređaja

Uz vaš uređaj su isporučeni razni dodaci. U ovom odeljku dostupni su opisi dodataka i opisi pravilnog korišćenja. Dodaci koji se dostavljaju uz uređaj se mogu razlikovati u

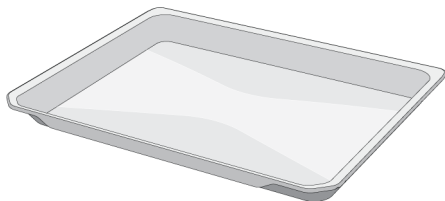
zavisnosti od modela uređaja. Možda uz vaš uređaj ne postoji svaki dodatak opisan u uputstvu za upotrebu.



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

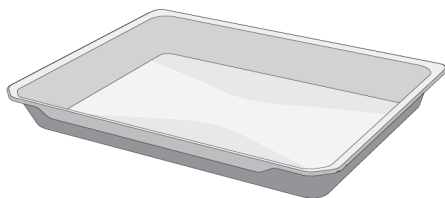
Standardni pleh

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



Duboki pleh

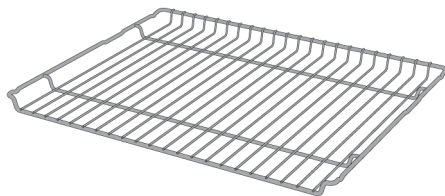
Koristi se za testo, velike komade pečenja, sočna jela ili za sakupljanje masnoće tokom grilovanja.



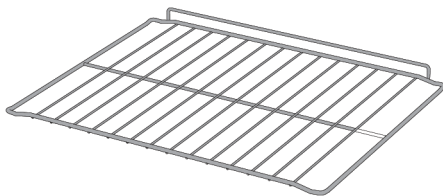
Žičani gril

Koristi se za pečenje ili stavljanje hrane hrane koja će se peći, pržiti ili kuvati u kaserolama na željenu policu.

Na modelima sa žičanim policama :



Na modelima bez žičanih policica :

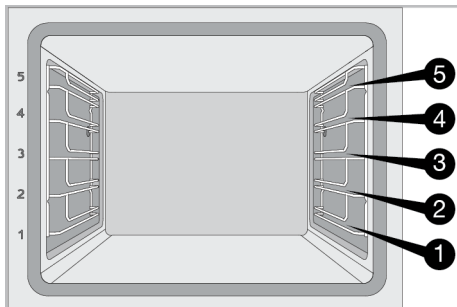


3.5 Korišćenje dodatka uređaja

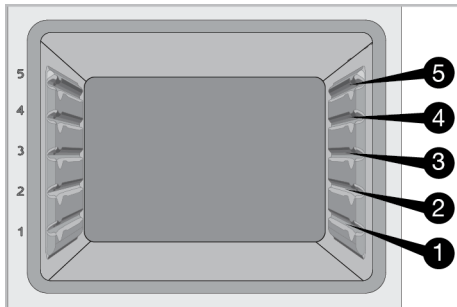
Police za pripremu hrane

Postoji 5 nivoa položaja policica u prostoru za pripremu hrane. Redosled policica je označen brojevima na prednjem okviru rerne.

Na modelima sa žičanim policama :



Na modelima bez žičanih policica :

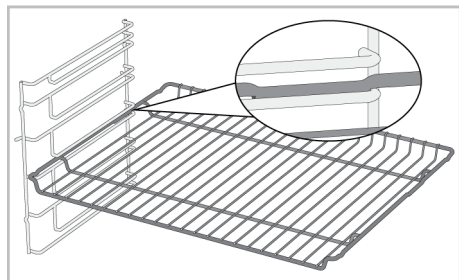


Postavljanje žice za gril na policama za pečenje

Na modelima sa žičanim policama :

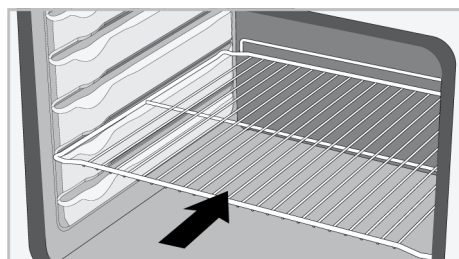
Od presudnog je značaja pravilno postaviti žicu za gril na bočne žičane police. Dok postavljate žicu za gril na policu, otvoreni deo mora biti na prednjoj strani. Za bolje rezultate spremanja hrane, žica za gril

mora biti pričvršćena graničnikom na žičanoj polici. Ne sme mimoići taj graničnik i dodirivati stražnji zid rerne.



Na modelima bez žičanih policica :

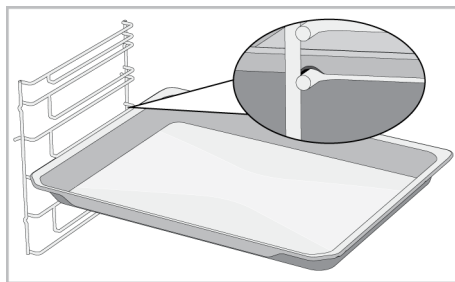
Ključno je da žicu za gril propisno postavite na boćne police. Žica za gril se u samo jednom smeru može postaviti na policu. Dok postavljate žicu za gril na policu, otvoreni deo mora biti na prednjoj strani.



Postavljanje pleha na police za pećenje

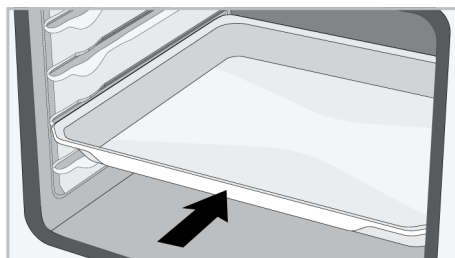
Na modelima sa žičanim policama :

Takođe je od presudnog znaćaja pravilno postaviti plehove na žićane boćne police. Dok postavljate pleh na željenu policu, njegova strana dizajnirana za držanje mora biti okrenuta sa prednje strane. Za bolje rezultate pećenja, pleh mora biti pričvršćen granićnikom za žićanu policu. Ne sme mimoići taj granićnik i dodirivati stražnji zid rerne.



Na modelima bez žićanih policica :

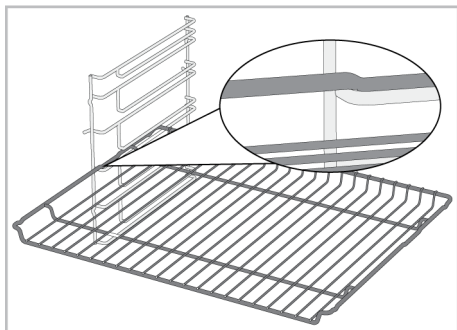
Takođe je od presudnog znaćaja propisno postaviti plehove na boćne police. Pleh se u samo jednom smeru može postaviti na policu. Dok postavljate pleh na željenu policu, njegova strana dizajnirana za držanje mora biti okrenuta sa prednje strane.



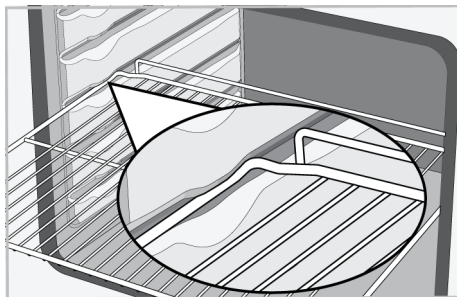
Funkcija zaustavljanja žice za gril

Uređaj ima funkciju granićnika koji sprećava prevrtanje žice za gril sa žićane police. Ovom funkcijom lako i bezbedno možete izvaditi hranu. Dok uklanjate žicu za gril, možete je povući prema napred dok ne dosegne granićnik. Morate preći preko granićnika da biste ga potpuno izvukli.

Na modelima sa žičanim policama :

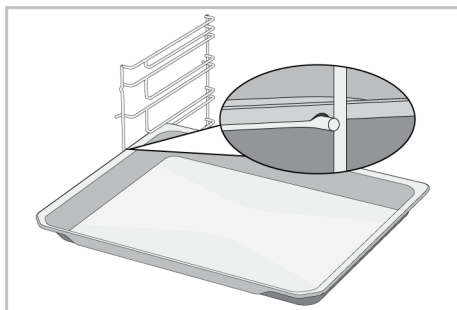


Na modelima bez žičanih policama :



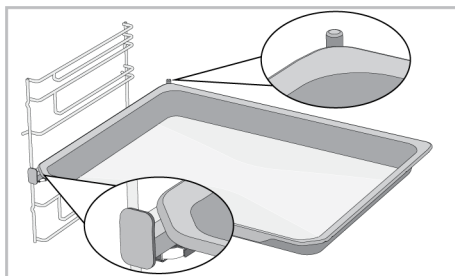
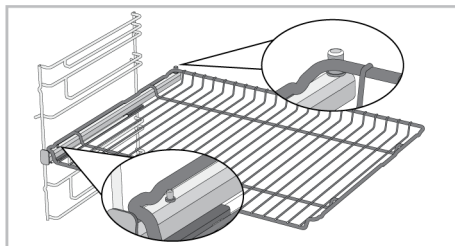
Funkcija graničnika pleha - Na modelima sa žičanim policama

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



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

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



3.6 Tehničke specifikacije

Opšte specifikacije	
Spoljne dimenzije proizvoda (visina/širina/dubina) (mm)	595 /594 /567
Dimenzije za ugradnju rene (visina / širina / dubina) (mm)	590-600 /560 /min. 550
Napon / Frekvencija	220-240 V ~; 50 Hz
Tip i presek kabla koji se koristi / adekvatan za upotrebu u proizvodu	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Ukupna potrošnja električne energij (kW)	3,3
Vrsta rene	Multifunkcionalna rena

Osnove: Informacije o energetskejoj nalepnici kućnih električnih reni date su u skladu sa standardom EN 60350-1 / IEC 60350-1. Vrednosti su određene u funkcijama Gornji i donji grejač ili (ako postoji) Gornji i donji grejač + ventilator sa standardnim opterećenjem.

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



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



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



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

4 Prva upotreba

Pre nego što počnete da koristite svoj proizvod, preporučuje se da uradite kako je navedeno u odgovarajućim odeljcima u nastavku.

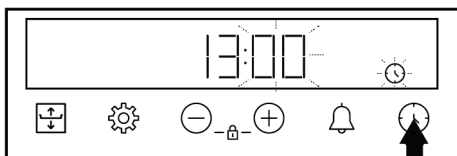
4.1 Prvo podešavanje tajmera

i Uvek podesite tačno vreme pre upotrebe rerne. Ako ga ne podesite, nećete moći da spremate hranu u nekim režimima rerne.

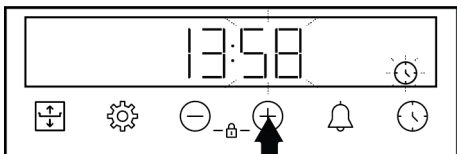
1. Kad prvi put pokrenete rernu, na ekranu će treptati polje za sate „12:00“ i simbol ⌚.
2. Podesite tačno vreme pomoću tastera (+)/(-).



3. Dodirnite taster ⌚ ili ⚙️ da biste aktivirali polje za minute.



4. Dodirnite tastere (+)/(-) da biste podesili minute.



5. Potvrdite podešavanje dodirnom na taster ⌚.

⇒ Tačno vreme je podešeno i simbol ⌚ nestaje sa ekrana.

i Ako prvo vreme nije podešeno, „12:00“ i simboli ⌚ nastavljaju da trepte i rerna neće početi da radi. Da bi vaša rerna funkcionisala, morate da potvrdite tačno vreme dana tako što ćete podesiti tačno vreme ili dodirnuti taster ⌚ kada tačno vreme bude „12:00“. Kasnije možete promeniti podešavanje vremena dana kao što je opisano u odeljku „Podešavanja“.

i U slučaju prekida napajanja, podešavanja tačnog vremena se poništavaju. Potrebno je ponovo izvršiti podešavanje.

4.2 Početno čišćenje

1. Skinite svu ambalažu.
2. Izvadite sve dodatke iz rerne isporučene uz proizvod.
3. Uključite proizvod 30 minuta, a zatim ga isključite. Na ovaj način će sagoreti i očistiti se ostaci i slojevi koji su ostali u rerni tokom proizvodnje.
4. Kada uključite proizvod, odaberite najvišu temperaturu i radnu funkciju na kojoj rade svi grejači u vašem proizvodu. See “Radne funkcije rerne [► 13]”. U sledećem odeljku možete saznati kako koristiti rernu.
5. Sačekajte da se rerna ohladi.
6. Obrisite površine proizvoda vlažnom krpom ili sunđerom i osušite krpom.

Pre upotrebe dodataka;

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

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

NAPOMENA: Prilikom prve upotrebe, dim i miris se mogu pojaviti i trajati nekoliko sati. Ovo je normalno i potrebna vam je

samo dobra ventilacija da biste to uklonili. Izbegavajte direktno udisanje dima i mirisa koji nastanu.

5 Korišćenje rerne

5.1 Opšte informacije o korišćenju rerne

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

Vaš proizvod ima ventilator za hlađenje. Ventilator za hlađenje se automatski aktivira kad je potrebno i hladi i prednju stranu proizvoda i nameštaja. Automatski se deaktivira kada se proces hlađenja završi. Vrući vazduh izlazi preko vrata rerne. Nemojte ničim pokrivati ove otvore za ventilaciju. U suprotnom, rerne se može pregrejati. Ventilator za hlađenje kontinuirano radi tokom rada rerne ili nakon isključivanja rerne (otprilike 20-30 minuta). Ako spremate hranu koristeći programiranje tajmera rerne, na kraju vremena pečenja ventilator za hlađenje isključuje se sa svim funkcijama. Korisnik ne može odrediti vreme rada ventilatora za hlađenje. Uključuje se i isključuje automatski. Ovo nije greška.

Svetlo u rerni

Osvetljenje rerne se uključuje kada rerne počne da peče. U nekim je modelima osvetljenje upaljeno tokom pečenja, dok se u nekim modelima isključuje nakon određenog vremena.

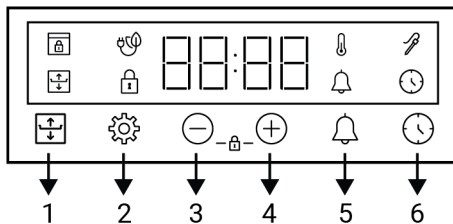
U nekim funkcijama pečenja sijalica se nikada ne uključuje radi uštede energije. Ako želite da sijalica rerne bude konstantno uključena, odaberite operativni status "Sijalica u rerni" pomoću okruglog dugmeta za izbor funkcije.

5.2 Rad kontrolne jedinice rerne

Opšta upozorenja za kontrolnu jedinicu rerne

- Maksimalno vreme koje se može podesiti za period pečenja je 5 sati i 59 minuta. U slučaju prekida napajanja, program se otkazuje. Morate opet podesiti program na uređaju.
- Prilikom bilo kakvog podešavanja, odgovarajući simboli trepere na ekranu. Sačekajte kratko dok se podešavanja sačuvaju.
- Ako je izvršeno neko podešavanje spremanja hrane, tačno vreme se ne može podesiti.
- Ako je vreme spremanja hrane podešeno, kada započne spremanje hrane, preostalo vreme se prikazuje na ekranu.
- U slučajevima kada je podešeno vreme spremanja hrane ili vreme završetka spremanja hrane; možete automatski otkazati dužim dodirima na taster 🕒.

Tajmer




- 1 Fleksibilno dugme za kuvanje
- 2 Taster za podešavanje
- 3 Taster za smanjenje
- 4 Taster za povećanje
- 5 Taster za alarm
- 6 Taster za podešavanje vremena

Simboli na ekranu


- 🕒 : Simbol vremena pečenja
- 🔲 : Fleksibilni simbol za kuvanje

 : Simbol alarma

 : Simbol sonde za meso *

 : Simbol zaključavanja tastera

 : Simbol temperature

 : Simbol pečenja sa eko ventilatorom

 : Simbol zaključavanja vrata *

* Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvođača.

*Možda nije dostupno kod vašeg modela.

Uključivanje rerne

Kada izaberete radnu funkciju na kojoj želite da spremate hranu s okruglim dugmetom za izbor funkcija i postavite određenu temperaturu s okruglim dugmetom za temperaturu, rerna počinje da radi.

Isključivanje rerne



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

Manuelno spremanje hrane za izbor temperature i funkcije rada rerne

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





1. Izaberite radnu funkciju na kojoj želite da spremate hranu pomoću okruglog dugmeta za izbor funkcija.
2. Podesite temperaturu na kojoj želite da spremate hranu s okruglim dugmetom za temperaturu.

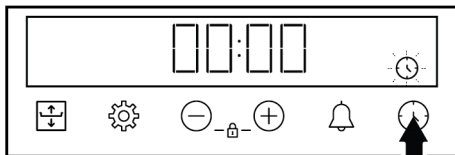
⇒ Vaša rerna će odmah početi da radi na izabranoj funkciji i temperaturi, a simbol  će se pojaviti na ekranu. Kada temperatura u rerni dostigne podešenu temperaturu, simbol 




nestaje. Rerna se ne isključuje automatski jer se ručno spremanje hrane obavlja bez podešavanja vremena za spremanje hrane. Morate sami kontrolisati spremanje hrane i isključiti rernu. Kad je spremanje hrane završeno, isključite rernu okretanjem okruglog dugmeta za odabir funkcije i okruglog dugmeta za temperaturu u položaj „isključeno“ (gore).


Spremanje hrane podešavanjem vremena spremanja hrane:

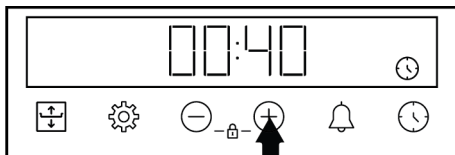
Rernu možete automatski isključiti po isteku vremena odabirom temperature i radne funkcije specifične za vašu hranu i podešavanjem vremena spremanja hrane na tajmeru.

1. Izaberite funkciju rada za spremanje hrane.
2. Dodirnite taster  dok se na ekranu ne pojavi simbol  za vreme spremanja hrane.



 Nakon što podesite funkciju rada i temperaturu, možete podesiti vreme spremanja hrane na 30 minuta tako što ćete direktno dodirnuti taster  za brzo podešavanje vremena spremanja hrane i promeniti vreme pomoću tastera .



3. Podesite vreme spremanja hrane pomoću tastera .






vreme spremanja hrane povećava se za 1 minut u prvih 15 minuta, nakon 15 minuta povećava se za 5 minuta.

4. Stavite hranu u rernu i podesite temperaturu pomoću okruglog dugmeta za temperaturu.

⇒ Vaša rerna će odmah početi da radi na izabranoj funkciji i temperaturi. Podešeno vreme spremanja hrane počinje odbrojavati i simbol  pojavljuje se na ekranu. Kada temperatura u rerni dostigne podešenu temperaturu, simbol  nestaje.

5. Nakon što je podešeno vreme spremanja hrane završeno, na ekranu se pojavljuje „Kraj“, simbol  treperi i tajmer se oglašava zvučnim signalom.
6. Upozorenje se oglašava dva minuta. Pritisnite bilo koji taster da biste zaustavili upozorenje. Upozorenje se zaustavlja i prikazuje se tačno vreme.

Fleksibilno kuvanje (Fleki Crisp)

U slučajevima kada želite da gornji ili donji deo više porumene tokom spremanja hrane u rerni, možete postići bolje spremanje korišćenjem funkcije „Fleksibilno kuvanje (Fleki Crisp)“. Ovom funkcijom se podešava pojačano emitovanje toplote na gornjoj ili donjoj površini tokom spremanja hrane.



Možete koristiti fleksibilnu funkciju spremanja hrane u radnim funkcijama Gornji i donji grejač, Funkcija "3D" i Gornji i donji grejač + ventilator između temperatura 150°C i 250°C.



Ako dođe do promene temperature i funkcije dok je aktivna funkcija fleksibilnog spremanja hrane, funkcija fleksibilnog spremanja hrane će se automatski poništiti.

Fleksibilan vremenski raspored spremanja hrane

Predložena fleksibilna vremena spremanja hrane u skladu sa vremenom spremanja hrane koje ćete podesiti za fleksibilnu funkciju spremanja hrane data su u tabeli ispod.



Ako se funkcija fleksibilnog spremanja hrane ne završi, automatski će se poništiti nakon 15 minuta.


Vreme spremanja hrane (min.)	Vreme upotrebe funkcije fleksibilnog spremanja hrane (min.)
0 - 15	poslednjih 5
15 - 45	poslednjih 10
45 - više	poslednjih 15

Da biste koristili funkciju fleksibilnog spremanja hrane:

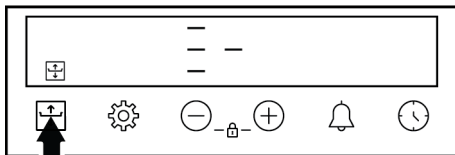
1. Započnite spremanje hrane tako što ćete izabrati radnu funkciju i temperaturu na kojoj je aktivna funkcija fleksibilnog spremanja hrane.




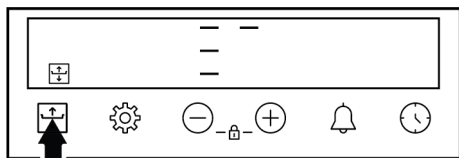
Funkciju fleksibilnog spremanja hrane možete koristiti bez podešavanja vremena spremanja hrane, ručnim upravljanjem ili podešavanjem vremena spremanja hrane.


2. Za površinu za koju želite da bude tamnija, prvo dodirnite taster  jednom.

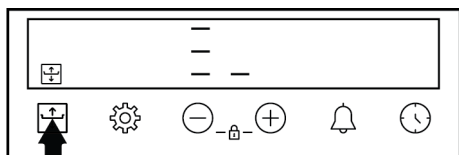
⇒ Na prvi dodir, rerna nastavlja da radi normalno i jedna srednja linija se pojavljuje na ekranu pored 3 linije.






- ⇒ Ponovnim dodirom na taster  aktivira se prženje gornjeg nivoa i jedna linija za gornji nivo pojavljuje se na ekranu pored 3 linije.




- ⇒ Ponovnim dodirom na taster  aktivira se prženje nivoa donje površine i jedna linija se pojavljuje na donjem nivou pored 3 linije na ekranu.



3. Simbol  neprekidno svetli, dok je vreme spremanja hrane proteklo ili preostalo vreme spremanja hrane otprilike 5 sekundi nakon podešavanja.




 Da biste ručno otkazali fleksibilnu funkciju spremanja hrane, pritisnite taster  da dovedete liniju nivoa pored 3 linije na ekranu na srednji nivo.

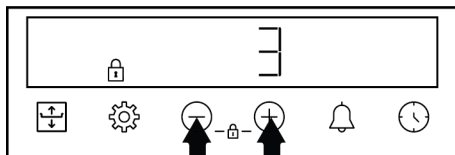
 U pogledu bezbednosti spremanja hrane, funkcija fleksibilnog spremanja hrane je aktivna najviše 15 minuta. Zatim se automatski vraća na normalan nivo spremanja hrane i simbol nestaje sa ekrana.



5.3 Podešavanja




Aktiviranje zaključavanja tastera


Korišćenjem funkcije zaključavanja tastera možete zaštititi tajmer od smetnji.

1. Dodirnite istovremeno tastere / dok se na ekranu ne pojavi simbol .







- ⇒ Simbol  se prikazuje na ekranu i počinje odbrojavanje 3-2-1. Zaključavanje tastera se aktivira kada se odbrojavanje završi. Kada se dodirne bilo koji taster dok je podešeno zaključavanje tastera, tajmer se oglašava zvučnim signalom i simbol  treperi.

 Ako otpustite taster / pre kraja odbrojavanja, zaključavanje tastera se ne aktivira.

 Tasteri za tajmer se ne mogu koristiti kada je zaključavanje tastera aktivirano. Zaključavanje tastera neće biti otkazano u slučaju nestanka struje.


Isključivanje zaključavanja tastera



1. Dodirnite istovremeno tastere / dok sa ekrana ne nestane simbol .

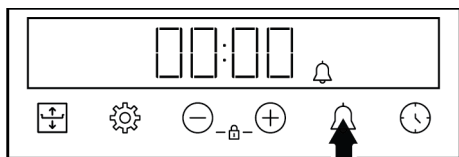
- ⇒ Na ekranu se prikazuje simbol  što znači da je zaključavanje tastera aktivirano.

Podešavanje alarma

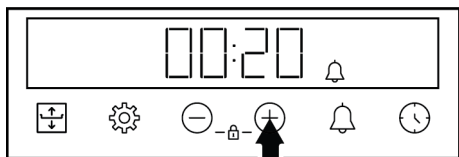
Tajmer uređaja takođe možete da koristite za bilo kakvo upozorenje ili podsetnik koji se ne odnosi samo na pečenje. Sat sa alarmom nema uticaja na funkcije rerne. Koristi se za svrhe upozorenja. Na primer, alarm možete da koristite kada želite da okrenete hranu u rerni u određeno vreme. Čim istekne vreme koje ste postavili, tajmer se oglašava zvučnim upozorenjem.

 Maksimalno vreme alarma može biti 23 sata i 59 minuta.

1. Dodirnite  dok se na ekranu ne pojavi simbol tastera .



2. Podesite alarm pomoću tastera ⊕/⊖.



⇒ Nakon podešavanja vremena alarma, simbol ostaje upaljen i vreme alarma počinje da odbrojava na ekranu. Ako su vreme alarma i vreme pečenja postavljene istovremeno, na ekranu se prikazuje kraće vreme.

3. Nakon završetka vremena alarma, simbol počinje treptati i daje vam zvučno upozorenje.

Isključivanje alarma

1. Na kraju perioda alarma, upozorenje se oglašava dva minuta. Dodirnite bilo koji taster da biste zaustavili zvučno upozorenje.

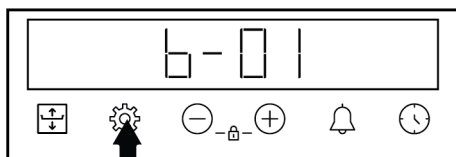
⇒ Upozorenje se zaustavlja i prikazuje se tačno vreme.

Ako želite da otkazete alarm;

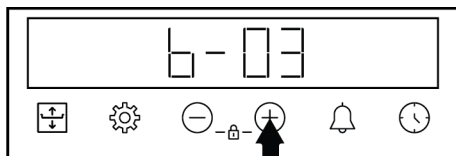
1. Dodirnite taster dok se na ekranu ne pojavi simbol da biste ponovo podesili vreme alarma. Dodirnite taster dok se na ekranu ne pojavi simbol **00:00**.
2. Alarm možete otkazati i dodirivanjem tastera duže vremena.

Podešavanje jačine zvuka

1. Dodirujte taster dok se na ekranu ne pojavi jedna od vrednosti **b-01-b-02-b-03**.



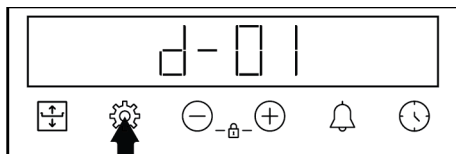
2. Podesite željeni nivo pomoću tastera ⊕/⊖. (**b-01-b-02-b-03**)



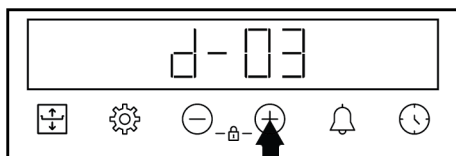
⇒ Dodirnite taster da biste potvrdili, ili će se podešavanje aktivirati ubrzo bez dodirivanja tastera. Podešavanje jačine zvuka postaje aktivno nakon nekog vremena.

Podešavanje osvetljenosti ekrana

1. Dodirnite taster dok se na ekranu ne pojavi jedna od vrednosti **d-01-d-02-d-03**.



2. Podesite željeni nivo osvetljenosti pomoću tastera ⊕/⊖. (**d-01-d-02-d-03**)



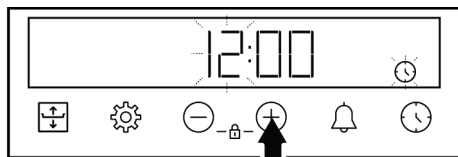
⇒ Dodirnite taster da biste potvrdili, ili će se podešavanje aktivirati ubrzo bez dodirivanja tastera. Podešavanje osvetljenosti postaje aktivno nakon nekog vremena.

Promena tačnog vremena

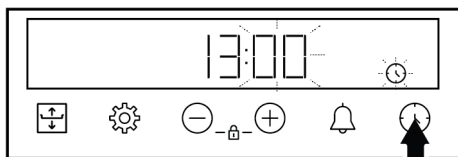
Na vašoj rerni; da promenite doba dana koje ste prethodno podesili,

1. Dodirnite taster dok se na ekranu ne pojavi simbol .

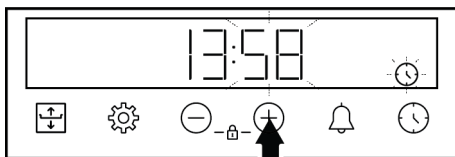
2. Podesite tačno vreme pomoću tastera \oplus/\ominus .



3. Dodirnite taster \ominus ili \oplus da biste aktivirali polje za minute.



4. Dodirnite tastere \oplus/\ominus da biste podesili minute.



5. Potvrdite podešavanje dodirnom na taster \ominus .

⇒ Tačno vreme je podešeno i simbol \ominus nestaje sa ekrana.

6 Opšte informacije o pečenju

U ovom odeljku možete pronaći savete za pripremu i spremanje hrane.

Pored toga, u ovom sektoru su opisana neka od jela koje su testirali proizvođači i najprikladnija podešavanja za ta jela. Takođe su navedena odgovarajuća podešavanja rerne i dodataka za ta jela.

6.1 Opšta upozorenja o pečenju hrane u rerni

- Dok otvarate vrata rerne za vreme ili nakon pečenja, može se pojaviti vruća para. Para može izazvati opekotine na rukama, licu i/ili očima. Kada otvarate vrata rerne, stanite na propisnu udaljenost
- Intenzivna para koja se stvara tokom pečenja može stvoriti kondenzovane kapljice vode na unutrašnjosti i spoljašnjosti rerne i na gornjim delovima nameštaja zbog temperaturne razlike. To je normalna i fizička pojava.
- Temperatura i vreme spremanja hrane predviđeni za izvesno jelo mogu varirati u zavisnosti od recepta i količine. Iz tog razloga, ove vrednosti su date okvirno.
- Uvek izvadite neupotrebene dodatke iz rerne pre nego što započnete sa spremanjem hrane. Dodaci koji ostanu u rerni mogu osujetiti pripremu vašeg jela korišćenjem predviđenih vrednosti.
- Za jela koja pripremate prema sopstvenom receptu, možete kao referencu koristiti slična jela data u tabelama za pripremu.
- Upotreba isporučenih dodataka osigurava najbolje performanse u pripremi. Uvek se pridržavajte upozorenja i informacija koje je proizvođač dao za ostalo posuđe koje koristite.
- Izrežite papir za pečenje koji ćete koristiti u pripremi na veličinu koja je odgovarajuća za posudu u kojoj planirate da spremate jelo. Papir za pečenje koji prelazi preko posude može stvoriti opasnost od požara i uticati na kvalitet vaše pečene hrane. Koristite papir za pečenje koji ćete koristiti u navedenom temperaturnom opsegu.
- da biste postigli dobre performanse pečenja, postavite hranu na preporučenu ispravnu policu. Ne menjajte položaj police tokom pečenja.

6.1.1 Peciva i hrana iz rerne

Opšte informacije

- Da biste postigli dobre performanse pečenja preporučujemo upotrebu dodataka proizvoda. Ako koristite spoljni

pribor za spremanje jela, preferirajte tamno posuđe koje se ne lepi i koje je otporno na toplotu.

- Ako je u tabeli za pečenje preporučeno prethodno zagrevanje, obavezno stavite hranu u rernu nakon prethodnog zagrevanja
- Ako ćete hranu spremati uz upotrebu posuđa na žičanoj polici, posudu stavite u sredinu žičane police, a ne blizu stražnjeg zida.
- Svi materijali koji se koriste u pravljenju peciva treba da budu sveži i na sobnoj temperaturi.
- Status spremanja hrane može varirati u zavisnosti od količine hrane i veličine posuđa.
- Metalni, keramički i stakleni kalupi produžavaju vreme kuvanja, a donje površine peciva ne porumene ravnomerno.
- Ako koristite papir za pečenje, na donjoj površini namirnice može se primetiti malo porumenelosti. U ovoj situaciji, možda ćete morati da produžite period kuvanja za otprilike 10 minuta.
- Vrednosti navedene u tabelama za spremanje određene su nakon rezultata testiranja izvršenih u našim laboratorijama. Vrednosti koje budu vama odgovarale mogu se razlikovati od tih vrednosti.
- Stavite hranu na odgovarajuću policu koja se preporučuje u tabeli za spremanje hrane. Polica br. 1. je donja polica rerne.

Saveti za pečenje kolača

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

Saveti za pecivo

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

Tabela za spremanje peciva i hrane za pečenje

Predlozi za pečenje u samo jednom plehu

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Policija police	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Torta na poslužavniku	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač	3	180	30 ... 40
Torta u kalupu	Okrugli kalup za torte na žičanom grilu** **	Grejanje s ventilatorom	2	180	30 ... 40
Sitni kolači	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač	3	160	25 ... 35

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Sitni kolači	Standardni pleh *	Grejanje s ventilatorom	Na modelima sa žičanim policama : 3 Na modelima bez žičanih polica : 2	150	25 ... 35
Biskvit torta	Okrugli kalup za torte, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu **	Gornji i donji grejač	2	150	30 ... 40
Biskvit torta	Okrugli kalup za torte, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu **	Grejanje s ventilatorom	2	155	30 ... 40
Keksići	Pleh za testa *	Gornji i donji grejač	3	170	25 ... 35
Keksići	Pleh za testa *	Grejanje s ventilatorom	3	170	20 ... 30
Peciva	Standardni pleh *	Grejanje s ventilatorom	2	180	30 ... 40
Lepinja	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač	2	200	20 ... 30
Lepinja	Standardni pleh *	Grejanje s ventilatorom	3	180	20 ... 30
Celi hleb	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač	3	200	30 ... 40
Celi hleb	Standardni pleh *	Grejanje s ventilatorom	3	200	30 ... 40
Lazanje	Staklena/ metalni pravouga ona posuda na žičanom grilu **	Gornji i donji grejač	2 ili 3	200	30 ... 40
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu **	Gornji i donji grejač	2	180	50 ... 65
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu **	Grejanje s ventilatorom	3	170	50 ... 65
Pizza	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač	2	200 ... 220	10 ... 20

Predlozi za kuvanje sa dve posude

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Sitni kolači	2-Standardni pleh * 4-Pleh za testa *	Grejanje s ventilatorom	2 - 4	Na modelima sa žičanim policama :150 Na modelima bez žičanih polica :140	Na modelima sa žičanim policama : 25 ... 40 Na modelima bez žičanih polica : 30 ... 45
Keksići	2-Standardni pleh * 4-Pleh za testa *	Grejanje s ventilatorom	2 - 4	170	25 ... 35
Peciva	1-Standardni pleh * 4-Pleh za testa *	Grejanje s ventilatorom	1 - 4	180	35 ... 45
Lepinja	2-Standardni pleh * 4-Pleh za testa *	Grejanje s ventilatorom	2 - 4	180	20 ... 30

Prethodno zarijavanje se preporučuje za svu hranu.

*Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

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

Tabela načina spremanja hrane za radnu funkciju "Eko grejanje s ventilatorom"

- Ne menjajte temperaturu nakon početka spremanja hrane u radnoj funkciji "Eko grejanje s ventilatorom".
- Ne otvarajte vrata rerne dok spremate hranu u radnoj funkciji "Eko grejanje s ventilatorom". Ako ne otvarate vrata,

unutrašnja temperatura se optimizuje da bi se uštedela energija, pri čemu se ta temperatura može razlikovati od one koja je prikazana na ekranu.

- Nemojte prethodno zagrevati u funkciji rada "Eko grejanje s ventilatorom".

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Sitni kolači	Standardni pleh *	3	160	25 ... 35
Keksići	Standardni pleh *	3	180	25 ... 35
Peciva	Standardni pleh *	3	200	45 ... 55
Lepinja	Standardni pleh *	3	200	35 ... 45

* Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

6.1.2 Meso, riba i živinsko meso

Ključne tačke o grilovanju

- Pečenje celog pileta, ćurke i velikih komada mesa sa dresingom poput limunovog soka i crnog bibera koji se stavlja pre pečenja, poboljšaće performanse pečenja
- Potrebno je 15 do 30 minuta duže za pečenje mesa sa kostima u odnosu na pečenje iste količine mesa bez kostiju.

- Za svaki centimetar debljine mesa je potrebno približno 4 do 5 minuta pečenja.
- Nakon isteka vremena pečenja, ostavite meso u rerni oko 10 minuta. Sokovi se bolje raspoređuju kroz meso i ne cure kada se meso seče.
- Ribu postavite u sredinu žičane police na dnu u vatrostalnoj posudi.
- Kuvajte preporučena jela prema tabeli za spremanje hrane sa jednim plehom.

Tabela za spremanje mesa, ribe i živinskog mesa

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

Prethodno zarijavanje se preporučuje za svu hranu.

*Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

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

6.1.3 Gril

Kada grilujete meso, ribu ili živinu, ona brzo potamni, ima lepu koru i ne isušuje se. Fileti mesa, komadići mesa i kobasice

su naročito pogodni za grilovanje, kao i povrće sa visokim sadržajem vode poput paradajza i crnog luka.

Opšta upozorenja

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

Ključne tačke grila

- Pripremite hranu slične debljine i težine što je više moguće za grilovanje.

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

Tabela za gril

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Pozicija police	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Riba	Žičani gril	4 - 5	250/max	20 ... 25
Piletina u komadima	Žičani gril	4 - 5	250/max	25 ... 35
Čufte (teletina) - 12 količina	Žičani gril	4	250/max	20 ... 30
Jagnjeći kotleti	Žičani gril	4 - 5	250/max	20 ... 25
Odrezak - (meso seckano na kockice)	Žičani gril	4 - 5	250/max	25 ... 30
Teleći kotleti	Žičani gril	4 - 5	250/max	25 ... 30
Gratinirano povrće	Žičani gril	4 - 5	220	20 ... 30
Tostirani hleb	Žičani gril	4	250/max	1 ... 3

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

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

6.1.4 Testna jela

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

Tabela načina spremanja testnih obroka

Predlozi za pečenje u samo jednom plehu

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Pecivo (slatki kolačić)	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač	3	140	20 ... 30
Pecivo (slatki kolačić)	Standardni pleh *	Grejanje s ventilatorom	Na modelima sa žičanim policama :3 Na modelima bez žičanih polica :2	140	15 .. 25
Sitni kolači	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač	3	160	25 ... 35
Sitni kolači	Standardni pleh *	Grejanje s ventilatorom	Na modelima sa žičanim policama : 3 Na modelima bez žičanih polica : 2	150	25 ... 35
Biskvit torta	Okrugli kalup za torte, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu **	Gornji i donji grejač	2	150	30 ... 40
Biskvit torta	Okrugli kalup za torte, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu **	Grejanje s ventilatorom	2	155	30 ... 40
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu **	Gornji i donji grejač	2	180	50 ... 65
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu **	Grejanje s ventilatorom	3	170	50 ... 65

Predlozi za kuvanje sa dve posude

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Sitni kolači	2-Standardni pleh * 4-Pleh za testa *	Grejanje s ventilatorom	2 - 4	Na modelima sa žičanim policama :150 Na modelima bez žičanih polica :140	Na modelima sa žičanim policama : 25 ... 40 Na modelima bez žičanih polica : 30 ... 45
Pecivo (slatki kolačić)	2-Standardni pleh * 4-Pleh za testa *	Grejanje s ventilatorom	2 - 4	140	15 ... 25

Prethodno zarijavanje se preporučuje za svu hranu.

*Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

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

Gril

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Ćufte (teletina) - 12 količina	Žičani gril	4	250/max	20 ... 30
Tostirani hleb	Žičani gril	4	250/max	1 ... 3

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

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

7 Održavanje i čišćenje

7.1 Opšte informacije o čišćenju

Opšta upozorenja

- Sačekajte da se uređaj ohladi pre čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Nemojte nanositi deterdžente direktno na vruće površine. Ovo može izazvati trajne mrlje.
- Detaljno očistite i osušite uređaj nakon svake upotrebe. Na taj način ćete lakše ukloniti ostatke hrane, čime izbegavate da ti ostaci izgore tokom sledeće upotrebe uređaja. Time se produžava vek trajanja uređaja i smanjuju problemi sa kojima se često suočavaju korisnici.
- Ne koristite sredstva za paročišćenje za čišćenje uređaja.
- Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu izazvati oštećenja površine. Neodgovarajuća sredstva za čišćenje su: izbeljivač, proizvodi za čišćenje koji sadrže amonijak, kiselinu ili hlorid, proizvodi za čišćenje parom, sredstva za uklanjanje kamenca, sredstva za uklanjanje mrlja i rđe, abrazivna sredstva za čišćenje (kreme za čišćenje, prašak za ribanje, krema za ribanje, abrazivno sredstvo i pribor za struganje, žica, sunđer, krpe za čišćenje koje upija prljavštinu i ostatke deterdženta).

- Za čišćenje nakon svake upotrebe nije potreban poseban materijal za čišćenje. Uređaj očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom.
- Obavezno nakon čišćenja potpuno obrišite preostalu tečnost i odmah očistite hranu isprskanu okolo tokom pečenja.
- Ne perite nijednu komponentu vašeg uređaja u mašini za pranje sudova.

Površine od inoksa i nerđajuće površine

- Ne koristite sredstva za čišćenje koja sadrže kiselinu ili hlor za čišćenje površina od nerđajućeg čelika ili inoksa i ručica.
- Površina od nerđajućeg inoksa može vremenom promeniti boju. To je normalno. Nakon svakeog rada, očistite deterdžentom pogodnim za nerđajuću površinu ili površinu od inoksa.
- Koristite meku krpu sa tačnim deterdžentom (neabrazivnim) pogodnim za čišćenje površina od inoksa, pri čemu treba da obratite pažnju da brišete samo u jednom pravcu.
- Odstranite mrlje od kamenca, ulja, škroba i proteina na staklenim površinama i površinama od inoksa bez odlaganja. Mrlje mogu zarđati nakon duže vremena.

- Sredstva za čišćenje poprskana/nanešena na površinu treba odmah očistiti. Abrazivna sredstva za čišćenje ostavljena na površini uzrokuju pojavu belih mrlja na površini.

Emajlirane površine

- Nakon svake upotrebe, emajlirane površine očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom.
- Ako vaš proizvod ima funkciju lakog čišćenja parom, možete izvršiti lako čišćenje parom za netvrdokornu trenutnu nečistoću. (Pogledajte "Jednostavno paročišćenje [► 34]").
- Za tvrdokorne mrlje može se koristiti sredstvo za čišćenje rerne i grila koje se preporučuje na internet stranici vašeg proizvoda i sunđer za čišćenje koje ne ostavlja ogrebotine. Ne koristite neko drugo sredstvo za čišćenje rerne u tom slučaju.
- Da biste očistili prostor predviđen za spremanje hrane, rerne se mora ohladiti. Čišćenje vrućih površina izazvaće i opasnost od požara i oštećenja emajlirane površine.

Katalitičke površine

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

Staklene površine

- Pri čišćenju staklenih površina ne koristite strugače od tvrdog metala i abrazivne materijale za čišćenje. Isti mogu oštetiti staklenu površinu.

- Proizvod očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom od sitnih vlakana koja je predviđena za čišćenje staklenih površina i osušite suvom krpom od sitnih vlakana.
- Ako posle čišćenja ima ostatka deterdženta, obrišite ga hladnom vodom i osušite čistom i suvom krpom od sitnih vlakana. Sledeći put preostali deterdžent može oštetiti staklenu površinu.
- Ni pod kojim uslovima ostatke osušene na staklenoj površini ne treba čistiti nazubljenim noževima, žičanom vunom ili sličnim alatima za grebanje.
- Mrlje od kalcijuma (žute mrlje) možete ukloniti sa staklene površine komercijalno dostupnim sredstvom za uklanjanje kamenca, sredstvom za uklanjanje kamenca poput sirćeta ili limunovog soka.
- Ako je površina jako zaprljana, nanesite sredstvo za čišćenje na mrlju sunđerom i sačekajte duže vremena da isto adekvatno odreaguje. Zatim očistite staklenu površinu vlažnom krpom.
- Promene boje i mrlje na staklenoj površini normalna su pojava i ne predstavljaju grešku.

Plastični delovi i obojene površine

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

7.2 Pribor za čišćenje

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

7.3 Čišćenje kontrolne table

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

7.4 Čišćenje unutrašnjosti rerne (površina za spremanje hrane)

Sledite korake čišćenja opisane u odeljku „Opšte informacije o čišćenju“ prema tipovima površine u vašoj rerni.

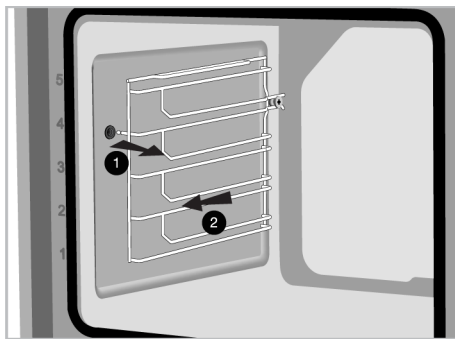
Čišćenje stranica rerne

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

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

Da biste uklonili bočne žičane police:

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

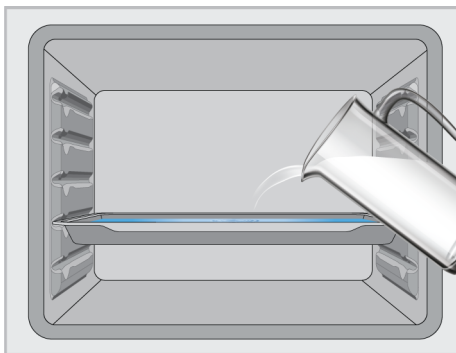


3. Da biste ponovo postavili police, obavite iste korake kao tokom skidanja, ali obrnutim redosledom.

7.5 Jednostavno paročišćenje

Ovo omogućava čišćenje prljavštine (koja nije tvrdokorna) koja je omekšana parom u rerni i kapljicama vode koje se lako kondenzuju na unutrašnjim površinama rerne.

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



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

Odmah otvorite vrata i obrišite unutrašnjost rerne mokrim sunderom ili krpom. Para će se osloboditi prilikom otvaranja vrata. Ovo može stvoriti rizik od opekotina. Budite oprezni prilikom otvaranja vrata.

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



U funkciji lakog paročišćenja, očekuje se da dodata voda ispari i kondenzuje se na unutrašnjoj strani rerne i na vratima rerne kako bi se omekšala lagana prljavština nastala u vašoj rerni. Kondenzat koji se stvori na vratima rerne može prsnuti okolo kada se vrata rerne otvore. Čim otvorite vrata rerne, obrišite kondenzat.

(Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda. *Možda nije dostupno kod vašeg modela.) Nakon kondenzacije unutar rerne, može se pojaviti lokvica ili vlaga u žlebu rezervoara na dnu rerne. Nakon upotrebe, očistite ovaj žleb vlažnom krpom a zatim posušite.



7.6 Samočišćenje na visokoj temperaturi

Rerna je opremljena opcijom pirolitičkog čišćenja. Rerna se zagreva na temperaturu od približno 420-480 °C i gori dok se postojeća prljavština ne pretvori u pepeo. Može se stvoriti jak dim. Obezbedite dobru ventilaciju. Čišćenje na visokoj temperaturi treba obaviti nakon otprilike svakih 10 upotreba rerne.

Opšta upozorenja



Vruće površine izazivaju opekotine!

Ne dodirujte proizvod tokom samočišćenja, a deca neka borave na propisnoj udaljenosti od proizvoda. Sačekajte najmanje 30 minuta pre uklanjanja ostataka.



- Pre upotrebe funkcije pirolize, uklonite sav pribor, teleskopsku policu i bočne police (ako ih ima). Ako se ne uklone, pribor i bočne žičane police će se oštetiti.
- Ako vaš proizvod ima dodatke za pirolizu (otporne na visoke temperature samočišćenja), ne morate taj pribor uklanjati iz rerne. Da li je vaš pribor pirootporan ili ne, navedeno je u odeljku za pribor. Ako nije navedeno, vaši dodaci nisu otporni na visoke temperature. Pre samočišćenja mora se izvaditi iz rerne kako bi se izbegla oštećenja.
- Ne čistite zaptivku vrata. Zaptivka od staklenih vlakana je veoma osetljiva i lako se ošteti. Ako je zaptivka vrata oštećena, zamenite je novom koju ćete pribaviti iz ovlašćenog servisa.

Da biste pokrenuli funkciju pirolize:

1. Izvadite sve dodatke iz rerne. U modelima sa žičanim policama, ne zaboravite da uklonite žičanu policu.
2. Pre početka čišćenja, očistite spoljne površine rerne i ostatke hrane unutar rerne krpom natopljenom deterdžentom.
3. Izaberite funkciju „piroliza“ (Piroliza).
 - ⇒ Na ekranu će treperiti „**P2:00**“. Ako je vaš uređaj opremljen funkcijom Eco pirolize, na ekranu se prve 2 sekunde prikazuje poruka „**Pro**“, a zatim počinje da treperi poruka **P2:00**.



Ako se na ekranu ne prikažu poruke „**Pro**“, a zatim i „**ECO**“, vaš uređaj nije opremljen funkcijom Eco pirolize.

4. Podesite dugme za regulaciju temperature na najvišu „**max**“ (**maksimalnu**) temperaturu.
5. Kada se pokrene funkcija pirolize, **P2:00** svetli stalno i počinje odbrojavati. Vreme pirolize (2 sata) se pojavljuje na ekranu. Ovo vreme je nepromenljivo.
6. Kada rerna dostigne određenu temperaturu nakon što započne postupak pirolize, simbol  se pojavljuje na ekranu koji prikazuje tajmer i vrata rerne se ne mogu otvoriti. Nemojte silom delovati na kvaku da biste otključali vrata sve dok se postupak čišćenja ne završi i simbol brave nestane sa ekrana.
7. Nakon završetka procesa čišćenja, na zasonu će se pojaviti „**Završetak**“
8. Nakon što se na ekranu pojavi tekst „**Kraj**“, okrenite dugmad za funkciju i temperaturu u položaj 0 (isključeno) da biste završili proces.
9. Nakon što simbol  nestane sa ekrana, uklonite naslage prljavštine sirčetnom vodom.
10. Dodirnite bilo koji taster da biste zaustavili zvučno upozorenje.







Kada se funkcija pirolize završi, brava vrata će biti aktivna sve dok se rerna ne ohladi do odgovarajuće temperature. Ako želite da spremate neku hranu tokom ovog vremena, na ekranu će se prikazati „**H**“ i spremanje hrane neće biti moguće.

Funkcija samočišćenja na visokim temperaturama – Eco piroliza (Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvođača. *Možda nije dostupno kod vašeg modela.)

- ✓ Ako vaša rerna nije mnogo zaprljana, preporučujemo upotrebu funkcije "Piroliza - ekonomični režim". "Piroliza - ekonomični režim" traje kraće od

funkcije Piroliza". Ako je rerna jako zaprljana, možda funkcija "Piroliza - ekonomični režim" neće biti dovoljna. U tom slučaju odaberite funkciju "Piroliza".

1. Izvadite sve dodatke iz rerne. U modelima sa žičanim policama, ne zaboravite da uklonite žičanu policu.
2. Pre početka čišćenja, očistite spoljne površine rerne i ostatke hrane unutar rerne krpom natopljenom deteržentom.
3. Izaberite funkciju „piroliza“ (Piroliza).
 - ⇒ Poruka „**P2:00**“ i „**Pro**“ prikazuju se na ekranu otprilike. 2 sekunde, a zatim poruka **P2:00** počinje da treperi.
4. Dodirnite taster  ili .
 - ⇒ Poruka „**ECO**“ se prikazuje na ekranu otprilike. 2 sekunde, a zatim poruka **P1:30** počinje da treperi.
5. Podesite dugme za regulaciju temperature na najvišu „**max**“ (**maksimalnu**) temperaturu.
6. Kada se pokrene funkcija pirolize, **P1:30** svetli stalno i počinje odbrojavati. Vreme pirolize (1,5 sata) se pojavljuje na ekranu. Ovo vreme je nepromenljivo.
7. Kada rerna dostigne određenu temperaturu nakon što započne postupak pirolize, simbol  se pojavljuje na ekranu koji prikazuje tajmer i vrata rerne se ne mogu otvoriti. Nemojte silom delovati na kvaku da biste otključali vrata sve dok se postupak čišćenja ne završi i simbol brave nestane sa ekrana.
8. Nakon završetka procesa čišćenja, na zasonu će se pojaviti „**Završetak**“
9. Nakon što se na ekranu pojavi tekst „**Kraj**“, okrenite dugmad za funkciju i temperaturu u položaj 0 (isključeno) da biste završili proces.

10. Nakon što simbol  nestane sa ekrana, uklonite naslage prljavštine sirčetom vodom.

11. Dodirnite bilo koji taster da biste zaustavili zvučno upozorenje.



Kada se funkcija pirolize završi, brava vrata će biti aktivna sve dok se rerne ne ohladi do odgovarajuće temperature. Ako želite da spremate neku hranu tokom ovog vremena, na ekranu će se prikazati „H“ i spremanje hrane neće biti moguće.

7.7 Čišćenje vrata rerne

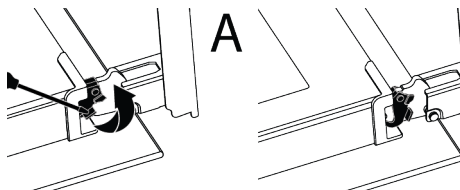
Možete da skinete vrata i staklo rerne da biste ih očistili. Kako ukloniti vrata i staklo objašnjeno je u odeljcima „**Skidanje vrata rerne**“ i „**Skidanje unutrašnjeg stakla na vratima rerne**“. Nakon što skinete unutrašnje staklo na vratima, očistite ga sredstvom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom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



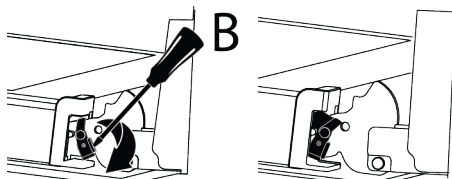
Da biste očistili vrata i stakla rerne nemojte koristiti gruba abrazivna sredstva za čišćenje, metalne strugače, žičanu vunu ili sredstva za izbeljivanje.

Skidanje vrata rerne

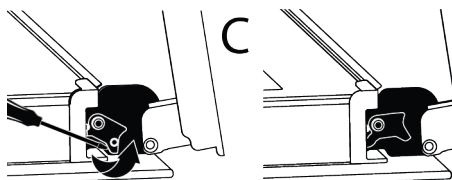
1. Otvorite vrata rerne.
2. Otvorite klipse na šarkama sa desne i leve strane na vratima tako što ćete ih gurnuti nadole kao što je prikazano na slici.
3. Tipovi šarki su (A), (B), (C) u zavisnosti od modela proizvoda. Sledeće slike pokazuju kako se otvara svaki tip šarki.
4. (A) tip šarke je dostupan u normalnim tipovima vrata.



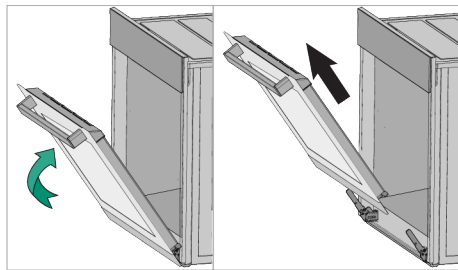
5. (B) tip šarke je dostupan u tipovima vrata sa usporivačem za zatvaranje.



6. (C) tip šarke je dostupan u tipovima vrata sa usporivačem za otvaranje/zatvaranje.



7. Postavite vrata rerne u poluzatvoren položaj.



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

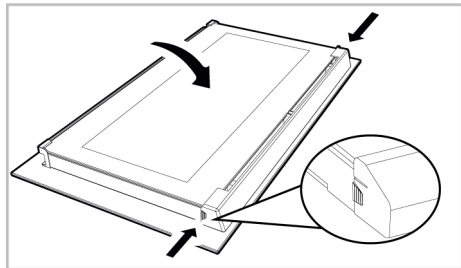


Kada vraćate vrata, obavite iste korake kao tokom skidanja, ali obrnutim redosledom. Ne zaboravite da zatvorite klipse na šarkama kada vratite vrata.

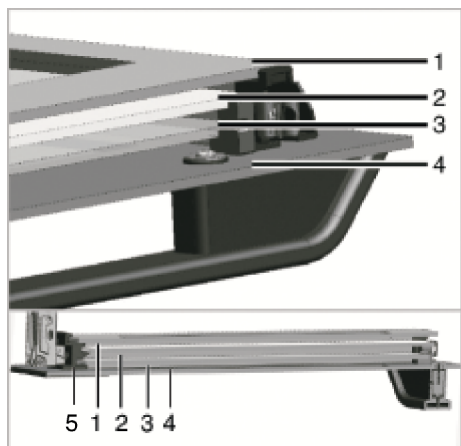
7.8 Skidanje unutrašnjeg stakla sa vrata rerne

Unutrašnje staklo na prednjim vratima uređaja može se skinuti za potrebe čišćenja.

1. Otvorite vrata rerne.



2. Povucite plastični deo pričvršćen na gornjem delu prednjih vrata prema sebi istovremeno pritiskajući na tačke pritiska sa obe strane dela i izvadite ga.



1 Staklena ploča sa unutrašnje strane

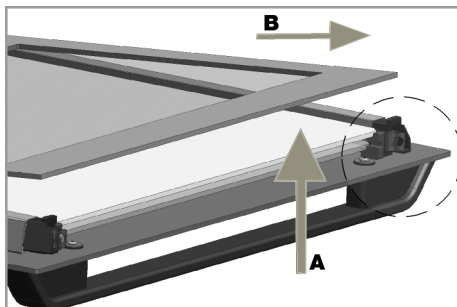
2 Drugo unutrašnje staklo

3 Treće unutrašnje staklo

4 Spoljašnje staklo

5 Plastični prorez za staklo-Donji

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



4. Ponovite isti postupak za skidanje drugog i trećeg stakla.



Prvi korak za vraćanje vrata u probitno stanje je vraćanje drugog i trećeg stakla (2, 3). Kao što je prikazano na slici, postavite zakošeni ugao staklene ploče tako da nalegne u zakošeni ugao na plastičnom prorezu.

Redosled pričvršćivanja drugog i trećeg unutrašnjeg stakla nije važan, jer su zamenljivi.

Kada vraćate staklenu ploču s unutrašnje strane (1), proverite da li štampana strana ploče leži licem prema unutrašnjoj staklenoj ploči. Od ključnog je značaja da donji ugao unutrašnje staklene ploče nalegne u donji plastični prorez (5). Gurnite plastični deo prema okviru dok ne čujete zvuk „klik“.

i Nakon čišćenja, sva stakla moraju se ponovo sastaviti.

7.9 Čišćenje sijalice u rerni

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

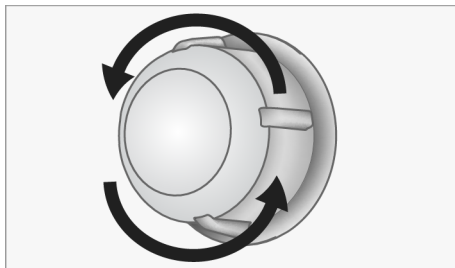
Zamena sijalice u rerni

Opšta upozorenja

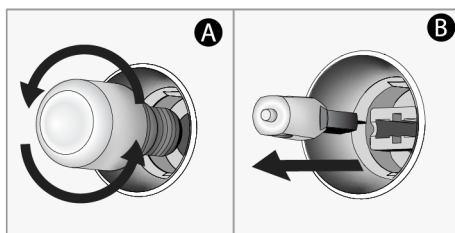
- Pre menjanja sijalice proverite da li je uređaj isključen sa napajanja elektrinom energijom i da li se ohladio, kako biste izbegli rizik od strujnog udara. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Ovu rernu napaja sijalica sa žarnom niti snage manje od 40 W, manje od 60 mm visine, manje od 30 mm u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

Ako vaša rerna ima okruglu sijalicu:

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



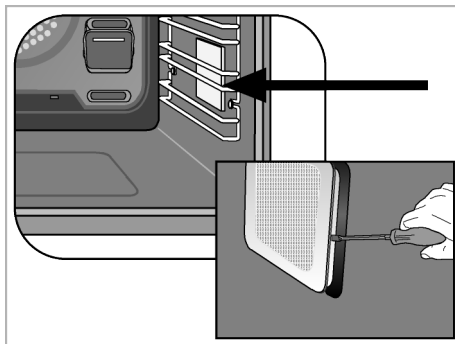
3. Ako je sijalica vaše rerne tipa (A) prikazana na donjoj slici, okrenite sijalicu rerne kao što je prikazano na slici i zamenite je novom. Ako je model tipa (B), izvucite je kao što je prikazano na slici i zamenite je novom.



4. Vratite zaštitno staklo.

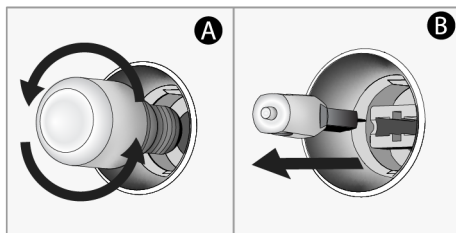
Ako vaša rerna ima kockastu sijalicu,

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



3. Šrafciherom podignite zaštitno staklo sijalice. Prvo uklonite zavrtnanj, ako postoji zavrtnanj na kvadratnoj lampi u vašem proizvodu.

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



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

8 Rešavanje problema

Ako problem i dalje postoji nakon što ste slijedeli upute u ovom poglavlju, obratite se prodavcu ili ovlaštenom servisu. Nikada nemojte sami da pokušavate da popravite proizvod.

Para se emituje dok rerne radi.

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

Tokom spremanjajhrane pojavljuju se kapljice vode

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

Zvuci metala se čuju dok se proizvod zagreva i hladi.

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

Proizvod ne radi.

- Osigurač je možda neispravan ili pregoreo. >>> Proverite osigurače u razvodnoj kutiji. Promenite ih ako je potrebno ili ih ponovo aktivirajte.
- Uređaj ne sme da bude utaknut u utičnicu (s uzemljenjem). >>> Proverite da li je uređaj uključen u utičnicu.
- (Ako na vašem uređaju postoji tajmer) Tasteri na kontrolnoj tabli ne rade. >>> Ako vaš proizvod ima zaključavanje tastera, zaključavanje tastera je možda omogućeno, onemogućite zaključavanje tastera.

Sijalica na rerni nije uključena.

- Sijalica na rerni je možda neispravna. >>> Zamenite sijalicu u rerni.
- Nema struje. >>> Proverite da li ima napajanja sa mreže i proverite osigurače u razvodnoj kutiji. Zamenite osigurače ako je potrebno ili ih ponovo aktivirajte.

Rerne ne greje.

- Rerne možda nije podešena na određenu funkciju za spremanje hrane i/ili temperaturu. >>> Podesite rerne na određenu funkciju za spremanje hrane i/ili temperaturu.
- Nema struje. >>> Proverite da li ima napajanja sa mreže i proverite osigurače u razvodnoj kutiji. Zamenite osigurače ako je potrebno ili ih ponovo aktivirajte.

Dobrodošli!

Poštovani korisniče,

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

Sadržaj

1 Sigurnosne upute	44	6.1 Opća upozorenja u vezi pripreme hrane u pećnici	65
1.1 Namjena	44	6.1.1 Slastice i jela iz pećnice.....	65
1.2 Sigurnost djece, ranjivih osoba i kućnih ljubimaca	44	6.1.2 Meso , riba i perad.....	69
1.3 Električna sigurnost.....	45	6.1.3 Roštilj.....	70
1.4 Siguran transport.....	47	6.1.4 Ispitivanje hrane.....	71
1.5 Sigurna instalacija.....	47	7 Čišćenje i održavanje	72
1.6 Sigurna upotreba	47	7.1 Opće informacije o čišćenju	72
1.7 Temperaturna upozorenja.....	48	7.2 Pribor za čišćenje.....	74
1.8 Upotreba pribora.....	48	7.3 Čišćenje upravljačke ploče	74
1.9 Sigurnost prilikom kuhanja.....	48	7.4 Čišćenje unutrašnjosti pećnice (područje pečenja).....	74
1.10 Sigurno održavanje i čišćenje	49	7.5 Jednostavno čišćenje parom	74
1.11 Samočišćenje na visokoj temperaturi (piroliza).....	50	7.6 Samočišćenje na visokoj temperaturi	75
2 Upute za zaštitu okoliša	50	7.7 Čišćenje vrata pećnice	77
2.1 Direktiva o otpadu.....	50	7.8 Uklanjanje unutarnjeg stakla na vratima pećnice	78
2.1.1 Usklađenost s Direktivom o električnom i elektroničkom opremom (WEEE) i zbrinjavanju otpada:.....	50	7.9 Čišćenje lampice pećnice	79
2.2 Informacije o ambalažnom materijalu	51	8 Rješavanje problema	80
2.3 Preporuke za uštedu energije	51		
3 Vaš proizvod	52		
3.1 Predstavljanje proizvoda.....	52		
3.2 Upute i upotreba upravljačke ploče proizvoda	52		
3.2.1 Upravljačka ploča.....	53		
3.2.2 Uvod u upravljačku ploču pećnice.....	53		
3.3 Radne funkcije pećnice	53		
3.4 Pribor proizvoda	54		
3.5 Upotreba pribora proizvoda	55		
3.6 Tehničke specifikacije	58		
4 Prva uporaba.....	59		
4.1 Prvo podešavanje mjerača vremena.....	59		
4.2 Početno čišćenje	59		
5 Rukovanje pećnicom.....	60		
5.1 Opće informacije o rukovanju pećnicom.....	60		
5.2 Rad upravljačke jedinice pećnice	60		
5.3 Postavke.....	63		
6 Opće informacije o pečenju.....	65		

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 spriječila 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.
- 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 neispravni 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.

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.
- 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.

1.8 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.

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 Sigurno održavanje i čišćenje

- Pričekajte da se proizvod ohladi prije čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekline!
- Proizvod nikad ne perite prskanjem ili ulijevanjem vode u njega! Postoji opasnost od strujnog udara!
- Nemojte koristiti parne čistače za čišćenje proizvoda jer to može izazvati strujni udar.
- 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.

1.11 Samočišćenje na visokoj temperaturi (piroliza)

- Za vrijeme samočišćenja površine postaju vruće nego za vrijeme normalne upotrebe. Držite djecu podalje.
- Vruće površine izazivaju opekline! Ne dirajte proizvod za vrijeme samočišćenja i držite djecu dalje od proizvoda. Pričekajte barem 30 minuta prije uklanjanja ostataka hrane.

- Za vrijeme samočišćenja ispustit će se dim zbog zagaranja ostatak hrane. Dobro prozračite kuhinja za vrijeme postupka čišćenja.
- Prije početka čišćenja, očistite vanjske površine pećnice i ostatke hrane unutar pećnice sapunicom i krpom. Izvadite sav pribor i kuhinjski pribor iz pećnice. Ako vaš proizvod ima pribor otporan na pirolizu (otporna na visoku temperaturu samočišćenja) tada taj pribor ne trebate uklanjati iz pećnice.
- Ako iznad pećnice postoji napa, tijekom faze pirolize ne koristite napu.

2 Upute za zaštitu okoliša

2.1 Direktiva o otpadu

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

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



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

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

Usklađenost s direktivom RoHS:

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

2.2 Informacije o ambalažnom materijalu

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

2.3 Preporuke za uštedu energije

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

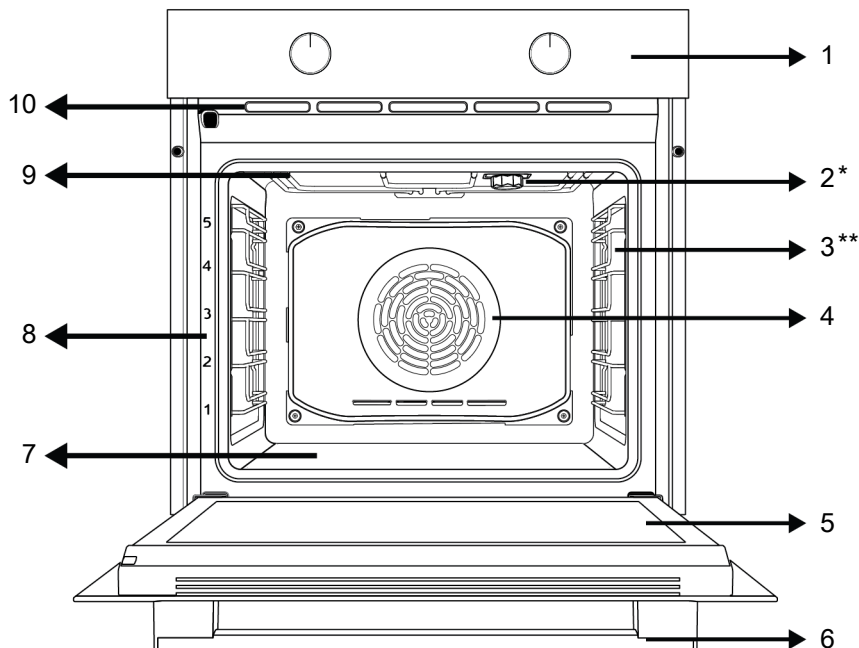
Sljedeće preporuke pomoći će vam koristiti proizvod na ekološki i energetski učinkovit način.

- Prije pečenja odmrznite zamrznutu hranu.
- U pećnici koristite tamne ili emajlirane posude koji bolje prenose toplinu.

- Ako je u receptu ili korisničkom priručniku tako navedeno, uvijek zagrijte pećnicu. Tijekom pečenja ne otvarajte često vrata pećnice.
- Isključite proizvod 5 do 10 minuta prije kraja vremena pečenja hrane kako bi se hrana pekla duže vremena. Korištenjem topline možete uštedjeti 20% potrošene energije.
- Nastojite pripremati više od jednog jela u pećnici. Možete spremati dva jela istovremeno stavljanjem dvije posude na žičani držač. Uz to, ako pripremate jela jedno iza drugog to će uštedjeti energiju, jer pećnica neće izgubiti toplinu.
- Ne otvarajte vrata pećnice tijekom rada funkcije "Eco zagrijavanje ventilatorom". Ako se vrata ne otvaraju, tada se unutarnja temperatura optimizira kako bi se uštedjela energija prilikom rada funkcije Eco zagrijavanje ventilatorom, a navedena temperatura može se razlikovati od one prikazane na zaslonu.

3 Vaš proizvod

3.1 Predstavljanje proizvoda



1 Upravljačka ploča

3 Police od žice

5 Vrata

7 Donji grijač (ispod čelične ploče)

9 Gornji grijač

2 Lampica

4 Motor ventilatora (iza čelične ploče)

6 Ručka

8 Položaji polica

10 Ventilacijske rupe

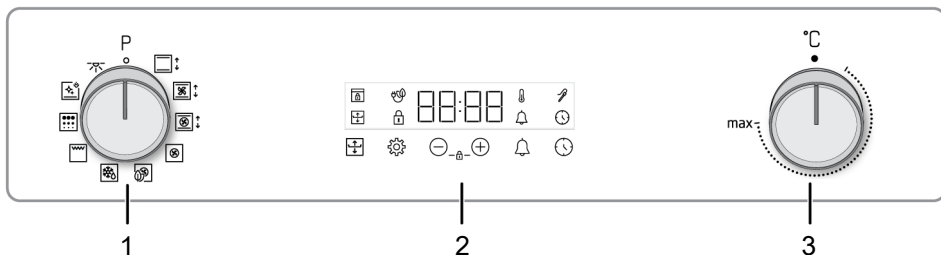
* Razlikuje se ovisno o modelu. Vaš proizvod možda nema svjetlo ili se vrsta i mjesto svjetla mogu razlikovati od ilustracije. (Razlikuje se ovisno o modelu. Vaš proizvod možda nije opremljen žičanom rešetkom. Na slici, proizvod sa žičanom rešetkom prikazan je kao primjer.)

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

3.2 Upute i upotreba upravljačke ploče proizvoda

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

3.2.1 Upravljačka ploča



1 Gumb za odabir funkcije

2 Mjerač vremena

3 Okretni gumb odabira temperature

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

3.2.2 Uvod u upravljačku ploču pećnice

Gumb za odabir funkcije

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

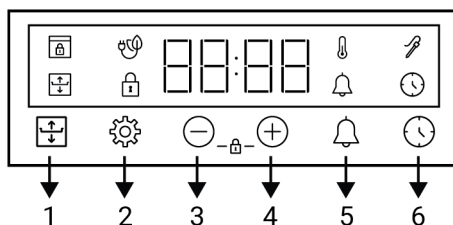
Gumb za temperaturu

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

Indikator unutarnje temperature pećnice

Unutarnju temperaturu pećnice možete vidjeti na pokazivaču vremena. Pećnica se zagrijava dok ne postigne zadanu temperaturu i održava tu temperaturu, a animacija zagrijavanja u 3 retka treperi krajnje desno. Kada temperatura pećnice dosegne zadanu vrijednost, ova animacija prestaje i simbol "C" se stalno pojavljuje pored zadane vrijednosti temperature.

Mjerač vremena



- 1 Fleksibilni gumb za kuhanje
- 2 Tipka za postavke
- 3 Tipka za smanjenje
- 4 Tipka za povećanje
- 5 Tipka alarma
- 6 Tipka za podešavanje vremena

Simboli na zaslonu











- : Simbol vremena pečenja
- : Fleksibilno kuhanje (Flexi Crisp)
- : Simbol alarma
- : Simbol sonde za meso *
- : Simbol zaključavanja tipki
- : Simbol temperature
- : Simbol za pečenje s funkcijom eco fan
- : Simbol zaključavanja vrata *

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

3.3 Radne funkcije pećnice

U tablici funkcija možete vidjeti radne funkcije pećnice te najvišu i najnižu temperaturu koja se može podesiti za ove

funkcije. Raspored načina rada prikazan ovdje može se razlikovati od rasporeda na vašem proizvodu.

Simbol funkcije	Opis funkcije	Raspon temperature (°C)	Opis i upotreba
	Svjetlo pećnice	-	Nijedan grijač ne radi u pećnici. Svijetli samo svjetlo pećnice.
	Rad s ventilatorom	-	Pećnica se nije zagrijala. Radi samo ventilator (na stražnjoj stijenci). Zamrznuta hrana s granulama se polako odmrzava na sobnoj temperaturi, kuhana hrana je ohlađena. Vrijeme potrebno za odmrzavanje cijelog komada mesa je duže nego za hranu sa zrnjem.
	Gornji i donji grijač	40-280	Hrana se istovremeno grije od gore i dolje. Pogodno je za kolače, slastice i torte u kalupima za pečenje. Peče se samo u jednoj posudi.
	Donji grijač	40-220	Uključen je samo donji grijač. Prikladno za hranu koja treba potamnjeti s donje strane. Ova funkcija treba se koristiti i za jednostavno čišćenje parom.
	Donji/gornji grijač s ventilatorom	40-280	Vrući zrak kojeg zagrijavaju gornji i donji grijači ravnomjerno je raspoređen i brzo prolazi pećnicom pomoću ventilatora. Peče se samo u jednoj posudi.
	Zagrijavanje ventilatorom	40-280	Vrući zrak kojeg zagrijava grijač ventilatora ravnomjerno je raspoređen i brzo prolazi pećnicom pomoću ventilatora. Prikladno za pečenje u više posuda na policama različite razine.
	Eco zagrijavanje ventilatorom	160-220	Kako biste uštedjeli energiju, možete koristiti ovu funkciju umjesto korištenja "Zagrijavanje ventilatorom" u rasponu od 160-220°C. Ali; vrijeme kuhanja bit će nešto duže.
	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.
	Cijeli roštilj	40-280	Radi veliki roštilj na stropu pećnice. Prikladno za pečenje na roštilju velikih količina hrane.
	Piroliza	-	Koristi se za samočišćenje pećice na visokoj temperaturi. Pročitajte specifikacije u dijelu održavanja i čišćenja.

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

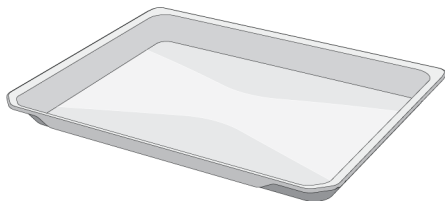
razlikovati. Sav pribor opisan u ovim uputama za upotrebu možda nije dostupan u vašem proizvodu.



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

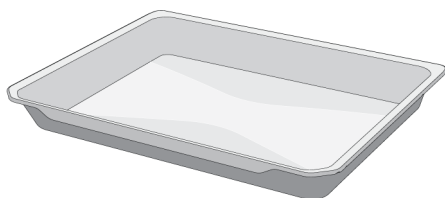
Standardni pladanj

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



Duboki pladanj

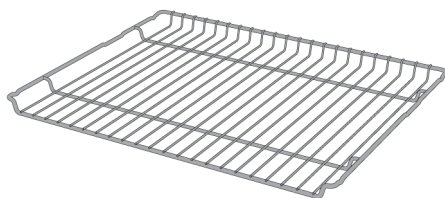
Koristi se za slastice, prženje velikih komada, sočnu hranu ili za prikupljanje ulja koje kapa prilikom pečenja na roštilju.



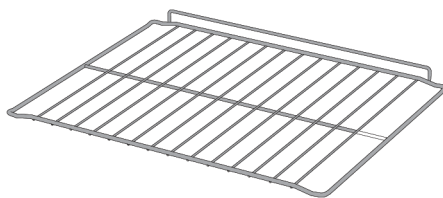
Žičana rešetka za roštilj

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

Na modelima sa žičanim policama :



Na modelima bez žičanih policica :



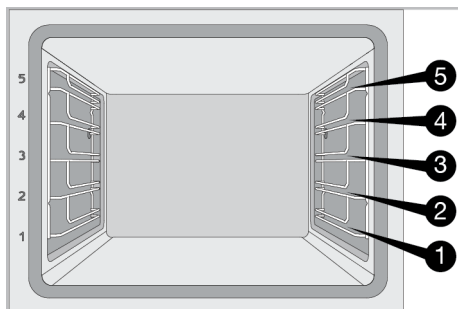
HR

3.5 Upotreba pribora proizvoda

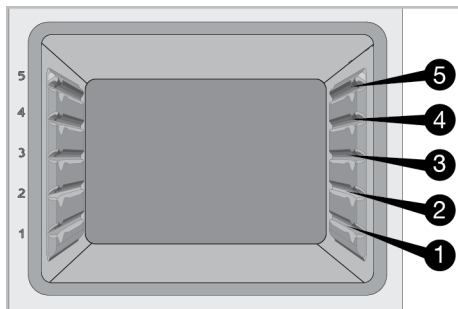
Police za pečenje

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

Na modelima sa žičanim policama :



Na modelima bez žičanih policica :

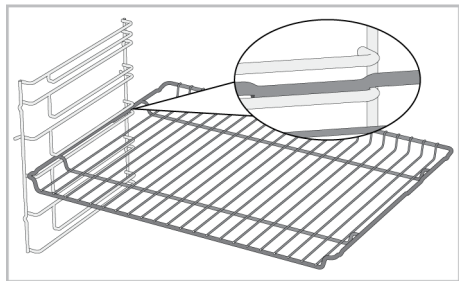


Stavite žičanu rešetku roštilja na police za pečenje

Na modelima sa žičanim policama :

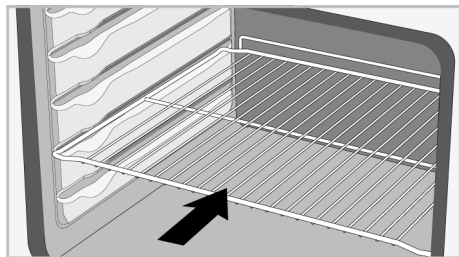
Jako je važno da žičanu rešetku roštilja ispravno postavite na police sa žicom. Prilikom stavljanja žičane rešetke roštilja na željenu policu otvoreni dio mora biti okrenut prema naprijed. Za bolje pečenje,

žičana rešetka roštilja mora se učvrstiti zatvaračem za žičanu policu. Ne smije preći dalje od zatvarača i doći u kontakt sa stražnjom stijenkom pećnice.



Na modelima bez žičanih policia :

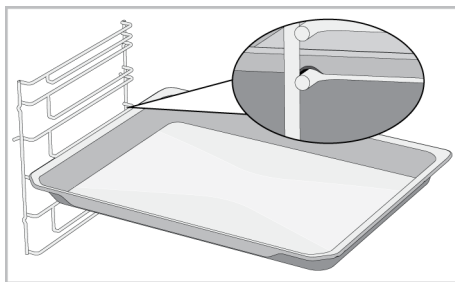
Jako je važno da žičanu rešetku roštilja ispravno postavite na bočne police. Žičana rešetka roštilja ima jedan smjer prilikom stavljanja na policu. Prilikom stavljanja žičane rešetke roštilja na željenu policu otvoreni dio mora biti okrenut prema naprijed.



Stavljanje posude na police za pečenje

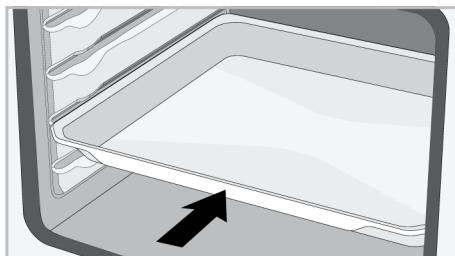
Na modelima sa žičanim policama :

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 policia :

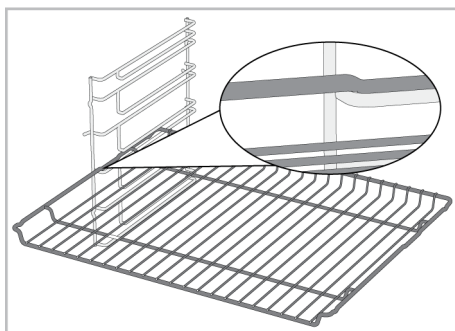
Jako je važno da posude ispravno stavite na bočne police. Posuda ima jedan smjer prilikom stavljanja na policu. Prilikom stavljanja posude na željenu policu dio za kojeg se posuda drži mora biti okrenut prema naprijed.



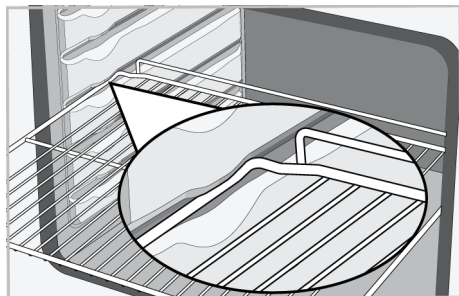
Funkcija zatvarača žičane rešetke roštilja

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 :

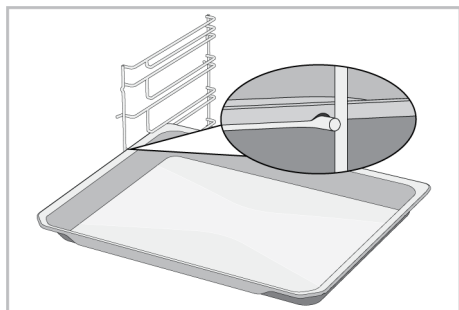
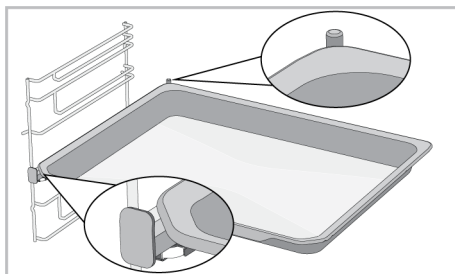
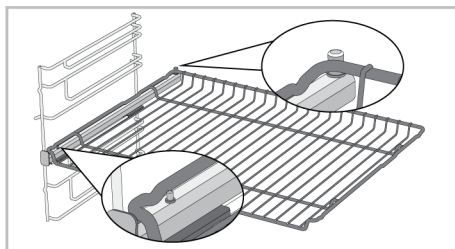


Na modelima bez žičanih policica :



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 s žičanim policama i teleskopski modeli

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

3.6 Tehničke specifikacije

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

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.

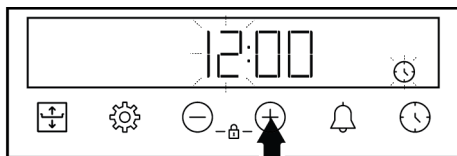
4 Prva uporaba

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

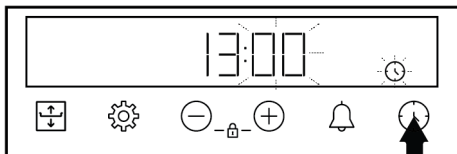
4.1 Prvo podešavanje mjerača vremena

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

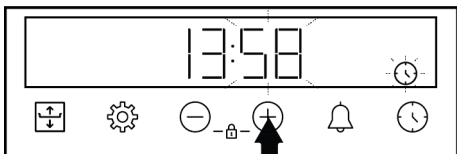
1. Kada se pećnica uključi prvi put na polju sata prikazat će se "12:00", a na zaslonu će treperiti simbol ⌚.
2. Vrijeme podesite dodiranjem na gumbе ⊕/⊖.



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



4. Dodirnite gumbе ⊕/⊖ i podesite minute.



5. Potvrdite postavku dodiranjem gumba ⌚.

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

i Ako prvi mjerac vremena nije podešen, "12:00" i simbol ⌚ nastavljaju treperiti, a pećnica neće početi s radom. Da bi vaša pećnica radila, morate potvrditi doba dana postavljanjem vremena ili dodirivanjem ⌚ ključ kada je na "12:00". Postavku vremena možete kasnije promijeniti kako je opisano u odjeljku „**Postavke**“.

i U slučaju nestanka struje, točno vrijeme 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 [► 53]“. U sljedećem odjeljku možete naučiti kako rukovati pećnicom.
5. Pričekajte neka se pećnica ohladi.
6. Obrišite površine proizvoda mokrom krpom ili spužvom i osušite krpom.

Prije upotrebe pribora:

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

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

NAPOMENA: Tijekom prve upotrebe, nekoliko sati može izlaziti dim i osjećati se neugodan miris. To je normalno, a dobra

ventilacija će to ukloniti. Izbjegavajte izravno udisati dim i neugodan miris iz pećnice.

5 Rukovanje pećnicom

5.1 Opće informacije o rukovanju pećnicom

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

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

Svjetlo pećnice

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

Kod nekih funkcija pečenja svjetlo se nikad ne uključuje zbog uštede energije.

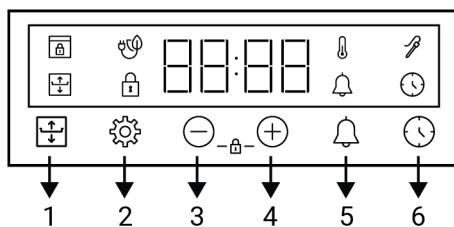
Ako želite da svjetlo pećnice neprekidno gori tada odaberite radnu funkciju "Svjetlo pećnice" pomoću kotačića za odabir funkcije.

5.2 Rad upravljačke jedinice pećnice

Općenita upozorenja za upravljačku jedinicu pećnice

- Maksimalno vrijeme koje se može postaviti za proces pečenja je 5 sati 59 minuta. U slučaju nestanka struje program se poništava. Trebat ćete ga ponovno programirati.
- Prilikom svakog podešavanja, na zaslonu će treperiti odgovarajući simboli. Trebate kratko pričekati da se postavke spreme.
- Ako ste podesili bilo koju postavku pečenja tada se točno vrijeme ne može podesiti.
- Ako je vrijeme pečenja podešeno kada je pečenje počelo tada se na zaslonu prikazuje preostalo vrijeme.
- U slučajevima kada je podešeno vrijeme pečenja ili vrijeme završetka pečenja, tada ih možete automatski poništiti dugim dodiranjem na gumb ⌚.

Mjerač vremena




- 1 Fleksibilni gumb za kuhanje
- 2 Tipka za postavke
- 3 Tipka za smanjenje
- 4 Tipka za povećanje
- 5 Tipka alarma
- 6 Tipka za podešavanje vremena


Simboli na zaslonu

⌚ : Simbol vremena pečenja

🍷 : Fleksibilno kuhanje (Flexi Crisp)

 : Simbol alarma

 : Simbol sonde za meso *

 : Simbol zaključavanja tipki

 : Simbol temperature

 : Simbol za pečenje s funkcijom eco fan

 : Simbol zaključavanja vrata *

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

Uključivanje pećnice

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

Isključivanje pećnice

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



Ručno podešavanje pečenja za odabir temperature i radne funkcije pećnice

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



1. Odaberite radnu funkciju koju želite koristiti za kuhanje pomoću okretnog gumba odabira funkcije.



2. Podesite temperaturu na kojoj želite peći pomoću okretnog gumba temperature.

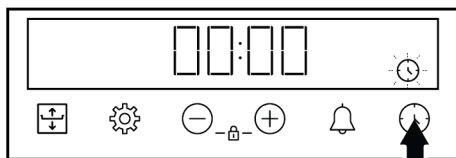
⇒ Pećnica će započeti s radom odmah na odabranoj temperaturi i s odabranom funkcijom, a na zaslonu se pojavljuje simbol . Kada temperatura unutar pećnice dosegne podešenu temperaturu tada nestaje simbol . Pećnica se neće automatski isključiti




jer je u načinu ručno podešenog pečenja bez podešenog vremena pečenja. Morate sami kontrolirati pečenje i isključiti pećnicu. Kada pečenje završi, pećnicu možete isključiti okretanjem okretnog gumba odabira funkcije i okretnog gumba temperature u položaj isključeno (gore).


Pečenje podešavanjem vremena pečenja:

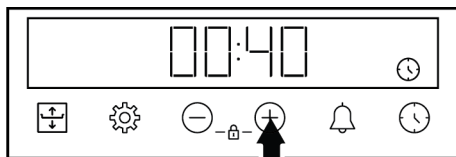
Možete podesiti pećnicu na automatsko isključivanje na kraju vremena odabirom temperature i radne funkcije pećnice karakteristične za hranu te podesiti vrijeme pečenja na tajmeru.


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






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

3. Vrijeme pečenja podesite pomoću gumba .





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

4. Stavite hranu u pećnicu i podesite temperaturu pomoću okretnog gumba temperature.
 - ⇒ Pećnica će započeti s radom odmah na odabranoj temperaturi i s odabranom funkcijom. Počinje odbrojavanje podešenog vremena pečenja, a na zaslonu se pojavljuje simbol . Kada temperatura unutar pećnice dosegne podešenu temperaturu tada nestaje simbol .
5. Nakon isteka postavljenog vremena kuhanja, na zaslonu se pojavljuje "End", simbol  treperi i tajmer oglašava zvučni signal.
6. Začut će se zvučno upozorenje u trajanju od dvije minute. Za isključivanje upozorenja pritisnite bilo koji gumb. Upozorenje prestaje, a na zaslonu se prikazuje vrijeme.

Fleksibilno kuhanje (Flexi Crisp)


U slučajevima kada želite da se gornji ili donji dio jače zapeče tijekom pečenja u pećnici, možete postići bolje pečenje korištenjem funkcije "Fleksibilno kuhanje (Flexi Crisp)". Ovom funkcijom podešava se davanje više topline gornjoj ili donjoj površini tijekom kuhanja.

 Možete koristiti fleksibilnu značajku kuhanja u radnim funkcijama Gornji i donji grijač, Funkcija „3D“ i Donji/gornji grijač s ventilatorom, između temperatura 150°C i 250°C.

 Ako se promijeni temperatura i funkcija dok je fleksibilna funkcija kuhanja aktivna, fleksibilna funkcija kuhanja automatski će se otkazati.

Fleksibilni preporučeni raspored kuhanja


Predložena fleksibilna vremena kuhanja prema vremenu kuhanja koje ćete postaviti za funkciju fleksibilnog kuhanja navedena su u donjoj tablici.


 Ako se funkcija fleksibilnog kuhanja ne prekine, automatski će se poništiti nakon 15 minuta.

Vrijeme kuhanja (min.)	Vrijeme upotrebe fleksibilne funkcije kuhanja (min.)
0 - 15	posljednjih 5
15 - 45	posljednjih 10
45 - iznad	posljednjih 15

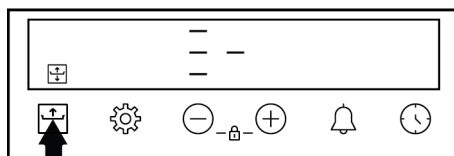
Za korištenje fleksibilne funkcije kuhanja:


1. Započnite kuhanje odabirom radne funkcije i temperature na kojoj je aktivna fleksibilna funkcija kuhanja.

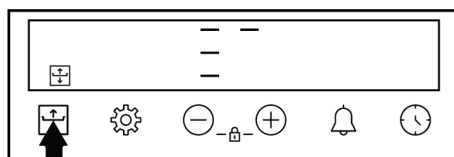
 Fleksibilnu funkciju kuhanja možete koristiti bez postavljanja vremena kuhanja, ručnom kontrolom ili postavljanjem vremena kuhanja.


2. Za površinu koju želite posmediti, prvo dodirnite gumb  jednom.

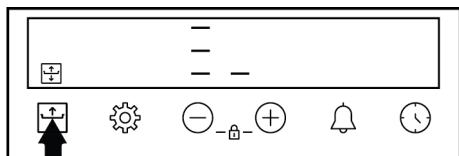
⇒ Na prvi dodir, pećnica nastavlja raditi normalno i na ekranu se pored 3 crte pojavljuje jedna središnja linija.




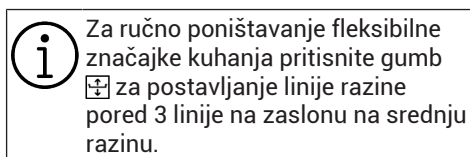
⇒ Dodirivanje gumba  ponovno aktivira gornju razinu prženja i jedna linija gornje razine pojavljuje se na ekranu pored 3 crte.




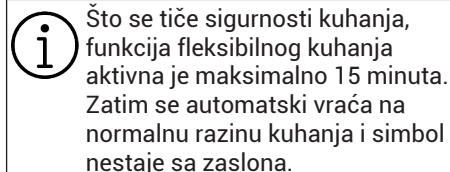
- ⇒ Dodirivanje gumba  ponovno aktivira razinu prženja donje površine i jedna linija se pojavljuje na donjoj razini pored 3 crte na zaslonu.



3. Simbol  ostaje svijetli, s proteklim vremenom kuhanja ili preostalim vremenom kuhanja, otprilike 5 sekundi nakon postavljanja.



Za ručno poništavanje fleksibilne značajke kuhanja pritisnite gumb  za postavljanje linije razine pored 3 linije na zaslonu na srednju razinu.



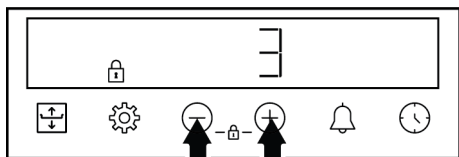
Što se tiče sigurnosti kuhanja, funkcija fleksibilnog kuhanja aktivna je maksimalno 15 minuta. Zatim se automatski vraća na normalnu razinu kuhanja i simbol nestaje sa zaslona.


5.3 Postavke


Aktiviranje zaključavanja gumba

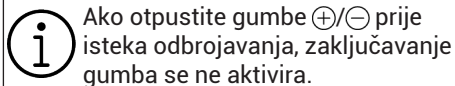
Korištenjem funkcije zaključavanja gumba štitite tajmer od smetnji.


1. Dodirnite gume  istovremeno dok se simbol  ne pojavi na zaslonu.

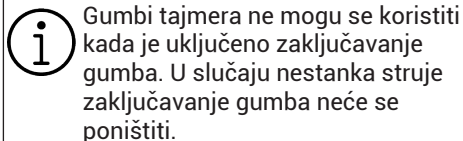


- ⇒ Simbol  prikazan je na zaslonu i počinje odbrojavanje 3-2-1. Zaključavanje gumba aktivira se kada odbrojavanje završi. Kada se dodirne bilo koji gumb dok je aktivirano

zaključavanje gumba tajmer će se oglasiti zvučnim signalom, a simbol  će treperiti.




Ako otpustite gume  prije isteka odbrojavanja, zaključavanje gumba se ne aktivira.



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

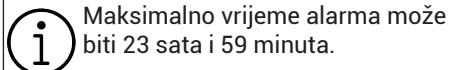
Isključivanje zaključavanja gumba

1. Dodirnite gume  istovremeno dok simbol  ne nestane sa zaslona.



- ⇒ Simbol  nestaje sa zaslona i deaktivira se zaključavanje gumba.

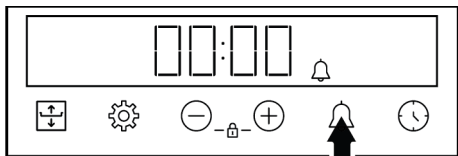
Podešavanje alarma


Tajmer proizvoda možete koristiti i za druga upozorenja ili kao podsjetnik osim za kuhanje. Alarm sata ne utječe na radne funkcije pećnice. 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.

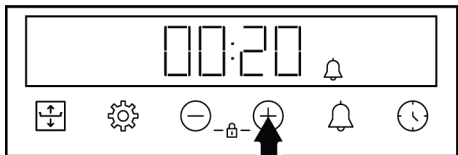



Maksimalno vrijeme alarma može biti 23 sata i 59 minuta.


1. Dodirnite  dok se simbol  ne pojavi na zaslonu.



2. Vrijeme alarma podesite pomoću gumba .



- ⇒ Nakon postavljanja vremena alarma  simbol se stalno prikazuje, a vrijeme alarma počinje odbrojavati na zaslonu. Ako su vrijeme alarma i vrijeme kuhanja postavljani u isto vrijeme, na ekranu će biti prikazano kraće vrijeme.





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

Isključivanje alarma


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

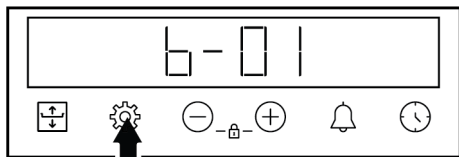
- ⇒ Upozorenje prestaje, a na zaslonu se prikazuje vrijeme.

Ako želite poništiti alarm;

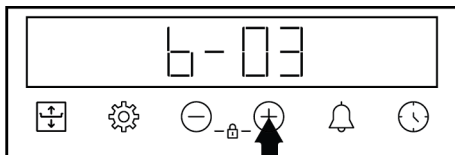
1. Dodirnite gumb  dok se na zaslonu ne pojavi simbol  i resetirajte vrijeme alarma. Dodirnite gumb  dok se na zaslonu ne pojavi simbol "00:00".
2. Alarm možete poništiti ako pritisnete gumb  duže vrijeme.


Podešavanje glasnoće

1. Dodirnite gumb  dok se ne pojavi jedna od vrijednosti **b-01-b-02-b-03** na zaslonu.




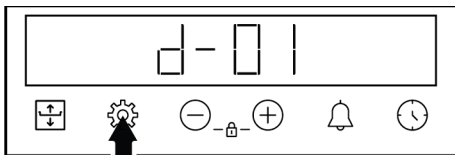
2. Željenu razinu podesite pomoću gumba . (**b-01-b-02-b-03**)



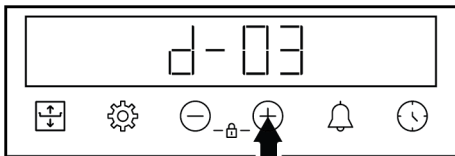
- ⇒ Dodirnite gumb  za potvrdu ili pričekajte bez dodirivanja bilo kojeg gumba. Postavka glasnoće postaje aktivna nakon nekog vremena.


Podešavanje osvjtljenja zaslona

1. Dodirnite gumb  dok se jedna od vrijednosti **d-01-d-02-d-03** ne pojavi na zaslonu.






2. Željeno osvjtljenje podesite pomoću gumba  (**d-01-d-02-d-03**)

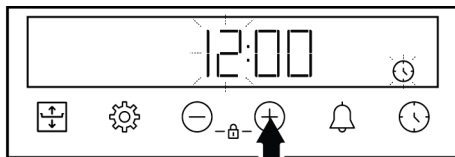




- ⇒ Dodirnite gumb  za potvrdu ili pričekajte bez dodirivanja bilo kojeg gumba. Postavka svjetline postaje aktivna nakon nekog vremena.

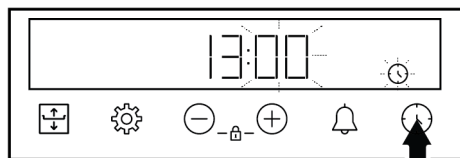
Promjena točnog vremena

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

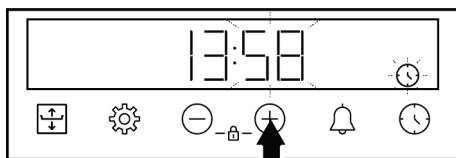
1. Dodirnite gumb  dok se na zaslonu ne pojavi simbol .
2. Vrijeme podesite dodirivanjem na gumb .





3. Za aktiviranje polja minute dodirnite gumb  ili .



4. Dodirnite gumb \oplus/\ominus i podesite minute.



5. Potvrdite postavku dodirnom gumba .
- Vrijeme je podešeno, a simbol  nestaje sa zaslona.

6 Opće informacije o pečenju

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

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

6.1 Opća upozorenja u vezi pripreme hrane u pećnici.

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

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	Na modelima sa žičanim policama : 3 Na modelima bez žičanih policica : 2	150	25 ... 35

Hrana	Dodaci koji se koriste	Operativna funkcija	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min) (približno)
Biskvit torta	Okrugli kalup za torte, promjera 26 cm sa stezaljkom na željeznoj rešetki :	Gornji i donji grijač	2	150	30 ... 40
Biskvit torta	Okrugli kalup za torte, promjera 26 cm sa stezaljkom na željeznoj rešetki :	Zagrijavanje ventilatorom	2	155	30 ... 40
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 *	Zagrijavanje ventilatorom	2	180	30 ... 40
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	2	200 ... 220	10 ... 20

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	Na modelima sa žičanim policama :150 Na modelima bez žičanih polic :140	Na modelima sa žičanim policama : 25 ... 40 Na modelima bez žičanih polic : 30 ... 45
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	35 ... 45
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

Gljučne točke prilikom pečenja na roštilju

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

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

Stol za spremanje mesa, ribe i peradi

Hrana	Dodaci koji se koriste	Operativna funkcija	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min) (približno)
Odrezak (cjelovit) / pečen (1 kg)	Standardni pladanj *	Donji/gornji grijač s ventilatorom	3	15 min. 250/max, poslije 180 ... 190	60 ... 80
Janjeća koljenica (1,5-2 kg)	Standardni pladanj *	Donji/gornji grijač s ventilatorom	3	15 min. 250/max, poslije 170	110 ... 120
Pržena piletina (1,8-2 kg)	Žičana rešetka za roštilj * Stavite jedan protvan na donju policu.	Donji/gornji grijač s ventilatorom	2	15 min. 250/max, poslije 190	60 ... 80
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 ražnjići, kobacise te sočno povrće (rajčice, crveni luk, itd.) posebno su prikladni za pripremu na roštilju.

Opća upozorenja

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

Ključne točke roštilja

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

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/maks	20 ... 25
Pileći komadi	Žičana rešetka za roštilj	4 - 5	250/maks	25 ... 35
Ćufta (teletina) - 12 količina	Žičana rešetka za roštilj	4	250/maks	20 ... 30
Janjeći kotlet	Žičana rešetka za roštilj	4 - 5	250/maks	20 ... 25
Odrezak - (meso narezano na komadiće)	Žičana rešetka za roštilj	4 - 5	250/maks	25 ... 30
Teleći kotlet	Žičana rešetka za roštilj	4 - 5	250/maks	25 ... 30
Gratinirano povrće	Žičana rešetka za roštilj	4 - 5	220	20 ... 30
Prepečen kruh	Žičana rešetka za roštilj	4	250/maks	1 ... 3

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

Okrenite komade hrane nakon 1/2 ukupnog vremena grilovanja.

6.1.4 Ispitivanje hrane

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

Stol za kuhanje testnih jela

Prijedlozi za pečenje u jednoj posudi

Hrana	Dodaci koji se koriste	Operativna funkcija	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min) (približno)
Prhko tijesto (slatki kolačić)	Standardni pladanj *	Gornji i donji grijač	3	140	20 ... 30
Prhko tijesto (slatki kolačić)	Standardni pladanj *	Zagrijavanje ventilatorom	Na modelima sa žičanim policama :3 Na modelima bez žičanih polica :2	140	15 .. 25
Kolačići	Standardni pladanj *	Gornji i donji grijač	3	160	25 ... 35
Kolačići	Standardni pladanj *	Zagrijavanje ventilatorom	Na modelima sa žičanim policama : 3 Na modelima bez žičanih polica : 2	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	155	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

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	Na modelima sa žičanim policama :150 Na modelima bez žičanih polica :140	Na modelima sa žičanim policama : 25 ... 40 Na modelima bez žičanih polica : 30 ... 45
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/maks	20 ... 30
Prepečen kruh	Žičana rešetka za roštilj	4	250/maks	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.

- Pripravite 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.
- Ako vaš proizvod ima funkciju jednostavnog parnog čišćenja tada laganu netvrdokornu čistoću možete jednostavno očistiti parnim čišćenjem. (Pogledajte "Jednostavno čišćenje parom [▶ 74]".)
- 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 laganu matiranu i poroznu površinu. Katalitičke stijenke pećnice ne smiju se čistiti.
- Katalitičke površine upijaju ulje zbog svoje porozne površine i počinju sjajiti kada je površina zasićena uljem, u tom slučaju preporučuje se zamijeniti ih.

Staklene površine

- Prilikom čišćenja staklenih površina ne koristite tvrde metalne grebalice i abrazivna sredstva za čišćenje. Oni mogu oštetiti staklenu površinu.
- Uređaj očistite pomoću deterdženta za pranje suđa, tople vode i mekane krpe ili krpe od mikrovlakana namijenjene baš za čišćenje staklenih površina i osušite ih sa suhom krpom od mikrovlakana.
- Ako je nakon čišćenja ostalo deterdženta obrišite ga hladnom vodom i osušite čistom i suhom krpom od mikrovlakana. Ostaci preostalog deterdženta mogu oštetiti staklenu površinu.
- Ni u kojem slučaju osušene ostatke deterdženta na staklenoj površini ne čistite s nazubljenim noževima, žičanom vunom ili sličnim sredstvima koje mogu ogrebati površinu.
- Mrlje od kalcija (žute mrlje) na staklenoj površini uklonite s komercijalno dostupnim sredstvima za uklanjanje vodenog kamenca, sa sredstvima za uklanjanje vodenog kamenca poput octa ili soka od limuna.
- Ako je površina jako prljava, sredstvo za čišćenje nanosite spužvom na mrlju i pričekajte malo duže da sredstvo djeluje. Zatim očistite staklenu površinu s vlažnom krpom.
- Blijeda boja i mrlje na staklenoj površini su uobičajeni i ne predstavljaju grešku.

Plastični dijelovi i obojene površine

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

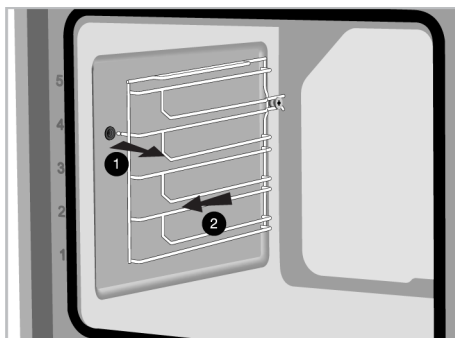
Čišćenje bočnih stijenki pećnice

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.

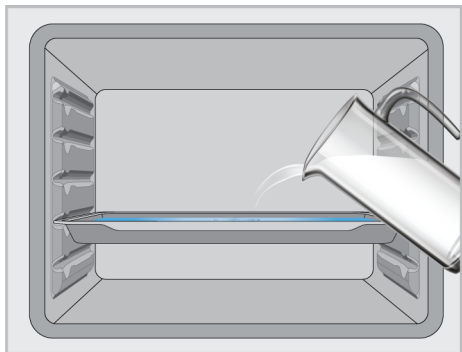


3. Za ponovno pričvršćivanje žičane rešetke postupak primijenjen prilikom uklanjanja treba se ponoviti obrnutim redoslijedom.

7.5 Jednostavno čišćenje parom

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

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



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

Odmah otvorite vrata i obrišite unutrašnjost pećnice vlažnom spužvom ili krpom. Kada se otvore vrata ispustit će se para. Postoji opasnost od opekline! Budite pažljivi kada otvarate vrata pećnice. Za tvrdokornu prljavštinu, proizvod očistite pomoću deterdženta za pranje posuđa, mlakom vodom i mekanom krpom ili spužvom te ga osušite suhom krpom.



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

(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 Samočišćenje na visokoj temperaturi

Pećnica je opremljena funkcijom pirolize. Pećnica se zagrijava na temperaturu od približno 420-480 °C i sagorijava postojeću prljavštinu u pepeo. Može nastati jaki dim. Omogućite dobro prozračivanje. Čišćenje na visokoj temperaturi treba se obaviti nakon približno svakih 10 upotreba pećnice.

Opća upozorenja



Vruće površine izazivaju opeklina!

Ne dirajte proizvod za vrijeme samočišćenja i držite djecu dalje od proizvod. Pričekajte barem 30 minuta prije uklanjanja ostataka hrane.


- Prije upotrebe funkcije pirolize, uklonite sav pribor, teleskopsku policu i bočne police (ako postoje). Ako se ne uklone, pribor i bočne žičane police će se oštetiti.
- Ako vaš proizvod ima pribor otporan na pirolizu (otporna na visoku temperaturu samočišćenja) tada taj pribor ne trebate uklanjati iz pećnice. U dijelu o priboru navedeno je je li vaš pribor otporan na pirolizu ili ne. Osim ako nije navedeno, vaš pribor nije otporan na visoke temperature. Treba ga izvaditi iz pećnice prije čišćenja i tako izbjeći njegovo oštećenje.
- Nemojte čistiti brtvu na vratima. Brtva od staklene vune je osjetljiva i lako se može oštetiti. Ako se ošteti brtva na vratima, zamijenite je novom koju možete nabaviti u ovlaštenom servisu.


Za pokretanje funkcije pirolize:

1. Izvadite sav pribor iz pećnice. Kod modela sa žičanim policama, ne zaboravite ukloniti žičanu policu.
2. Prije početka čišćenja, očistite vanjske površine pećnice i ostatke hrane unutar pećnice sapunicom i krpom.
3. Odaberite funkciju „pirolize“ (Piroliza).
 - ⇒ **P2:00** treperi na zaslonu. Ako je vaš uređaj opremljen s funkcijom „Eko pirolize“, tada će se prvo na zaslonu pojaviti poruka **“Pro”** u trajanju od 2 sekunde, a zatim poruka **P2:00** počinje treperiti.



Ako se poruke **“Pro”** i zatim **“ECO”** ne pojavljuju na zaslonu, tada vaš uređaj nije opremljen s funkcijom „Eko pirolize“.



4. Okrenite okrenti gumb temperature na najveću temperaturu **“max”** (maksimalnu).
5. Kada se pokrene funkcija pirolize, tada **P2:00** svijetli stalno i počinje odbrojavanje. Vrijeme pirolize (2 sata) prikazano je na zaslonu. Ovo vrijeme se ne može promijeniti.
6. Kada pećnica dostigne određenu temperaturu nakon pokretanja procesa pirolize, simbol  se pojavljuje na zaslonu mjerača vremena, a vrata pećnice neće se moći otvoriti. Nemojte na silu pritiskati kvaku kako biste otključali vrata sve dok se postupak čišćenja ne završi, a simbol zaključavanja nestane sa zaslona.
7. Kada se dovrši proces čišćenja, na zaslonu se pojavljuje **“End”** (kraj).
8. Nakon što se na zaslonu pojavi **“End”** (kraj), okrenite okretne gumb funkcije i temperature na 0 (isključeno) i završite postupak.



9. Nakon što sa zaslona nestane simbol  uklonite ostatke prljavštine pomoću vode i alkoholnog octa.
10. Za isključivanje upozorenja dodirnite bilo koji gumb.




Nakon dovršetka funkcije pirolize, brava vrata bit će aktivna dok se pećnica ne ohladi na odgovarajuću temperaturu. Ako želite nešto skuhati tijekom ovog vremena, na zaslonu će se prikazati **“H”** i kuhanje neće biti moguće.

Funkcija samočišćenja na visokoj temperaturi - Eko piroliza (Razlikuje se ovisno o modelu proizvoda. Možda nije dostupan na vašem proizvodu.)

- ✓ Ako vaša pećnica nije puno prljava, preporučuje se korištenje funkcije „Piroliza -ekonomski način rada“. Funkcija „Piroliza -ekonomski način rada“ traje kraće od funkcije Piroliza“. Ako je pećnica jako prljava, tada funkcija „Piroliza -ekonomski način rada“ možda neće biti dovoljna. U tom slučaju očistite je pomoću funkcije „Piroliza“.
1. Izvadite sav pribor iz pećnice. Kod modela sa žičanim policama, ne zaboravite ukloniti žičanu policu.
 2. Prije početka čišćenja, očistite vanjske površine pećnice i ostatke hrane unutar pećnice sapunicom i krpom.
 3. Odaberite funkciju „pirolize“ (Piroliza).
 - ⇒ Poruke **“P2:00”** i **“Pro”** prikazuju se na zaslonu približno 2 sekunde, a zatim poruka **P2:00** počinje treperiti.
 4. Dodirnite gumb  ili .
 - ⇒ Poruka **“ECO”** prikazuje se na zaslonu približno 2 sekunde, a zatim poruka **P1:30** počinje treperiti.


5. Okrenite okrenti gumb temperature na najveću temperaturu **"max"** (maksimalnu).
6. Kada se pokrene funkcija pirolize, **P1:30** svijetli stalno i počinje odbrojavanje. Vrijeme pirolize (1,5 sata) prikazano je na zaslonu. Ovo vrijeme se ne može promijeniti.
7. Kada pećnica dostigne određenu temperaturu nakon pokretanja procesa pirolize, simbol  se pojavljuje na zaslonu mjerača vremena, a vrata pećnice neće se moći otvoriti. Nemojte na silu pritiskati kvaku kako biste otključali vrata sve dok se postupak čišćenja ne završi, a simbol zaključavanja nestane sa zaslona.
8. Kada se dovrši proces čišćenja, na zaslonu se pojavljuje **"End"** (kraj).
9. Nakon što se na zaslonu pojavi **"End"** (kraj), okrenite okretne gumb funkcije i temperature na 0 (isključeno) i završite postupak.
10. Nakon što sa zaslona nestane simbol  uklonite ostatke prljavštine pomoću vode i alkoholnog octa.
11. Za isključivanje upozorenja dodirnite bilo koji gumb.

 Nakon dovršetka funkcije pirolize, brava vrata bit će aktivna dok se pećnica ne ohladi na odgovarajuću temperaturu. Ako želite nešto skuhati tijekom ovog vremena, na zaslonu će se prikazati **"H"** i kuhanje neće biti moguće.

7.7 Čišćenje vrata pećnice

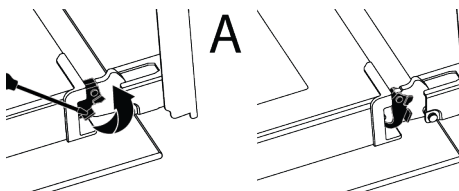
Možete ukloniti vrata i staklo vrata pećnice i očistiti ih. Kako ukloniti vrata i staklo objašnjeno je u dijelu „**Uklanjanje vrata pećnice**“ i „**Uklanjanje unutarnjeg stakla pećnice**“. Nakon uklanjanja unutarnjeg stakla s vrata pećnice očistite ga pomoću deterdženta za pranje posuđa, mlake vode i mekane krpe ili spužve te ga osušite

suhom krpom. Za uklanjanje naslage vodenog kamenca na staklu pećnice, obrišite staklo s octom i isperite ga.

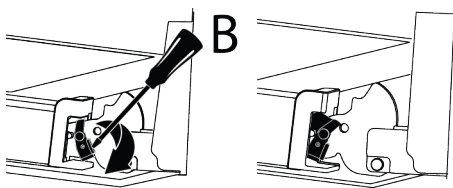
 Ne koristite gruba abrazivna sredstva za čišćenje, metalne strugalice, žičanu vunu ili izbjeljivače za čišćenje vrata i stakla pećnice.

Uklanjanje vrata pećnice

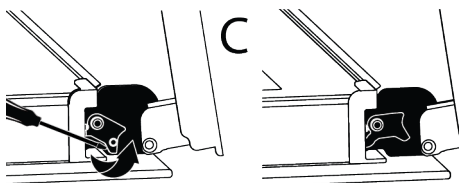
1. Otvorite vrata pećnice.
2. Otvorite kvačice na šarkama vrata s desne i lijeve strane pritiskom prema dolje kako je pokazano na slici.
3. Vrste šarki se razlikuju npr. (A), (B), (C) ovisno o modelu proizvoda. Na slikama u nastavku prikazano je kako otvoriti svaku vrstu šarki.
4. Vrsta šarki (A) dostupna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



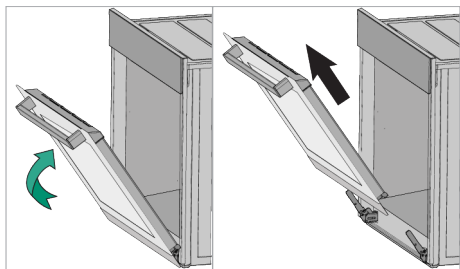
5. Vrsta šarki (B) dostupna je na vrstama koja se mekano zatvaraju.



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



7. Postavite vrata pećnice u poluotvoreni položaj.



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

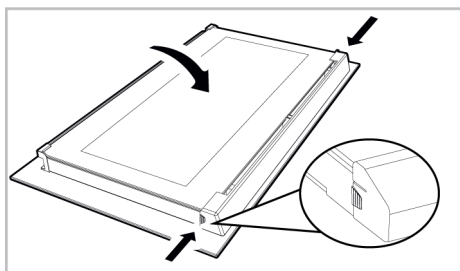


Za ponovno pričvršćivanje vrata postupak primijenjen prilikom uklanjanja treba se ponoviti obrnutim redoslijedom. Prilikom instaliranja vrata svakako zatvorite kvačice na šarkama.

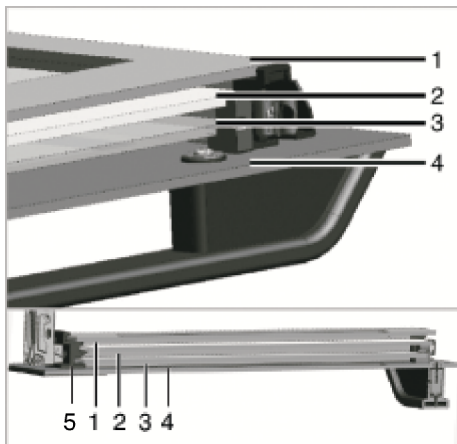
7.8 Uklanjanje unutarnjeg stakla na vratima pećnice

Unutarnje staklo prednjih vrata proizvoda može se ukloniti zbog čišćenja.

1. Otvorite vrata pećnice.

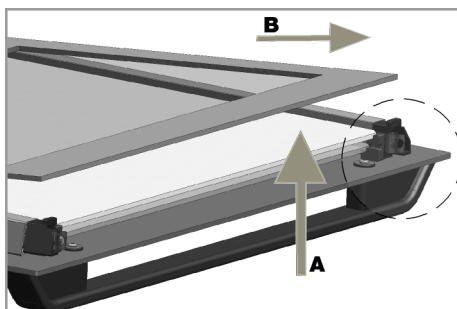


2. Povucite plastični dio, pričvršćen na gornjem dijelu prednjih vrata, prema sebi istovremeno gurajući točke pritiska s obje strane dijela i uklonite ga.

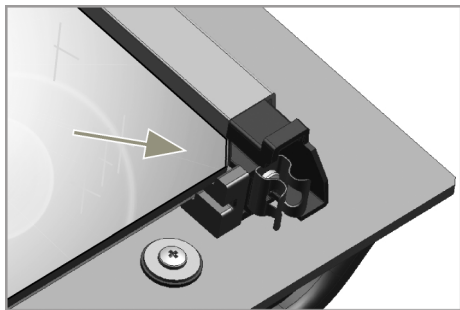


- | | |
|-------------------------------|--------------------------|
| 1 Zadnje unutarnje staklo | 2 Drugo unutarnje staklo |
| 3 Treće unutarnje staklo | 4 Vanjsko staklo |
| 5 Plastični utor stakla-donji | |

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



4. Ovaj postupak ponovite za uklanjanje drugog i trećeg stakla.



Prvi korak regrupiranja vrata je zamjena drugog i trećeg stakla (2, 3). Kako je prikazano na slici, kosi rub stakla mora dodirnuti kosi rub plastičnog utora. Redoslijed pričvršćivanja drugog i trećeg unutarnjeg stakla nije važan, jer je zamjenjiv.

Kada pričvršćujete zadnje unutarnje staklo (1) pripazite i stavite tiskanu stranu stakla na drugo unutarnje staklo. Važno je postaviti donje kutove svih unutarnjih stakala tako da dodiruju donje plastične utore (5). Gurnite plastični dio prema okviru dok ne čujete zvuk „klik“.



Nakon čišćenja, trebate ponovno sastaviti stakla.

7.9 Čišćenje lampice pećnice

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

Zamjena svjetla pećnice

Opća upozorenja

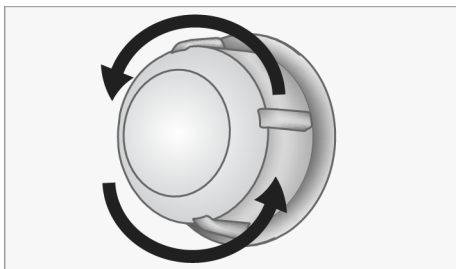
- Izbjegnite opasnost od strujnog udara prilikom zamjene svjetla pećnice i odspojite proizvod te pričekajte da se pećnica ohladi. Vruće površine mogu izazvati opekline!
- Ova pećnica opremljena je sa žaruljom sa žarnom sa snagom od 40 W, koja je niža od 60 mm i promjera manjeg od 30

mm ili halogenom žaruljom s grlom G9 koja ima snagu manju od 60 W. Žarulje su prikladne za upotrebu na temperaturama iznad 300 °C. Žarulje pećnice mogu se nabaviti u ovlaštenim servisima ili kod licenciranih tehničara. Ovaj proizvod sadrži žarulju energetskog razreda G.

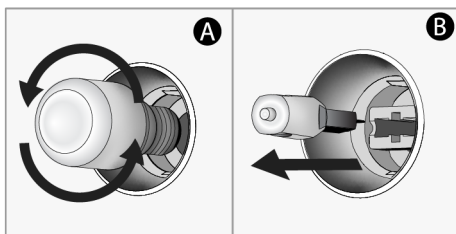
- Položaj svjetla može se razlikovati ovisno o onog prikazanog na slici.
- Svjetlo koje se koristi u ovom proizvodu nije prikladno za rasvjetu soba u domaćinstvu. Namjena ovog svjetla je pomoći korisniku da vidi namirnice.
- Svjetla koja se koriste u ovom proizvodu moraju izdržati iznimne fizikalne uvjete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

Ako vaša pećnica ima okruglo svjetlo,

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



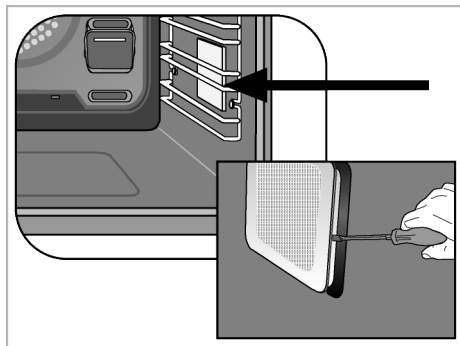
3. Ako je svjetlo vaše pećnice vrste (A) prikazano na donjoj slici tada okrenite svjetlo pećnice kako je prikazano na slici i zamijenite ga novim. Ako je model vrste (B) izvucite ga na način prikazan na slici i zamijenite ga novim.



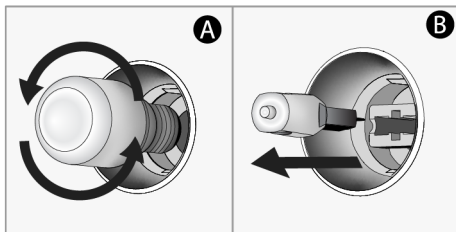
4. Ponovno pričvrstite zaštitno staklo.

Ako vaša pećnica ima kvadratno svjetlo,

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



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



5. Ponovno pričvrstite zaštitno staklo.

8 Rješavanje problema

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

Para se ispušta dok pećnica radi.

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

Tijekom kuhanja stvaraju se kapljice vode.

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

Kada se proizvod zagrijava i hladi čuje se metalni zvuk.

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

Proizvod ne radi.

- Osigurač može biti neispravan ili pregorio. Provjerite osigurače na razvodnoj ploči. Promijenite ih ako je potrebno ili ih ponovno uključite.

- Uređaj možda nije ukopčan u (uzemljenu) strujnu utičnicu. >>> Provjerite je li uređaj ukopčan u zidnu utičnicu.
- (Ako na uređaju postoji mjerač vremena) Ne rade gumbi na upravljačkoj ploči. >>> Ako proizvod ima zaključavanje gumba, tada je možda aktivirano zaključavanje gumba, deaktivirajte ga.

Svjetlo pećnice ne svijetli.

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

Pećnica se ne zagrijava.

- Ne može se podesiti određena funkcija pečenja i/ili temperatura na pećnici. >>> Podesite pećnicu na određenu funkcija pečenja i/ili temperaturu.

- Nema struje. >>> Uvjerite se da mrežna struja osigurava napajanje i provjerite osigurače u razvodnoj kutiji. Po potrebi promijenite osigurače ili ih ponovno uključite.

