



Ugradbena pećnica

Uputstvo za upotrebu

Ugradbena pećnica

Korisnički priručnik



BBIS13400XMSWE



BS / HR

385.4414.03/R.AB/8.11.2021/8-4

7768287823

Poštovani korisnici,

Prije uporabe proizvoda, pročitajte ovaj priručnik.

Beko Hvala na odabiru proizvoda. Želimo da vam proizvod, proizведен uz visoki kvalitet i tehnologiju, pruži najbolju učinkovitost. Da biste to postigli, pažljivo pročitajte ovaj priručnik i svu drugu dokumentaciju koja je data prije uporabe proizvoda i sačuvajte istu za naknadnu referencu. Ako ovaj uređaj predate trećem licu, priložite i ovo uputstvo za upotrebu. Pratite uputstva obraćajući pažnju na sve informacije i upozorenja navedena u uputstvu za upotrebu.

Obratite pažnju na sve informacije i upozorenja 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.

Korisnički priručnik sadrži sljedeće simbole:



Opasnost koja može za rezultat imati smrt ili ozljedu.

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



Opasnost koja može za rezultat imati opekotine zbog kontakta s vrucim površinama.



Važne informacije ili korisni savjeti za upotrebu.



Pročitajte uputstvo za upotrebu!

Arçelik A.Ş.

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



1 Sigurnosna uputstva 4

Namjena.....	4
Sigurnost djece, ugroženih osoba i kućnih ljubimaca.....	5
Električna sigurnost	5
Sigurnost u transportu	7
Sigurnost pri ugradnji.....	7
Sigurnost upotrebe.....	7
Upozorenja o temperaturi.....	8
Uporaba dodataka	9
Sigurnost kuvanja.....	9
Sistem na paru.....	10
Sigurnost pri održavanju i čišćenju.....	10

2 Uputstva za zaštitu okoliša 12

Propis o odlaganju otpada	12
Usklađenost sa WEEE Direktivom i odlaganje otpadnog proizvoda.....	12
Odlaganje materijala za pakovanje	12
Preporuke za štednju energije	12

3 Vaš proizvod 13

Predstavljanje proizvoda	13
Predstavljanje i uporaba kontrolne table proizvoda	14
Kontrola rerne	14
Radne funkcije rerne.....	16
Dodaci uređaja.....	18
Korišćenje dodataka uređaja	20
Tehničke specifikacije	23

4 Prva uporaba 24

Prvo postavljanje vremena.....	24
Prvo čišćenje.....	24

5 Kako rukovati pećnicom 26

Opće informacije o uporabi rerne	26
Rad kontrolne jedinice rerne	26
Kuhanje s pomoći pare	32
Postavke.....	33

**6 Opće informacije o
spremanju hrane 39**

Opća upozorenja o spremanju hrane u rerni	39
Peciva i hrana iz rerne	39
Meso, riba i meso od peradi.....	42
Gril 44	
Kuhanje uz pomoći pare	45
Testna jela	46

7 Održavanje i njega 48

Opće informacije o čišćenju.....	48
Čišćenje dodataka.....	49
Čišćenje kontrolne table	49
Čišćenje unutrašnjosti rerne (površina za spremanje hrane)	50
Paročišćenje	50
Čišćenje vrata rerne	51
Skidanje unutarnjeg stakla sa vrata rerne.	53
Čišćenje sijalice u rerni	53

8 Rješavanje problema 56

1 Sigurnosna uputstva

- Ovaj odjeljak sadrži sigurnosna uputstva koja će vam pomoći da se zaštitite od rizika od tjelesnih ozljeda ili oštećenja imovine.
- Ako je proizvod prenešen na drugu osobu ili polovni uređaj dat na korišćenje, uz proizvod treba isporučiti uputstvo za upotrebu, etikete proizvoda, druga relevantna dokumenta i dodatke.
- Naša kompanija ne snosi odgovornost za štetu koja može nastati kao rezultat nepoštovanja ovih uputstava.
- Ako se ne pridržavate ovih uputstava, bilo koja garancija biće poništена.
- **⚠️** Ugradnju i popravke uvijek treba da obavlja proizvođač, ovlašćeni servis ili lica koja je imenovao uvoznik.
- **⚠️** Koristite samo originalne rezervne djelove i dodatke.
- **⚠️** Ne pokušavajte popraviti i mijenjajti nijednu komponentu proizvoda ako to nije jasno naznačeno u uputstvu za upotrebu.
- **⚠️** Ne izvodite tehičke modifikacije na proizvodu.



Namjena

- Ovaj proizvod je dizajniran za kućnu upotrebu. On nije namijenjen za komercijalnu upotrebu.
- Ne koristite proizvod u baštama, na balkonima ili drugim okruženjima na otvorenom. Uređaj je predviđen za upotrebu u kuhinjskim i kućnim kuhinjama u trgovinama, uredima i drugim radnim okruženjima.
- Ovaj proizvod je pogodan za upotrebu na visinama do 2.500 metara.
- **UPOZORENJE:** Ovaj proizvod treba koristiti samo za spremanje hrane. Ne treba ga koristiti u različite svrhe, poput zagrijevanja prostorije.
- Pećnica se može koristiti za odmrzavanje, pečenje, prženje i grilovanje hrane.
- Ovaj proizvod ne treba koristiti za grijanje, zagrijevanje tanjura, kačenje ručnika ili odjeće na ručki za potrebe sušenja.



Sigurnost djece, ugroženih osoba i kućnih ljubimaca

- Ovaj proizvod mogu koristiti djeca 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 objasni način sigurne upotrebe aparata i moguće opasnosti.
- Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Djeca nikada ne smiju da čiste i održavaju uređaj, sem ako se nalaze pod nadzorom odrasle osobe.
- Ovaj proizvod ne smiju koristiti osobe sa fizičkim, čulnim ili mentalnim nedostacima (uključujući djecu), osim ako se drže pod nadzorom ili dobiju potrebna uputstva.
- Djecu treba nadzirati da bi se obezbijedilo da se ne igraju sa ovim uređajem.
- Električni proizvodi su opasni za djecu i kućne ljubimce. Djeca i kućni ljubimci ne smiju se igrati, penjati se ili ulaziti u proizvod.

- Ne stavljamte predmete na proizvod koje djeca mogu da dohvate.
- **UPOZORENJE:** Tokom upotrebe, dostupne površine proizvoda su vruće. Djecu držite dalje od proizvoda.
- Ambalažni materijal čuvajte izvan dohvata djece. Postoji rizik od ozljede i gušenja!
- Kada su vrata otvorena, ne stavljamte teške predmete na njih i ne dozvolite djeci da sjede na njima. Možete izazvati prevrtanje ili oštećenje šarki na vratima vrerne.
- (Ako vaš proizvod ima utikač) Zbog sigurnosti djece, isključite utikač i onemogućite rad proizvoda prije nego ga odložite.



Električna sigurnost

- Uređaj povežite na uzemljenu utičnicu zaštićenu osiguračem sa voltažom navedenom na tipskoj naljepnici. 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 mjestu (na koje neće uticati plamen štednjaka). Ako to nije moguće, na električnoj instalaciji na koju je uredaj priključen mora postojati mehanizam (osigurač, prekidač, sklopka, itd.), u skladu s propisima koji uređuju napajanje elektrinom energijom i odvajanje svih polova od mreže.
- Proizvod se ne smije priključiti u utičnicu tokom ugradnje, popravke i transporta.
- Uključite proizvod u uzemljenu utičnicu koja odgovara vrijednostima napona struje i frekvencije navedene na tipskoj naljepnici.
- (Ako vaš proizvod nema kabel za napajanje) Koristite samo priključni kabl naveden u odjeljku „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 smije da dođe u kontakt sa bilo kojim izvorom topline.
- Dok rerna radi, i njena stražnja površina se zagrijeva. Kablovi za napajanje ne smiju 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, može se istopiti izolacija kabla i može doći do požara uslijed nastanka kratkog spoja.
- Koristite samo originalni kabl. Ne koristite odsječene ili oštećene kablove ili produžne kablove.
- Ako je kabl za napajanje oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlašćeni servis ili osoba koju je odredila kompanija uvoznik, kako bi se spriječile moguće opasnosti.
- **UPOZORENJE:** Prije zamjene sijalice u rerni, isključite proizvod sa napajanja da biste izbjegli opasnost od strujnih udara. Isključite proizvod ili isključite osigurač u kutiji s osiguračima.

(Ako vaš proizvod ima utikač)

- Ne priključujte proizvod u utičnicu koja je labava, ispala iz svog ležišta, slomljena, prljava, masna, uz rizik od kontakta s vodom (na primjer, voda koja može procuriti iz šaltera).
- Nikada ne dodirujte utikač vlažnim rukama! Ne vucite za kabl kada isključujete uređaj iz struje, uvjek vucite za utikač.
- Provjerite da li je utikač proizvoda čvrsto priključen u utičnicu da se izbjegne stvaranje luka.

Sigurnost u transportu

- Prije transporta proizvoda isključite proizvod sa napajanja.
- Proizvod je težak, potrebno je da ga nose najmanje dvije osobe.
- Ne koristite vrata i/ili ručku za transport ili premještanje proizvoda.
- Ne stavljajte druge predmete na uređaj i nosite ga uspravno.

Proizvod nije dozvoljeno transportovati kada u njemu ima vode. Može se

transportovati nakon ispuštanja vode

- Kada treba da transportujete proizvod, zamotajte ga u ambalažni materijal ili debeli karton i čvrsto ga zlijepite. Učvrstite proizvod trakom kako ne bi došlo do oštećenja uklonjivih ili pokretnih djelova proizvoda ili samog proizvoda.
- Pogledajte cijeli proizvod da bi utvrdili da li ima oštećenja koja su mogla nastati tokom transporta.

Sigurnost pri ugradnji

- Prije ugradnje proizvoda, provjerite da li ima oštećenja. Ako je proizvod oštećen, nemojte ga ugrađivati.
- Ne postavljajte proizvod u blizini izvora toplote (radijatori, štednjak i sl.).
- Držite sve ventilacione kanale otvorenima oko proizvoda.
- Da biste spriječili pregrijavanje, proizvod ne treba postavljati iza ukrasnih vrata.

Sigurnost upotrebe

- Obavezno isključite proizvod nakon svake upotrebe.

- Ako proizvod ne koristite duže vrijeme, 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 sa uklonjenim ili polomljenim staklima prednjih vrata.
- Ne penjite se na proizvod da biste doхватили bilo šta ili iz bilo kojeg drugog razloga.
- Ne koristite proizvod u situacijama koje mogu utjecati na vaše rasuđivanje, kao što su korišćenje opojnih sredstava i/ili upotreba alkohola.
- 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 ručnike. Kada koristite proizvod, ne kačite ručnike, rukavice ili sličan tekstil.
- Šarke na vratima proizvoda se pomjeraju i zatežu prilikom otvaranja i zatvaranja vrata.

Kada otvarate/zatvarate vrata, ne držite dio sa šarkama.

Upozorenja o temperaturi

- **UPOZORENJE:** Dok proizvod radi, izloženi djelovi će biti vrući. Ne dirajte proizvod i grijajuće elemente. Djeca mlađa od 8 godina ne smiju 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.
- Proizvod može biti vruć tijekom uporabe. Ne dirajte zagrijane odjeljke, unutrašnje djelove rerne, grijajuće elemente itd.
- Kada stavljate hranu u vruću rerну, vadite hranu itd., uvijek koristite rukavice otporne na toplinu.



Uporaba dodataka

- Važno je da metalna rešetka i pleh budu propisno postavljeni na njihova predviđena mesta. Za detaljne informacije pogledajte odjeljak "Uporaba dodataka".
- Dodaci mogu oštetiti staklo na vratima prilikom zatvaranja vrata proizvoda. Dodatke uvijek gurnite do kraja prostora za pečenje.



Sigurnost kuvanja

- Budite oprezni kada koristite alkohol u hrani. Alkohol isparava na visokim temperaturama i može se zapaliti ako je izložen vrućim površinama, tako uzrokujući požar.
- Ostaci hrane, ulje itd. mogu se zapaliti u prostoru za spremanje hrane. Prije spremanja hrane uklonite krupnije nečistoće.
- Opasnost od trovanja hranom. Ne čuvajte hranu u rerni duže od sat vremena prije i posle pripreme. U suprotnom možete izazvati trovanje hranom ili bolesti.
- Ne zagrijevajte zatvorene limenke i staklene posude. Nastali pritisak može dovesti do pucanja tegle.
- Stavite papir za pečenje u posuđe ili pribor za rernu (pleh, žičani gril, itd.) s hranom i stavite ga u prethodno zagrijanu rerну. Uklonite suvišne komade papira za pečenje sa dodataka ili posude kako biste izbjegli dodir s grijačim 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 stavljamte papir za pečenje na dno rerne.
- Pleh za pečenje, tanjure ili aluminijumsku foliju ne postavljajte direktno na dno rerne. Akumulirana toplota može oštetiti osnovu rerne.
- Za vrijeme grilovanja zatvorite vrata rerne. Vruće površine mogu izazvati opekatine!
- 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 dio grila. Ovo je najtoplijie područje i masna hrana se može zapaliti.

Sistem na paru

- Prilikom pripreme hrane uz pomoć pare, otvaranje vrata može prouzrokovati oslobođanje pare, stvarajući opasnost od opeketina. Budite oprezni prilikom otvaranja vrata.
- Ne koristite destilovanu ili filtriranu vodu. Koristite samo predviđeni tip vode. Ne koristite zapaljive, alkoholne ili rastvore čvrstih čestica umjesto vode.
- Ako vlaga ostane u pećnici nakon pripreme hrane uz pomoć pare, to može prouzrokovati koroziju. Nakon pripreme ostavite da se pećnica osuši. Ne čuvajte vlažne namirnice u pećnici duže vrijeme.
- Ne koristite dodatke koji mogu korodirati od pare tokom pripreme hrane.
- Pazite da prilikom uklanjanja ili stavljanja rezervoara za vodu ne prosipate vodu na

površinu pećnice ili neželjene površine.

- Kada vadite hranu nakon što se spremala na pari, vruća tečnost može prsnuti iz dodataka, budite oprezni.
- Kada se kuha s pomoću pare, preporučuje se dodavanje vode u količini koja je navedena u tablici za kuhanje.

Sigurnost pri održavanju i čišćenju

- Sačekajte da se uređaj ohladi prije čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opeketine!
- Ne perite proizvod prskanjem ili sapanjem vode na njega! Postoji opasnost od strujnog udara!
- Ne čistite proizvod paročistačima, jer to može izazvati strujni udar.
- Za čišćenje stakla prednjih vrata rerne/(ako postoje) gornjih stakala rerne nemojte koristiti grubu abrazivnu sredstva za čišćenje, metalne strugače, žičanu vunu ili sredstva za izbjeljivanje. Ovi materijali mogu prouzrokovati ogrebotine i pucanje staklenih površina.
- Kontrolnu ploču uvjet održavajte čistom i suhom.

Vlažna i prljava površina može prouzrokovati probleme u radu sa funkcijama.

- Nakon svakog spremanja hrane na pari, preostalu vodu u spremniku za vodu treba isprazniti, a spremnik za vodu očistiti. Upotreba vode koja ostaje u komori tokom sljedećeg spremanja hrane stvara probleme u pogledu higijene.
- Spremnik za vodu nemojte prati u mašini za pranje posuđa. Obrišite spremnik za vodu čistom vlažnom krpom, osušite ga suvom krpom i tako očišćen odložite. Nikada ne sušite spremnik u rerni.
- Za kamenac koji se može formirati u spremniku za vodu, u spremnik stavite 200 cc vode i 1 kašiku limunske soli i ostavite 1 sat. Zatim operite s

puno vode i osušite.

Preporučuje se ponavljanje ovog postupka nakon svakih 4-5 primjena.

- Ne koristite sredstva za čišćenje koja sadrže kiselinu ili hlor za čišćenje dna rerne. Ne stružite kamenac koji se može formirati na dnu rerne. U suprotnom, dno proizvoda će se oštetiti.
- Ovisno o učestalosti kuhanja s pomoću pare i čišćenja parom (ako vaš proizvod ima tu opciju) i tvrdoće korištene vode, na dnu rerne mogu se pojaviti mrlje od kamenca.
- Preporučuje se čišćenje unutrašnjosti pećnice vodom od octa i krpom od mrlja od kreča koje se mogu pojaviti na šasiji nakon kuhanja na pari.

2 Uputstva za zaštitu okoliša

Propis o odlaganju otpada

Usklađenost sa WEEE Direktivom i odlaganje otpadnog proizvoda



Ovaj proizvod je u skladu sa EU WEEE Direktivom (2012/19/EU). Ovaj proizvod posjeduje klasifikacijski simbol za otpadnu električnu i elektroničku opremu (WEEE).

Ovaj proizvod je proizведен od visoko kvalitetnih dijelova koji se mogu ponovo upotrijebiti i koji su pogodni za recikliranje. Nemojte odlagati otpadni proizvod s običnim kućnim i drugim otpadima čiji je vijeka trajanja prošao. Odnesite taj otpad na odlagalište za reciklažu električne i elektroničke opreme. Molimo vas posavjetujte se sa lokalnim institucijama da saznate gdje se nalaze ova odlagališta.

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

Usklađenost sa RoHS Direktivom:

Proizvod koji ste kupili je u skladu sa EU RoHS Direktivom (2011/65/EU). On ne sadrži nikakve štetne i zabranjene materijale specificirane u ovoj Direktivi.

Odlaganje materijala za pakovanje

- Materijal za pakovanje predstavlja opasnost po djecu. Čuvajte materijal za pakovanje na sigurnom mjestu van dohvata djece. Materijali za pakovanje ovog proizvoda napravljeni su od reciklirajućeg materijala. Pravilno ih odložite i sortirajte ih u skladu sa uputstvima za reciklažu otpada.

Nemojte ih odlagati zajedno sa običnim kućnim otpadom.

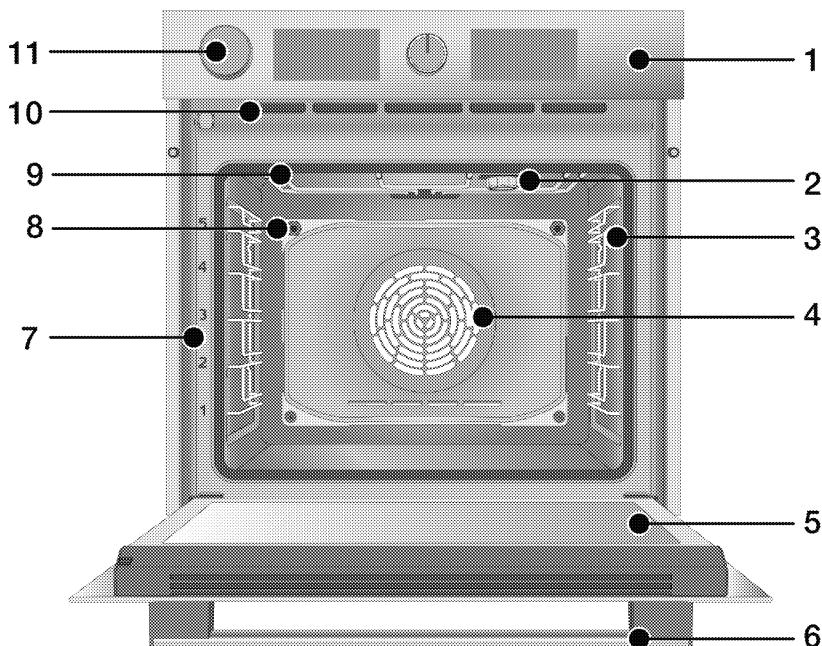
Preporuke za štednju energije

Informacije o energetskoj efikasnosti prema EU 66/2014 mogu se pronaći na karti proizvoda date uz proizvod. Sljedeći prijedlozi će vam pomoći da svoj proizvod upotrebljavate na ekološki i energetska učinkovit način:

- Zamrznutu hranu odmrznite prije spremanja.
- U remi koristite tamne ili emajlirane posude koje bolje prenose toplotu.
- Isključite proizvod 5 do 10 minuta prije isteka vremena za produženo kuhanje. Sada možete uštedeti do 20% električne energije upotreboom topline.
- Ako je navedeno u receptu ili uputstvu za upotrebu, uvjek izvršite prethodno zagrijevanje. Ne otvarajte vrata rerne često tijekom pripreme hrane.
- Ne otvarajte vrata rerne dok spremate hranu u radnoj funkciji "Eko grijanje s ventilatorom". Ako ne otvarate vrata, unutrašnja temperatura se optimizuje da bi se uštedjela energija u radnoj funkciji "Eko grijanje s ventilatorom", pri čemu se ta temperatura može razlikovati od one koja je prikazana na zaslonu.
- Pokušajte da istovremeno pečete više jela u rerni. Možete istovremeno spremati hranu postavljanjem dvije posude za pečenje na metalnu rešetku. Osim toga, ako spremate jela jedno za drugim, to će uštedjeti energiju jer rerna neće izgubiti na svojoj toplini.

3 Vaš proizvod

Predstavljanje proizvoda



- 1 Kontrolna tabla
- 2 Sijalica*
- 3 Žičane police**
- 4 Motor ventilatora (iza čelične ploče)
- 5 Vrata
- 6 Ručka
- 7 Pozicije polica
- 8 Izlazna rupa za paru
- 9 Gornji grijač
- 10 Ventilacioni otvor
- 11 Rezervoar za vodu

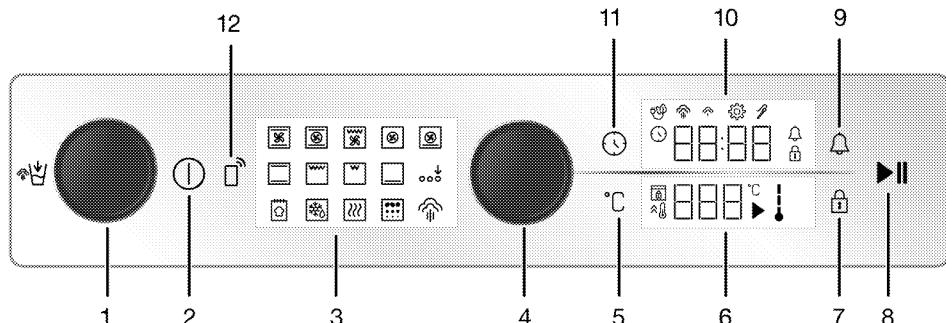
* Zavisi od modela. Vaš proizvod možda nema sijalicu ili se vrsta i lokacija sijalice mogu razlikovati od slike.

** Zavisi od modela. Možda vaš proizvod nema žičane police. Na slici, žičane police su prikazane kao primjeri.

Predstavljanje i uporaba kontrolne table proizvoda

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

Kontrola rerne



- 1 Rezervoar za vodu
- 2 Tipka ON/OFF
(Uključivanje/Iisključivanje)
- 3 Prikaz funkcija
- 4 Kontrolno dugme rerne
- 5 Tipka za podešavanje temperature
- 6 Prikaz temperature
- 7 Tipka za zaključavanje tipki
- 8 Tipka za početak/završetak spremanja hrane
- 9 Tipka za alarm
- 10 Prikaz sata/vremena
- 11 Tipka za vrijeme i podešavanje
- 12 Tipka daljinskog upravljača

Ako vaš proizvod ima okruglo dugme/dugmad pomoću kojeg se njime upravlja, to dugme se može uvući u ploču i izaći van nakon pritiska na isto kod nekih modela. Da biste izvršili postavke pomoću ovih dugmadi, prvo pritisnite odgovarajuće dugme i ono će se pojaviti van. Nakon postavke, pritisnite ga ponovo i vratite dugme u prvobitni položaj.

Kontrolno dugme rerne

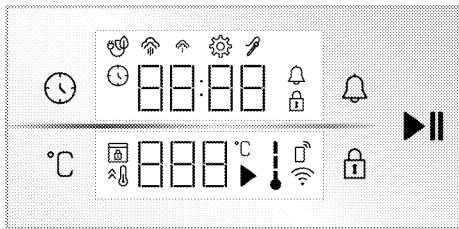
Pomoću gumba za upravljanje pećnicom možete kontrolirati postavke na zaslonu sata/vremena i prikaza temperature. Između ovih postavki možete se kretati okretanjem dugmeta za upravljanje pećnicom udesno/ulijevo, postavke možete aktivirati i potvrditi pritiskom.

Indikator temperature

Simbol unutrašnje temperature na zaslonu vam pokazuje nivo temperature unutar rerne. Simbol se pojavljuje na zaslonu kada započne spemanje hrane i svaki stepen simbola unutrašnje temperature će se upaliti kada unutrašnja temperatura dostigne postavljenu temperaturu.

Prikaz funkcija

Prikaz funkcija sadrži radne funkcije vaše pećnice. Svaka funkcija se aktivira dodirom na nju. Sve funkcije na ekranu su shematske; one možda neće biti dostupne na vašem proizvodu. Radne funkcije dostupne na vašem proizvodu objašnjene su u odjeljku „Radne funkcije pećnice“.



Zasloni

Tipke:

- ⌚ : Tipka za vrijeme i podešavanje
- °C : Tipka za podešavanje temperature
- 🔒 : Tipka za zaključavanje tipki
- 🔔 : Tipka za alarm
- ▶|| : Tipka za početak/završetak spremanja hrane

Prikaz sata/vremena :

- ⌚ : Simbol vremena kuhanja/dnevnog vremena
- 🔔 : Simbol alarma
- ⏰ : Simbol postavki
- 🔒 : Simbol zaključavanja tipki



: Simbol za kuhanje eko ventilatora



: Simbol niske razine pare*



: Simbol visoke razine pare*



: Simbol sonde za meso*

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

Prikaz temperature:

- ▶ : Simbol spremanja hrane
- °C : Simbol temperature
- ↓ : Simbol temperature unutar pećnice
- 🌡️ : Simbol za brzo zagrijevanje (booster)
- 📡 : Simbol daljinskog upravljača
- 📶 : Simbol bežične mreže (wifi)
- 🔒 : Simbol zaključavanja vrata*

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

Radne funkcije rerne

Na tabeli funkcija; prikazane su radne funkcije koje možete koristiti u vašoj remi i najviše i najniže temperature koje se mogu podešiti za ove funkcije. Redoslijed prikazanih režima rada može se razlikovati od rasporeda na vašem proizvodu.

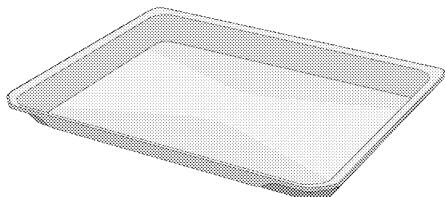
Simbol funkcije	Opis funkcije	Temperaturni opseg (°C)	Opis i upotreba
	Rad sa ventilatorom	-	Rerna se ne zagrijava. Radi samo ventilator (na zadnjoj strani). Odgovara za otapanje zamrzнуте hrane, sporo i na sobnoj temperaturi i za rashlađivanje pečene hrane. Vrijeme potrebno za odmrzavanje cijelog komada mesa duže je od vremena odmrzavnja hrane sa žitaricama.
	Gornji i donji grijач	40 - 280	Hranu zagrijevaju gornji i donji grijач istovremeno. Pogodno za kolače i gulaše u kalupima za pečenje ili kolače i peciva. Pečenje u samo jednom plehu.
	Donji grijач	40 - 220	Uključen je samo donji grijач. Pogodan je za hranu kojoj je potrebno da malo potamni sa donje strane.
	Gornji i donji grijач + ventilator	40 - 280	Vrući vazduh zagrijan gornjim i donjim grijaćima raspoređuje se ravnomjerno i brzo kroz rernu pomoću ventilatora. Pečenje u samo jednom plehu.
	Grijanje s ventilatorom	40 - 280	Vrući vazduh zagrijan toplim ventilatorom raspoređuje se ravnomjerno i brzo kroz rernu pomoću ventilatora. Pogodan je za spremanje hrane u više posuda na različitim nivoima polica.
	Eko grijanje s ventilatorom	160 - 220	Da biste uštedeli energiju, možete da koristite ovu funkciju umjesto da koristite „Grijanje s ventilatorom“ u rasponu od 160-220°C. Ali, vrijeme pečenja će se blago produžiti. Upotreba ove funkcije opisana je u poglavljju "Upravljanje upravljačkom jedinicom pećnice".

Simbol funkcije	Opis funkcije	Temperaturni opseg (°C)	Opis i upotreba
	Funkcija "Pizza"	40 - 280	Rad sa donjim grijačem i toplim ventilatorom. Pogodno je za pripremu pizze.
	Funkcija "3D"	40 - 280	Gornji grijač, donji grijač i topli ventilator. Svi djelovi proizvoda se ravnomjerno i brzo peku. Pečenje u samo jednom plehu.
	Niski gril	40 - 280	Mali gril na gornjem dijelu rerne radi. Pogodan je za grilovanje malih količina.
	Puni gril	40 - 280	Veliki gril na gornjem dijelu rerne radi. Pogodan je za grilovanje velikih količina.
	Puni gril + ventilator	40 - 280	Vrući vazduh zagrijan tokom funkcije velikog grila brzo se raspoređuje u rerni ventilatorom. Pogodan je za grilovanje velikih količina.
	Održavanje topline	40 - 100	Koristi se za održavanje hrane na temperaturi spremnoj za posluživanje duže vrijeme.
	Funkcija spremanja hljeba	-	Koristi se za pečenje hljeba. Postavljena dolazna temperatura i vrijeme ne mogu se mijenjati.
	Aktivacija dodatne funkcije	-	Koristi se za aktiviranje funkcija pokretanja koje se ne pojavljuju na zaslonu funkcija pri prvom pokretanju.
	Funkcija pare	-	Koristi se za kuhanje uz pomoć pare. Omogućava funkcije koje čine kuhanje uz pomoć pare.
	Paročišćenje	80	Ovaj položaj se koristi za omekšavanje prljavštine koja se formira u rerni odmah nakon što završite sa spremanjem hrane. Pročitajte objašnjenja za ovu funkciju u odjeljku za održavanje i čišćenje.

Dodaci uređaja

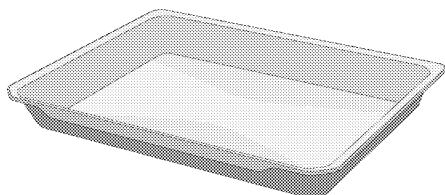
Uz vaš uređaj su isporučeni razni dodaci. U ovom odjeljku dostupni su opisi dodataka i opisi pravilnog korišćenja. Dodaci koji se dostavljaju uz uređaj se mogu razlikovati u zavisnosti od modela uređaja. Možda uz vaš uređaj ne postoji svaki dodatak opisan u uputstvu za upotrebu.

NAPOMENA : Plehovi uz vaš uređaj se mogu deformirati zbog uticaja temperature. Navedeno neće uticati na rad uređaja. Deformacija nestaje kada se pleh ohladi.



Standardni pleh

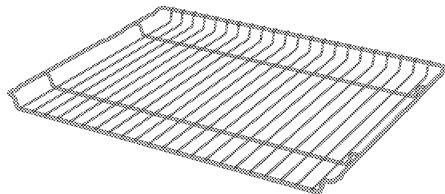
Koristi se za tijesta, smrznutu hranu i velike komade pečenja.



Duboki pleh

Koristi se za tijesto, velike komade pečenja, sočna jela ili za sakupljanje masnoće tijekom grilovanja.

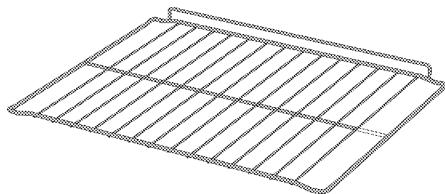
Modeli sa žičanim policama:

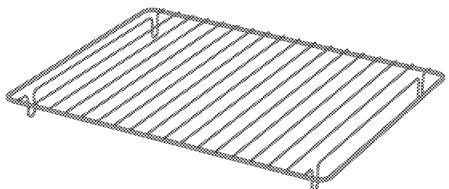


Žičani grill

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

Modeli bez žičanih polica:





Žičani gril u plehu

Stavljanjem navedene hrane u pleh (ako je predviđeno) osigurava se da se masnoće koje isteknu tijekom pečenja sakupe u pleh i na taj se način sprječava prljanje rerne.

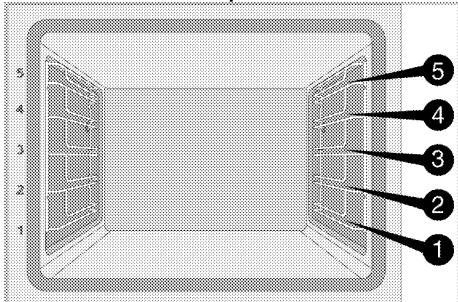
Žičani roštilj u ladici nije prikladan za upotrebu s dubokim pladnjem.

Korišćenje dodatka uređaja

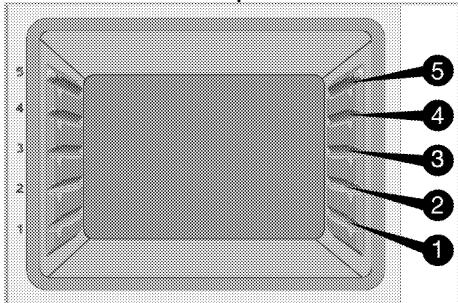
Police za pripremu hrane

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

Modeli sa žičanim policama



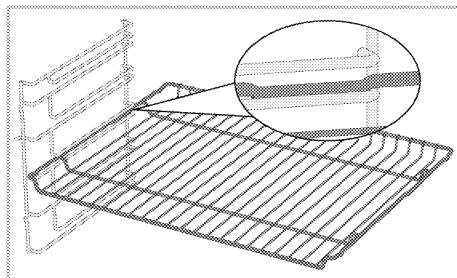
Modeli bez žičanih polica



Postavljanje žice za gril na police za pečenje

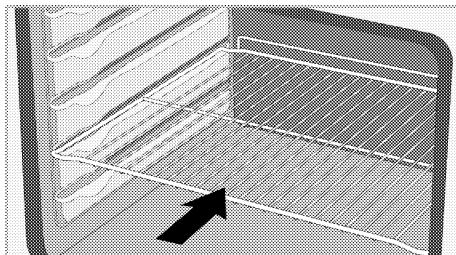
Modeli sa žičanim policama:

Od presudnog je značaja pravilno postaviti žicu za gril na bočne žičane police. Dok postavljate žicu za gril na policu, otvoreni dio mora biti na prednjoj strani. Za bolje rezultate pečenja, žica za gril mora biti pričvršćena graničnikom na žičanoj polici. Ne smije mimoći taj graničnik i dodirivati stražnji zid rerne.



Modeli bez žičanih polica:

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

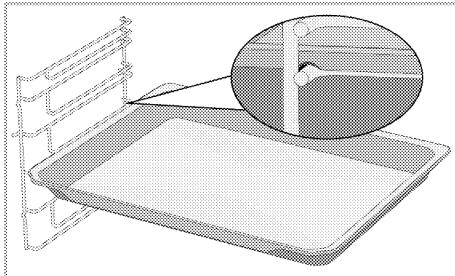


Postavljanje pleha na police za pečenje

Modeli sa žičanim policama:

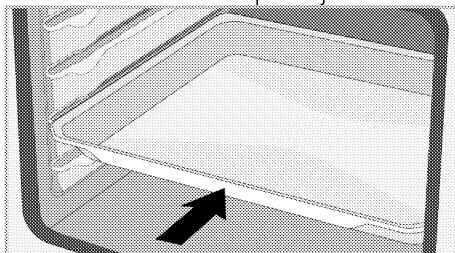
Takođe je od presudnog značaja pravilno postaviti plehove na žičane bočne police.

Dok postavljate pleh na željenu policu, njegova strana dizajnirana za držanje mora biti okrenuta sa prednje strane. Za bolje rezultate pečenja, pleh mora biti pričvršćen graničnikom za žičanu polici. Ne smije mimoći taj graničnik i dodirivati stražnji zid rerne.



Modeli bez žičanih polica:

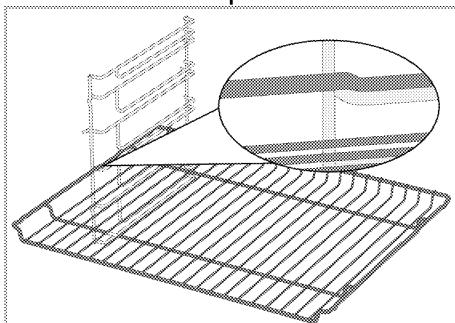
Takođe je od presudnog značaja propisno postaviti plehove na bočne police. Pleh se u samo jednom smjeru može postaviti na policu. Dok postavljate pleh na željenu policu, njegova strana dizajnirana za držanje mora biti okrenuta sa prednje strane.



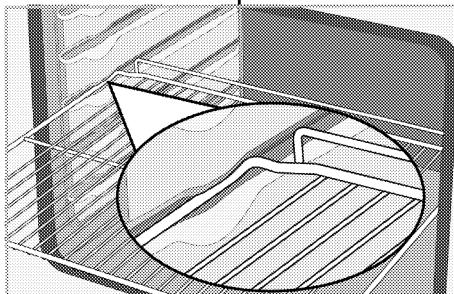
Funkcija zaustavljanja žice za gril

Uređaj ima funkciju graničnika koji sprječava prevrtanje žice za gril sa žičane police. Ovom funkcijom lako i bezbjedno možete izvaditi hrancu. Dok uklanjate žicu za gril, možete je povući prema naprijed dok ne dosegne graničnik. Morate preci preko graničnika da biste ga potpuno izvukli.

Modeli sa žičanim policama

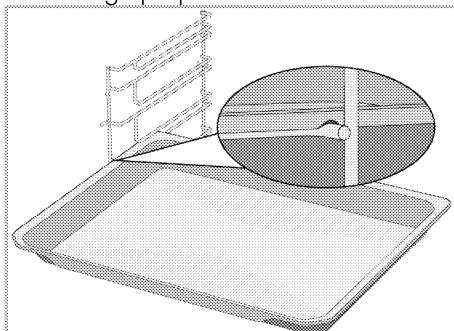


Modeli bez žičanih polica



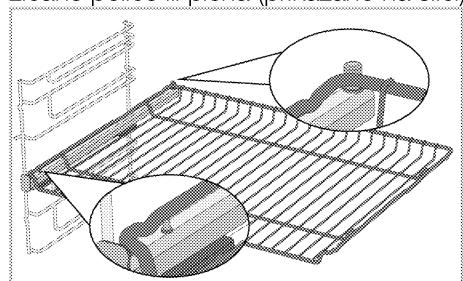
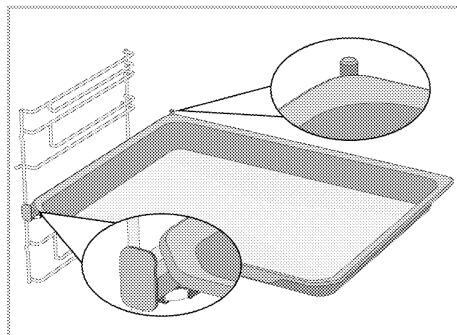
Funkcija zaustavljanja pleha za žicu za gril - Modeli sa žičanim policama

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



Pravilno postavljanje žičane police i pleha na teleskopske šine-Modeli sa žičanim policama i teleskopskim šinama

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



Tehničke specifikacije

Opšte specifikacije

Spoljne dimenzije proizvoda (visina/širina/dubina)	595 mm/594 mm/567 mm
Dimenzije za ugradnju rerne (visina / širina / dubina)	590 ili 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Napon / frekvencija	220-240 V ~ 50 Hz
Tip i presjek kabla koji se koristi / adekvatan za upotrebu u proizvodu	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Ukupna potrošnja električne energije	3,4 kW
Vrsta rerne	Multifunkcionalna rerna

Osnove: Informacije o energetskoj naljepnici električnih rerni date su u skladu sa standardom EN 60350-1 / IEC 60350-1. Ove vrijednosti su određene sa standardnim opterećenjem sa donjim i gornjim grijačem i sa grijanjem pomoću ventilatora (ako postoji).

Klasa energetske efikasnosti se određuje u skladu sa sljedećim prioritetima u zavisnosti od toga da li relevantne funkcije postoje na uređaju ili ne: 1-Eko grijanje s ventilatorom, 2-Grijanje s ventilatorom 3- Niski gril + ventilator, 4-Gomji i donji grijač.

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

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

i Vrijednosti navedene na naljepnici 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 vrijednosti se mogu razlikovati.

4 Prva uporaba

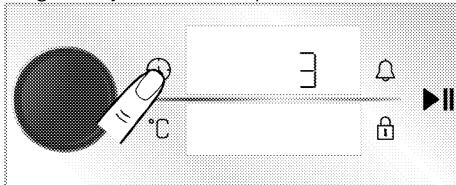
Prije nego što počnete da koristite svoj proizvod, preporučuje se da uradite kako je navedeno u odjeljcima u nastavku.

Prvo postavljanje vremena

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

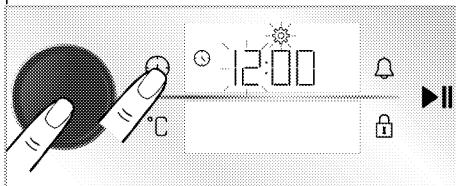
1. Kad je pećnica u stanju pripravnosti (kada je doba dana prikazano na ekrani), aktivirajte izbornik postavki tako što ćete dodirnuti tipku otprilike 3 sekunde.

» Prikazuje se odbrojavanje 3- 2- 1. Kada odbrojavanje istekne, aktivira se odgovarajući izbornik postavki.



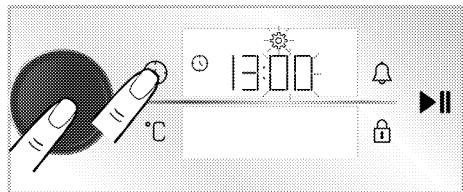
2. Pritisnite jednom tipku za upravljanje pećnicom ili dodirnite tipku da aktivirate polje sata.

» Polje za sat i simbol treperi na prikazu vremena/sata.



3. Podesite sat okretanjem gumba za upravljanje pećnicom udesno / ulijevo i pritisnite gumb za upravljanje pećnicom ili dodirnite tipku jednom da aktivirate polje za minute.

» Polje za minute i simbol trepere na prikazu vremena/sata.



4. Podesite minute okretanjem dugmeta za upravljanje pećnicom udesno/ulijevo. Postavku vremena potvrđite pritiskom na dugme za upravljanje pećnicom ili dodirivanjem tipke .

» Tačno vrijeme je postavljeno i simbol se pojavljuje na prikazu vremena/sata uvjek kao uključen.

i Ako početno vrijeme nije postavljeno, sat će raditi od vremena postavljenog u proizvodnji. Kasnije možete promijeniti postavku tačnog vremena, kao što je opisano u odjeljku „Postavka“.

i Postavke tačnog vremena se poništavaju u slučaju dugotrajnog prekida u napajanju. Isto je potrebno opet podesiti.

Prvo 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 grijači u vašem proizvodu. Pogledajte "Radne funkcije rerne". U sljedećem odjeljku možete saznati kako koristiti renu.

5. Sačekajte da se rerna ohladi.

6. Obrišite površine proizvoda vlažnom krpom ili sunđerom i osušite krpom.

Prije upotrebe dodataka;

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

NAPOMENA Neki deterdženti i materijali za čišćenje mogu izazvati oštećenja na površini. Nemojte koristiti agresivne deterdžente, praškove/kreme za čišćenje ili bilo kakve oštре predmete dok čistite.

NAPOMENA Dim i miris mogu se javiti tokom nekoliko sati prilikom inicijalnog puštanja u rad. To je sasvim normalno. Osigurajte da je prostorija dobro ventilirana da bi se uklonio dim i miris. Izbjegavajte direktno inhaliranje dima i mirisa koji se ispušta.

5 Kako rukovati pećnicom

Opće informacije o uporabi rerne

Ventilator (*Možda ne postoji kod vašeg modela.)

Vaš proizvod ima ventilator za hlađenje. Ventilator za hlađenje se automatski aktivira kad je potrebno i hlađi i prednju stranu proizvoda i namještaja.

Automatski se deaktivira kada se proces hlađenja završi. Vrući vazduh izlazi preko vrata rerne. Nemojte ničim pokrivati ove otvore za ventilaciju. U suprotnom, rerna se može pregrijati.

Ventilator za hlađenje kontinuirano radi tokom rada rerne ili nakon isključivanja rerne (otprilike 20-30 minuta). Ako spremate hrani koristeći programiranje tajmera rerne, na kraju vremena pripreme ventilator za hlađenje isključuje se sa svim funkcijama. Korisnik ne može odrediti vrijeme rada ventilatora za hlađenje. Uključuje se i isključuje automatski. Ovo nije greška.

Svjetlo u rerni

Sijalica rerne se uključuje kada rerna počne da peče. U nekim je modelima sijalica upaljena tijekom pečenja, dok se u nekim modelima isključuje nakon određenog vremena.

Ako se vrata uređaja otvore dok rerna radi ili su zatvorena, sijalica rerne se automatski uključuje.

Rad kontrolne jedinice rerne

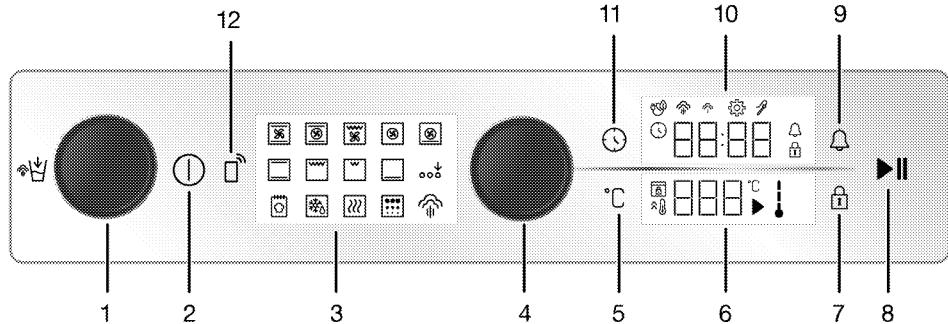
Opšta upozorenja za kontrolnu jedinicu rerne

i Maksimalno vrijeme koje se može postaviti za vrijeme završetka je 5:59 sati. U funkciji održavanja temperature, ovo vrijeme je 23:59 sati. U slučaju nestanka struje, postavljeno vrijeme spremanja hrane i vrijeme završetka spremanja hrane će se otkazati.

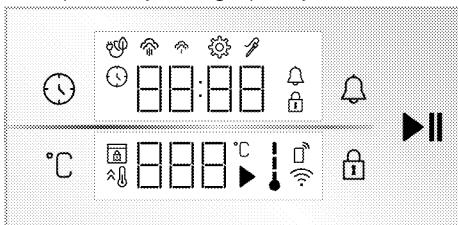
i Prilikom bilo kakve postavke, odgovarajući simboli trepere na zaslonu. Sačekajte kratko dok se postavke sačuvaju.

i Ako je vrijeme spremanja hrane postavljeno, kada započne spremanje hrane, preostalo vrijeme se prikazuje na zaslonu.

i Ako je na vašoj kontrolnoj jedinici omogućena postavka za brzo prethodno zagrijevanje (pojačivač), simbol se pojavljuje na zaslonu kada počnete da pečete i rerna će brzo postići temperaturu koju ste postavili za spremanje hrane. Pogledate postavku za brzo prethodno zagrijevanje (pojačivač) **Odjeljak „Postavke“**.



- 1 Rezervoar za vodu
- 2 Tipka ON/OFF
(Uključivanje/Iisključivanje)
- 3 Prikaz funkcija
- 4 Kontrolno dugme rerne
- 5 Tipka za podešavanje temperature
- 6 Prikaz temperature
- 7 Tipka za zaključavanje tipki
- 8 Tipka za početak/završetak spremanja hrane
- 9 Tipka za alarm
- 10 Prikaz sata/vremena
- 11 Tipka za vrijeme i podešavanje
- 12 Tipka daljinskog upravljača



Zasloni

Tipke:

- ⌚ : Tipka za vrijeme i podešavanje
- °C : Tipka za podešavanje temperature
- 🔒 : Tipka za zaključavanje tipki
- 🔔 : Tipka za alarm
- ▶|| : Tipka za početak/završetak spremanja hrane

Prikaz sata/vremena :

- ⌚ : Simbol vremena
- 🕒 : Simbol kuhanja/dnevног vremena
- 🔔 : Simbol alarma
- ⚙️ : Simbol postavki
- 🔒 : Simbol zaključavanja tipki
- 🕒 : Simbol za kuhanje eko ventilatora
- ☔ : Simbol niske razine pare*
- ☔ : Simbol visoke razine pare*
- ⚡ : Simbol sonde za meso*

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

Prikaz temperature:

- ▶ : Simbol spremanja hrane
- °C : Simbol temperature
- ↓ : Simbol temperature unutar pećnice
- ⌘ : Simbol za brzo zagrijevanje (booster)
- ⌚ : Simbol daljinskog upravljača
- WiFi : Simbol bežične mreže (wifi)
- 🔒 : Simbol zaključavanja vrata*

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

Uključivanje rerne

- 1.Uključite pećnicu dodirom na tipku ①.
- » Nakon uključivanja rerne, na zaslonu se prikazuje prva radna funkcija. Na ovom zaslonu mogu se podešiti radna

funkcija, temperatura, vrijeme spremanja hrane i alarm.

- i** Ako na ovom zaslonu nisu odabранe nikakve postavke, terna će se isključiti za otprilike 5 minuta, a tačno vrijeme će se pojaviti na zaslonu.

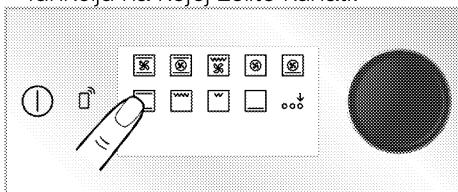
Isključivanje rerne

Isključite pećnicu dodirom na tipku ①. Na zaslonu se prikazuje tačno vrijeme.

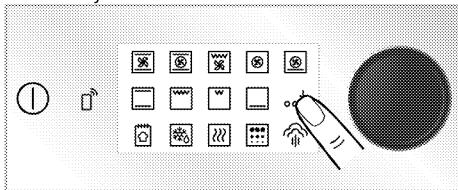
Manuelno spremanje hrane za izbor temperature i funkcije rada rerne

Možete spremati hranu tako što ćete izvršiti manuelnu kontrolu (pod vašom kontrolom) bez postavljanja vremena spremanja hrane odabirom temperature i radne funkcije specifične za vašu hranu. Funkcija "Gornji i donji grijač" i postavke od 180 °C prikazani su kao primjer na slikama.

- 1.Uključite pećnicu dodirom na tipku ①.
- 2.Na zaslonu funkcije dodirnite radnu funkciju na kojoj želite kuhati.

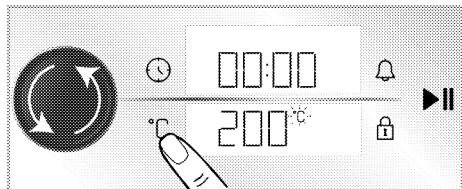


- 3.Na zaslonu funkcije dodirnite radnu funkciju na kojoj želite kuhati. Ako funkcija koju želite odabrati nije među prvima radnim funkcijama koje se pojavljuju na zaslonu funkcija, možete aktivirati donji red radnih funkcija dodirivanjem "Aktivacija dodatne funkcije".



- 4.Unaprijed definirana temperatura za radnu funkciju koju ste odabrali pojavljuje se na zaslonu temperature. Da biste promijenili ovu temperaturu, pritisnite upravljačko dugme pećnice ili dodirnite tipku °C i okrenite upravljačko dugme pećnice udesno / uljevo.

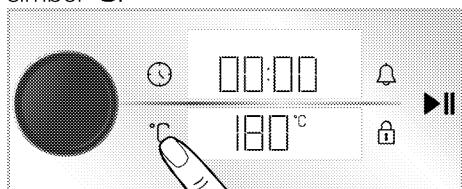
» Na zaslonu temperature se prikazuje simbol °C.



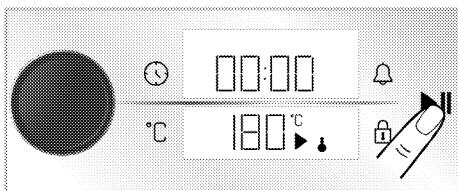
- i** Ako promijenite radnu funkciju nakon promjene unaprijed definisane temperature za radne funkcije, na zaslonu se pojavljuje posljednja temperatura koju ste postavili. Međutim, ako postavljena temperatura nije u temperaturnom opsegu izabrane radne funkcije, pojavljuje se najviša podešiva temperatura te radne funkcije.

- 5.Potvrdite podešavanje temperature dodirom na tipku °C.

» Na zaslonu temperature se prikazuje simbol °C.



- 6.Nakon postavke radne funkcije i temperature, dodirnite tipku ►|| da biste započeli spremanje hrane.



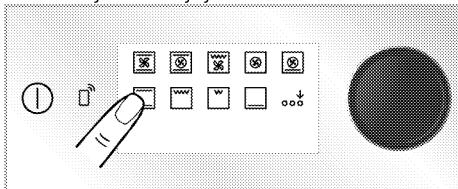
» Vaša pećnica će odmah početi da radi na izabranoj radnoj funkciji i temperaturi. Simboli i će se pojaviti na zaslonu temperature. Vrijeme spremanja hrane počinje odbrojavati na zaslonu. Svaka faza simbola svijetli kada unutarnja temperatura pećnice dostigne zadalu temperaturu. Pećnica se ne isključuje automatski jer se ručno upravljanje spremanjem hrane vrši bez postavke vremena za spremanje hrane. Morate sami kontrolirati spremanje hrane i isključiti pećnicu. Kada je spremanje hrane završeno, dodirnite tipku /II za prekid spremanja hrane ili dodirnite tipku da biste potpuno isključili pećnicu.

Spremanje hrane postavkom

vremena spremanja hrane;

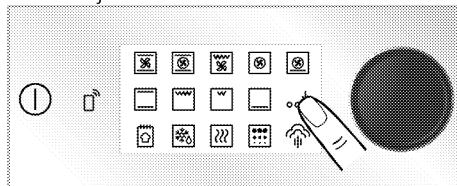
Rernu možete automatski isključiti po isteku vremena odabirom temperature i radne funkcije specifične za vašu hranu i postavkom vremena spremanja hrane na upravljačkoj jedinici. Funkcija "Gornji i donji grijач" i postavke od 180 °C i 45 minuta prikazani su kao primjer na slikama.

- 1.Uključite pećnicu dodirom na tipku .
- 2.Na zaslonu funkcije dodirnite radnu funkciju na kojoj želite kuhati.



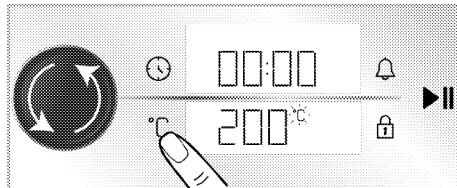
- 3.Na zaslonu funkcije dodirnite radnu funkciju na kojoj želite kuhati. Ako funkcija koju želite odabrati nije među prvim radnim funkcijama koje se

pojavljuju na zaslonu funkcija, možete aktivirati donji red radnih funkcija dodirivanjem "Aktivacija dodatne funkcije".



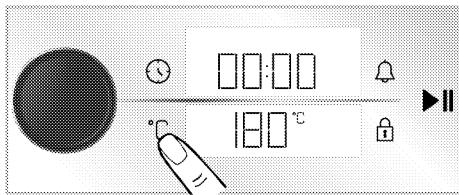
- 4.Unaprijed definirana temperatura za radnu funkciju koju ste odabrali pojavljuje se na zaslonu temperature. Da biste promijenili ovu temperaturu, pritisnite upravljačko dugme pećnice ili dodirnite tipku i okreinite upravljačko dugme pećnice udesno / uljevo.

- » Na zaslonu temperature se prikazuje simbol .



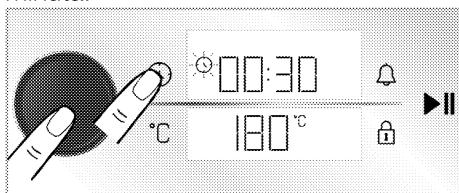
i Ako promijenite radnu funkciju nakon promjene unaprijed definisane temperature za radne funkcije, na zaslonu se pojavljuje posljednja temperatura koju ste postavili. Međutim, ako postavljena temperatura nije u temperaturnom opsegu izabrane radne funkcije, pojavljuje se najviša podešiva temperatura te radne funkcije.

- 5.Potvrđite podešavanje temperature dodirom na tipku .
- » Na zaslonu temperature se prikazuje simbol .



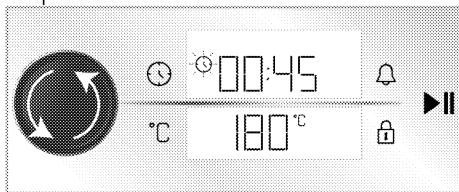
6. Pritisnite tipku za upravljanje pećnicom ili dodirnjite tipku jednom da biste podešili vrijeme kuhanja.

» Simbol trepće na zaslonu, a na prikazu sate/vremene prikazuje se postavljeno vrijeme kuhanja od 30 minuta.



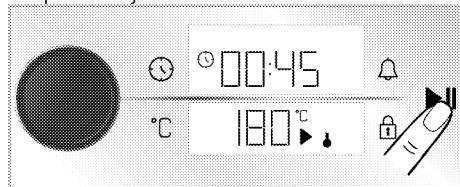
i Nakon podešavanja radne funkcije i temperature, vrijeme kuhanja postavit će se na 30 minuta dodirivanjem tipke ili izravnim pritiskom na gumb za upravljanje pećnicom za brzo podešavanje vremena kuhanja i mijenjanje vremena okretanjem gumba za upravljanje pećnicom udesno / ulijevo.

7. Podesite vrijeme kuhanja okretanjem gumba za upravljanje pećnicom. Potvrdite vrijeme kuhanja dodirom na tipku .



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

8. Nakon što podešite funkciju rada, temperaturu i vrijeme spremanja hrane, dodirnjite tipku da biste započeli sa spremanjem hrane.



» Vaša rerna će odmah početi da radi na izabranoj funkciji i temperaturi.

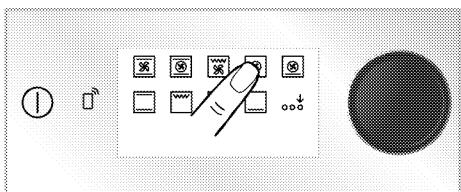
Postavljeno vrijeme kuhanja počinje da odbrojava. Simboli i će se pojaviti na zaslonu temperature. Svaka faza simbola svijetli kada unutarnja temperatura pećnice dostigne zadanu temperaturu. Nakon isteka vremena postavljenog za spremanje hrane, na zaslonu će se pojavitи "End" pojaviće se na zaslonu temperature, tajmer daje zvučno upozorenje i kuhanje se zaustavlja.

9. Zvučno upozorenje se oglašava 1 minut. Ako dodirnete tipku tokom oglašavanja zvučnog signala i "End" se pojavi se na zaslonu temperature, pećnica nastavlja da radi neograničeno. Ako dodirnete tipku , pećnica će se isključiti. Ako dodirnete bilo koju drugi taster osim ovih tri, zvučno upozorenje će prestati.

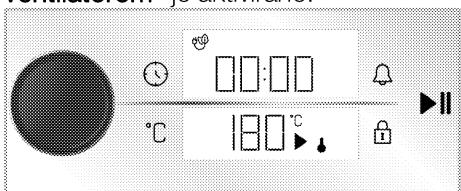
Kuhanje s eko ventilatorom

Da biste uštedjeli energiju, ovu funkciju možete koristiti umjesto da koristite "Grijanje s ventilatorom" u opsegu 160-220 °C. Ali; vrijeme kuhanja bit će nešto duže.

- 1.Uključite pećnicu dodirom na tipku .
- 2.Dodirnjite i zadržite "Grijanje s ventilatorom" na zaslonu funkcije.



» Prikazuje se odbrojavanje 3- 2- 1. Kada odbrojavanje istekne, simbol se pojavljuje i „Kuhanje s eko ventilatorom“ je aktivirano.



3. Možete promijeniti podešenu temperaturu i vrijeme kuhanja kako je opisano u prethodnim odjeljcima. Tada započinjete sa kuhanjem.

» Pri „Kuhanje s eko ventilatorom“, lampica se pali kratko nego kod drugih funkcija kuhanja tijekom kuhanja zbog uštede energije.

Funkcija spremanja hljeba

Vaša pećnica ima „Funkcija spremanja hljeba“ posebno definisanu opciju za pravljenje kruha. Postavke temperature i vremena funkcije su fiksne.

Sastojci

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

Za gornju stranu tjestova

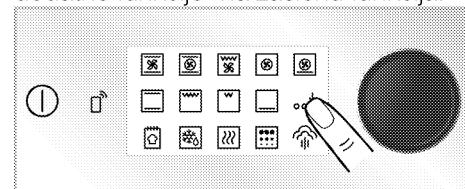
- 2 kašičice suncokretovog ulja

Priprema

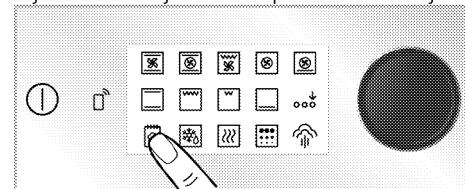
1. Prosijte brašno u duboku posudu. Na brašno dodajte šećer i homogeno ga promiješajte.
2. Otvorite sredinu brašna i dodajte kvasac, sol i suncokretovo ulje.

Počevši od bočnih strana posude, toplu vodu sipajte postepeno.

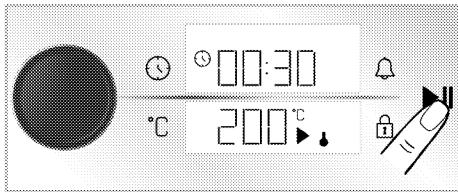
3. Mijesite tjesto ručno ili u mikseru oko 10-15 minuta.
4. Zamiješeno tjesto nekoliko puta okrenite rukom i stavite u posudu. Na tjesto nanesite 1 kašićicu suncokretovog ulja i prekrijte ga stretch folijom tako da dodiruje tjesto.
5. Pokrijte tjesto streč folijom, pokrijte ga debelom krpom i ostavite da nadodje na sobnoj temperaturi.
6. Stavite tjesto, koje je fermentiralo 60 minuta, na radnu površinu, preklopite ga 4-5 puta i uklonite zrak iznutra. Na tjesto nanesite 1 kašićicu suncokretovog ulja i prekrijte ga stretch folijom tako da dodiruje tjesto. Testo fermentirajte na sobnoj temperaturi još 30 minuta.
7. Kada tjesto završi sa fermentacijom, oblikujte tjesto u vekne i stavite ga na pleh. Napravite 3-4 reza na tjestu uz pomoć noža.
8. Stavite pleh na treću policu pećnice.
9. Uključite pećnicu dodirom na tipku .
10. Aktivirajte donji red radnih funkcija dodirivanjem „Aktivacija dodatne funkcije“ na zaslonu funkcija.



11. Dodirnite „Funkcija spremanja hljeba“ u donjem redu prikaza funkcija.



12. Dodirnite tipku da biste započeli kuhanje.



13. Na kraju perioda kuhanja, upozorenje se oglašava jedan minut. Ako dodirnete taster \odot , pećnica će se isključiti. Ako dodirnete bilo koju drugi taster osim ovih tastera, zvučno upozorenje će prestati.

Kuhanje s pomoću pare

Vaša pećnica ima funkciju kuhanja s pomoću pare. Tijekom kuhanja, ova para osigurava bolje rezultate kuhanja. Para osigurava da površina peciva bude svjetlijia, kora hrskavija a pecivo veće. Štoviše, pomoć pare smanjuje gubitak sokova iz mesa, čineći da sočnijim i ukusnijim.

Postoje 2 različita nivoa rada s pomoću pare: nizak i visok nivo pare. Tijekom kuhanja, para se u pećnicu dodaje u određenim intervalima. Općenito, nizak nivo pare preporučuje se za pečenje kolača, peciva, kruha, a visok nivo pare preporučuje se za pripremu jela od mesa (poput velikih komada mesa, cjelovite peradi). Ova funkcija može ovisiti o hrani koju kuhate. U tu svrhu pogledajte tablicu za kuhanje.

- i** Kuhanje na pari može se vršiti samo na temperaturama koje premašuju 80°C .
- i** Kapacitet spremnika za vodu je 250 ml. Tijekom kuhanja, nemojte dodavati više od 250 ml vode u spremnik za vodu.

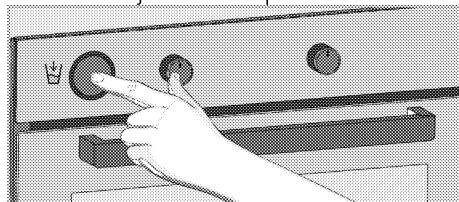
i Kondenzat koji se stvori na vratima pećnice nakon kuhanja uz pomoć pare može kapnuti okolo kad se vrata pećnice otvore. Čim otvorite vrata pećnice, obrišite kondenzaciju.

i Držite se podalje kada otvarate vrata pećnice, jer para i toplota mogu izaći tijekom i nakon kuhanja uz pomoć pare. Para koja izade može izazvati opekotine na rukama, licu i/ili očima.

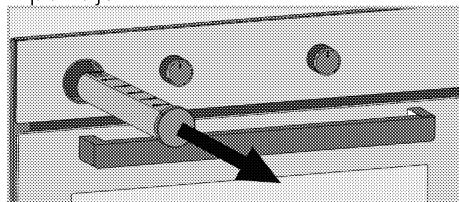
i Ako voda ostaje u pećnici nakon svakog kuhanja s pomoću pare, preostalu vodu osušite suhom krpom nakon što se pećnica ohladi. U suprotnom, preostala voda može izazvati kalcifikaciju.

Za kuhanje s pomoću pare:

1. Pogledajte tablicu kuhanja s pomoću pare kako biste postavili funkciju, temperaturu i vrijeme prikladno za odgovarajući obrok i započeli postupak kuhanja. Za obroke koji nisu navedeni u tablici, vi možete odrediti količinu vode, temperaturu, funkciju kuhanja i vrijeme.
2. Pritisnite spremnik za vodu na kontrolnoj tabli vaše pećnice.

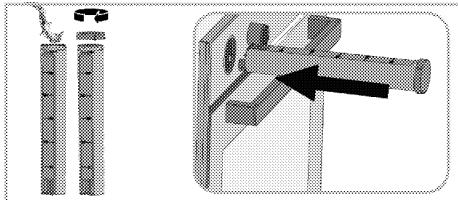


3. Izvadite rezervoar za vodu iz njegove pozicije.



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

i Nemojte koristiti destiliranu ili filtriranu vodu. Koristite samo flaširanu vodu. Nemojte koristiti rastvore koji su zapaljivi, sadrže alkohol ili čvrste čestice u spremnik za vodu.



5. Zatvorite poklopac spremnika za vodu i stavite ga u njegovu poziciju.

6. Stavite jelo na preporučenu policu.

Dok je aktivirano kuhanje s pomoću pare:

- Ako u spremniku za vodu ima dovoljno vode, pećnica nastavlja kuhanje s pomoću pare sve dok ne nestane vode u spremniku.
- Ako voda u spremniku nestane ili ako se ne doda dovoljno vode, simbol ili simbol će početi da trepere na zaslonu i nakon nekog vremena će se oglasiti zvučno upozorenje. U međuvremenu, pećnica nastavlja da radi bez pare.
- Da biste nastavili da kuhatate s pomoću pare, izvadite spremnik za vodu, napunite ga vodom do dovoljnog nivoa i stavite ga u njegov otvor. Pećnicapоčinje da dobija paru, uz korišćenje vode iz spremnika.

Posle kuhanja s pomoću pare:

- Neko vrijeme nakon završetka kuhanja s pomoću pare, pećnica povlači vodu koja ostaje u generatoru nazad u spremnik. U međuvremenu, zvuk rada pumpa koji se čuje iz pećnice je redovna pojava.

- Kada se preostala voda povuče, iz higijenskih razloga ispraznite preostalu vodu iz spremnika za vodu.
- Zbog rizika po zdravlje ispraznjite spremnik za vodu i dodajte svježu vodu prije nego što započnete novi postupak kuhanja na pari.

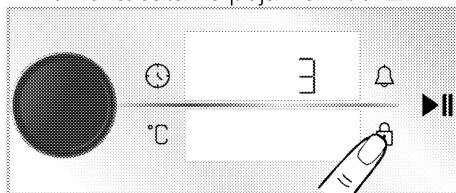
Postavke

i Odbrojavanje 3- 2- 1 prikazuje se u izbornicima ili postavkama koje će se aktivirati dodirom tokom dužeg perioda. Kada odbrojavanje istekne, aktivira se odgovarajući izbornik ili postavka.

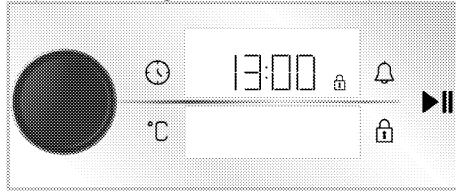
Uključivanje zaključavanja tipki

Korišćenjem funkcije zaključavanja tipki možete zaštитiti kontrolnu jedinicu od smetnji.

1. Dodirnite tipku dok se na prikazu vremena/sata ne pojavi simbol .



» Prikazuje se odbrojavanje 3- 2- 1. Kada odbrojavanje istekne, na prikazu vremena/sata se prikazuje simbol , što znači da je zaključavanje tipki aktivirano. Kada se dodirne bilo koja tipka ili se pritisne kontrolno dugme pećnice dok je postavljeno zaključavanje tipki, tajmer daje zvučni signal i simbol treperi.



i Zaključavanje tipki neće biti otkazano u slučaju nestanka struje.

Deaktiviranje zaključavanja tipki

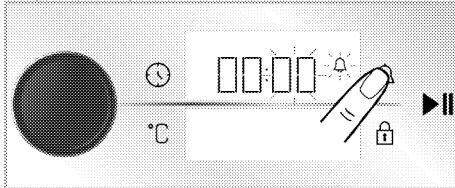
1. Dodirnite tipku dok se na prikazu vremena/sata ne pojavi simbol .
- » Prikazuje se odbrojavanje 3- 2- 1. Kada istekne odbrojavanje, simbol nestaje i zaključavanje tipki je onemogućeno na prikazu vremena/sata.

Postavke alarma

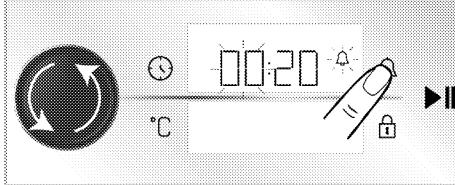
Kontrolnu jedinicu uređaja takođe možete da koristite za bilo kakvo upozorenje ili podsjetnik koji se ne odnosi samo na spremanje hrane. Alarm nema utjecaja na funkcije pećnice. Koristi se za upozorenje. Na primjer, alarm možete da koristite kada želite da okrenete hranu u pećnici u određeno vrijeme. Čim istekne vrijeme koje ste postavili, kontrolna jedinica vam daje zvučno upozorenje.

Maksimalno vrijeme alarma može biti 23 sata i 59 minuta.

1. Dodirnite tipku jednom da biste podesili period alarma.
» Polje simbola i minuta počinje treptati na prikazu vremena/sata.



2. Namjestite minutu okretanjem gumba za upravljanje pećnicom udesno / ulijevo i dodirnite tipku jednom da aktivirate polje sata.



3. Podesite sat okretanjem dugmeta za upravljanje pećnicom udesno / ulijevo. Postavku vremena potvrdite pritiskom

na dugme za upravljanje pećnicom ili dodirivanjem tipke .

» Simbol svijetli neprekidno i na prikazu vremena/sata odbrojava vrijeme alarma.

4. Nakon isteka vremena alarma, simbol počinje treptati i daje vam zvučno upozorenje.

Ako su vrijeme alarma i vrijeme kuhanja postavljeni istovremeno, na prikazu vremena/sata se prikazuje kraće vrijeme.

Isključivanje alarma

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

» Zvučno upozorenje je zaustavljeno.

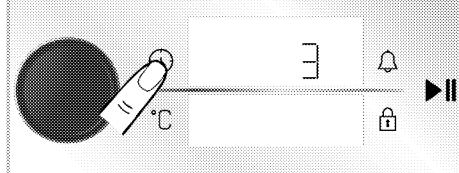
Ako želite da otkažete alarm;

1. Dodirnite tipku jednom za otkaživanje vremena.
» Simbol počinje da treperi na prikazu vremena/sata.
2. Podesite vrijeme alarma na „00:00“ okretanjem dugmeta za upravljanje pećnicom udesno/ulijevo.

Postavka jačine zvuka

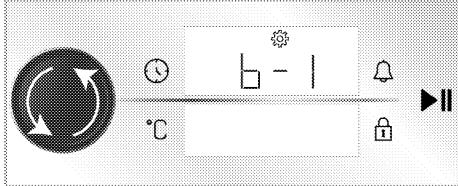
Možete postaviti jačinu zvuka kontrolne jedinice. Vaša pećnica treba biti isključena za obavljanje ove radnje.

1. Kad je pećnica isključena, aktivirajte izbornik postavki tako što ćete dodirnuti tipku otprilike 3 sekunde.
» Prikazuje se odbrojavanje 3- 2- 1. Kada odbrojavanje istekne, aktivira se odgovarajući izbornik postavki.

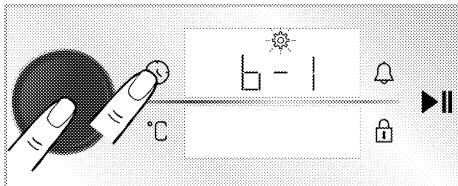


2. Okrećite dugme za upravljanje pećnicom udesno / ulijevo dok se na

prikazu vremena/sata ne pojavi „b-1“ ili „b-2“.



3. Aktivirajte podešavanje glasnoće dodirivanjem tipke ili pritiskom na dugme za upravljanje pećnicom
» Simbol počinje da treperi na prikazu vremena/sata.

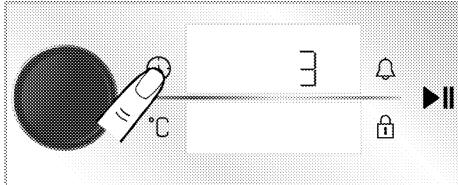


4. Podesite željeni nivo glasnoće okretanjem dugmeta za upravljanje pećnicom udesno/ulijevo.
5. Potvrdite odabranu razinu glasnoće dodirom tipke ili pritiskom na dugme za upravljanje pećnicom.

Postavka osvjetljenosti zaslona

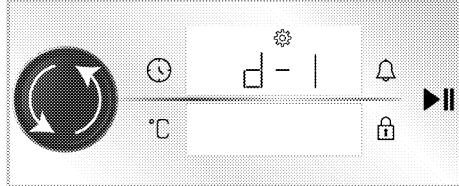
Možete da promijenite osvjetljenost zaslona na kontrolnoj jedinici. Vaša pećnica treba biti isključena za obavljanje ove radnje.

1. Kad je pećnica isključena, aktivirajte izbornik postavki tako što ćeće dodirnuti tipku otprilike 3 sekunde.
» Prikazuje se odbrojavanje 3- 2- 1. Kada odbrojavanje istekne, aktivira se odgovarajući izbornik postavki.

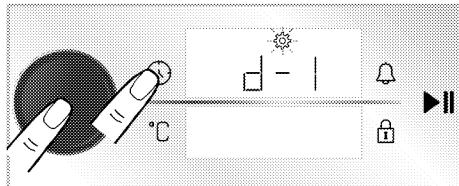


2. Okrećite dugme za upravljanje pećnicom udesno/ulijevo dok se na

prikazu vremena/sata ne prikažu „d-1“, „d-2“ ili „d-3“.



3. Aktivirajte postavku osvjetljenja dodirivanjem tipke ili pritiskom na gumb za upravljanje pećnicom.
» Simbol počinje da treperi na prikazu vremena/sata.

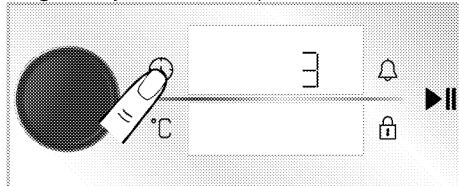


4. Podesite željenu razinu svjetline okretanjem dugmeta za upravljanje pećnicom udesno/ulijevo.
5. Potvrdite odabranu razinu svjetline dodirom tipke ili pritiskom na dugme za upravljanje pećnicom.

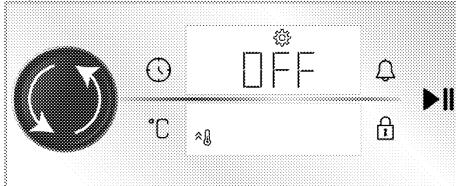
Postavka funkcije brzog prethodnog zagrijavanja (pojačivač)

Kuhanjem možete upravljati automatski pomoću funkcije brzog predgrevanja na vašem proizvodu. U tu svrhu aktiviraćete postavku brzog prethodnog zagrijavanja. Vaša pećnica treba biti isključena za obavljanje ove radnje.

1. Kad je pećnica isključena, aktivirajte izbornik postavki tako što ćeće dodirnuti tipku otprilike 3 sekunde.
» Prikazuje se odbrojavanje 3- 2- 1. Kada odbrojavanje istekne, aktivira se odgovarajući izbornik postavki.

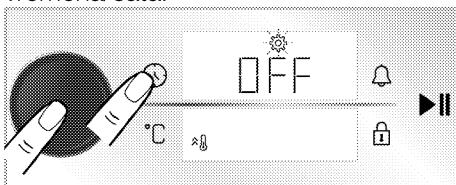


2. Okrećite dugme za upravljanje pećnicom udesno / ulijevo dok se simbol  i "Isključeno" ne pojavi na prikazu vremena/sata.

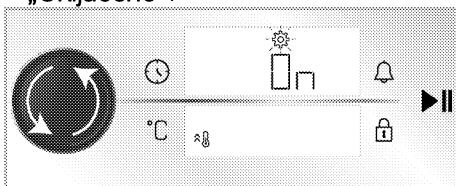


3. Aktivirajte postavku brzog prethodnog zagrijavanja (pojačivač) dodirivanjem tipke  ili pritiskom na gumb za upravljanje pećnicom.

» Simbol  počinje da treperi na prikazu vremena/sata.



4. Okrenite dugme za upravljanje pećnicom udesno/ulijevo da biste promijenili postavku „Isključeno“ datu na prikazu vremena/sata u postavku „Uključeno“.



5. Potvrdite postavku brzog prethodnog zagrijavanja (pojačivač) dodirivanjem tipke  ili pritiskom na gumb za upravljanje pećnicom.

i Možete isključiti postavku brzog prethodnog zagrijavanja (pojačivač) tako što ćete ponoviti postupak. Ako ga postavite na "Isključeno", možete otkazati brzo podešavanje prethodnog zagrijavanja.

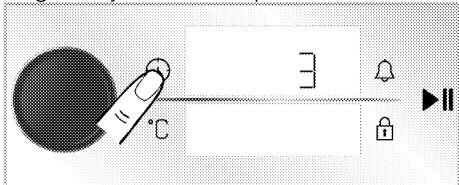
Promjena tačnog vremena

da promijenite tačno vrijeme koje ste prethodno podesili,

1. Kad je pećnica u stanju pripravnosti (kada je doba dana prikazano na ekranu), aktivirajte izbornik postavki tako što ćete dodirnuti tipku  otprilike 3 sekunde.

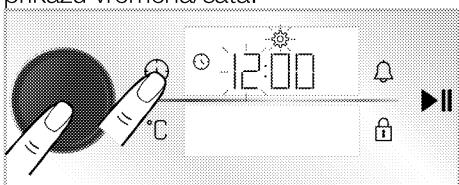
» Prikazuje se odbrojavanje 3- 2- 1.

Kada odbrojavanje istekne, aktivira se odgovarajući izbornik postavki.



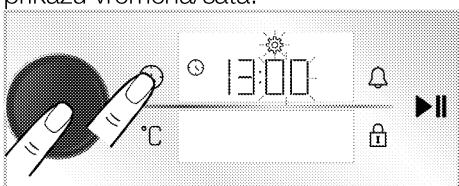
2. Pritisnite jednom tipku za upravljanje pećnicom ili dodirnite tipku  da aktivirate polje sata.

» Polje za sat i simbol  treperi na prikazu vremena/sata.



3. Podesite sat okretanjem gumba za upravljanje pećnicom udesno / ulijevo i pritisnite gumb za upravljanje pećnicom ili dodirnite tipku  jednom da aktivirate polje za minute.

» Polje za minute i simbol  trepere na prikazu vremena/sata.



4. Podesite minute okretanjem dugmeta za upravljanje pećnicom udesno/ulijevo. Postavku vremena potvrdite pritiskom na dugme za

upravljanje pećnicom ili dodirivanjem tipke ⓘ.

» Tačno vrijeme je postavljeno i simbol ☀ se pojavljuje na prikazu vremena/sata uvjek kao uključen.

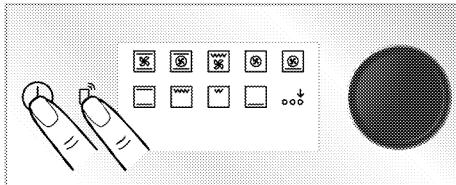
Povezivanje pećnice na bežičnu mrežu i uvođenje u aplikaciju HomeWhiz

Možete povezati svoju pećnicu na bežičnu mrežu i njome upravljati putem pametnog uređaja pomoću aplikacije "HomeWhiz". U tu svrhu prvo instalirajte aplikaciju HomeWhiz na pametni uređaj. Aplikacija "HomeWhiz" dostupna je na iOS i Android operativnim sistemima.

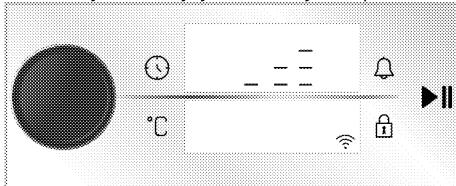
i Nakon preuzimanja aplikacije "HomeWhiz", slijedite upute na aplikaciji da biste kreirali svoj dom.

i Postupak povezivanja pećnice sa bežičnom mrežom i aktiviranja daljinskog upravljanja pećnicom možete dovršiti prateći upute navedene u aplikaciji.

1. Da biste pećnicu doveli u način postavljanja, dok je pećnica isključena (kada je doba dana prikazano na ekranu), dodirnite istovremeno tipke ⓘ i ⌂ oko 3 sekunde.



» Kada se pećnica prebaci u režim postavljanja, na zaslonu se prikazuje animacija na kojoj neke linije trepere.



2. Otvorite aplikaciju „HomeWhiz“ koju ste instalirali na pametni uređaj. Nakon kreiranja doma, odaberite pećnicu u odjeljku za kuhinjske uređaje i unesite inventarski broj proizvoda u aplikaciju te slijedite korake opisane u aplikaciji.

i Inventarski broj vašeg uređaja je broj koji počinje sa „77...“ a koji se nalazi ispod prednje korice uputa.

3. Dovršite uvođenje vaše pećnice u aplikaciju prateći upute navedene u aplikaciji.

Aktiviranje daljinskog upravljača pećnice

Nakon dovršetka uvođenja pećnice u aplikaciju „HomeWhiz“, da biste omogućili daljinsko upravljanje:

1. dodirnite jedanput tipku ⌂ dok se na zaslonu ne pojavi simbol ⌂.

» Simbol ⌂ prikazat će se na zaslonu zajedno sa simbolom ⌂.

i Ako simbol ⌂ nije prikidan, dodirujte tipku ⌂ dok se simbol ⌂ ne prikaže na zaslonu. Ako svoj aparat niste uveli u aplikaciju HomeWhiz, simbol ⌂ jednom će treptati i čuće se signal pogreške.

i Ako je simbol ⌂ prikidan na zaslonu, a kada se pritisne tipka ⌂ čuje se signal pogreške, i ako se simbol ⌂ ne prikazuje na zaslonu ili simbol ⌂ treperi na zaslonu, provjerite internetsku vezu vašeg uređaja. Ako je internetska veza u redu i problem se nastavi, ponovite korake za instalaciju.

Brisanje podudaranja pećnice spojene na aplikaciju „Homewhiz“

Nakon dodavanja vašeg proizvoda u aplikaciju „HomeWhiz“, korisnički račun koji ste koristili za

„HomeWhiz“ podudara se s informacijama o vašem proizvodu. Da

biste izbrisali podudaranje zbog gubitka pristupa računu koji koristite u aplikaciji ili iz drugih razloga, treba poduzeti sljedeće radnje.

- 1.Kada je proizvod isključen (dok se doba dana prikazuje na ekranu), dodirnite tastere  i  približno 5 sekundi.
» Na ekranu se pojavljuje odbrojavanje od 5.
- 2.Nakon završetka odbrojavanja, na ekranu će se pojaviti animacija brisanja podudaranja.
- 3.Nakon što se postupak brisanja podudaranja završi bez ikakvih problema, začuće se zvučno oglašavanje i pećnica će se ponovo pokrenuti.

i Ako postoji problem u brisanju podudaranja i postupak se ne može dovršiti, začuće se zvuk za grešku.

- 4.Nakon završetka brisanja, možete ponovo povezati proizvod sa svojim računom „Homewhiz“.

Izjava o sukladnosti

Arçelik A.Ş. ovime izjavljuje da je ovaj uređaj u skladu s Direktivom 2014/53/EU. Detaljniju Izjavu o sukladnosti sa RED možete pronaći na mreži na support.beko.com među dodatnim dokumentima na stranici proizvoda za vaš uređaj.



2.4 GHz opseg: 100 mW maks.

6 Opće informacije o spremanju hrane

Ovaj odjeljak sadrži savjete za pripremu i pečenje hrane.

Pored toga, možete pronaći i neka od jela koje je testirao proizvođač i najprikladnije postavke za ta jela. Takođe su navedena odgovarajuće postavke rerne i dodataka za ta jela.

Opća upozorenja o spremanju hrane u rerni

- Dok otvarate vrata rerne za vrijeme ili nakon spremanja hrane, 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 spremanja hrane može stvoriti kondenzovane kapljice vode na unutrašnjosti i spoljašnjosti rerne i na gornjim djelovima namještaja zbog temperaturne razlike. To je normalna i fizička pojava.
- Temperatura i vrijeme spremanja hrane predviđeni za izvjesno jelo mogu varirati u zavisnosti od recepta i količine. Iz tog razloga, ove vrijednosti su date okvirno.
- Uvijek izvadite neupotrijebljene dodatke iz rerne prije nego što započnete sa spremanjem hrane. Dodaci koji ostanu u rerni mogu osujetiti pripremu vašeg jela korišćenjem predviđenih vrijednosti.
- Za jela koja pripremate prema sopstvenom receptu, možete kao referencu koristiti slična jela data u tabelama za pripremu.
- Upotreba isporučenih dodataka osigurava najbolje učinke u pripremi. Uvijek 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 pripremljene hrane. Koristite papir za pečenje koji ćete koristiti u navedenom temperaturnom opsegu.
- Za dobar učinak pripreme stavite hranu na preporučenu ispravnu policu. Ne mijenjajte položaj police tijekom pripreme hrane.

Peciva i hrana iz rerne

Opće informacije

- Da biste postigli dobre performanse pečenja preporučujemo uporabu dodataka proizvoda. Ako koristite vanjski pribor za spremanje jela, preferirajte tamno posuđe koje se ne lijepli i koje je otporno na toplinu.
- Ako je u tabeli za pečenje preporučeno prethodno zagrijavanje, obavezno stavite hranu u rernu nakon prethodnog zagrijavanja
- Ako ćete hranu spremati uz upotrebu posuđa na žičanoj polici, posudu stavite na sredinu žičane police, a ne blizu stražnjeg zida.
- Svi materijali koji se koriste u pravljenju peciva treba da budu svježi i na sobnoj temperaturi.
- Status spremanja proizvoda može varirati u zavisnosti od količine hrane i veličine posuđa.
- Metalni, keramički i stakleni kalupi produžuju vrijeme kuhanja, a donja površina peciva ne zaglađuje ravnomjerno.
- Ako tijekom kuhanja koristite papir za kuhanje, na donjoj površini hrane može se primijetiti malo smeđe boje. U

tom slučaju, možda ćete trebati produžiti vrijeme kuhanja za oko 10 minuta.

- Vrijednosti navedene u tabelama za spremanje određene su nakon rezultata testiranja izvršenih u našim laboratorijama. Vrijednosti koje budu vama odgovarale mogu se razlikovati od tih vrijednosti.
- Stavite hranu na odgovarajuću policu koja se preporučuje u tabeli za spremanje hrane. Polica br. 1. je donja polica rerne.

Savjeti za pečenje kolača

- Ako je kolač previše suv, povećajte temperaturu za 10°C i skratite vrijeme 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 vrijeme pečenja.
- Ako je unutra dobro pečen, ali spolja je ljepljiv, koristite manju količinu

Stol za kuhanje peciva i hrane u pećnici

Prijedlozi za kuhanje s jednim pladnjem

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija policu	Temperatura (°C)	Vrijeme spremanja hrane (minimalno) (okvirno)
Kolači u plehu	Standardni pleh*	Gornji i donji grijач	3	180	30 ... 40
Kolači u kalupu	Kalup za kolače na žičanom grillu**	Grijanje s ventilatorom	2	180	30 ... 40
Sitni kolači	Standardni pleh*	Gornji i donji grijач	3	160	25 ... 35
	Standardni pleh*	Grijanje s ventilatorom	3	150	25 ... 35
Biskvit torta	Okrugli kalup za kolače, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grillu**	Gornji i donji grijач	2	150	30 ... 40
	Okrugli kalup za kolače, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grillu**	Grijanje s ventilatorom	2	150	35 ... 45

tečnosti, smanjite temperaturu i produžite vrijeme pečenja.

Savjeti za pečenje peciva

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

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vrijeme spremanja hrane (minimalno) (okvirno)
Keksići	Pleh za tjestava*	Gornji i donji grijач	3	170	25 ... 35
	Pleh za tjestava*	Grijanje s ventilatorom	3	170	20 ... 30
Peciva	Standardni pleh*	Gornji i donji grijач + ventilator	2	180	35 ... 45
Punjena peciva	Standardni pleh*	Gornji i donji grijач	2	200	20 ... 30
	Standardni pleh*	Grijanje s ventilatorom	3	180	20 ... 30
Cijeli hleb	Standardni pleh*	Gornji i donji grijач	3	200	30 ... 40
	Standardni pleh*	Grijanje s ventilatorom	3	200	30 ... 40
Lazanje	Stakleni / metalni pravokutni kalup na rešetki od žice**	Gornji i donji grijач	2 ili 3	200	30 ... 40
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu**	Gornji i donji grijач	2	180	50 ... 65
	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu**	Grijanje s ventilatorom	3	170	50 ... 65
Pizza	Standardni pleh*	Gornji i donji grijач	2	200 ... 220	10 ... 20
	Standardni pleh*	Funkcija "Pizza"	3	250	8 ... 15

Prethodno zagrijavanje 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.

Prijedlozi za kuhanje s dva pladnja

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vrijeme spremanja hrane (minimalno) (okvirno)
Sitni kolači	2 – Standardni pleh* 4 – Pleh za tjestava*	Grijanje s ventilatorom	2 – 4	150	25 ... 35
Keksići	2 – Standardni pleh* 4 – Pleh za tjestava*	Grijanje s ventilatorom	2 – 4	170	25 ... 35
Peciva	1 – Standardni pleh* 4 – Pleh za tjestava*	Grijanje s ventilatorom	1 – 4	180	40 ... 50
Punjena peciva	2 – Standardni pleh* 4 – Pleh za tjestava*	Grijanje s ventilatorom	2 – 4	180	20 ... 30

Prethodno zagrijavanje 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.

Stol za kuhanje za Eko grijanje s ventilatorom - radna funkcija

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

Prijedlozi za kuhanje s jednim pladnjem

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vrijeme spremanja hrane (minimalno) (okvirno)
Sitni kolači	Standardni pleh*	3	160	25 ... 35
Keksići	Standardni pleh*	3	180	25 ... 35
Peciva	Standardni pleh*	3	200	45 ... 55
Punjena peciva	Standardni pleh*	3	200	35 ... 45

* Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

Meso, riba i meso od peradi

Ključne tačke pečenja

- Pečenje cijelog piletina, čurke i velikih komada mesa sa dresingom poput limunovog soka i crnog bibera koji se stavlja prije 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 siječe.
- Ribu postavite u sredinu žičane police na dnu u vatrostalnoj posudi.
- Hranu preporučenu u tabeli za kuhanje kuvajte u jednoj tacni.

Stol za spremanje mesa, ribe i peradi

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vrijeme spremanja hrane (minimalno) (okvirno)
Stek (cijeli) / Prženi (1 kg)	Standardni pleh*	Gornji i donji grijač + ventilator	3	15 min. 250/max, zatim 180 ... 190	60 ... 80
Janjeća plećka (1.5 - 2.0 kg)	Standardni pleh*	Gornji i donji grijač + ventilator	3	170	85 ... 110
Pržena piletina (1.8-2 kg)	Žičani grill* Stavite jednu posudu na donju polici	Gornji i donji grijač + ventilator	2	15 min. 250/max, zatim 190	60 ... 80
	Žičani grill* Stavite jednu posudu na donju polici	Funkcija "3D"	2	15 min. 250/max, zatim 190	60 ... 80

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vrijeme spremanja hrane (minimalno) (okvirno)
Ćurka (5.5 kg)	Standardni pleh*	Gornji i donji grijач + ventilator	1	25 min. 250/max, zatim 180 ... 190	150 ... 210
	Standardni pleh*	Funkcija "3D"	1	25 min. 250/max, zatim 180 ... 190	150 ... 210
Riba	Žičani gril* Stavite jednu posudu na donju policu	Gornji i donji grijач + ventilator	3	200	20 ... 30
	Žičani gril* Stavite jednu posudu na donju policu	Funkcija "3D"	3	200	20 ... 30

Prethodno zagrijavanje 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

Kada grilujete meso, ribu ili perad, ona brzo potamni, ima lijepu koricu 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 smije obradivati na temperaturi za intenzivno grilovanje. Takođe, hranu ne stavljajte predaleko u zadnji dio grila. Ovo je najtoplje područje i masna hrana se može zapaliti.
- **Za vrijeme grilovanja zatvorite vrata rerne. Nikada ne grilujte sa otvorenim vratima rerne. Vruće površine mogu izazvati opekotine!**

Stol za roštiljanje

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 grijaca.
- 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 cijelokupnu površinu grila. Takav pleh možda nije priložen uz proizvod. Dodajte malo vode u pleh zbog lakšeg čišćenja.

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Pozicija policu	Temperatura (°C)	Vrijeme spremanja hrane (minimalno) (okvirno)
Riba	Žičani gril	4 - 5	250	20 ... 25
Piletina u komadima	Žičani gril	4 - 5	250	25 ... 35
Ćufte (junetina) - 12 komadići	Žičani gril	4	250	20 ... 30
Janjeći kotleti	Žičani gril	4 - 5	250	20 ... 25
Odrezak - (rezani)	Žičani gril	4 - 5	250	25 ... 30
Teleći kotleti	Žičani gril	4 - 5	250	25 ... 30
Gratinirano povrće	Žičani gril	4 - 5	220	20 ... 30
Tostirani hleb	Žičani gril	4	250	1 ... 3

Preporučuje se prethodno zagrijavanje 5 minuta za svu hranu koja se griliće. Komade hrane okrenite nakon 1/2 ukupnog vremena spremanja hrane.

Kuhanje uz pomoć pare

Opće informacije

- Kuhanje na pari može se izvoditi samo s funkcijama kuhanja na pari navedenim u uputstvu. Za funkcije kuhanja uz pomoć pare pogledajte odjeljak "Radne funkcije reme".
- Ako se u tablici za kuhanje predlaže zagrijavanje, obavezno stavite hrani u pećnicu nakon zagrijavanja. Vremena navedena u trenutku zalijevanja

Stol za kuhanje na pari

Prijedlozi za kuhanje s jednim pladnjem

pokazuju vrijeme proteklo nakon predgrijavanja.

- Tabela za kuhanje sadrži preporuke za kuhanje koje je testirao proizvođač. Možete odrediti količinu vode, temperaturu, funkciju kuhanja uz pomoć pare i vrijeme kuhanja koje nije navedeno u tablici.
- Kuhajte uz pomoć pare s jednim pladnjem.

Hrana	Pozicija polica / Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Temperatura (°C)	Količina vode koja se koristi (ml) / Nivo pare	Vrijeme kuhanja na pari (min)*	Vrijeme spremanja hrane (minimalno) (okvirno)	Cca. težina (u g)
Cijeli hleb	2 / Standardni pleh*	Grijanje s ventilatorom	180	200 /	prije zagrijavanja	30 ... 40	820
Pržena piletina (1.8-2 kg)	2 / Žičani gril* Stavite jednu posudu na donju polici	Gornji i donji grijač + ventilator	25 min. 250/max, zatim 190	250 /	25	60 ... 70	2000
Odrezak s rebara(Jeda n komad)	3 / Standardni pleh*	Funkcija "3D"	180	250 /	15	40 ... 55	1000
Jagnjeća koljenica s povrćem	3 / Standardni pleh*	Funkcija "3D"	170	250+250** * /	nakon prethodnog zagrijavanja odmah	80 ... 100	2000
Domaća krofna s kvascem	3 / Standardni pleh*	Grijanje s ventilatorom	180	150 /	prije zagrijavanja	20 ... 30	1200
Cheesecake	3 / Okrugli kalup za kolače, prečnika 26 cm sa stezajkom na žičanom grilu****	Grijanje s ventilatorom	120	200 /	30	60 ... 70	1450

Hrana	Pozicija polica / Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Temperatura (°C)	Količina vode koja se koristi (ml) / Nivo pare	Vrijeme kuhanja na pari (min)**	Vrijeme spremanja hrane (minimalno) (okvirno)	Cca. težina (ug)
Pileći batak	3 / Standardni pleh*	Funkcija "3D"	200	150 /	nakon prethodnog zagrijavanja odmah	20 ... 30	800
Pečeni krumpir	3 / Standardni pleh*	Funkcija "3D"	190	100 /	25	45 ... 55	500
Hamburger kruh	3 / Standardni pleh*	Grijanje s ventilatorom	180	200 /	prije zagrijavanja	20 ... 30	800
Losos s povrćem	3 / Standardni pleh*	Funkcija "3D"	200	100 /	nakon prethodnog zagrijavanja odmah	15 ... 25	500

* Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

** Označava vrijeme proteklo nakon prethodnog zagrijavanja.

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

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

Testna jela

- Jela u ovoj tabeli pripremljena su u skladu sa standardom EN 60350-1

kako bi se olakšalo testiranje proizvoda za kontrolne ustanove.

Stol za kuhanje testne hrane

Prijedlozi za kuhanje s jednim pladnjem

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vrijeme spremanja hrane (minimalno) (okvirno)
Pecivo (slatki kolačić)	Standardni pleh*	Gornji i donji grijач	3	140	20 ... 30
	Standardni pleh*	Grijanje s ventilatorom	3	140	15 ... 25
Slatni kolači	Standardni pleh*	Gornji i donji grijач	3	160	25 ... 35
	Standardni pleh*	Grijanje s ventilatorom	3	150	25 ... 35
Biskvit torta	Okrugli kalup za kolače, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu**	Gornji i donji grijач	2	150	30 ... 40
	Okrugli kalup za kolače, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu**	Grijanje s ventilatorom	2	150	35 ... 45

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vrijeme spremanja hrane (minimalno) (okvirno)
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu**	Gornji i donji grijач	2	180	50 ... 65
	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu**	Grijanje s ventilatorom	3	170	50 ... 65

Prethodno zagrijavanje 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.

Prijedlozi za kuhanje s dva pladnja

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vrijeme spremanja hrane (minimalno) (okvirno)
Pecivo (slatki kolačić)	2 –Standardni pleh* 4 –Pleh za tjestava*	Grijanje s ventilatorom	2 – 4	140	15 ... 25
Sitni kolači	2 –Standardni pleh* 4 –Pleh za tjestava*	Grijanje s ventilatorom	2 – 4	150	25 ... 35

Prethodno zagrijavanje 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)	Vrijeme spremanja hrane (minimalno) (okvirno)
Tostirani hleb	Žičani gril	4	250	1 ... 3
Ćufte (junetina) - 12 komadići	Žičani gril	4	250	20 ... 30

Hranu okrenite nakon 1/2 ukupnog vremena spremanja hrane.

Preporučuje se prethodno zagrijavanje 5 minuta za svu hranu koja se griliće.

7 Održavanje i njega

Opće informacije o čišćenju

▲ Opšta upozorenja

- Sačekajte da se uređaj ohladi prije čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekom!
- Ne koristite deterdžente izravno na vruće površine. To može prouzrokovati trajne mrlje.
- Uređaj treba temeljito očistiti i osušiti nakon svakog postupka. Na taj način ćete lakše ukloniti ostatke hrane, čime izbjegavate da ti ostaci izgore tokom sljedeće upotrebe uređaja. Stoga se vijek trajanja uređaja produžava i problemi s kojima se često suočavate se smanjuju.
- Ne koristite sredstva za paročišćenje za čišćenje uređaja.
- Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu oštetiti površinu. Ne koristite abrazivne deterdžente, praške za čišćenje, kreme za čišćenje, sredstva za čišćenje kamenca ili oštре predmete tokom čišćenja.
- Prilikom čišćenja nakon svake upotrebe nije potrebno koristiti posebno sredstvo za čišćenje. Uređaj očistite deterdžentom za pranje posuđa, topлом vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom od mikrovlakana.
- Obavezno nakon čišćenja potpuno obrišite preostalu tečnost i odmah očistite hranu isprskanu okolo tijekom pečenja.
- Ne perite nijednu komponentu uređaja u mašini za pranje posuđa.

Površine od inoksa i nerdajuće površine

- Ne koristite sredstva za čišćenje koja sadrže kiselinu ili hlor za čišćenje

površina od nerdajućeg čelika ili inoksa i ručica.

- Nerđajuća ili površina od inoksa može vremenom promijeniti boju. To je normalno. Nakon svakog postupka očistite deterdžentom pogodnim za nerđajuću ili površinu od inoksa.
- Za čišćenje koristite meku krpnu sa tečnim deterdžentom (neabrazivnim) pogodnim za površine od inoksa, obratite pažnju da brišete samo u jednom pravcu.
- Odstranite mrlje od kamenca, ulja, škroba, mlijeka i proteina sa površina od inoksa bez mrlja i staklenih površina bez odlaganja. Mrlje mogu zardati nakon duže vremena.

Emajlirane površine

- Nakon svake upotrebe, površine od emajla očistite deterdžentom za pranje posuđa, topлом vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom.
- Ako vaš proizvod ima funkciju lakog čišćenja parom, možete izvršiti lako čišćenje parom za netrvdokornu trenutnu nečistoću. (Pogledajte odjeljak „Jednostavno čišćenje parom“)
- Za postojane mrlje može se koristiti sredstvo za čišćenje pećnice i grila koje se preporučuje na mrežnoj lokaciji vašeg proizvoda te sunđer za čišćenje koja ne stvara ogrebotine. Ne koristite neko drugo sredstvo za čišćenje rerna u tom slučaju.
- Da biste očistili prostor predviđen za spremanje hrane, morate sačekati da se rerna ohladi. Čišćenje vrućih površina izazvaje 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 rene se ne smiju čistiti.
- Katalitičke površine apsorbuju ulje zahvaljujući svojoj poroznoj strukturi i počinju sjajiti kada je površina zasićena uljem, u tom slučaju preporučuje se zamjena djelova.

Staklene površine

- Pri čišćenju staklenih površina ne koristite strugače od tvrdog metala i abrazivne materijale za čišćenje. Isti mogu oštetiti staklenu površinu.
- Uređaj očistite deterdžentom za pranje posuđa, topлом vodom i krpom od mikrovlakana naročito namijenjenu za staklene površine i osušite suvom krpom od mikrovlakana.
- Ako poslije čišćenja ima ostatka deterdženta, obrišite ga hladnom vodom i osušite čistom i mekom krpom od mikrovlakana. Preostali ostaci deterdženta mogu 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 sunđerom sredstvo za čišćenje na mrlju i sačekajte duže vremena da isto adekvatno odreaguje. Zatim očistite staklenu površinu vlažnom krpom.
- Promjene boje i mrlje na staklenoj površini normalna su pojava i ne predstavljaju grešku.

Plastični djelovi i obojene površine

- Očistite plastične djelove i obojene površine deterdžentom za pranje posuđa, toplo vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom.
- Ne koristite strugače od tvrdog metala i abrazivna sredstva za čišćenje. Navedeno može oštetiti površine.
- Vodite računa da spojevi komponenata uređaja ne ostanu vlažni i da na istima ne ostane deterdženta. U suprotnom može doći do korozije na tim spojevima.

Čišćenje dodataka

Ako u uputstvu za upotrebu nije drugačije navedeno, dodatke isporučene uz uređaj ne perite u perilici za suđe.

Čišćenje kontrolne table

- Prilikom čišćenja tabli s kontrolnim gumbima, obrišite tablu i gume vlažnom mekom krpom i osušite suvom krpom. Ne uklanjajte gume i zaptivke ispod da biste oštetili tablu. Na taj način možete oštetiti kontrolnu tablu i gume.
- Prilikom čišćenja nehrđajuće ploče s kontrolnim gumbima, nemojte oko gumba koristiti sredstva za čišćenje nehrđajućih površina (od inoxa). Indikatori oko gumba mogu se izbrisati.
- Očistite kontrolnu tablu osjetljivu na dodir vlažnom mekom krpom i osušite suvom krpom. Ako vaš proizvod ima funkciju zaključavanja tipki, postavite zaključavanje tipki prije čišćenja kontrolne table. Ako postupite drugačije, tipke možete pogrešno odabratи.

Čišćenje unutrašnjosti rerne (površina za spremanje hrane)

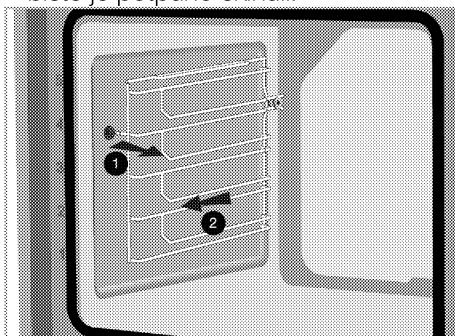
Slijedite korake čišćenja opisane u odjeljku „Opšte informacije o čišćenju“ prema tipovima površine u vašoj rerni.

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

Da biste uklonili bočne žičane police:

- 1.Uklonite prednji dio žičane police povlačenjem na bočni zid u suprotnom smjeru.
- 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 redoslijedom.

Paročišćenje

Omogućava jednostavno čišćenje jer prljavštinu (koja nije tvrdokorna)

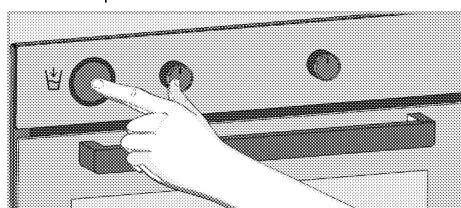
omekšava para koja se formira unutar pećnice i kapljice vode koje se kondenzuju na unutrašnjim površinama pećnice.

⚠ Opšta upozorenja

- Postavke vremena, temperature i pare funkcije paročišćenja ne mogu se mijenjati.
- Ako voda ponestane u prvih 5 minuta nakon pokretanja funkcije paročišćenja, ako se tijekom čišćenja ukloni spremnik za vodu ili otvori poklopac, funkcija čišćenja će se otkazati.
- Ako je temperatura pećnice iznad 120 °C, funkcija čišćenja parom neće započeti.
 - 1.Izvadite sve dodatke iz pećnice.
 - 2.Pritisnite spremnik za vodu koji se prikazuje na kontrolnoj tabli vaše pećnice da biste uklonili spremnik. U spremnik napunite 200 ml vode.



Nemojte koristiti destiliranu ili filtriranu vodu. Koristite samo flaširanu vodu. Nemojte koristiti rastvore koji su zapaljivi, sadrže alkohol ili čvrste čestice u spremnik za vodu.



- 3.Postavite spremnik za vodu u otvor i gurnite ga unutra.
- 4.Uključite pećnicu dodirom na tipku ①.
- 5.Aktivirajte donji red radnih funkcija dodirivanjem „Aktivacija dodatne funkcije“ na zaslonu funkcija.
- 6.Dodirnite „Paročišćenje“ u donjem redu prikaza funkcija.
- 7.Dodirnite tipku ➤▷ da biste započeli čišćenje.

- » Čišćenje započinje i na ekranu se pojavljuje vrijeme čišćenja parom. Ovo trajanje se ne može promijeniti.
- 8.Na kraju vremena na ekranu se pojavljuje „00:00“.
- 9.Otvorite vrata i obrišite unutarnju površinu pećnice vlažnim sunđerom ili krpom.
- 10.Koristite topnu vodu sa tečnim deterdžentom, meku krpu ili sunđer za čišćenje tvrdokorne prljavštine i obrišite je suvom krpom.

i Tokom režima paročišćenja, voda koja se stavi u posudu na dnu pećnice za omešavanje manjih količina ostataka/prljavštine unutar prostora pećnice isparava i kondenzuje se u unutarnjosti pećnice i na unutarnjem staklu vrata pećnice, pa voda može kapatiti kada se vrata pećnice otvore. Obrišite kondenzovanu vodu čim se otvore vrata pećnice.

- 11.Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda. *Možda nije dostupno kod vašeg modela. Nakon kondenzacije u pećnici, u dijelu žlijeba ispod pećnice može biti vode ili vlage. Nakon uporabe, očistite ovaj žlijeb vlažnom krpom a zatim posušite.



Čišćenje vrata rerne

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

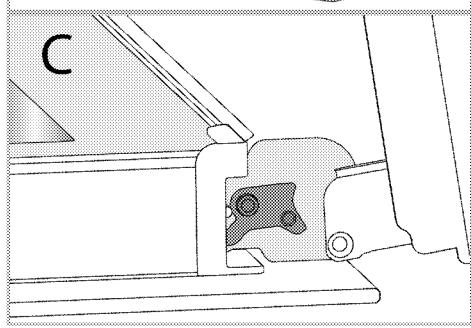
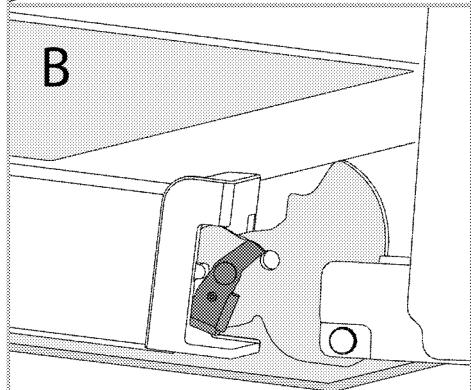
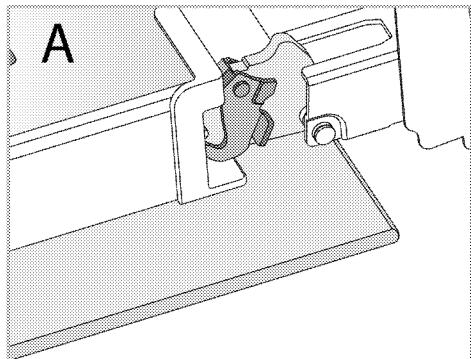
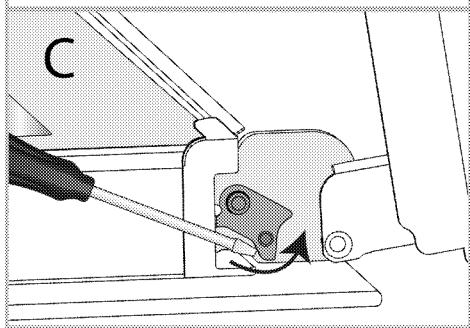
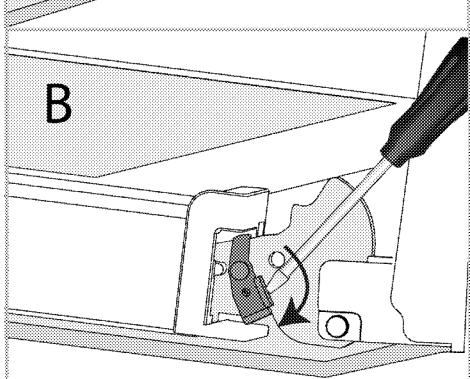
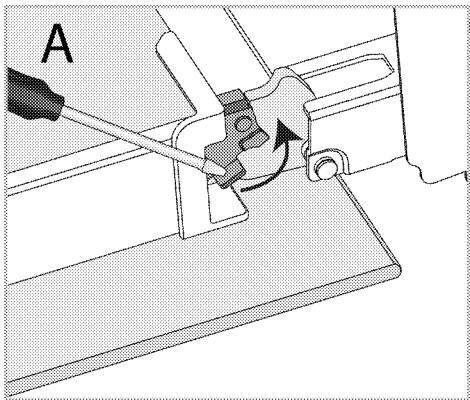
i Unutrašnje staklo vrata rerne prekriveno je materijalom koji se lako čisti. Ne koristite abrazivna sredstva za čišćenje, strugače od tvrdog metala, žičanu vunu ili sredstva za bijeljenje, kao što je belilo.

Možete da skinete vrata i staklo rerne da biste ih očistili. Kako ukloniti vrata i staklo objašnjeno je u odjelicima „Skidanje vrata rerne“ i „Skidanje unutrašnjeg stakla na vratima rerne“. Nakon što skinete unutrašnje staklo na vratima, očistite ga sredstvom za pranje posuđa, toplo vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom.

Staklo obrišite octom, a zatim ga isperite kako bi uklonili ostatke kamence koji se mogu pojaviti na staklu pećnice.

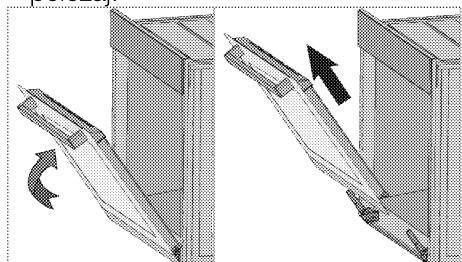
Skidanje vrata rerne

- 1.Otvorite vrata rerne.
- 2.Otvorite klipse na šarkama sa desne i lijeve strane na vratima tako što ih pritisnete kao što je prikazano na slici. Tip šarke (A), (B), (C) varira ovisno o modelu proizvoda. Donje slike pokazuju kako otvoriti sve tipove šarki.
 - (A) šarka je dostupna u normalnim tipovima vrata.
 - (B) šarke tipa dostupne su u tipo zatvaračkim tipovima vrata.
 - Šarke tipa (C) dostupne su u mekim tipovima vrata koja se otvaraju / zatvaraju.



Brava sa šarkama - zatvoren položaj

Brava sa šarkama - otvoren položaj
3. Postavite vrata nerne u poluzatvoren položaj.



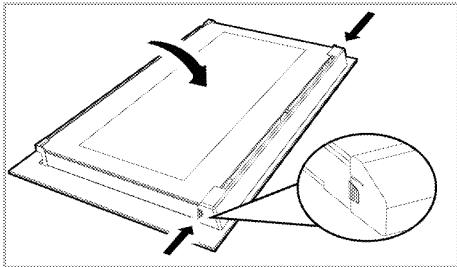
4. Skinite vrata tako što ćete ih izvući naviše da biste ih oslobođili iz lijeve i desne šarke.

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

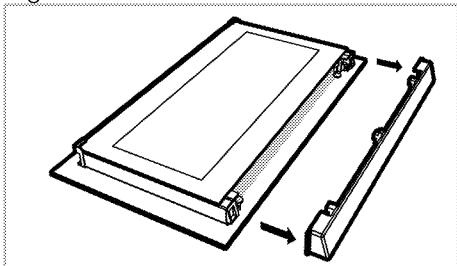
Skidanje unutarnjeg stakla sa vrata rerne

Unutarnje staklo na vratima uređaja može se skinuti za potrebe čišćenja.

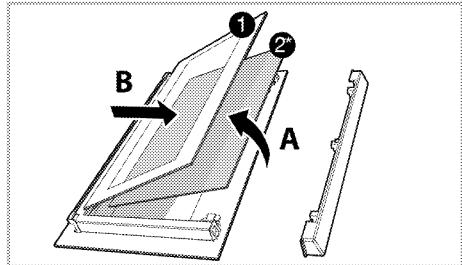
1. Otvorite vrata rerne.



2. Povucite plastični dio pričvršćen na gornjem dijelu ulaznih vrata prema sebi istovremeno pritiskom na tačke pritiska sa obje strane dijela i izvadite ga.



3. Kao što je prikazano na slici, malo podignite staklenu ploču s unutarnje strane (1) prema „A“ a zatim je izvadite povlačenjem prema „B“.



1 Staklena ploča s unutrašnje strane

2* Unutrašnja staklena ploča (*Možda ne postoji kod vašeg modela.)

4. Ako vaš proizvod ima unutarnje staklo (2), ponovite isti postupak da biste ga skinuli (2).

5. Prvi korak za vraćanje vrata u probitno stanje je ponovno postavljanje unutarnjeg stakla (2). Postavite zakošeni ugao staklene ploče tako da nalegne u zakošeni ugao na plastičnom prezu. (Ako vaš proizvod ima unutrašnje staklo). Unutrašnje staklo (2) mora biti pričvršćeno na plastični prez najblizi staklenoj ploči s unutarnje strane (1).

6. Prilikom ponovnog postavljanja staklene ploče s unutarnje strane (1) provjerite da li štampana strana stakla leži licem prema unutarnjem staklu. Od ključnog je značaja da donji uglovi staklene ploče s unutarnje strane (1) nalegnu u donje plastične proze.

7. Gurnite plastični dio prema okviru dok ne čujete zvuk „klik“.

Čišćenje sijalice u rerni

U slučaju da se staklena površina sijalice u remni postane zaprlja; očistite je deterdžentom za pranje posuđa, topлом vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom. U slučaju kvara sijalice u remni, možete zamijeniti sijalicu prema postupku opisanom u sljedećem odjeljku.

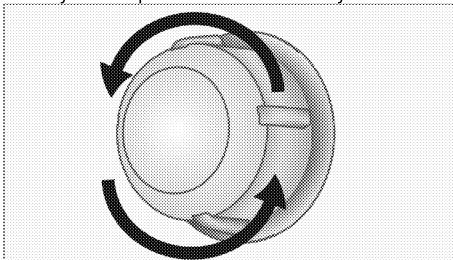
Zamjena sijalice u rerni

⚠ Opšta upozorenja

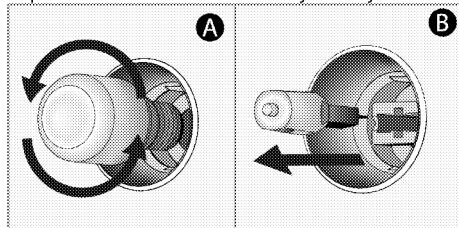
- Prije mijenjanja sijalice provjerite da li je uređaj isključen sa napajanjem elektrinom energijom i da li se ohladio, kako biste izbjegli rizik od strujnog udara. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- U ovoj pećnici koristi se žarulja sa žarnom niti snage manje od 40 W, visine manje od 60 mm, promjera manje od 30 mm ili halogen lampa sa utičnicom tipa G9, snage manje od 60 W. Svjetiljke su pogodne za rad na temperaturama iznad 300 °C. Lampe za pećnicu možete nabaviti od ovlaštenog servisera ili tehničara sa licencom.
- Položaj sijalice može se razlikovati od položaja prikazanog na slici.
- Sijalica koja se koristi u ovom proizvodu nije adekvatna za upotrebu u domaćinstvu za osvjetljavanje 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:

- isključite uređaj iz struje.
- uklonite zaštitno staklo okrećući ga u smjeru suprotnom od kazaljke na satu.



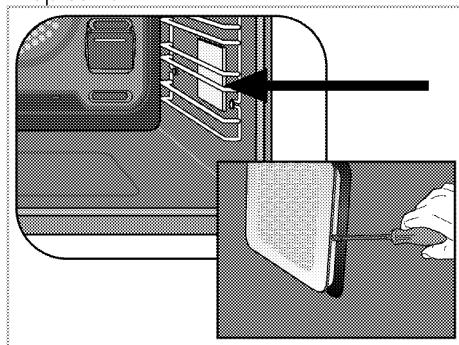
3. Ako je sijalica vaše rerne tipa (A) prikazana na donjoj slici, okrenite sijalicu rerne kao što je prikazano na slici i zamjenite je novom. Ako je model tipa (B), izvucite je kao što je prikazano na slici i zamjenite je novom.



4. Vratite zaštitno staklo.

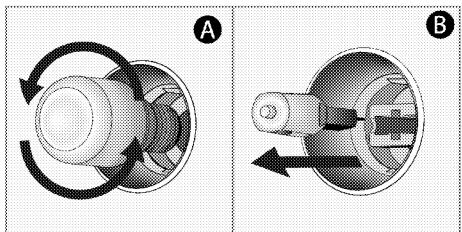
Ako vaša rerna ima kockastu sijalicu,

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



3. Šrafcigerom podignite zaštitno staklo sijalice.

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



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

8 Rješavanje problema

Konsultujte ovlašćenog servisera ili tehničara sa licencom ili dobavljača kod koga ste kupili uređaj ako ne možete da riješite problem iako ste primijenili instrukcije u ovom dijelu. Nikada ne pokušavajte da sami popravite uređaj koji je u kvaru.

Iz rerne izlazi para kada je u upotrebi.

- Normalno je da para izlazi iz rerne tokom rada. >>> Ovo nije kvar.

Kapljice vode nastaju tokom spremanja hrane.

- Para koja nastaje tokom spremanja hrane može se kondenzovati i formirati kapljice vode kada dođe u dodir sa hladnim površinama uređaja. >>> Ovo nije kvar.

Iz uređaja se čuje metalni zvuk kada se grije i hlađi.

- Kada se metalni djelovi griju, šire se i izazivaju zvukove. >>> Ovo nije kvar.

Uređaj ne radi.

- Osigurač je pokvaren ili je iskočio. >>> Provjerite osigurače u razvodnoj kutiji. Ako je neophodno, zamijenite ih ili resetujte.
- Uređaj nije uključen u uzemljenu utičnicu. >>> Provjerite gdje je uključen strujni kabl.
- Dugmad/okrugla dugmad tasteri na kontrolnoj tabli ne funkcionišu. >>> Ako je vaš proizvod opremljen funkcijom zaključavanja tipki, možda je omogućeno zaključavanje tipki. Onemogućite tu funkciju.

Sijalica u rerni je u kvaru.

- Sijalica u rerni je pokvarena. >>> Zamijenite sijalicu u rerni.
- Nema struje. >>> Provjerite ima li struje. Provjerite osigurače u razvodnoj kutiji. Ako je potrebno, zamijenite ili resetujte osigurače

Rerna ne grije.

- Možda nije podešena na određenu funkciju za spremanje hrane i/ili temperaturu. >>> Podesite remu na određenu funkciju za spremanje hrane i/ili temperaturu.
- Kod modela koji su opremljeni tajmerom, tajmer nije podešen. >>> Podesite vrijeme.
- Nema struje. >>> Provjerite ima li struje. Provjerite osigurače u razvodnoj kutiji. Ako je potrebno, zamijenite ili resetujte osigurače

(Kod modela sa tajmerom) Zaslon sat-a treperi ili je uključen simbol sata.

- Došlo je do prethodnog prekida napajanja električnom energijom. >>> Podesite vrijeme/isključite proizvod i ponovo ga uključite.



Ugradbena pećnica

Korisnički priručnik



HR

Poštovani korisniče,

Prije postavljanja uređaja pročitajte priručnik.

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

Čuvajte korisnički priručnik. Ako proizvod odlučite proslijediti nekom drugom tada mu proslijedite i ovaj priručnik.

Korisnički priručnik sadrži sljedeće simbole:



Opasnost koja može rezultirati smrću ili ozljedom.

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



Opasnost koja može rezultirati opeklinama zbog kontakta s vrućim površinama.



Važne informacije ili korisni savjeti za korištenje.



Pročitajte korisnički priručnik.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY



1 Sigurnosne upute	4	Prvo podešavanje.....	23
Namjena.....	4	Prvo čišćenje.....	23
Sigurnost djece, ranjivih osoba i kućnih ljubimaca.....	5		
Električna sigurnost	5	5 Kako raditi s pećnicom	25
Siguran transport	7	Opće informacije o upotrebi pećnice	25
Sigurna instalacija.....	7	Rad upravljačke jedinice pećnice	25
Sigurna upotreba	7	Priprema hrane uz pomoć pare	30
Temperaturna upozorenja.....	8	Postavke.....	32
Upotreba pribora.....	8		
Sigurnost prilikom kuhanja.	9		
Parni sustav.....	9		
Sigurno održavanje i čišćenje	10		
2 Upute za zaštitu okoliša	12		
Odredbe za zbrinjavanje otpada	12		
Usklađenost s Direktivom o električnom i elektroničkom opremom (WEEE) i zbrinjavanju otpada.....	12	6 Opće informacije o kuhanju	38
Odlaganje materijala pakiranja	12	Opća upozorenja u vezi pripreme hrane u pećnici.	38
Preporuke za uštedu energije	12	Slastice i jela iz pećnice.....	38
3 Vaš proizvod	13	Meso, riba i perad.....	42
Predstavljanje proizvoda	13	Roštlij	43
Upute i upotreba upravljačke ploče proizvoda	14	Priprema hrane uz pomoć pare	44
Upravljanje pećnicom	14	Ispitivanje hrane.....	45
Radne funkcije pećnice.....	16		
Pribor proizvoda.....	18		
Upotreba pribora proizvoda	19		
Tehničke specifikacije	22		
4 Prva uporaba	23		
7 Održavanje	47		
Opće informacije o čišćenju.....	47		
Čišćenje pribora	48		
Čišćenje upravljačke ploče	48		
Čišćenje unutrašnjosti pećnice (područje pečenja)	49		
Parno čišćenje.....	49		
Čišćenje vrata pećnice	50		
Uklanjanje unutarnjeg stakla na vratima pećnice	52		
Čišćenje lampice pećnice.....	52		
8 Rješavanje problema	55		

1 Sigurnosne upute

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



Namjena

- Ovaj uređaj namijenjen je uporabi u kućanstvu. Nije namijenjen za komercijalnu uporabu.
- Ne koristite proizvod u vrtu, na balkonima ili na otvorenom. Uređaj je namijenjen upotrebi u kućanstvima i kuhinjama za osoblje u trgovinama, uređima i drugim radnim okruženjima.
- Ovaj proizvod se može koristiti na nadmorskim visinama do 2500 metara.
- **UPOZORENJE:** Ovaj proizvod treba se koristiti samo za kuhanje. Ne smije se koristiti za druge namjene, na primjer za grijanje prostorija.
- Pećnica se može koristiti za odmrzavanje, pečenje, prženje hrane i pečenje hrane na roštilju.
- Ovaj proizvod ne smije se koristiti za grijanje, grijanje kuhinjskog posuđa, vješanje ručnika ili odjeće na ručke kako bi se osušili



Sigurnost djece, ranjivih osoba i kućnih ljubimaca

- Djeca starija od 8 godina i starija te ljudi sa smanjenim tjelesnim, psihičkim, senzornim i mentalnim sposobnostima, kao i neupućene ili neiskusne osobe, mogu koristiti ovaj uređaj ako su pod nadzorom i ako su upućeni u sigurnu uporabu uređaja, kao i povezane opasnosti..
- Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Djeca bez nadzora ne smiju čistiti ni vršiti korisničko održavanje uređaja, osim ako ih netko ne nadzire.
- Ovaj uređaj ne smiju koristiti osobe sa smanjenim tjelesnim, psihičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima (uključujući djecu), osim ako nisu pod nadzorom ili ako su upućeni u rad proizvoda.
- Djeca moraju biti pod nadzorom te treba voditi računa da se ne igraju s proizvodom.
- Električni proizvodi su opasni za djecu i kućne ljubimce. Djeca i kućni ljubimci ne smiju

se igrati s, penjati se na ili ulaziti u proizvod.

- Na proizvod ne stavljajte predmete koje djeca mogu dohvatiti.
- **UPOZORENJE:** Za vrijeme upotrebe pristupne površine proizvoda su vruće. Držite djecu dalje od proizvoda.
- Sav ambalažni materijal držite izvan dohvata djece. Postoji opasnost od ozljede i gušenja.
- Kada su vrata otvorena tada ne postavljajte nikakav težak predmet na vrata i ne dozvolite djeci da sjede na njima. Možete izazvati prevrtanje ili oštećenje šarki vrata.
- (Ako vaš proizvod ima utikač) Zbog sigurnosti djece, isključite strujni utikač tako da se proizvodom ne može rukovati prije zbrinjavanja proizvoda.



Električna sigurnost

- Ukopčajte proizvod u uzemljenu utičnicu zaštićenu osiguračem koji odgovara nazivnim vrijednostima na nazivnoj pločici. Uzemljenje treba napraviti ovlašteni električar Ne koristite proizvod koji nije uzemljen u

- skladu s lokalnim/nacionalnim propisima.
- Utikač ili električni priključak proizvoda treba biti na lako dostupnom mjestu (gdje ga neće zahvatiti plamen sa štednjaka). Ako to nije moguće, mora postojati mehanizam (osigurač, sklopka, itd.) na električnoj instalaciji s kojom je proizvod spojen, u skladu s propisima o električnoj energiji koji odvaja sve polove od mreže.
 - Tijekom instalacije, popravka ili transporta proizvod ne smije biti ukopčan u strujnu utičnicu.
 - Proizvod ukopčajte u uzemljenu utičnicu koja naponom i frekvencijom odgovara vrijednostima na nazivnoj pločici.
 - (Ako vaš proizvod nema opskrbni kabel) Koristite samo priključni kabel naveden u dijelu „Tehničke specifikacije“.
 - Ne gnječite strujni kabel ispod ili iza proizvoda. Na strujni kabel ne stavljajte teške predmete. Strujni kabel ne smije se savijati, gnječiti ni dolaziti u dodir s izvorom topline.
 - Dok pećnica radi i njezina stražnja površina postaje vruća. Strujni kabeli ne smiju dodirivati stražnju površinu, priključci se mogu oštetiti.
 - Ne gnječite električne kable s vratima pećnice i ne provlačite ih preko vrućih površina. Ako dođe do otapanja kabela to može izazvati kratki spoj u pećnici ili zapaljenje.
 - Koristite samo originalni kabel. Ne koristite oštećene ili presječene kabele ni produžne kabele.
 - Ako je strujni kabel oštećen, smije ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni servis ili osoba koju je odredio uvoznik kako bi se sprječile moguće opasnosti.
 - **UPOZORENJE:** Prije zamjene svjetla pećnice svakako odspojite proizvod iz strujnog napajanja i izbjegnite opasnost od strujnog udara. Iskopčajte proizvod ili isključite osigurač u razvodnoj kutiji.
(Ako vaš proizvod ima utikač)
 - Ne ukapčajte proizvod u utičnicu koja je olabavljena, ispada iz svog otvora, je slomljena, nečista, masna ili postoji opasnost od dodira s

vodom (na primjer, voda koja može iscuriti s kuhinjske radne površine).

- Utikač nikad ne dirajte mokrim rukama! Za iskapčanje, ne držite kabel, uvijek držite utikač.
- Pobrinite se da utikač uređaja bude ispravno uključen u strujnu utičnicu i tako izbjegnite iskrenje.

Siguran transport

- Prije transporta proizvoda iskopčajte ga iz strujnog napajanja.
- Proizvod je težak, proizvod trebaju nositi barem dvije osobe.
- Ne koristite vrata i/ili ručke za transport ili premještanje proizvoda.
- Ne stavljamte stvari na proizvod i nosite proizvod tako da bude uspravan. Proizvod se ne smije transportirati ako u njemu ima vode. Može se transportirati nakon što se voda potpuno ispusti.
- Kada trebate transportirati proizvod omotajte ga sa zaštitnom folijom sa zračnim jastučićima ili debelim kartonom i dobro zalijepite.

Dobro stegnite proizvod ljepljivom trakom i tako spriječite ispadanje ili pomicanje dijelova proizvoda i oštećenje proizvoda.

- Provjerite opći izgled vašeg proizvoda i pogledajte ima li oštećenja nastalih tijekom transporta.

Sigurna instalacija

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

Sigurna upotreba

- Provjerite je li proizvod isključen nakon svake upotrebe.
- Ako proizvod ne koristite duže vrijeme iskopčajte ili isključite osigurač u razvodnoj kutiji.
- Ne koristite oštećeni ili 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 dohvatali te ni iz drugog razloga.
- Ne koristite proizvod u situacijama koje mogu utjecati na vašu procjenu, poput konzumiranja droge i/ili alkohola.
- Zapaljivi predmeti koji se drže u prostoru za kuhanje mogu se zapaliti. Nikad ne čuvajte zapaljive predmete u prostoru za kuhanje.
- Ručka pećnice nije namijenjena za sušenje kuhinjskih krpa. Kada koristite proizvod ne vješajte kuhinjske krpe, rukavice ili slične tkanine.
- Šarke na vratima proizvoda pomicu se i zatežu prilikom otvaranja i zatvaranja vrata. Prilikom otvaranja/zatvaranja vrata ne držite dio sa šarkama.

Temperaturna upozorenja

- **UPOZORENJE:** Dok proizvod radi, izloženi dijelovi postat će vrući. Ne dirajte proizvod ni grijače. Djeca mlađa od 8 godina ne smije se približavati proizvodu ako uz njih nije odrasla osoba.
- Pored proizvoda ne stavljajte zapaljive/eksplozivne materijale jer će rubovi biti vrući prilikom rada.
- Može se ispustiti para stoga se držite podalje kada otvarate vrata pećnice. Para vam može opeći ruke, lice i/ili oči.
- Proizvod može postati vruć tijekom uporabe. Ne dirajte vruće dijelove, unutarnje dijelove pećice, grijače, itd.
- Prilikom stavljanja ili vađenja hrane iz pećnice uvijek koristite kuhinjske rukavice otporne na toplinu.

Upotreba pribora

- Važno je da žičana rešetka roštilja i protvan budu ispravno postavljeni na žičanu rešetku. Detaljne informacije pogledajte u odjeljku „Upotreba pribora“.

- Pribor može oštetiti staklena vrata kada zatvarate vrata proizvoda. Pribor uvijek gurnite do kraja područja za pripremu hrane.

Sigurnost prilikom kuhanja.

- Budite pažljivi kad u jelu koristite alkohol. Pri visokim temperaturama alkohol hlapi i može se zapaliti kada je izložen vrućoj površiti i tako izazvati požar.
- Ostaci hrane, ulje, itd. na prostoru za kuhanje mogu se zapaliti. Prije kuhanja, uklonite takvu nečistoću.
- Opasnost od trovanja hranom: Ne držite hranu u pećnici više od sat prije i nakon pripreme. U protivnom može doći do trovanja hranom ili bolesti.
- Ne zagrijavajte zatvorene limenke ili staklenke. Nastali tlak može izazvati njihovu eksploziju.
- Masni papir postavite u posudu za kuhanje ili na pribor pećnice (protvan, žičanu rešetku, itd.) s hranom i stavite ih u zagrijanu pećnicu. Uklonite sav višak masnog papira koji visi s pribora ili

posude i tako izbjegnite opasnost od kontakta s grijaćima 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 stavljamte izravno na dno pećnice. Nakupljena toplina može oštetiti donju plohu pećnice.
- Zatvorite vrata kada koristite roštilj. Vruće povrsine mogu izazvati opeklane!
- Hrana koja nije prikladna za pripremu na roštilju predstavlja opasnost od požara. Na ražnju priprematje samo hranu prikladnu za jaku vatru roštilja. Također, hranu ne stavljamte previše daleko na zadnji kraj roštilja. Ovo je najvruće područje i masna hrana se može zapaliti.

Parni sustav

- Prilikom pripreme hrane uz pomoć pare otvaranje vrata može izazvati ispuštanje pare, što može biti opasno jer

vruća para može izazvati opeklane. Budite pažljivi kada otvarate vrata pećnice.

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



Sigurno održavanje i čišćenje

- Pričekajte da se proizvod ohladi prije čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opeklane!
- Proizvod nikad ne perite prskanjem ili ulijevanjem vode u njega! Postoji opasnost od strujnog udara!
- Ne čistite proizvod s parnim čistačima je to može izazvati strujni udar.
- Ne koristite gruba abrazivna sredstva za čišćenje, metalne strugalice, žičanu vunu ili izbjeljivače za čišćenje prednjih staklenih vrata pećnice/gornjih staklenih vrata pećnice (ako postoje). Ti materijali mogu ogrepsti ili slomiti staklene površine.
- Upravljačku ploču uvijek održavajte čistom i suhom. Vlažna i prljava površina može izazvati probleme prilikom upravljanja funkcijama.
- Nakon svake pripreme hrane uz pomoć pare, preostalu vodu u spremniku za vodu treba ispustiti te očistiti spremnik za vodu. Korištenje vode preostale u komori

prilikom idućeg pečenja stvara higijenske probleme.

- Spremnik za vodu ne perite u perilici posuđa. Spremnik za vodu obrišite čistom vlažnom krpom, osušite suhom krpom i spremite ga na njegovo mjesto. Spremnik nikad ne sušite u pećnici.
- Za vodeni kamenac koji se može nakupiti u spremniku koristite 200 cc vode i jednu čajnu žlicu limunske soli, stavite to u spremnik i ostavite sat vremena. Zatim, isperite s puno vode i osušite. Preporučuje se koristiti ovaj postupak nakon sveke 4-5 upotrebe.
- Ne koristite sredstva za čišćenje koja sadrže kiseline ili klor za čišćenje dna pećnice. Nemojte strugati kamenac koji se može stvoriti na dnu pećnice. U suprotnom, oštetić će se dno proizvoda.
- Ovisno o učestalosti pripreme hrane uz pomoć pare-postupcima čišćenja parom i tvrdoći korištene vode, mrlje od vodenog kamenca mogu se pojaviti na dnu pećnice.
- Preporuča se očistiti unutrašnjost pećnice vodom od octa i krpom od mrlja od vapna koje se mogu pojaviti na kućištu nakon kuhanja uz pomoć pare.

2 Upute za zaštitu okoliša

Odredbe za zbrinjavanje

otpada

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



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

Ovaj je proizvod proizведен s visokokvalitetnim dijelovima i materijalima koji se mogu ponovo upotrijebiti i prikladni su za reciklažu. Ne odlažite otpadne uređaje s normalnim otpadom iz kućanstva i drugim otpadom na kraju servisnog vijeka. Odnesite ga u sabirni centar za recikliranje električne i elektroničke opreme. Obratite se lokalnim vlastima da biste saznali više informacija o sabirnim centrima. Odgovarajuće odlaganje korištenih uređaja pomaže u sprečavanju potencijalnih negativnih posljedica na okoliš i ljudsko zdravlje.

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

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

Odlaganje materijala pakiranja

- Električni aparati su opasni za djecu. Držite materijale pakiranja na sigurnom mjestu izvan domaća djece. Materijali pakiranja proizvoda su proizvedeni od recikliranih materijala.

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

Preporuke za uštedu

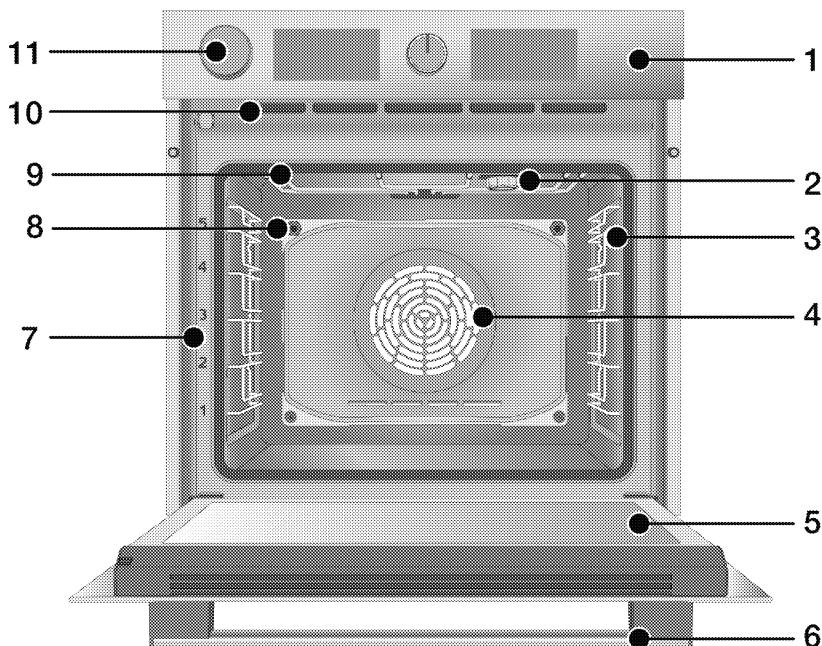
energije

Podaci o energetskoj učinkovitosti prema EU 66/2014 mogu se pronaći na karti proizvoda koja se nalazi uz proizvod. Sljedeće preporuke pomoći će vam koristiti proizvod na ekološki i energetski učinkovit način.

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

3 Vaš proizvod

Predstavljanje proizvoda



- 1 Kontrolna ploča
- 2 Lampica*
- 3 Police od žice**
- 4 Motor ventilatora (iza čelične ploče)
- 5 Vrata
- 6 Ručka
- 7 Položaji polica
- 8 Izlazna rupa za paru
- 9 Gornji grijač
- 10 Ventilacijske rupe
- 11 Spremnik za vodu

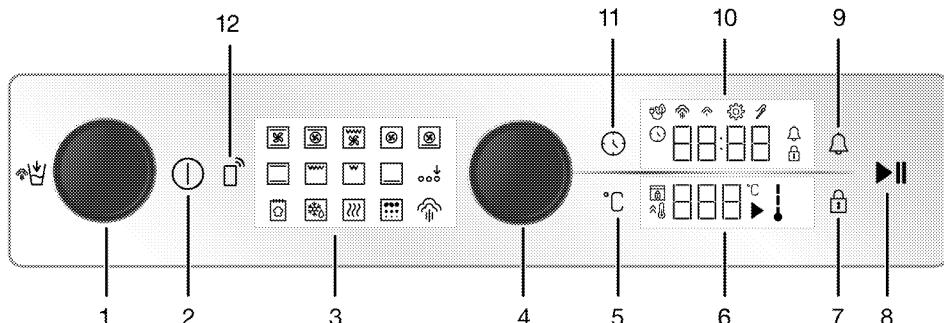
* Ovisi o modelu. Vaš proizvod možda nema lampicu ili se vrsta i mjesto lampice mogu razlikovati od ilustracije.

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

Upute i upotreba upravljačke ploče proizvoda

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

Upravljanje pećnicom

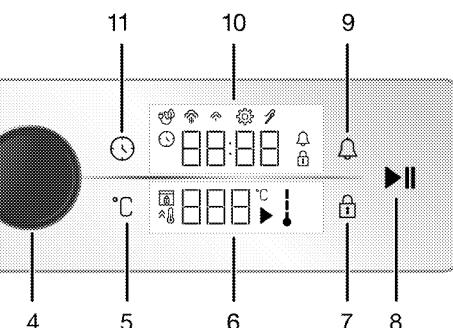


- 1 Spremnik za vodu
- 2 Tipka za uključivanje/isključivanje
- 3 Prikaz funkcija
- 4 Gumb za upravljanje pećnicom
- 5 Tipka za podešavanje temperature
- 6 Zaslon temperature
- 7 Tipka za zaključavanje tipki
- 8 Tipka za početak / zaustavljanje kuhanja
- 9 Tipka alarmi
- 10 Zaslon sata/vremena
- 11 Tipka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

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

Gumb za upravljanje pećnicom

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



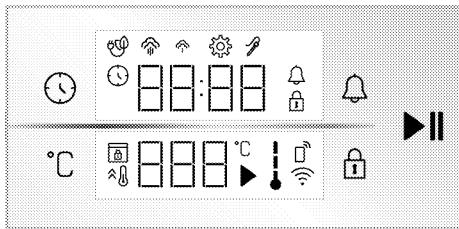
ovih postavki okretanjem okretnog upravljačkog guma pećnice u lijevo/desno, a pritiskom na njega možete aktivirati i potvrditi postavke.

Pokazatelj temperature

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

Prikaz funkcija

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



Zasloni

Tipke:

- ⌚ : Tipka za vrijeme i postavke
- °C : Tipka za podešavanje temperature
- 🔒 : Tipka za zaključavanje tipki
- 🔔 : Tipka alarma
- ▶|| : Tipka za početak / zaustavljanje kuhanja

Zaslon sata/vremena :

- ⌚ : Simbol vremena pečenja/dana i vremena
- 🔔 : Simbol alarma
- ⚙️ : Simbol postavki
- 🔒 : Simbol zaključavanja tipki



: Eko simbol kuhanja ventilatora



: Simbol niske razine pare*



: Simbol visoke razine pare*



: Simbol sonde za meso*

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

Zaslon temperature:

- ▶ : Simbol kuhanja
- °C : Simbol temperature
- ⬇️ : Simbol unutarnje temperature pećnice
- ⚠️ : Simbol za brzo zagrijavanje (pojačivač)
- 📡 : Simbol daljinskog upravljača
- 📶 : Simbol bežične mreže (wifi)
- 🔒 : Simbol zaključavanja vrata*

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

Radne funkcije pećnice

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

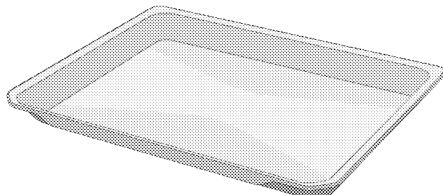
Simbol funkcije	Opis funkcije	Raspon temperature (°C)	Opis i upotreba
	Rad s ventilatorom	-	Pećnica se nije zagrijala. Radi samo ventilator (na stražnjoj stijenci). Zamrznuta hrana s granulama se polako odmrzava na sobnoj temperaturi, kuhanja hrana je ohlađena.
	Gornji i donji grijач	40 - 280	HRANA SE ISTOVREMENO GRIJE OD GORE I DOLJE. PRIKLADNO ZA KOLAČE I GULAŠE U KALUPIMA ZA PEĆENJE ILI ZA KOLAČE I SLASTICE. PEĆE SE SAMO U JEDNOJ POSUDI.
	Donji grijач	40 - 220	UKLJUČEN JE SAMO DONJI GRIJAČ. PRIKLADNO ZA HRANU KOJA TREBA POTAMRNJETI S DONJE STRANE.
	Donji/gornji grijач s ventilatorom	40 - 280	VRUĆI ZRAK KOJEG ZAGRIJAVAJU GORNJI I DONJI GRIJAČI RAVNOMJERNO JE RASPOREĐEN I BRZO PROLAZI PEĆNICOM POMOĆU VENTILATORA. PEĆE 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 PEĆENJE U VIŠE POSUDA NA POLICA RAZLIČITE RAZINE.
	Eco zagrijavanje ventilatorom	160 - 220	ZA UŠTEDU ENERGIJE OVU FUNKCIJU MOŽETE KORISTITI UMJESTO „ZAGRIJAVANJE VENTILATOROM“, U RASPONU OD 160-220 ° C. ALI ĆE VRIJEME PEĆENJA BITI MALO DUŽE. UPOTREBA OVE FUNKCIJE OPISANA JE U POGLAVLJU "UPRAVLJANJE UPRAVLJAČKOM JEDINICOM PEĆNICE".
	Funkcija za pripremu pizza	40 - 280	Rade donji grijач i grijач ventilatora. PRIKLADNO JE ZA PEĆENJE PIZZA.

Simbol funkcije	Opis funkcije	Raspon temperature (°C)	Opis i upotreba
	Funkcija „3D“	40 - 280	Rade gornji grijач, donji grijач i grijач ventilatora. Svi dijelovi proizvoda peču jednako i brzo. Peče se samo u jednoj posudi.
	Donji roštilj	40 - 280	Radi mali roštilj na stropu pećnice. Prikladno za pečenje na roštilju malih količina hrane.
	Cijeli roštilj	40 - 280	Radi veliki roštilj na stropu pećnice. Prikladno za pečenje na roštilju velikih količina hrane.
	Cijeli roštilj s ventilatorom	40 - 280	Vrući zrak kojeg zagrijava veliki roštilj ravnomjerno je raspoređen i brzo prolazi pećnicom pomoću ventilatora. Prikladno za pečenje na roštilju velikih količina hrane.
	Održavanje topline	40 - 100	Koristi se za dugotrajno održavanje temperature hrane tako da bude spremna za serviranje.
	Funkcija kruha	-	Koristi se za pečenje kruha. Podešena ulazna temperatura i vrijeme ne mogu se promjeniti.
	Aktivacija dodatne funkcije	-	Koristi se za aktiviranja pokretanja funkcija koje se ne prikazuje na zaslonu funkcija prilikom prvog pokretanja.
	Funkcija pare	-	Koristi se za pripremu hrane uz pomoć pare. Aktivira funkcije koje omogućuju pripremu hrane uz pomoć pare.
	Parno čišćenje	80	Ovaj položaj koristi se za omekšavanje prljavštine u pećnici odmah nakon završetka pečenja hrane. Pročitajte objašnjenja za ovu funkciju u odjeljku za održavanje i čišćenje.

Pribor proizvoda

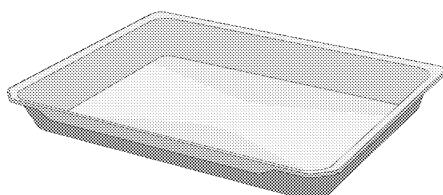
Za proizvod postoji razni pribor. U ovom dijelu dostupan je opis pribora i opis ispravne upotrebe. Ovisno o modelu proizvoda, dostavljeni pribor može se razlikovati. Sav pribor opisan u ovim uputama za upotrebu možda nije dostupan u vašem proizvodu.

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



Standardni pladanj

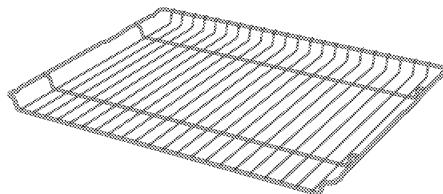
Koristi se za slastice, zamrznutu hranu ili prženje velikih komada.



Duboki pladanj

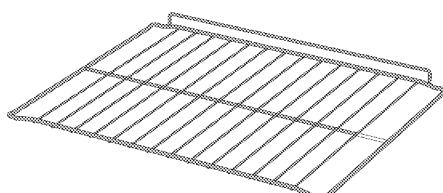
Koristi se za slastice, prženje velikih komada, sočnu hranu li za prikupljanje ulja koje kapa prilikom pečenja na roštilju.

Modeli s žičanim policama:

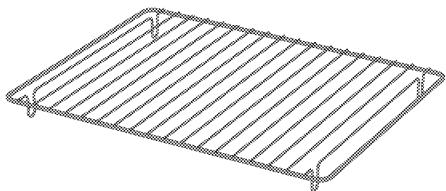


Žičana rešetka za roštilj

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



Modeli bez žičanih polica:



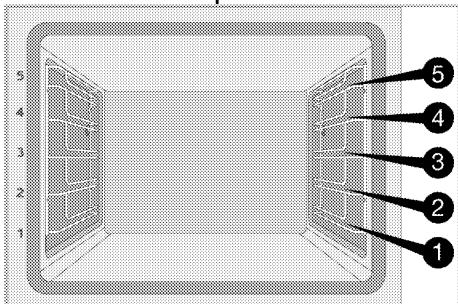
Žičana rešetka za roštilj u pladnju
Postavljanjem u posudu (ako postoji) osigurava da ulje koje kapa prilikom pečenja na roštilju se prikuplja u posudu i tako spriječava prljanje pećnice.
Žičani roštilj u ladici nije prikladan za upotrebu s dubokim pladnjem.

Upotreba pribora proizvoda

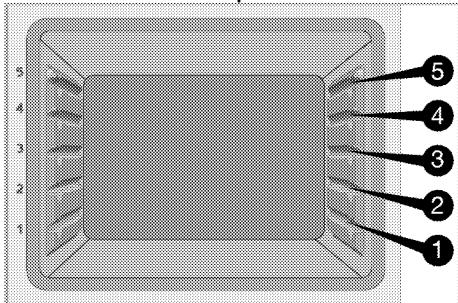
Police za pečenje

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

Modeli s žičanim policama



Modeli bez žičanih polica

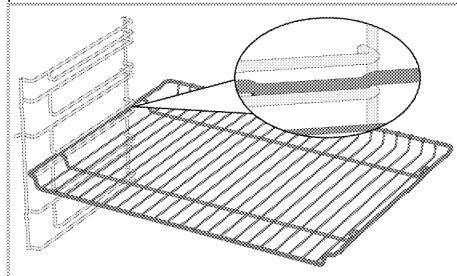


Stavite žičanu rešetku roštilja na police za pečenje

Modeli s žičanim policama:

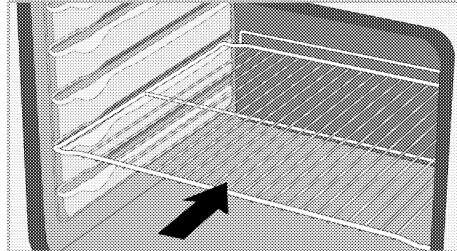
Jako je važno da žičanu rešetku roštilja ispravno postavite na police sa žicom. Prilikom stavljanja žičene rešetke roštilja na željenu policu otvoreni dio mora biti okrenut prema naprijed. Za bolje pečenje, žičana rešetka roštilja mora se učvrstiti zatvaračem za policu sa žicom.

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



Modeli bez žičanih polica:

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

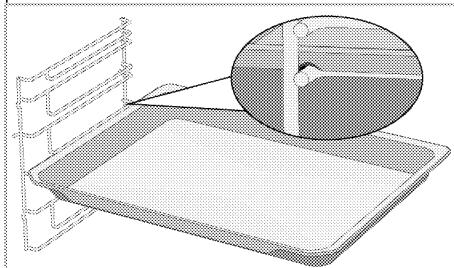


Stavljanje posude na police za pečenje

Modeli s žičanim policama:

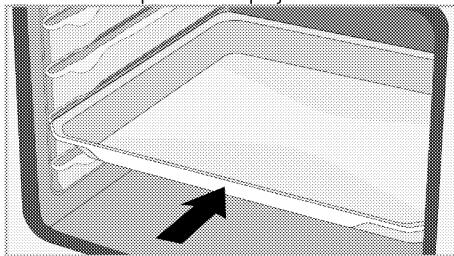
Jako je važno da posude ispravno stavite na police sa žicom. Prilikom stavljanja posude na željenu policu dio za kojeg se posuda drži mora biti okrenut prema naprijed. Za bolje pečenje, posuda se mора učvrstiti zatvaračem za policu sa žicom.

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



Modeli bez žičanih polica:

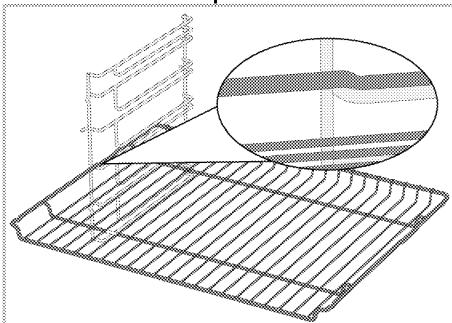
Jako je važno da posude ispravno stavite na bočne police. Posuda ima jedan smjer prilikom stavljanja na policu. Prilikom stavljanja posude na željenu policu dio za kojeg se posuda drži mora biti okrenut prema naprijed.



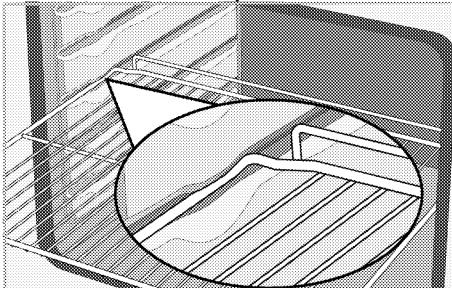
Funkcija zatvarača žičane rešetke roštilja

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

Modeli s žičanim policama

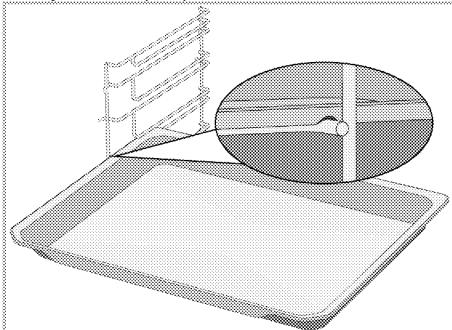


Modeli bez žičanih polica



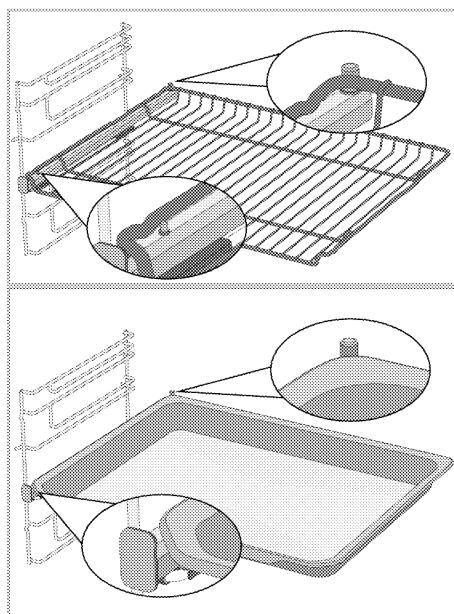
Funkcija zatvarača posude žičane rešetke roštilja - Modeli s žičanim policama

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



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

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



Tehničke specifikacije

Opće specifikacije

Vanjske dimenzije proizvoda (visina/širina/dubina)	595 mm/594 mm/567 mm
Instalacijske dimenzije pećnice (visina/širina/dubina)	590 ili 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Napon/frekvencija	220-240 V ~ 50 Hz
Vrsta kabela i korišten presjek/presjek prikladan za upotrebu na proizvodu	min.H05W-FG 3 x 1,5 mm ²
Ukupna potrošnja energije	3,4 kW
Tip pećnice	Višenamjenska pećница

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

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

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

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

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

4 Prva uporaba

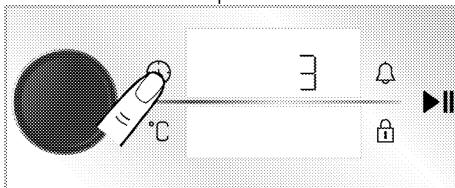
Prije početka upotrebe proizvoda preporučuje se obaviti navedeno u odjeljcima u nastavku.

Prvo podešavanje

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

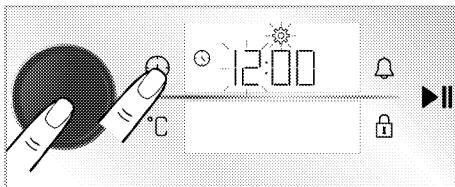
1. Kada je pećnica u načinu pripravnosti (kada je na zaslonu prikazano trenutno vrijeme) aktivirajte izbornik postavki dodirom na gumb  približno 3 sekunde.

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



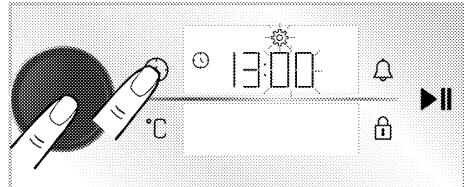
2. Pritisnite okretni upravljački gumb pećnice ili jednom dodirnite gumb  za aktiviranje polja sati.

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



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

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



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

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

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

i Ako struje nema duže vremena tada su postavke vremena poništene. Treba se ponovno podesiti.

Prvo čišćenje

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

Prije upotrebe pribora;

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

NAPOMENA Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu oštetiti površinu. Ne koristite agresivna sredstva za čišćenje, prašak/kreme za čišćenje ili bilo kakve oštре predmete.

NAPOMENA Dim i neugodni miris

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

5 Kako raditi s pećnicom

Opće informacije o upotrebi pećnice

Ventilator za hlađenje (Možda ne postoji na vašem proizvodu.)

Proizvod je opremljen ventilatorom za hlađenje. Ventilator za hlađenje aktivira se automatski kada je to potrebno i hlađi 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 hrana 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.

Svetlo pećnice

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

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

položaju, tada se svjetlo automatski uključuje.

Rad upravljačke jedinice pećnice

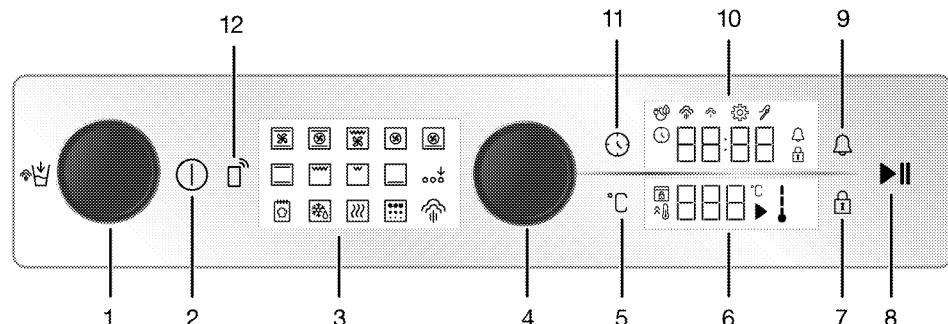
Općenita upozorenja za upravljačku jedinicu pećnice

i Maksimalno vrijeme koje se može podesiti kao vrijeme završetka je 5:59 sati. Kod funkcije održavanja topline ovo vrijeme je 23:59 sati. U slučaju nestanka struje podešen način pečenja i vrijeme pečenja će se poništiti.

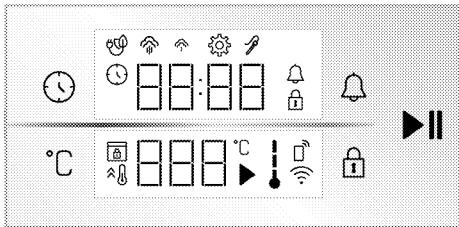
i Prilikom svakog podešavanja, na zaslonu će treperiti odgovarajući simboli. Trebate kratko pričekati da se postavke spreme.

i Ako je vrijeme pečenja podešeno kada je pečenje počelo tada se na zaslonu prikazuje preostalo vrijeme.

i Ako je aktivirano brzo zagrijavanje (pojačivač) na upravljačkoj jedinici tada se na zaslonu pojavljuje simbol kada pečenje započne i kada pećnica dosegne temperaturu koju ste podesili za brzo pečenje. Za postavke brzog zagrijavanja (pojačivač) pogledajte dio „Postavke“ .



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



Zasloni

Tipke:

- ⌚ : Tipka za vrijeme i postavke
- 🌡 : Tipka za podešavanje temperature
- 🔒 : Tipka za zaključavanje tipki
- 🔔 : Tipka alarma
- ▶|| : Tipka za početak / zaustavljanje kuhanja

Zaslonski tipkovi :

- ⌚ : Simbol vremena pečenja/dana i vremena
- 🔔 : Simbol alarma
- ⚙️ : Simbol postavki
- 🔒 : Simbol zaključavanja tipki
- ₩ : Eko simbol kuhanja ventilatora
- ☔ : Simbol niske razine pare*
- ⚡ : Simbol visoke razine pare*
- ⚡ : Simbol sonde za meso*

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

Zaslonski simboli:

- ▶ : Simbol kuhanja
- 🌡 : Simbol temperature
- ⚙️ : Simbol unutarnje temperature pećnice
- ⚡ : Simbol za brzo zagrijavanje (pojačivač)
- ⌚ : Simbol daljinskog upravljača
- WiFi : Simbol bežične mreže (wi-fi)
- 🔒 : Simbol zaključavanja vrata*

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

Uključivanje pećnice

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

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

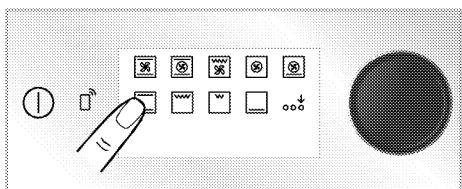
Isključivanje pećnice

- 1.Isključite pećnicu dodirivanjem gumba ①.
- Na zaslонu se prikazuje točno vrijeme.

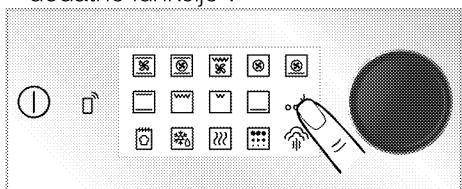
Ručno podešavanje pečenja za odabir temperature i radne funkcije pećnice

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

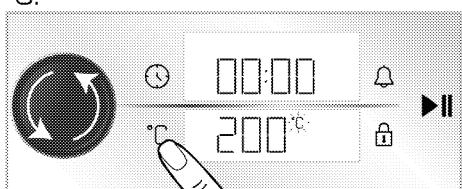
- 1.Isključite pećnicu dodirom na gumb ①.
- 2.Dodirnite radnu funkciju koju želite koristiti za pečenje na zaslonsku funkciju.



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



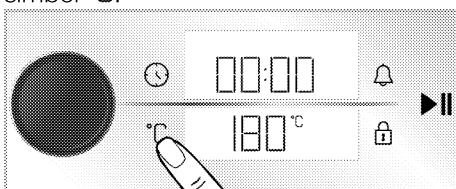
4. Unaprijed definirana temperatura za odabranu radnu funkciju prikazuje se na zaslonu temperature. Da biste promjenili ovu temperaturu, pritisnite gumb za upravljanje pećnicom ili dodirnite tipku $^{\circ}\text{C}$ i zakrenite gumb za upravljanje pećnicom udesno / ulijevo.
» Na zaslonu temperature treperi simbol $^{\circ}\text{C}$.



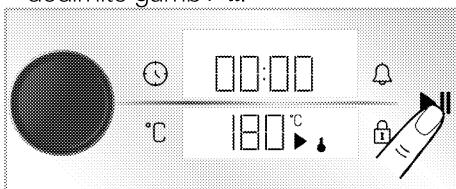
i Ako promijenite radnu funkciju nakon promjene predefinirane temperature za radnu funkciju tada se na zaslonu prikazuje temperatura koju ste zadnju podešili. Međutim, ako podešena temperatura nije unutar temperaturnog raspona odabrane radne funkcije tada se pojavljuje najviša podešiva temperatura radne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

5. Potvrdite postavku temperature dodirom na gumb $^{\circ}\text{C}$.

» Na zaslonu temperature pojavljuje se simbol $^{\circ}\text{C}$.



6. Nakon podešavanja radne funkcije i temperature za početak pečenja dodirnite gumb $\blacktriangleright\text{II}$.



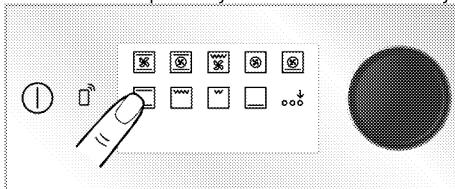
» Pećnica će odmah započeti s radom na odabранoj temperaturi i s odabranom radnom funkcijom. Na zaslonu temperature prikazuju se simboli $!$ i \blacktriangleright . Na zaslonu počinje odbrojavati vrijeme pečenja. Počinje svijetliti svaka faza simbola $!$ kako unutrašnjost pećnice doseže podešenu temperaturu. Pećnica se neće automatski isključiti jer je u načinu ručno podešenog pečenja bez podešenog vremena pečenja. morate kontrolirati pečenje i isključiti pećnicu. Kada je pečenje završeno dodirnite gumb $\blacktriangleright\text{II}$ za završetak pečenja ili

dodirnite gumb ① i potpuno isključite pećnicu.

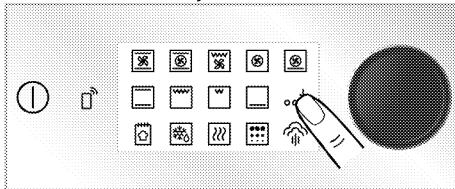
Pečenje podešavanjem vremena pečenja;

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

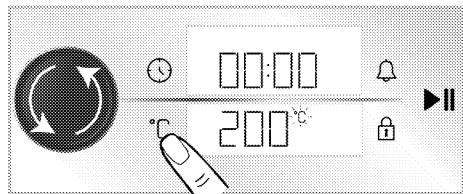
- 1.Isključite pećnicu dodirom na gumb ①.
- 2.Dodirnite radnu funkciju koju želite koristiti za pečenje na zaslonu funkcija.



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

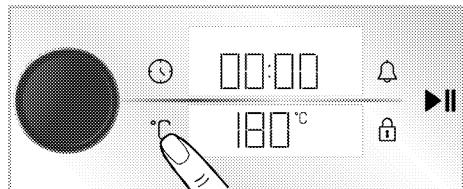


- 4.Unaprijed definirana temperatura za odabranu radnu funkciju prikazuje se na zaslonu temperature. Da biste promijenili ovu temperaturu, pritisnite gumb za upravljanje pećnicom ili dodirnite tipku °C i zakrenite gumb za upravljanje pećnicom udesno / ulijevo.
» Na zaslonu temperature treperi simbol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

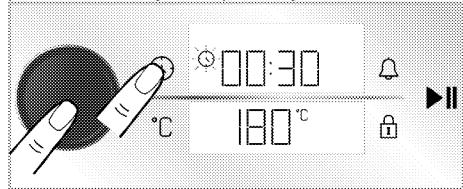


i Ako promijenite radnu funkciju nakon promjene predefinirane temperature za radnu funkciju tada se na zaslonu prikazuje temperatura koju ste zadnju podešili. Međutim, ako podešena temperatura nije unutar temperaturnog raspona odabrane radne funkcije tada se pojavljuje najviša podesiva temperatura radne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

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

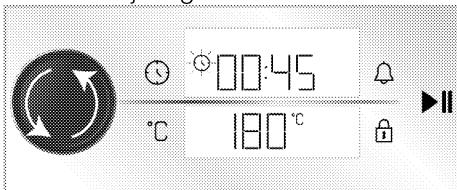


- 6.Pritisnite okretni upravljački gumb pećnice ili jednom dodirnite gumb ② za podešavanje vremena pečenja.
» Simbol ② treperi na zaslonu, a na zaslonu sata/vremena prikazuje se podešeno vrijeme pečenja od 30 minuta.



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

7. Podešavanje vremena pečenja okretnjem okretnog upravljačkog gumba. Potvrdite vrijeme pečenja dodirivanjem gumba ☰.



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

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



» Pećnica će započeti s radom odmah na odabранoj temperaturi i s odabranom funkcijom. Počinje odbrojavanje podešenog vremena pečenja. Na zaslonu temperature prikazuju se simboli ! i ►. Počinje svijetliti svaka faza simbola ! kako unutrašnjost pećnice doseže podešenu temperaturu. Kada istekne podešeno vrijeme pečenja na zaslonu se pojavljuje "End" prikazuje se

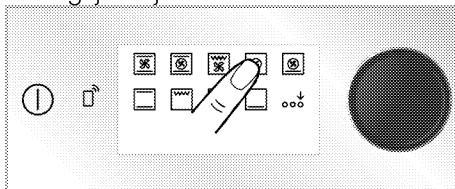
na zaslonu temperature, a tajmer ispušta zvučno upozorenje te pečenje prestaje.

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

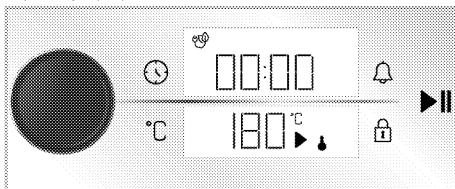
Eco kuhanje s ventilatorom

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

1. Isključite pećnicu dodirom na gumb ☰.
2. Dodirnite i držite zaslon funkcije "Zagrijavanje ventilatorom".



» Prikazat će se odbrojavanje 3- 2- 1. Kada odbrojavanje nestaje, prikazat će se simbol ☰ i tada se „Eko kuhanja s ventilatorom“ .



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

» Kod „Eko kuhanja s ventilatorom“ svjetlo svijetli kraće nego

kod drugih funkcija pečenja za vrijeme pečenja zbog uštede energije.

Funkcija kruha

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

Sastojci

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

Za gornji sloj tijesta

- 2 čajne žličice suncokretovog ulja

Priprema

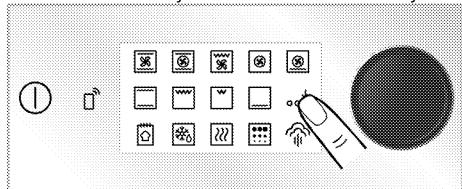
1. Prosijte brašno u duboku zdjelu. U brašno dodajte šećer i dobro izmješajte.
2. U sredini brašna napravite udubljenje i dodajte kvasac, soli i suncokretovo ulje. Počnite od bočne strane zdjele i postepeno ulijevajte toplu vodu.
3. Ručno mijesite tijesto ili pomoću miksera za tijesto približno 10-15 minuta.
4. Nekoliko puta u zdjeli rukom okrenite tijesto. Dodajte 1 čajnu žlicu suncokretovog ulja na tijesto i pokrijte ga s prozirnom folijom tako da dodiruje tijesto.
5. Pokrijte tijesto s prozirnom folijom, prekrijte ga s debelom krpom i ostavite ga neka se podiže na sobnoj temperaturi.
6. Nakon što je tijesto kislo 60 minuta, izvadite ga na radnu površinu i 4-5 puta ga premjesite kako bi iz tijesta ispuhao zrak. Dodajte 1 čajnu žlicu suncokretovog ulja na tijesto i pokrijte ga s prozirnom folijom tako da dodiruje tijesto. Neka tijesto kisne na sobnoj temperaturi još 30 minuta.

7. Kada tijesto prestane fermentirati, oblikujte tijesto u izduženi oblik i stavite ga u protvan. Nožem napravite 3-4 urezna na tjestetu.

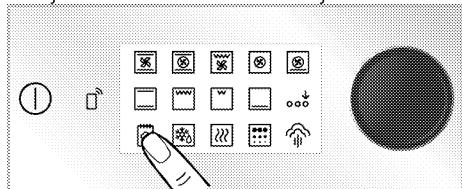
8. Protvan stavite na treću policu pećnice.

9. Isključite pećnicu dodirom na gumb ①.

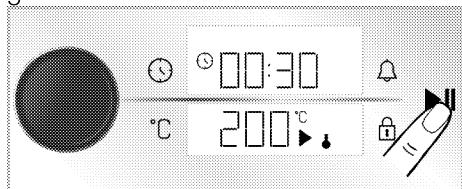
10. Aktivirajte donji red radnih funkcija dodirom na "Aktivacija dodatne funkcije" na zaslonu funkcija.



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



12. Započnite pečenje pritiskom na gumb ►||.



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

Priprema hrane uz pomoć pare

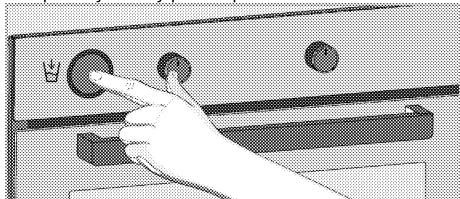
Pećnica ima funkciju pripreme hrane uz pomoć pare. Za vrijeme kuhanja para osigurava bolje rezultate u pripremi hrane. Para osigurava da površina slastica bude svjetlijia, korica hrskavija, a veličina veća. Uz to, para pomaže

smanjiti gubitak soka iz mesa i tako osigurava da bude sočnije i ukusnije. Postoje 2 različite razine pare: slaba para i jaka para. Za vrijeme pripreme hrane, para se pušta u pećnicu u određenim intervalima. Općenito, razina slabe pare preporučuje se za pečenje slastica poput torti, slastica od tjesteta, kruha, a razina jake pare preporučuje se za pripremanje hrane od mesa (poput velikih komada mesa, cijele kokoške). Ova funkcija može ovisiti o hrani koju pripremate. U ovu svrhu pogledajte tablicu vremena pripreme hrane.

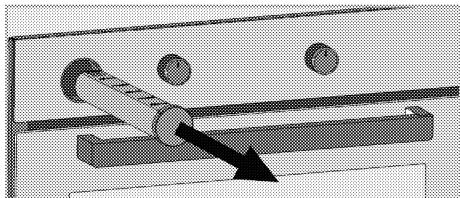
- i** Priprema hrane uz pomoć pare može se koristiti samo kada je temperatura iznad 80 °C.
- i** Kapacitet spremnika za vodu je 250 ml. Prilikom kuhanja ne dodavajte više od 250 ml vode u spremnik za vodu.
- i** Kondenzacija nastala na vratima pećnice nakon pripreme hrane uz pomoć pare može kapati kada se otvore vrata pećnice. Čim otvorite vrata pećnice obrišite kondenziranu paru.
- i** Kada otvarate vrata pećnice držite se podalje, jer to može izazvati ispuštanje pare i topline tijekom i nakon pripreme hrane uz pomoć pare. Para koja izlazi može vam opeći ruke, lice i/ili oči.
- i** Ako unutar pećnice ostane vode nakon svake pripreme hrane pomoću pare, isušite preostalu vodu pomoću suhe krpe nakon što se pećnica ohladi. U protivnom, preostala voda može izazvati stvaranje taloga vodenog kamenca.

Za pripremu hrane uz pomoć pare:

1. Pogledajte tablicu pripreme hrane uz pomoć pare i odredite funkciju, temperaturu i vrijeme potrebno za pripremu odgovarajućeg jela te započnite s postupkom kuhanja. Za jela koja nisu navedena u tablici možete sami odrediti količinu vode, temperaturu, funkciju kuhanja i vrijeme.
2. Pritisnite gumb spremnika za vodu na upravljačkoj ploči pećnice.

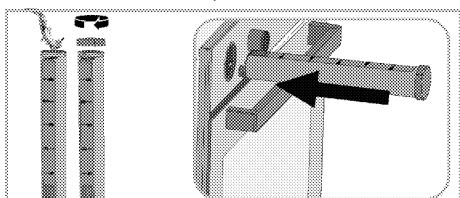


3. Uklonite spremnik za vodu iz njegovog utora.



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

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



5. Zatvorite poklopac spremnika za vodu i vratite ga u njegov utor.
6. Jelo stavite na odgovarajuću policu.

Za pripremu hrane uz pomoć pare:

- Ako je u spremniku za vodu dovoljno vode, tada pećnica nastavlja pripremom hrane pomoću pare dok ne nestane vode iz pećnice.
- Ako nestane vode u spremniku za vodu ili ako nije dodano dovoljno vode, tada će na zaslonu početi treperiti simbol ili simbol te će se ubrzo začuti i zvučno upozorenje. U međuvremenu, pećnica nastavlja peći bez pare.
- Za nastavak pripreme hrane pomoću pare, uklonite spremnik za vodu, naliјte dovoljno vode u njega i stavite ga u njegov utor. Pećnica počinje stvarati dovoljno pare povlačenjem vode iz spremnika.

Nakon pripreme hrane uz pomoć pare:

- Nakon nekog vremena poslije, kada je priprema hrane pomoću pare završena, pećnica povlači preostalu vodu natrag u spremnik. U međuvremenu, zvuk pumpe koja radi, a koji se čuje iz pećnice, je normalan.
- Kada se povuče preostala voda, ispustite preostalu vodu u spremniku za vodu iz higijenskih razloga.
- Zbog opasnosti po zdravlje, ispraznjite spremnik za vodu i ulijte svježu vodu prije svakog početka pripreme hrane pomoću pare.

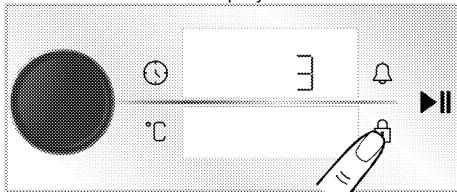
Postavke

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

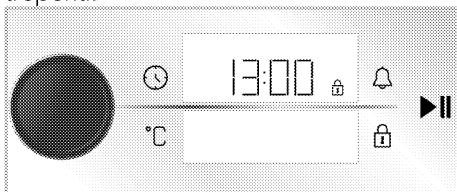
Uključivanje zaključavanja gumba

Korištenjem funkcije zaključavanja gumba štitite upravljačku jedinicu od smetnji.

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



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



i U slučaju nestanka struje zaključavanje gumba neće se ponistiti.

Isključivanje zaključavanja gumba

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

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

Podešavanje alarma

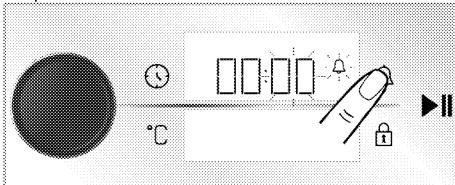
Upravljačku jedinicu možete koristiti i za druga upozorenja ili kao podsjetnik osim za pečenje.

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

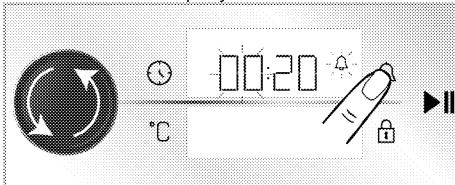
i Maksimalno vrijeme alarma može biti 23 sata i 59 minuta.

1.Jednom dodirnite gumb  i podešite vrijeme alarma.

» Simbol  i polje minuta počet će treperiti na zaslonu vremena/sata.



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



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

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

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

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

Isključivanje alarma

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

» Zvučno upozorenje će prestati.

Ako želite poništiti alarm;

1.Jednom dodirnite gumb  i poništite vrijeme alarma.

» Na zaslonu vremena/sata počinje treperiti simbol .

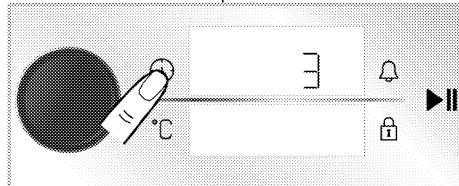
2.Vrijeme alarma "00:00" podešite okretanjem upravljačkog okretnog guma pećnice lijevo/desno.

Podešavanje glasnoće

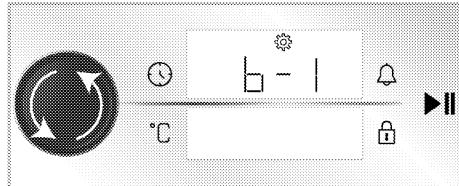
Možete podešiti glasnoću upravljačke jedinice. Za obavljanje ovog postupka pećnica mora biti isključena.

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

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

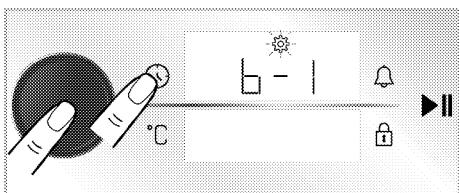


2.Okrenite okretni upravljački gumb pećnice lijevo desno dok se na zaslonu vremena/sata ne pojavi "b-1" ili "b-2".



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

» Na zaslonu vremena/sata počinje treperiti simbol .



4. Željenu razinu glasnoće podesite okretanjem upravljačkog okretnog guma pećnice lijevo/desno.
5. Potvrdi odabranu razinu glasnoće dodirom gumba ili pritisnite okretni upravljački gumb pećnice.

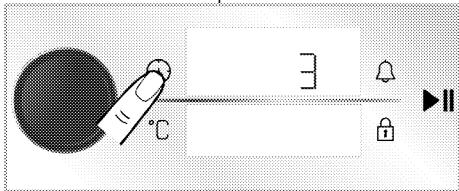
Podešavanje osvjetljenja zaslona

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

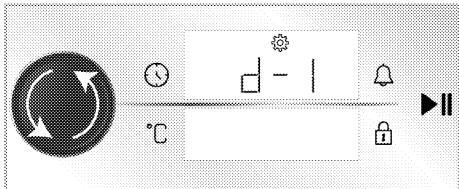
1. Kada je pećnica isključena (kada je na zaslonu prikazano trenutno vrijeme) aktivirajte izbornik postavki dodirom na gumb približno 3 sekunde.

» Prikazat će se odbrojavanje 3- 2- 1.

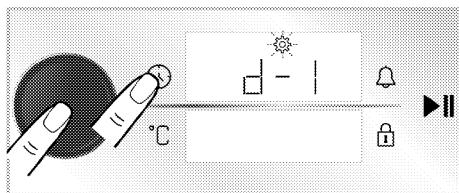
Kada se odbrojavanje završi tada je aktivirano izbornik postavki.



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



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



4. Željenu razinu osvjetljenja podesite okretanjem upravljačkog okretnog guma pećnice lijevo/desno.
5. Potvrdi odabranu razinu osvjetljenja dodirivanjem gumba ili pritisnite okretni upravljački gumb pećnice.

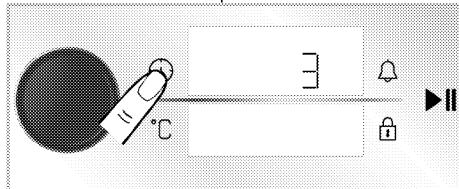
Podešavanje funkcije brzog zagrijavanja (pojačivača)

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

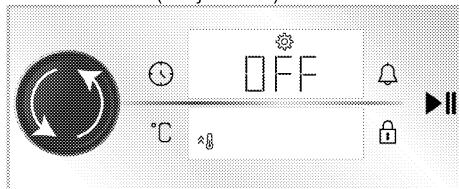
1. Kada je pećnica isključena (kada je na zaslonu prikazano trenutno vrijeme) aktivirajte izbornik postavki dodirom na gumb približno 3 sekunde.

» Prikazat će se odbrojavanje 3- 2- 1.

Kada se odbrojavanje završi tada je aktivirano izbornik postavki.



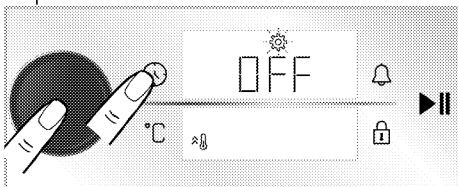
2. Okrenite okretni upravljački gumb pećnice lijevo desno dok se na zaslonu vremena/sata ne pojavi simbol i "OFF" (isključeno).



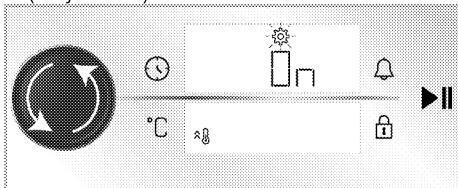
3. Aktivirajte postavku brzog zagrijavanja (pojačivača) dodirivanjem gumba ili

pritisnite okretni upravljački gumb pećnice.

» Na zaslonu vremena/sata počinje treperiti simbol .



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



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

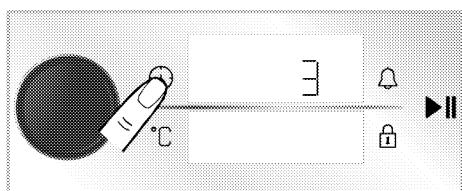
i Postavku brzog zagrijavanja možete isključiti primjenom istog postupka. Postavljanjem postavke na "ISKLJUČENO" možete poništiti postavku brzog zagrijavanja.

Promjena točnog vremena

Za promjenu točnog vremena kojeg ste prethodno postavili,

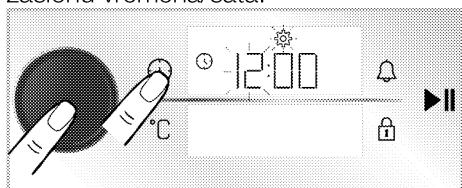
1. Kada je pećnica u načinu pripravnosti (kada je na zaslonu prikazano trenutno vrijeme) aktivirajte izbornik postavki dodirom na gumb  približno 3 sekunde.

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



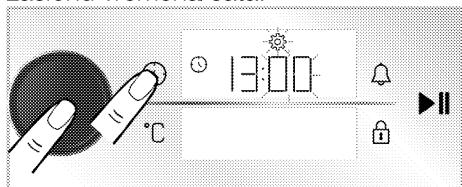
2. Pritisnite okretni upravljački gumb pećnice ili jednom dodirnite gumb  za aktiviranje polja sati.

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



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

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



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

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

Spajanje pećnice na bežičnu mrežu i povezivanje s aplikacijom HomeWhiz.

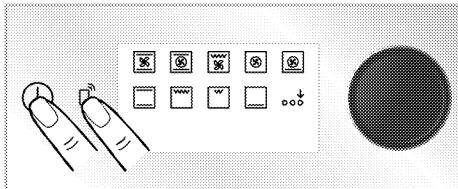
Pećnicu možete spojiti na bežičnu vezu i njom upravljati pomoću aplikacije "HomeWhiz" na pametnom uređaju. U

tu svrhu, prvo na pametnom uređaju instalirajte aplikaciju Homewhiz. Aplikacija **“HomeWhiz”** dostupna je na mobilnim telefonima s operativnim sustavima IOS i Android.

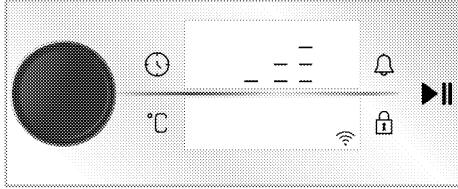
i Nakon preuzimanja aplikacije **“HomeWhiz”** slijedite upute u aplikaciji i kreirajte svoj dom.

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

1. Ako pećnicu želite staviti u način pripravnosti kada je isključena (kada je na zaslonu prikazano trenutno vrijeme), tada istovremeno dodirnite gume $\textcircled{1}$ i $\textcircled{2}$ na 3 sekunde.



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



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

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

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

Aktiviranje daljinskog upravljanja pećnice

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

1. Jednom dodirnite gumb $\textcircled{1}$ dok se na zaslonu prikazuje simbol $\textcircled{2}$.

» Simbol $\textcircled{1}$ će se na zaslonu prikazivati zajedno sa simbolom $\textcircled{2}$.

i Ako se simbol $\textcircled{2}$ ne prikazuje, dodirnite gumb $\textcircled{1}$ sve dok se na zaslonu ne prikaže simbol $\textcircled{2}$. Ako uređaj niste povezali na aplikaciju HomeWhiz tada će simbol $\textcircled{2}$ za treperiti jednom i začut će se signal pogreške.

i Ako se simbol $\textcircled{2}$ prikazuje na zaslonu, ali se čuje signal pogreške kada pritisnete gumb $\textcircled{1}$ i ako simbol $\textcircled{2}$ nije prikidan ili ako simbol $\textcircled{2}$ treperi na zaslonu tada provjerite internetsku vezu uređaja. Ako je s internetskom vezom sve u redu, a problem se ne riješi, tada ponovite korake instalacije.

Brisanje povezanih informacija pećnice spojene na aplikaciju „Homewhiz“

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

1. Kada je proizvod isključen (kada se na zaslonu prikazuje trenutno vrijeme)

- dodirnite gumbe  i  približno 5 sekundi.
- » Na zaslonu počinje odbrojavanje od broja 5.
- 2.Kada odbrojavanje završi, na zaslonu će se prikazati animacija za brisanje povezanih podataka.
- 3.Kada se završi postupak brisanja povezanih podataka bez problema začut ćete zvučni signal,a pećnica će se ponovno pokrenuti.

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

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

Izjava o sukladnosti

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



2.4 GHz pojas: 100 mW maks.

6 Opće informacije o kuhanju

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

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

Opća upozorenja u vezi pripreme hrane u pećnici.

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

- Masni papir izrežite tako da odgovara veličini posuđa za kuhanje u kojem ćete pripremati hranu. Masni papiri koji prelazi posudu može prestavljati opasnost od opeklina i utjecati na kvalitetu pripreme hrane. Masni papir koji ćete koristiti koristite unutar navedenog raspona temperatura.
- Za dobru učinkovitost pripreme hrane hranu postavite na preporučenu točnu razinu. Tijekom pripreme hrane ne mijenjajte razinu.

Slastice i jela iz pećnice

Opće informacije

- Preporučujemo korištenje pribora dostavljenog s proizvodom za dobru učinkovitost pečenja. Ako ćete koristiti drugo kuhinjsko posuđe, tada odaberite tamno, neljepljivo posuđe otporno na toplinu.
- Ako je u tablici vremena pripreme hrane preporučeno zagrijavanje, tada svakako stavite hranu u pećnicu nakon zagrijavanja.
- Ako ćete peći koristeći se kuhinjskim posuđem na žičanoj rešetki roštilja, tada ga postavite na sredinu žičane rešetke roštilja, ne blizu stražnje stijenke.
- Svi materijali koji se koriste za pripremu slastica trebaju biti svježe i na sobnoj temperaturi.
- Status pečenja proizvoda može se razlikovati ovisno o količini hrane i veličini posuđa za kuhanje.
- Metalni, keramički i stakleni kalupi produljuju vrijeme kuhanja, a donja površina peciva ne zaglađuje ravnomjerno.
- Ako tijekom kuhanja koristite papir za kuhanje, na donjoj površini hrane može se primijetiti malo smeđe boje. U tom ćete slučaju možda trebati

produžiti vrijeme kuhanja za oko 10 minuta.

- Vrijednosti naveden u tablici vremena pripreme hrane određene su kao rezultat ispitivanja obavljenim u našim laboratorijima. Vrijednosti koje odgovaraju vama mogu se razlikovati od ovih vrijednosti.
- Postavite hranu na odgovarajuću policu u skladu s preporukom u tablici vremena pripreme hrane. Prva polica pećnice je polica 1.

Savjeti za pečenje kolača

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

količinu tekućine, smanjite temperaturu i produžite vrijeme pečenja.

Savjeti za pečenje slastica

- Ako su slastice presuhe, povećajte temperaturu za 10 ° C i skratite vrijeme pečenja. Listove tijesta namočite s mješavinom kondenziranog mlijeka, ulja, jaja i jogurta.
- Ako se slastica sporo peče pripazite da deblijina slastice koju ste pripremili ne izlazi iz protvana.
- Ako je slastica potamnila na površni, ali unutra još nije pečena, tada pripazite da nadjev kojeg ste koristili nema previše na dnu slastice. Kako bi ravnomjerno potamnilo, pokušajte jednak rasporediti nadjev između listova tijesta.
- Slasticu pecite u položaju i na temperaturi koja odgovara tablici vremena pripreme hrane. Ako dno još nije dovoljno potamnilo, stavite slasticu na donju policu za nastavak pečenja.

Stol za kuhanje peciva i hrane u pećnici

Prijedlozi za kuhanje s jednim pladnjem

Hrana	Dodaci koji se koriste	Operativna funkcija	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja (min) (približno)
Torte u pladnju	Standardni pladanj*	Gornji i donji grijač	3	180	30 ... 40
Torte u kalupu	Kalup za torte na rešetki od žice**	Zagrijavanje ventilatorom	2	180	30 ... 40
Kolačići	Standardni pladanj*	Gornji i donji grijač	3	160	25 ... 35
	Standardni pladanj*	Zagrijavanje ventilatorom	3	150	25 ... 35
Biskvit torta	Okrugli kalup za torte, promjera 26 cm sa stezaljkom na rešetki od žice**	Gornji i donji grijač	2	150	30 ... 40
	Okrugli kalup za torte, promjera 26 cm sa stezaljkom na rešetki od žice**	Zagrijavanje ventilatorom	2	150	35 ... 45
Keksi	Pladanj za peciva*	Gornji i donji grijač	3	170	25 ... 35
	Pladanj za peciva*	Zagrijavanje ventilatorom	3	170	20 ... 30
Peciva od tijesta	Standardni pladanj*	Donji/gornji grijač s ventilatorom	2	180	35 ... 45

Hrana	Dodaci koji se koriste	Operativna funkcija	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja (min) (približno)
Pecivo bogato sastojcima	Standardni pladanj*	Gornji i donji grijač	2	200	20 ... 30
	Standardni pladanj*	Zagrijavanje ventilatorom	3	180	20 ... 30
Cjelov kruh	Standardni pladanj*	Gornji i donji grijač	3	200	30 ... 40
	Standardni pladanj*	Zagrijavanje ventilatorom	3	200	30 ... 40
Lazanje	Stakleni / metalni pravokutni kalup na rešetki od žice**	Gornji i donji grijač	2 ili 3	200	30 ... 40
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, promjera 20 cm na rešetki od žice**	Gornji i donji grijač	2	180	50 ... 65
	Okrugli crni metalni kalup, promjera 20 cm na rešetki od žice**	Zagrijavanje ventilatorom	3	170	50 ... 65
Pizza	Standardni pladanj*	Gornji i donji grijač	2	200 ... 220	10 ... 20
	Standardni pladanj*	Funkcija za pripremu pizza	3	250	8 ... 15

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.

* Ova dodatna oprema možda nije uključena u vaš proizvod.

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

Prijedlozi za kuhanje s dva pladnja

Hrana	Dodaci koji se koriste	Operativna funkcija	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja (min) (približno)
Kolačići	2 –Standardni pladanj* 4 –Pladanj za peciva*	Zagrijavanje ventilatorom	2 – 4	150	25 ... 35
Keksi	2 –Standardni pladanj* 4 –Pladanj za peciva*	Zagrijavanje ventilatorom	2 – 4	170	25 ... 35
Peciva od tijesta	1 –Standardni pladanj* 4 –Pladanj za peciva*	Zagrijavanje ventilatorom	1 – 4	180	40 ... 50
Pecivo bogato sastojcima	2 –Standardni pladanj* 4 –Pladanj za peciva*	Zagrijavanje ventilatorom	2 – 4	180	20 ... 30

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.

* Ova dodatna oprema možda nije uključena u vaš proizvod.

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

Stol za kuhanje za Eco zagrijavanje ventilatorom - radna funkcija

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

Prijedlozi za kuhanje s jednim pladnjem

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

* Ova dodatna oprema možda nije uključena u vaš proizvod.

Meso, riba i perad

Ključne točke pečenja

- Limunovim sokom i paprom začinite piletinu, tuku i velike komade mesa, a to će pojačati učinkovitost pripreme hrane.
 - Za pripremu mesa s kosti treba 15 do 30 minuta duže nego za filete.
 - Za svaki centimetar debljine mesa trebate izračunati 4 do 5 minuta za pripremu.
- Kada istekne vrijeme pripreme hrane, ostavite meso u pećnici na 10 minuta. Sok iz mesa bolje se raspoređuje na pečeno meso i neće izaći kada se meso izreže.
 - Ribu trebate staviti na srednju ili donju policu u posudu koja je otporna na toplinu.
 - Hranu preporučenu u stolu za kuhanje kuhajte s jednim pladnjem.

Stol za spremanje mesa, ribe i peradi

Hrana	Dodaci koji se koriste	Operativna funkcija	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja (min) (približno)
Odrezak (cjelovit) / pečen (1 kg)	Standardni pladanj*	Donji/gornji grijач s ventilatorom	3	15 min. vrijednosti 250/max, zatim 180 ... 190	60 ... 80
Janječa koljenica (1.5 - 2.0 kg)	Standardni pladanj*	Donji/gornji grijач s ventilatorom	3	170	85 ... 110
Pečena piletina (1.8-2 kg)	Žičana rešetka za roštilj* Stavite jedan pladanj na donju policu	Donji/gornji grijач s ventilatorom	2	15 min. vrijednosti 250/max, zatim 190	60 ... 80
	Žičana rešetka za roštilj* Stavite jedan pladanj na donju policu	Funkcija „3D“	2	15 min. vrijednosti 250/max, zatim 190	60 ... 80
Purica (5.5 kg)	Standardni pladanj*	Donji/gornji grijач s ventilatorom	1	25 min. vrijednosti 250/max, zatim 180 ... 190	150 ... 210
	Standardni pladanj*	Funkcija „3D“	1	25 min. vrijednosti 250/max, zatim 180 ... 190	150 ... 210
Riba	Žičana rešetka za roštilj* Stavite jedan pladanj na donju policu	Donji/gornji grijач s ventilatorom	3	200	20 ... 30
	Žičana rešetka za roštilj* Stavite jedan pladanj na donju policu	Funkcija „3D“	3	200	20 ... 30

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.

* Ova dodatna oprema možda nije uključena u vaš proizvod.

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

Roštilj

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

Opća upozorenja

- Hrana koja nije prikladna za pripremu na roštilju predstavlja opasnost od požara. Na ražnju pripremajte samo hranu prikladnu za jaku vatu 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 opeklone!**

Ključne točke roštilja

- Na roštilju pripremajte hranu što je moguće više slične debljine i težine.

Stol za roštiljanje

Hrana	Dodaci koji se koriste	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja (min) (približno)
Riba	Žičana rešetka za roštilj	4 - 5	250	20 ... 25
Pileći komadi	Žičana rešetka za roštilj	4 - 5	250	25 ... 35
Ćufta (govedina) - 12 komadi	Žičana rešetka za roštilj	4	250	20 ... 30
Janjeći kotlet	Žičana rešetka za roštilj	4 - 5	250	20 ... 25
Odrezak - (narezan)	Žičana rešetka za roštilj	4 - 5	250	25 ... 30
Teleći kotlet	Žičana rešetka za roštilj	4 - 5	250	25 ... 30
Gratinirano povrće	Žičana rešetka za roštilj	4 - 5	220	20 ... 30
Prepečen kruh	Žičana rešetka za roštilj	4	250	1 ... 3

Preporuča se prethodno zagrijavanje 5 minuta za svu hranu s roštilja. Okrenite komade hrane nakon 1/2 ukupnog vremena grilovanja.

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

Priprema hrane uz pomoć pare

Opće informacije

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

nakon zagrijavanja. Vremena navedena kao vrijeme

„zalijevanja“ označavaju vrijeme proteklo nakon zagrijavanja.

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

Stol za kuhanje za kuhanje na pari

Prijedlozi za kuhanje s jednim pladnjem

Hrana	Položaj police / Dodaci koji se koriste	Operativna funkcija	Temperatura (°C)	Količina vode koja se koristi (ml) / Razina pare	Vrijeme kuhanja na pari (min. vrijednosti)*	Vrijeme kuhanja (min) (približno)	Cca. težina (ug)
Cjelov kruh	2 / Standardni pladnji*	Zagrijavanje ventilatorom	180	200 /	prije zagrijavanja	30 ... 40	820
Pečena piletina (1.8-2 kg)	2 / Žičana rešetka za roštilj* Stavite jedan pladnji na donju policu	Donji/gornji griač s ventilatorom	25 min. vrijedno sti 250/mash, zatim 190	250 /	25	60 ... 70	2000
Odrezak s rebara(J edan komad)	3 / Standardni pladnji*	Funkcija „3D“	180	250 /	15	40 ... 55	1000
Janjeća koljenica s povrćem	3 / Standardni pladnji*	Funkcija „3D“	170	250+250*** /	nakon prethodnog zagrijavanja odmah	80 ... 100	2000
Domaća krofna s kvascem	3 / Standardni pladnji*	Zagrijavanje ventilatorom	180	150 /	prije zagrijavanja	20 ... 30	1200
Cheesecake	3 / Okrugli kalup za torte, promjera 26 cm sa stezaljkom na rešetki od žice****	Zagrijavanje ventilatorom	120	200 /	30	60 ... 70	1450
Pileći batak	3 / Standardni pladnji*	Funkcija „3D“	200	150 /	nakon prethodnog zagrijavanja odmah	20 ... 30	800

Hrana	Položaj police / Dodaci koji se koriste	Operativna funkcija	Temperatura (°C)	Količina vode koja se koristi (ml) / Razina pare	Vrijeme kuhanja na pari (min. vrijednosti)*	Vrijeme kuhanja (min) (približno)	Cca. težina (ug)
Pečeni krumpir	3 / Standardni pladanj*	Funkcija „3D“	190	100 /	25	45 ... 55	500
Hamburger kruh	3 / Standardni pladanj*	Zagrijavanje ventilatorom	180	200 /	prije zagrijavanja	20 ... 30	800
Losos s povrćem	3 / Standardni pladanj*	Funkcija „3D“	200	100 /	nakon prethodnog zagrijavanja odmah	15 ... 25	500

* Ova dodatna oprema možda nije uključena u vaš proizvod.

** Označava vrijeme proteklo nakon prethodnog zagrijavanja.

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

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

Ispitivanje hrane

- Hrana u ovoj tablici vremena pripremanja pripremljena je u skladu

sa standardom EN 60350-1 kako bi se olakšalo testiranje proizvoda za zavode za ispitivanje kvalitete.

Stol za kuhanje testne hrane

Prijedlozi za kuhanje s jednim pladnjem

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

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.

* Ova dodatna oprema možda nije uključena u vaš proizvod.

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

Prijedlozi za kuhanje s dva pladnja

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

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.

* Ova dodatna oprema možda nije uključena u vaš proizvod.

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

Roštijl

Hrana	Dodaci koji se koriste	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja (min) (približno)
Prepečen kruh	Žičana rešetka za roštijl	4	250	1 ... 3
Ćufta (govedina) - 12 komadi	Žičana rešetka za roštijl	4	250	20 ... 30

Okrenite hranu nakon 1/2 ukupnog vremena grilovanja.

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

7 Održavanje

Opće informacije o čišćenju

▲ Opća upozorenja

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

Površine od inoksa i nehrđajućeg čelika

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

- Površine od nehrđajućeg čelika ili inoksa mogu promijeniti boju tijekom vremena. To je normalno. Nakon svake upotrebe očistite površinu od nehrđajućeg čelika ili ioksa s odgovarajućim deterdžentom.
- Očistite s mekanom krpom i sapunom te tekućim deterdžentom (koji ne grebe) koji je namijenjen čišćenju površina od inoksa, pri tome pazite i brišite u jednom smjeru.
- Mrlje od vodenog kamenca, ulja, škroba, mlijeka i masnoća na površinama od inoksa - nehrđajućeg čelika i stakla odmah uklonite bez čekanja. Mrlje mogu zahrdati tijekom dužeg vremena.

Emajlirane površine

- Nakon svake upotrebe očistite emajlirane površine pomoći deterdženta za pranje suđa, mlakom vodom i mekanom krpom ili spužvom te ih osušite suhom krpom.
- Ako vaš prozvod ima funkciju jednostavnog parnog čišćenja tada lagano netrvdokornu čistoću možete jednostavno očistiti parnim čišćenjem. (Pogledajte dio „Jednostavno parno čišćenje“)
- Za tvrdokorne mrlje, možete koristiti sredstvo za čišćenje pećnice i roštilja koje je preporučeno na internetskim stranicama proizvoda i žicu za ribanje koja ne oštećuje materijal. Ne koristite vanjske čistače pećnice.
- Pećnica se mora ohladiti prije čišćenja dijela za pečenje. Čišćenje vrućih površina može izazvati opasnost od požara i oštetiti površinu od emajla.

Katalitičke površine

- Bočne stijenke područja za kuhanje mogu biti emajlirane ili katalitičke

- površine. To se razlikuje ovisno o modelu.
- Katalitičke stijenke imaju lagano matiranu i poroznu površinu. Katalitičke stijenke pećnice ne smiju se čistiti.
 - Katalitičke površine upijaju ulje zbog svoje porozne površine i počinju sjajiti kada je površina zasićena uljem, u tom slučaju preporučuje se zamijeniti ih.
- ### **Staklene površine**
- Prilikom čišćenja staklenih površina ne koristite tvrde metalne grebalice i abrazivna sredstva za čišćenje. Oni mogu oštetiti staklenu površinu.
 - Uređaj očistite pomoću deterdženta za pranje suđa, tople vode i mekane krpe ili krpe od mikrovlakana namijenjene baš za čišćenje staklenih površina i osušite ih sa suhom krpom od mikrovlakana.
 - Ako je nakon čišćenja ostalo deterdženta obrišite ga hladnom vodom i osušite čistom i suhom krpom od mikrovlakana. Ostaci preostalog deterdženta mogu oštetići staklenu površinu.
 - Ni u kojem slučaju osušene ostatke deterdženta na staklenoj površini ne čistite s nazubljenim noževima, žičanom vunom ili sličnim sredstvima koje mogu ogrebati površinu.
 - Mrlje od klacija (žute mrlje) na staklenoj površini uklonite s komercijalno dostupnim sredstvima za uklanjanje vodenog kamenca, sa sredstvima za uklanjanje vodenog kamenca poput octa ili soka od limuna.
 - Ako je površina jako prljava, sredstvo za čišćenje nanesite spužvom na mrlju i pričekajte malo duže da sredstvo djeluje. Zatim očistite staklenu površinu s vlažnom krpom.

- Blijeda boja i mrlje na staklenoj površini su ubičajeni i ne predstavljaju grešku.

Plastični dijelovi i obojene površine

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

Čišćenje pribora

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

Čišćenje upravljačke ploče

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

Čišćenje unutrašnjosti pećnice (područje pečenja)

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

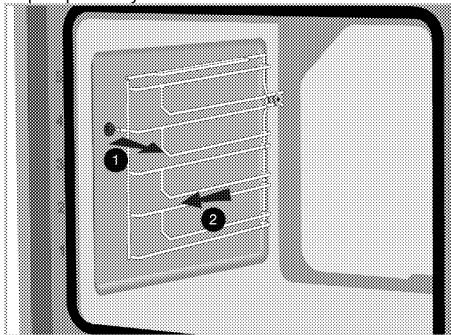
Čišćenje bočnih stijenki pećnice

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

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

Za uklanjanje bočnih žičanih rešetki:

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



- 3.Za ponovo pričvršćivanje žičane rešetke postupak primjenjen prilikom uklanjanja treba se ponoviti obrnutim redoslijedom.

Parno čišćenje

Ono osigurava jednostavno čišćenje jer se prljavština (ako nije dugo odstajala)

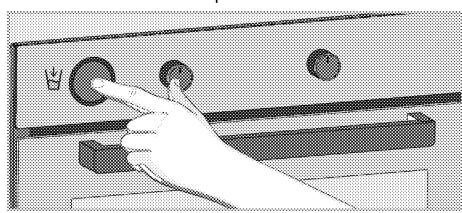
omekšava parom koja nastaje u pećnici i kapljicama vode koje se kondenziraju na unutarnjim stijenkama pećnice.

⚠ Opća upozorenja

- Postavke vremena, temperature i pare funkcije parnog čišćenja ne mogu se mijenjati.
- Ako voda isteče u roku od prvih 5 minuta nakon pokretanja funkcije parnog čišćenja, ako je spremnik za vodu uklonjen tijekom čišćenja ili je poklopac otvoren, tada će se funkcija čišćenja poništiti.
- Ako je temperature unutrašnjosti pećnice veća od 120 °C, tada funkcija parnog čišćenja ne počinje.
 - 1.Izvadite sav pribor iz pećnice.
 - 2.Pritisnite gumb spremnika za vodu na upravljačkoj ploči pećnice i uklonite ga. Ulije 200 ml vode u spremnik



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



- 3.Postavite spremnik za vodu u utor i gurnite ga.
- 4.Isključite pećnicu dodirom na gumb ①.
- 5.Aktivirajte donji red radnih funkcija dodirom na "Aktivacija dodatne funkcije" na zaslonu funkcija.
- 6.Dodirnite "Parno čišćenje" u donjem redu zaslona funkcija.
- 7.Započnite čišćenje pritiskom na gumb ►II.

» Čišćenje započinje i na zaslonu se prikazuje vrijeme čišćenja parom. To se trajanje ne može promijeniti.

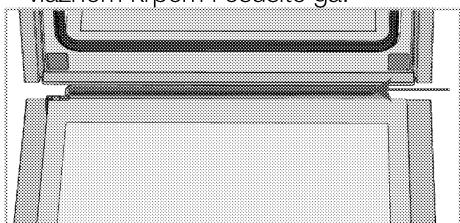
8.Na kraju odbrojavanja vremena na zaslonu se pojavljuje "00:00".

9.Otvorite vrata i obrišite unutrašnjost pećnice vlažnom spužvom ili krpom.

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

i Za vrijeme načina rada čišćenja parom, voda koju ste stavili u posudu na dnu pećnice omekšava mekane ostatke/prljavštinu unutar otvora pećnice i isparava te se kondenzira unutar otvora pećnice i na unutarnjem staklu vrata pećnice, stoga voda može kapatiti kada otvorite vrata pećnice. Obrišite kondenziranu vodu čim se vrata otvore.

11.Razlikuje se ovisno o modelu proizvoda. Možda nije dostupan na vašem proizvodu. Nakon kondenzacije u pećnici može biti vode ili vlage u posudi ispod pećnice. Nakon upotrebe očistite kanal posude vlažnom krpom i osušite ga.



Čišćenje vrata pećnice

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

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

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

Obrišite staklo s octom i isprite ga kako bi se uklonili ostaci vodenog kamenca koji se mogu nakupiti na staklu pećnice.

Uklanjanje vrata pećnice

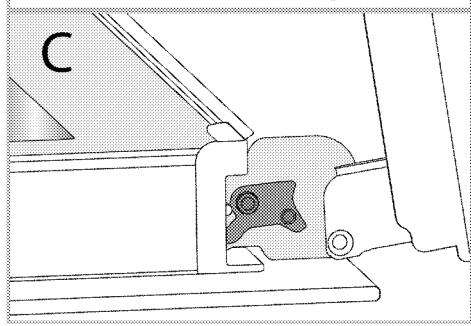
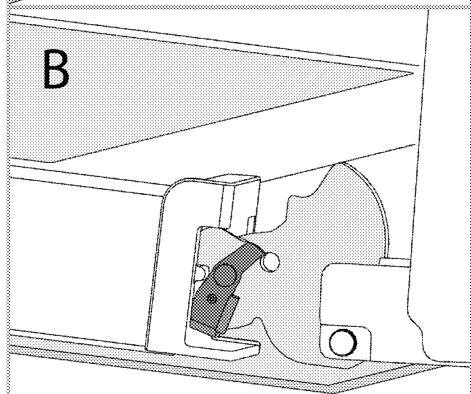
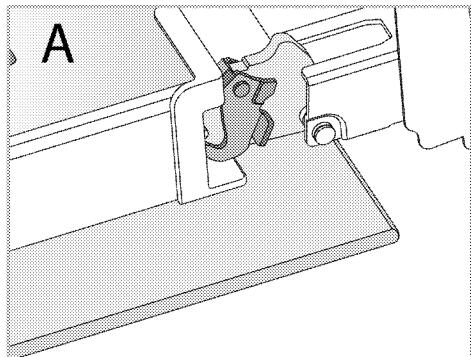
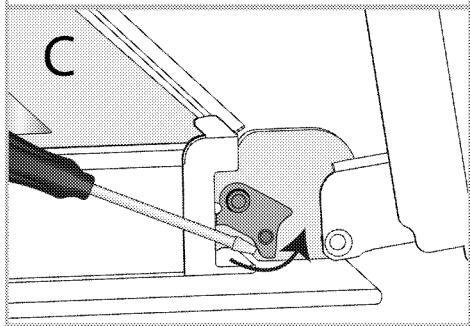
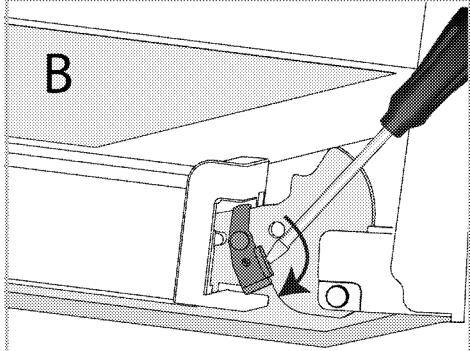
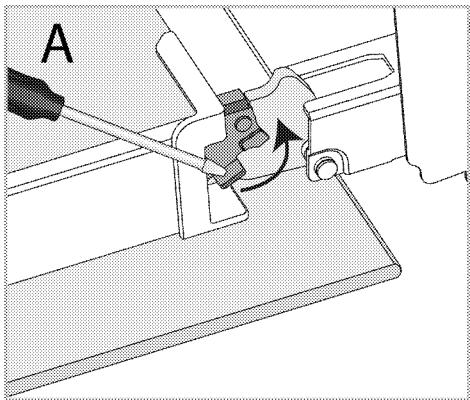
1.Otvorite vrata pećnice.

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

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

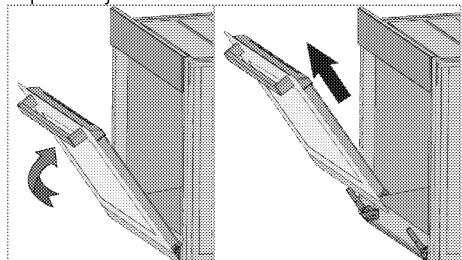
(B) šarke tipa dostupne su u tipo vrata s mekim zatvaranjem.

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



Brava sa šarkama - zatvoren položaj

Brava sa šarkama - otvoren položaj
3. Postavite vrata pećnice u poloutvoreni položaj.



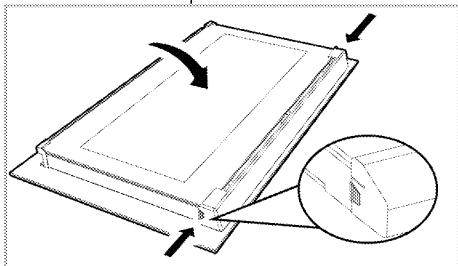
4. Povucite uklonjena vrata prema gore i oslobođite ih s desne i lijeve šarke te ih uklonite.

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

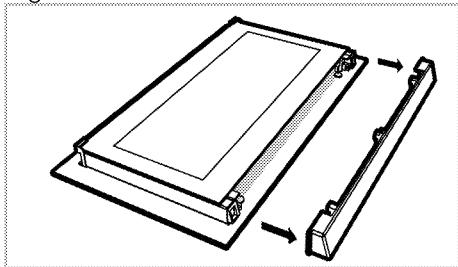
Uklanjanje unutarnjeg stakla na vratima pećnice

Unutarnje staklo prednjih vrata proizvoda može se ukloniti zbog čišćenja.

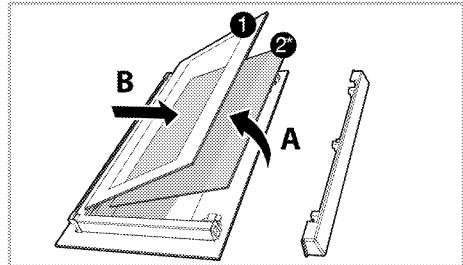
1. Otvorite vrata pećnice.



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



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



1 Posljednja unutarnja staklena ploča

2* Unutarnja staklena ploča (Možda ne postoji na vašem proizvodu.)

4. Ako vaš proizvod ima unutarnje staklo (2) tada ponovite isti postupak i odvojite ga (2).

5. Prvi korak regrupiranja vrata je ponovno sastavljanje unutarnjeg stakla (2). Postavite kosi rub stakla tako da dodirne kosi rub plastičnog utora. (Ako vaš proizvod ima unutarnje staklo). Unutarnje staklo (2) mora se pričvrstiti u plastični utor najbliži zadnjem unutarnjem staklu (1).

6. Kada ponovno sastavljate zadnje unutarnje staklo (1) pripazite i stavite tiskanu stranu stakla na unutarnje staklo. Važno je postaviti donje kutove unutarnjeg stakla (1) tako da dodiruju donje plastične uteore.

7. Gurnite plastični dio prema okviru dok ne čujete zvuk „klik“.

Čišćenje lampice pećnice

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

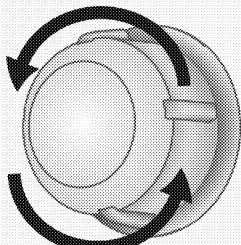
Zamjena svjetla pećnice

⚠ Opća upozorenja

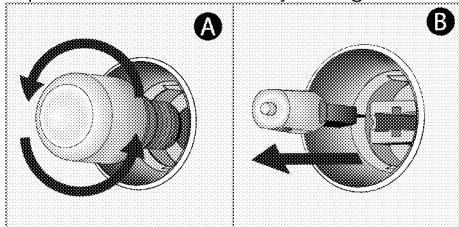
- Izbjegnite opasnost od strujnog udara prilikom zamjene svjetla pećnice i odspojite električne priključe te pričekajte da se pećnica ohladi. Vruće površine mogu izazvati opekline!
- U ovoj pećnici koristi se žarulja sa žarnom niti snage manje od 40 W, visine manje od 60 mm, promjera manje od 30 mm ili halogena žarulja s utičnicom tipa G9, snage manje od 60 W. Svjetiljke su prikladne za rad na temperaturama iznad 300 °C.
- Svjetiljke za pećnicu možete nabaviti od ovlaštenog servisera ili tehničara s licencom.
- Položaj svjetla može se razlikovati ovisno o onog prikazanog na slici.
- Svetlo koje se koristi u ovom proizvodu nije prikladno za rasvjetu soba u domaćinstvu. Namjena ovog svjetla je pomoći korisniku da vidi namirnice.
- Svetla koja se koriste u ovom proizvodu moraju izdržati iznimne fizikalne uvjete poput temperature od preko 50 °C.

Ako vaša pećnica ima okruglo svjetlo,

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



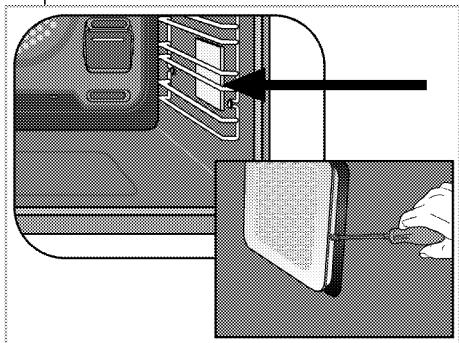
3. Ako je svjetlo vaše pećnice vrste (A) prikazano na donjoj slici tada okrenite svjetlo pećnice kako je prikazano na slici i zamijenite ga novim. Ako je model vrste (B) izvucite ga na način prikazan na slici i zamijenite ga novim.



4. Ponovno pričvrstite zaštitno staklo.

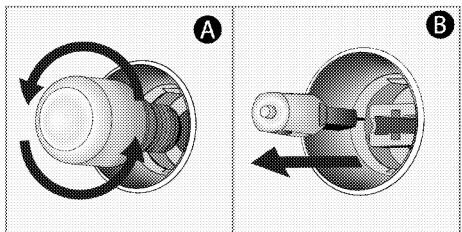
Ako vaša pećnica ima kvadratno svjetlo,

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



3. Podignite zaštitno staklo svjetla pomoću odvijača.

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



5. Ponovno pričvrstite zaštitno staklo.

8 Rješavanje problema

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

Kada se koristi pećnica ispušta paru.

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

Za vrijeme pečenja voda kaplje.

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

Prijekom zagrijavanja i hlađenja proizvoda stvara metalni zvuk.

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

Uredaj ne radi.

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

Ne radi svjetlo pećnice.

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

Pećnica se ne zagrijava.

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

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

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

