

HR

UPUTE ZA UPORABU

EN

OWNER'S MANUAL

**UGRADBENA PEĆNICA S
MIKROVALNOM FUNKCIJOM
BUILT-IN OVEN WITH
MICROWAVE FUNCTION**

UPM7213TM

KONČAR

SADRŽAJ

2 SIGURNOSNE INFORMACIJE

- 2 Namjena
 - 2 Upozorenje
 - 5 Mogući uzroci oštećenja
-

6 MONTAŽA

8 UPRAVLJANJE UREĐAJEM

- 8 Upravljačka ploča
 - 9 Prije uporabe uređaja
 - 10 Vrste grijanja
 - 11 Uporaba Vašeg uređaja
-

14 AUTOMATSKI PROGRAMI

15 PRIBOR

18 ENERGETSKI UČINKOVITA UPORABA

18 OKOLIŠ

19 ZDRAVLJE

19 ODRŽAVANJE VAŠEG APARATA

22 VRATA NA APARATU

23 MOGUĆI PROBLEMI I NJIHOVO RJEŠAVANJE

25 SLUŽBA ZA KORISNIKE

26 SAVJETI

28 TESTIRAJTE HRANU PREMA EN 60350-1

28 PODATKOVNA TABLICA (EU 65/2014 & EU 66/2014)

SIGURNOSNE INFORMACIJE

Namjena

Hvala vam što ste kupili ugradnu mikrovalnu kombiniranu pećnicu. Prije nego što je raspakirate, pažljivo pročitajte ove upute. Tek tada ćete moći sigurno i ispravno upravljati svojim uređajem. Toplo preporučujemo da zadržite upute za rad i upute za instalaciju za buduću upotrebu ili za nove vlasnike.

Uređaj je namijenjen samo za postavljanje u kuhinji. Promatrajte posebne upute za instalaciju.

Nakon raspakiranja provjerite je li uređaj oštećen. Ne povezujte uređaj ako je oštećen. Samo licencirani profesionalac može povezati uređaje bez utikača. Šteta uzrokovana pogrešnim povezivanjem nije pokrivena jamstvom.

Koristite samo ovaj uređaj u zatvorenom prostoru. Uređaj se mora koristiti samo za pripremu hrane i pića. Uređaj se mora nadzirati tijekom rada.

Ovaj uređaj mogu koristiti djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili osobe s nedostatkom iskustva ili znanja ako ih nadzire ili ih upu ćuje osoba odgovorna za njihovu sigurnost i pokazue ima kako koristiti uređaj sigurno i da razumiju povezane opasnosti.

Djeca se ne smiju igrati s, na ili oko uređaja. Djeca ne smiju čistiti uređaj ili obavljati opće održavanje, osim ako nema najmanje 8 godina i nadgledaju se.

Držite djecu mlađu od 8 godina na sigurnoj udaljenosti od kabela uređaja i napajanja.

I molimo vas da uvijek gurnete pribor u šupljinu na pravi način.

I uvijek gurnite pribor u šupljinu na pravi način.

Mjere opreza kako bi se izbjeglo moguće izlaganje prekomjernoj mikrovalnoj energiji

- (a) Ne pokušavajte upravljati ovom pećnicom s otvorenim vratima jer to može rezultirati štetnom izlaganjem mikrovalnoj energiji. Važno je da ne polomite niti da dirate sigurnosne blokade.
- (b) Ne postavljajte nijedan predmet između prednjeg dijela pećnice i vrata ili dopustite da se tlo ili nečisti ostaci nakupljaju na brtvenim površinama.
- (c) UPOZORENJE: Ako su brtve vrata ili vrata oštećena, pećnica se ne smije raditi dok je ne popravi kvalificirana osoba.

UPOZORENJE

Rizik od električnog udara!

1. Neispravni popravci mogu biti opasni. Izvršenje popravaka i zamijenu oštećenog kabela za napajanje može da zamijeni samo jedan od naših obučениh tehničara nakon prodaje. Ako je uređaj neispravan, isključite uređaj s mreže ili isključite prekidač u krugu osigurača. Obratite se servisu za usluge nakon prodaje.

2. Izolacija kabela na električnim uređajima može se rastopiti pri dodirivanju vrućih dijelova uređaja. Nikada ne dovodite kablove za električne uređaje u kontakt s vrućim dijelovima uređaja.
3. Ne koristite čistače visokog pritiska ili sredstva za čišćenje parom, jer to može rezultirati električnim udarom.
4. Neispravni uređaj može uzrokovati električni udar. Nikada nemojte uključivati neispravni uređaj. Isključite uređaj s mreže ili prebacite prekidač prekidača u okviru osigurača. Obratite se servisu za usluge nakon prodaje.

Rizik od opekline!

1. Uređaj postaje vrlo vruć. Nikada ne dirajte unutarnje površine uređaja ili elemente grijanja.
2. Uvijek dopustite da se uređaj ohladi.
3. Držite djecu na sigurnoj udaljenosti.
4. Pribor i dijelovi postaju vrlo vrući. Uvijek upotrijebite rukavice za pećnicu za uklanjanje pribora ili pećnice iz šupljine.
5. Alkoholne pare mogu se zapaliti u odjeljku s vrućim kuhanjem. Nikada ne pripremajte hranu koja sadrži velike količine pića s visokim udjelom alkohola. Koristite samo male količine pića s visokim udjelom alkohola. Otvorite vrata uređaja pažljivo.
6. Pri zagrijavanju hrane u plastičnim ili papirnim posudama, pripazite na pećnicu zbog mogućnosti zapaljenja.
7. Sadržaj boca za hranjenje i staklenke za dječju hranu treba miješati ili protresti, a temperatura provjerava prije konzumacije, kako bi se izbjegle opekline.

Rizik od oparenja!

1. Pristupačni dijelovi postaju vrući tijekom rada. Nikad ne dirajte vruće dijelove. Držite djecu na sigurnoj udaljenosti.
2. Kad otvorite vrata uređaja, vruća para može pobjeći. Para možda nije vidljiva, ovisno o njenoj temperaturi. Prilikom otvaranja nemojte stajati preblizu uređaju. Pažljivo otvorite vrata uređaja. Držite djecu podalje.
3. Voda u vrućoj šupljini može stvoriti vruću paru. Nikad ne izlivaite vodu u vruću šupljinu.

Rizik od ozljede!

1. Ogrebano staklo na vratima uređaja može se razviti u pukotinu. Ne koristite stakleni strugač, oštra ili abrazivna pomagala za čišćenje ili deterdžente.
2. Šarniri na vratima uređaja okreću se prilikom otvaranja i zatvaranja vrata, pa možete biti priklješteni. Držite ruke dalje od šarnira.

Rizik od požara!

1. Zapaljivi predmeti pohranjeni u šupljini mogu se zapaliti. Nikada nečuvajte zapaljive predmete u šupljini. Nikada ne otvarajte vrata uređaja ako unutra ima dima. Isključite uređaj i isključite ga s mreže ili prebacite prekidač strujnog kruga u okviru osigurača.
2. Struja zraka se stvara kada se otvore vrata. Papir za pečenje može doći u kontakt s grijaćim elementom i zapaliti se. Ne stavljajte papir za pečenje slobodno preko dodataka tijekom predgrijavanja. Uvijek učvrstite papir za pečenje s posudom ili tavom za pečenje. Pokrijte samo potrebnu površinu papirom za pečenje. Papir za pečenje ne smije stršiti preko rubova.

Opasnost zbog magnetizma!

Stalni magneti koriste se na upravljačkoj ploči ili u upravljačkim elementima. Oni mogu utjecati na elektroničke implantate, npr. srčane stimulatore ili inzulinske pumpe. Nositelji elektroničkih implantata moraju ostati najmanje 10 cm od upravljačke ploče.

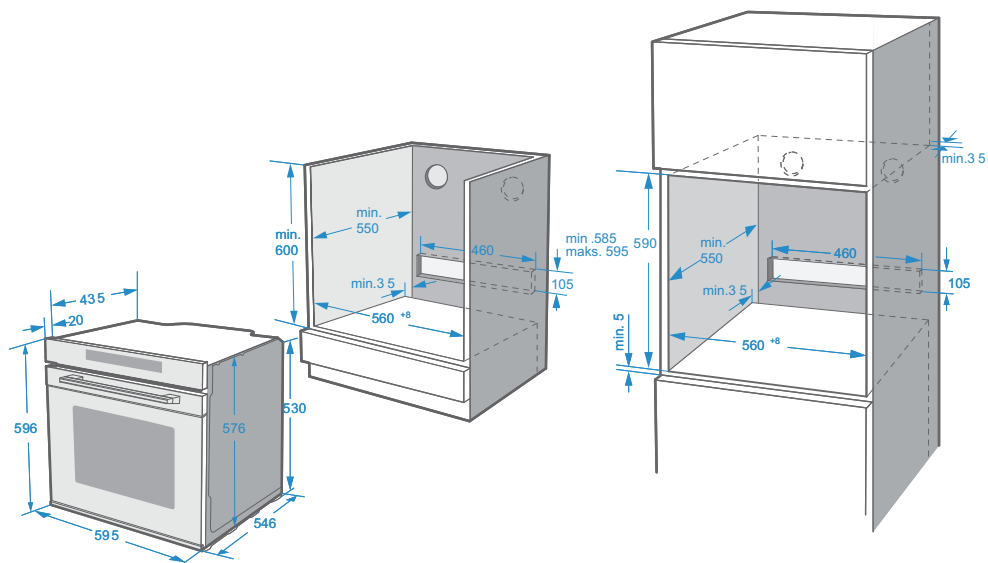
Pažljivo koristite mikrovalnu pećnicu

1. Pročitajte i slijedite specifične: "MJERE OPREZA KAKO BISTE IZBJEGLI MOGUĆE IZLAGANJE PREKOMJERNOJ MIKROVALNOJ ENERGIJI".
2. UPOZORENJE: Opasno je da bilo tko osim stručno osposobljene osobe obavlja bilo koju uslugu ili popravak koji uključuje uklanjanje pokrova koji pruža zaštitu od izloženosti mikrovalnoj energiji.
3. Koristite samo posude koje su prikladne za upotrebu u mikrovalnim pećnicama.
4. Mikrovalno grijanje pića može rezultirati odgođenim eruptivnim ključanjem, pa se prilikom rukovanja s spremnikom mora voditi računa.
5. Jaja u ljusci i cijela tvrdo kuhana jaja ne smiju se zagrijavati u mikrovalnim pećnicama jer mogu eksplodirati, čak i nakon završetka grijanja mikrovalne pećnice.
6. Mikrovalna pećnica mora se koristiti s otvorenim ukrasnim vratima. (Za pećnice s ukrasnim vratima.)
7. Mikrovalna pećnica namijenjena je grijanju hrane i pića. Sušenje hrane ili odjeće i grijanje jastučića za zagrijavanje, papuča, spužva, vlažne tkanine i sličnog može dovesti do rizika od ozljeda, paljenja ili vatre.
8. Metalni spremnici za hranu i pića nisu dopušteni tijekom mikrovalnog kuhanja.
9. UPOZORENJE: Kad se uređaj koristi u kombiniranom načinu, djeca bi trebala koristiti samo pećnicu pod nadzorom odraslih zbog generiranih temperatura.

Uzroci oštećenja

1. Pribor, folija, masni papir ili posuđe u pećnici na pod šupljine: Ne postavljajte pribor na pod šupljine. Ne pokrivajte pod šupljine bilo kojom vrstom folije ili papira za pečenje. Ne stavljajte posuđe za pećnicu na pod šupljine ako je postavljena temperatura od preko 50 °C. To će uzrokovati nakupljanje topline. Emajl će biti oštećen.
2. Aluminijska folija: Aluminijska folija u šupljini ne smije stupiti u kontakt sa staklom na vratima. To bi moglo uzrokovati trajnu promjenu boje stakla na vratima.
3. Silikonske tave: Nemojte koristiti silikonske tave ili prostirke, poklopce ili pribor koji sadrže silikon. Senzor pećnice može biti oštećen.
4. Voda u odjeljku za toplotno kuhanje: Ne sipajte vodu u šupljinu kad je vruća. To će uzrokovati stvaranje pare. Promjena temperature može uzrokovati oštećenje emajla.
5. Vлага u šupljini: Tijekom dužeg vremenskog razdoblja, vлага u šupljini može dovesti do korozije. Dopustite da se uređaj osuši nakon uporabe. Ne držite vlažnu hranu u zatvorenoj šupljini duže vrijeme. Ne čuvate hranu u šupljini.
6. Hlađenje s otvorenim vratima uređaja: Nakon rada na visokim temperaturama, samo dopustite da se uređaj ohladi sa zatvorenim vratima. Nemojte ostavljati ništa na vratima uređaja. Čak i ako su vrata ostavljena samo otvorena delomično, prednji dio obližnjeg namještaja može se s vremenom oštetiti. Ostavite uređaj da se osuši s otvorenim vratima ako je proizvedeno puno vlage dok je pećnica radila.
7. Voćni sok: Prilikom pečenja posebno sočne pite od voća, ne pakirajte ladicu za pečenje previše. Voćni sok kaplje iz posude i ostavlja mrlje od listova za pečenje koje se ne mogu ukloniti. Ako je moguće, koristite dublju univerzalnu tavu.
8. Izuzetno prijava mrlja: Ako je brtva vrlo prijava, vrata uređaja više se neće pravilno zatvarati tijekom rada. Prednji dijelovi susjednih jedinica mogle su se oštetiti. Uvijek održavajte brtvu čistom.
9. Vrata uređaja kao sjedalo, polica ili radna površina: Ne sjedite na vratima uređaja niti postavljajte ili kačite bilo što na njih. Ne postavljajte posudu ili pribor na vrata uređaja.
10. Umetanje dodataka: Ovisno o modelu uređaja, pribor može ogrebatu ploču na vratima prilikom zatvaranja vrata uređaja. Uvijek umetnite pribor u šupljinu onoliko daleko koliko je to potrebno.
11. Nošenje uređaja: Ne nosite i ne držite uređaj korištenjem ručke na vratima. Ručka na vratima ne može podržati težinu uređaja i mogla bi se slomiti.
12. Ako koristite zaostalu toplinu isključene o pećnice kako biste hranu održali toplom, može se pojaviti visoki sadržaj vlage unutar šupljine. To može dovesti do kondenzacije i može uzrokovati oštećenja u vidu korozije vašeg visokokvalitetnog uređaja, kao i naneti štetu vašoj kuhinji. Izbjegavajte kondenzaciju otvaranjem vrata ili upotrijebite način "Odmrzavanje".
13. Upravljanje mikrovalnom pećnicom bez hrane: Uređaj bez hrane u odjeljku za kuhanje može dovesti do preopterećenja. Nikada nemojte uključiti uređaj, osim ako u odjeljku za kuhanje nema hrane.

MONTAŽA



Da biste upravljali ovim uređajem, uverite se da je instaliran prema profesionalnom standardu uz uvažavanje uputa za instalaciju. Oštećenja koja se dogode zbog pogrešne instalacije nisu pokrivena jamstvom.

Tijekom instalacije, molimo vas da nosite zaštitne rukavice kako biste spriječili povrede zbog oštrih rubova.

Provjerite da li postoje oštećenja uređaja prije instalacije i ne povezujete uređaj ako postoje.

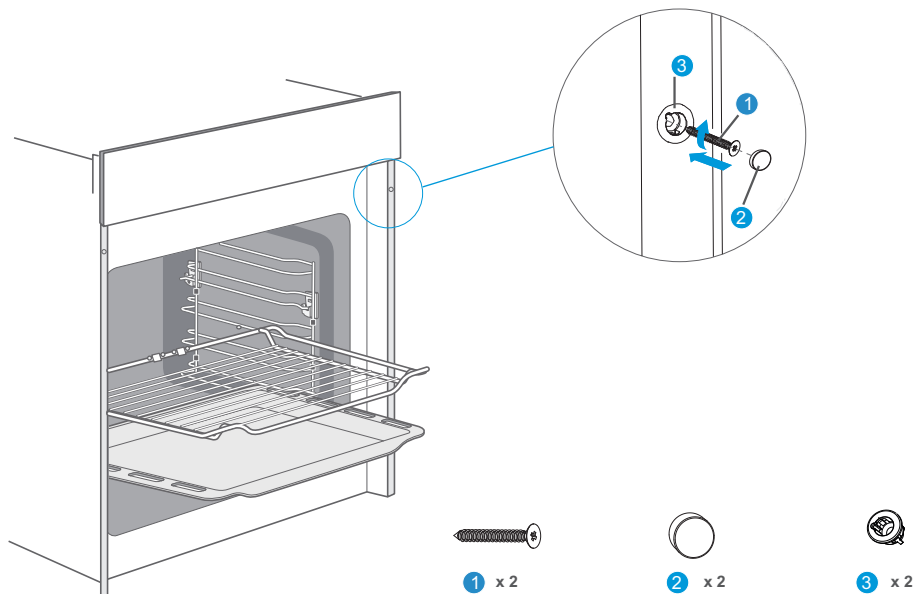
Prije uključivanja uređaja, molimo očistite sve materijale za pakiranje i ljepljivu foliju iz uređaja.

Priložene dimenzije su u mm.

Potrebno je imati dostupan utikač ili ugraditi prekidač u fiksnom ožičenju, kako bi se isključio uređaj s napajanja nakon instalacije kada je to potrebno.

Upozorenje: Uređaj se ne smije ugraditi iza ukrasnih vrata kako bi se izbjeglo pregrijavanje.

MONTAŽA



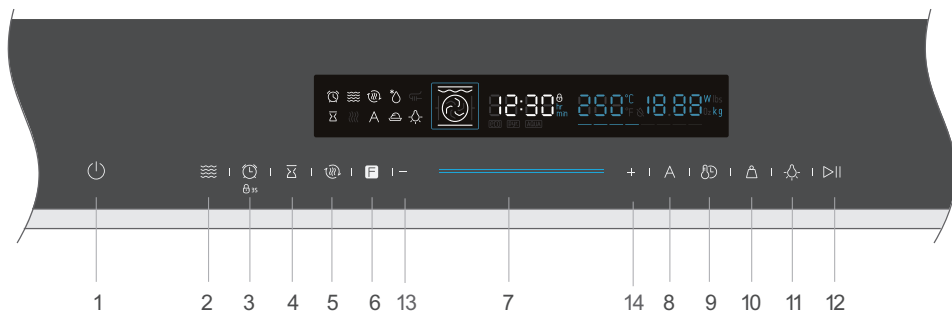
Nakon što se pećnica podigne na mjesto unutar kućišta elementa, pronađite dvije rupe u kućištu pećnice i pri čvrstite je na mjesto pomoću 1, 2 i 3















Oprez

Nemojte pretjerano zatezati vijke 1 kako biste izbjegli oštećenje kućišta pećnice ili uređaja - koristite samo odvijač!

UPRAVLJANJE UREĐAJEM

UPRAVLJAČKA PLOČA



	1. Otkazati	Poništi se trenutno stanje i prijeđe u stanje pripravnosti.
	2. Simbol mikrovalova	Koristite funkciju mikrovalnog ili mikrovalnog kombiniranog.
	3. Timer / roditeljsko zaključ. zaštita za djecu	Koristite funkciju vremena (timer) / roditeljsko zaključavanje zaštita za djecu uz pritisak od 3 sekunde
	4. Vrijeme kraja kuhanja	Podešavanje vremena za završetak kuhanja.
	5. Brzo zagrijavanje	Upotrijebite ovu funkciju za brzo zagrijavanje.
	6. F-simbol	Dodirnite F-simbol za odabir funkcije. Možete brzo prebaciti dugim pritiskom.
	7. Klizač (slider)	Klizač ili "+/-" u blizini možete koristiti kako biste promijenili vrijednosti podešavanja prikazane na zaslону.
	8. Automatski recepti	Pritisnite za upotrebu automatskih recepata.
	9. Sat/vrijeme/temperatura	Postavite sat u stanju pripravnosti, promijenite vremenske postavke i postavke za temperaturu.
	10. Težina	Pritisnite za postavljanje težine hrane kada koristite automatske recepte.
	11. Osvjetljenje	Uključenje i isključenje rasvjete u pećnici.
	12. Start/pauza	Započnite ili pauzirajte postupak kuhanja.
	13. Znak minus	Možete koristiti simbol "-" (u blizini) za promjenu vrijednosti prilagodbe prikazanih na zaslону.
	14. Znak plus	Možete koristiti simbol "+" (u blizini) za promjenu vrijednosti prilagodbe prikazane na zaslону.

Prije upotrebe uređaja

Prije prve uporabe

Prije nego što prvi put koristite uređaj za pripremu hrane, morate očistiti šupljinu i pribor.

1. Uklonite sve naljepnice, površinske zaštitne folije i dijelove zaštite transporta.
2. Uklonite sve dodatke i bočne nosače iz šupljine.
3. Očistite pribor i bočne nosače temeljito koristeći vodu sa sapunom i krpu za posuđe ili meku četkicu.
4. Osigurajte da šupljina ne sadrži ostatak pakovanja, poput polistirenskih peleta ili drvenog komada koji mogu uzrokovati rizik od požara.
5. Obrišite glatke površine u šupljini i vratima mekom, vlažnom krpom.
6. Da biste uklonili miris novog uređaja, zagrijte uređaj kada je prazan i sa zatvorenim vratima pećnice.
7. Držite kuhinju vrlo prozračenu dok se uređaj prvi put zagrijava. Držite djecu i kućne ljubimce van kuhinje za to vrijeme. Zatvorite vrata na susjednim sobama.
8. Podesite naznačene postavke. U sljedećem odjeljku možete saznati kako postaviti vrstu grijanja i temperaturu.
→ "Korištenje vašeg uređaja" na stranici 18

Postavke

Način grijanja	
Temperatura	250 °C
Vrijeme	1h

Nakon što se uređaj ohladio:

1. Očistite glatke površine i vrata sapunom i vodom i krpom za posuđe.
2. Osušite sve površine.
3. Postavite bočne police.

Postavljanje vremena sata











Prije nego što se pećnica može upotrijebiti, treba postaviti vrijeme.

1. Nakon što je pećnica električno spojena, dodirnite simbol sata, tada možete postaviti vrijeme dana u satima klizačem ili znakom "+/-".
2. Ponovno dodirnite simbol sata, a zatim možete postaviti vrijeme u minutima prema klizaču ili znaku "+/-".
3. Dodirnite simbol sata da biste postavili postavku.

BILJEŠKA: Sat ima 24 satni zaslon.

Vrste grijanja

Vaš uređaj ima razne načine rada zbog kojih vaš uređaj olakšava upotrebu. Da bismo omogućili da pronađete ispravnu vrstu grijanja za svoje jelo, ovdje smo objasnili razlike i opsege primjene.

Vrste grijanja	Temperatura	Uporaba
 Konvencionalno	30 ~ 250 °C	Za tradicionalno pečenje i pečenje na jednoj razini. Posebno pogodno za kolače s vlažnim preljevima.
 Kružni grijač s ventilatorom	50 ~ 250 °C	Za pečenje i prženje na jednoj ili više razina. Toplina dolazi iz grijača prstena koji ravnomjerno okružuje ventilator.
 Konvencionalno + ventilator	50 ~ 250 °C	Za pečenje i prženje na jednoj ili više razina. Ventilator ravnomjerno distribuira toplinu iz elemenata grijanja oko šupljine.
 Zračenje topline roštilj	150 ~ 250 °C	Za roštilj male količine hrane i za potamnivanje hrane. Molimo stavite hranu u središnji dio ispod gril grijača.
 Dvostruki roštilj + ventilator	50 ~ 250 °C	Za roštilj za ravne predmete i za potamnivanje hrane. Ventilator ravnomjerno raspoređuje toplinu oko šupljine.
 Dvostruki roštilj	150 ~ 250 °C	Za roštilj za ravnu hranu i za potamnivanje hrane.
 Pizza	50 ~ 250 °C	Za pizzu i jela koja trebaju puno topline ispod. Donji grijač i grijač prstena će raditi.
 Toplina odozdo	30 ~ 220 °C	Za dodavanje dodatne kore u bazama pize, pita i peciva. Grijanje dolazi iz donjeg grijača.
 Odmrzavanje	—	Za nježno odmrzavanje zamrznute hrane.
 Dizano tijesto	30 ~ 45 °C	Za izradu tijesta sa kvascom i kiselo tijesto - dizano te kultiviranje jogurta.

Oprez!

Ako otvorite vrata uređaja tijekom stalnog rada, operacija će se zaustaviti. Budite posebno oprezni uslijed rizika od opeklina.

Bilješke

1. Za odmrzavanje velikih dijelova hrane moguće je ukloniti bočne nosače i stavljati spremnik na pod šupljine.
2. Za zagrijavanje posuđe, korisno je ukloniti bočne nosače te postaviti način grijanja "Gril na vrućem zraku" i "Grijanje ventilatora" s temperaturnom postavkom od 50 °C. Treba koristiti "Gril na vrućem zraku", ako je više od polovice poda šupljine prekriveno posuđem.
3. Zbog optimalne ujednačenosti raspodjele topline unutar šupljine tijekom "Grijanja s ventilatorom", ventilator će raditi u određeno vrijeme procesa grijanja, kako bi garantirao najbolje moguće performanse.

Ventilator

Ventilator za hlađenje uključuje se po potrebi. Vrući zrak izlazi iznad vrata.


Oprez!


Ne pokrivajte otvore za ventilaciju. Inače se uređaj može pregrijavati.

Da bi se uređaj brže hladio nakon rada, ventilator za hlađenje može se nastaviti koristiti u razdoblju nakon toga.



Uporaba vašeg uređaja

Kuhanje s pećnicom

1. Nakon što je pećnica električ no spojena, dodirnite simbol funkcije pećnice da biste odabrali funkcije, upotrijebite klizač ili "+/-" znak za postavljanje temperature kuhanja.
2. Dodirnite simbol Početak/Pauza, pećnica počinje raditi, ako se to ne desi, pećnica će se vratiti na satu nakon 5 minuta.
3. Tijekom postupka kuhanja možete dodirnuti  da otkažete.




NAPOMENA: Nakon postavke temperature, možete dodirnuti simbol sata  za postavljanje vremena trajanja kuhanja, možete ga postaviti koristeći klizač ili znak "+/-".

Brzo zagrijavanje

Možete koristiti brzo predgrijavanje za skraćivanje vremena predgrijavanja. Kada odaberete funkciju, dodirnite brzi simbol predgrijavanja ,  oznaka brzog predgrijavanja na zaslonu će se svijetliti. Ako se ova funkcija ne može brzo zagrijati, tada će doći do "zvučnog signala", ne postoji brzo predgrijavanje u automatskim receptima, odmrzavanju i narastanju tijesta.

Postavite vrijeme završetka

Nakon što ste završili s podešavanjem vremena, možete postaviti vrijeme završetka kuhanja.



1. Dodirnite , tada možete upotrijebiti klizač ili znak "+/-" za postavljanje vremena završetka u satima, dodirnite  ponovo a zatim podesite u minutama. Kada završite postavke, dodirnite  da biste osigurali.
2. Kada postavite vrijeme završetka, morate postaviti vrijeme trajanja kuhanja. Molimo provjerite kuhanje s pećnicom → NAPOMENA kako biste vidjeli kako postaviti vrijeme trajanja kuhanja.
3. Na primjer, kada postavite vrijeme završetka na 10 sati, a vrijeme trajanja kuhanja 1 sat, tada će se pećnica zagrijati u 9 sati i završiti u 10 sati.

Bilješke

1. Postavite odabrano vrijeme prije odabira izbornika ili odaberite izbornik prije postavljanja vremena kuhanja.
2. Nema funkcije vremena za odmrzavanje, grijanje, automatski izbornik, kombinaciju mikrovalne pećnice, mikrovalnu pećnicu i fermentaciju.

Mijenjanje tijekom kuhanja

Tijekom rada uređaja možete promijeniti postavku vrste grijanja i temperaturu pomoću funkcije pećnice ili klizača. Nakon promjene, ako nema druge radnje nakon 6 sekundi, pećnica će se grijati kao što ste promijenili.

Ako želite promijeniti vrijeme trajanja kuhanja u procesu kuhanja, molimo dodirnite  i promijenite ga klizačem ili znakom „+/-“. Nakon promjene, ako nema druge radnje nakon 6 sekundi, pećnica će raditi kao što ste promijenili. Tijekom procesa kuhanja s postavkom vremena završetka ili u automatskim receptima ne možete učiniti nikakve promjene. Kada želite prekinuti proces kuhanja, dodirnite .





Bilješke

1. Promjena načina rada/temperature/vremena mirovanja može imati neke negativne učinke na rezultat kuhanja, toplo vam preporučujemo da to ne činite osim ako nemate dovoljno iskustva u kuhanju.

Oprez!

Nakon što se uređaj isključ, postaje jako vruće, posebno unutar unutrašnjosti. Nikada ne dodirujte unutarnje površine uređaja ili grijaće elemente. Upotrijebite rukavice za pećnicu kako biste izvadili pribor ili posude iz pećnice i pustili uređaj da se ohladi. Djecu istovremeno držite na sigurnoj udaljenosti kako biste izbjegli ozljede od opekline.





Odbrojavanje vremena

Funkciju mjerača vremena možete koristiti dodirnom . Kada dođe vrijeme, pećnica će emitirati zvuk "bip" kao podsjetnik. Prvim dodirnom , postavite mjerač vremena po satima, zatim dodirnite ponovo , postavite mjerač vremena po minutama. Dodirnite ponovno  i postavka je gotova.

Možete postaviti mjerač vremena prije i tijekom procesa kuhanja, ali kada birate funkciju i temperaturu, on nije dostupan. Programiranje i podsjetnici ne mogu se postaviti u isto vrijeme.

Mikrovalno i kombinirano mikrovalno kuhanje

1. Vaš uređaj ima 4 vrste funkcija mikrovalne pećnice, uključujući jednu funkciju mikrovalne pećnice i kombinaciju mikrovalne i konvencionalne pećnice.

Tipovi grijanja	Zadana snaga	Zadana temperatura	Temperatura	Vrijeme
 Mikrovalna	800 W	/	/	00 :10-30 :00min
 Mikrovalna + konvekcija	320 W	160 °C	50 ~ 250 °C	00 :0 1-01:30 hr
 Mikrovalna + dupli grill+	320 W	180 °C	50 ~ 250 °C	00 :0 1-01:30 hr
 Mikrovalna + režim za pizzu	320 W	180 °C	50 ~ 250 °C	00 :0 1-01:30 hr

	5	4	3	2	1
Mikrovalna snaga	100% (800)	70% (560)	50% (400)	30% (240)	10%(80)
Kombinirana snaga		40% (320)	30% (240)	20% (160)	10%(80)

2. Stanje pripravnosti je pritisnuto tipkom za mikrovalnu pećnicu, odabrana je funkcija mikrovalne pećnice, ikona mikrovalne pećnice svijetli, zadano vrijeme je 1 minuta, zadana snaga je 800 W, a zatim se pritisne mikrovalna veza, snaga treperi, a snagu mikrovalova možete promijeniti pritiskom klizača. Raspon promjene je 80W~ 800W, ukupno 5 nivoa, pogledajte popis u nastavku.
3. Pritisnite tipku za vrijeme, vrijeme mikrovalne treperi, pritisnite kliznu traku za promjenu vremena mikrovalne, promijenite raspon od 10 sekundi do 30 minuta, pomaknite 10 sekundi unutar 15 minuta, pomaknite više od 15 minuta na 30 sekundi.
4. Općenito, kružni grijač , gornji grijač + ventilator + grill, pizza, ova tri izbornika mogu se kombinirati s mikrovalnom funkcijom, odaberite druge izbornike i pritisnite tipke mikrovalne za nevažne, bi će popra ćeno zvučnim signalom za nevažne.
5. Uvijek pritisnite tipku za mikrovalnu pećnicu kako biste poništili funkciju mikrovalne pećnice na 3 sekunde.
6. Snaga mikrovalne pećnice i kombinirana funkcija mogu se zapamtiti nakon odabranog stanja pripravnosti. Dok se ne pokrene izbornik ili dok se tipka za odustajanje ne poništi, vraća se zadana vrijednost.

Bilješka

1. Kada je kuhanje u mikrovalnoj pećnici obustavljeno, vrijeme i snaga trepću.
2. U stanju mirovanja, prvo pritisnite tipku za mikrovalnu pećnicu, a zatim pritisnite znak "+,-" ili koristite klizač za promjenu snage mikrovalne pećnice.

Roditeljsko zaključavanje - Zaštita od djece

U stanju mirovanja, podsjetnik, zauzimanje i rad izbornika, stanje pauze, dugo pritisnite tipku podsjetnika 3s, zvučni signal, zaključavanje, ikona zaštite za djecu svijetli; Zatim dugo pritisnite tipku podsjetnika 3s, zvučni signal, otključavanje, ikona zaključavanja za djecu se gasi.

U stanju zaključavanja za djecu, funkcija mikrovalne pećnice ne može se poništiti.

AUTOMATSKI RECEPTI

Vaša pećnica ima širok raspon automatskih programa koji vam omogućuju postizanje izvrsnih rezultata s lakoćom. Jednostavno odaberite odgovarajući program za vrstu hrane koju kuhate te slijedite upute na zaslonu.

NE	Recepti	Mikro.	Predgri- javanje	Zadano vrijeme	Težina	
d01	Odmrzavanje (Meso)	DA	NE	08:00min	0,2kg	0,1kg~1,5kg
d02	Odmrzavanje (Perad)	DA	NE	04:48min	0,2kg	0,1kg~1,5kg
d03	Odmrzavanje (Riba)	DA	NE	04:00min	0,2kg	0,1kg~1,0kg
A01	Kokice	DA	NE	03:05min	0,1kg	
A02	Gratinirani krumpir sa sirom	DA	NE	00:35hr	0,5kg	
A03	Torta od sira (cheesecake)	NE	NE	01:16hr	/	
A04	Pita (quiche) Lorena	NE	10	Predgrijavanje 10 minuta 00:40hr	/	
A05	Mesna štruca	NE	NE	01:15hr(zadano) 00:30hr	1,00kg	1,00/0,50kg
A06	Marmorni kolač	NE	NE	01:20hr	/	
A07	Ravan kruh	NE	8	Predgrijati tijekom 8 minuta 00:35hr	/	
A08	Pita od jabuka	NE	7	Predgrijati tijekom 7 01:00hr	/	
A09	Pizza na tavi	NE	8	Predgrijati tijekom 8 minuta 00:35hr	/	
A10	Kolač od jabuke s mrvicama	NE	NE	01:00hr	/	

Bilješka

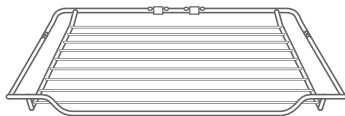
Kada spremate po receptima d01, d02, d03, A01, A02, ne možete koristiti tavu.

PRIBOR

Vaš uređaj prati niz dodataka. Ovdje možete pronaći pregled uključenih dodataka i informacije o tome kako ih ispravno koristiti.

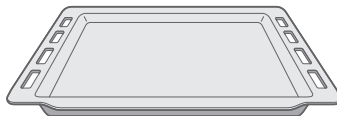
Pribor koji je uključen

Vaš uređaj je opremljen sljedećim dodacima:



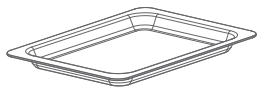
Žičana rešetka

Za stavljanje posuđa za pećnicu, kalupa za kolače i posude za pečenje. Za pečenje i grilanje hrane.

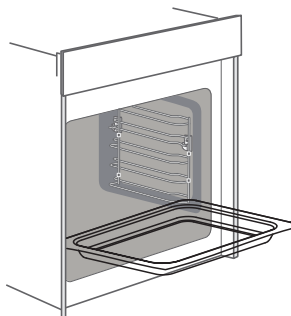


Tava za pečenje

Za pečenje na tavi i sitne pekarske proizvode.



Staklena tava (dodatna oprema - ovisno o modelu)



Staklena tava se postavlja na isti položaj kao i metalna (dodatna oprema - ovisno o modelu)

Posudu možete koristiti za stavljanje tekućine ili hrane za kuhanje sa sokom. Koristite samo originalnu dodatnu opremu. Ona je posebno prilagođena za vaš uređaj. Pribor možete kupiti u postprodajnoj službi, od specijaliziranih prodavača ili putem interneta.

Bilješka

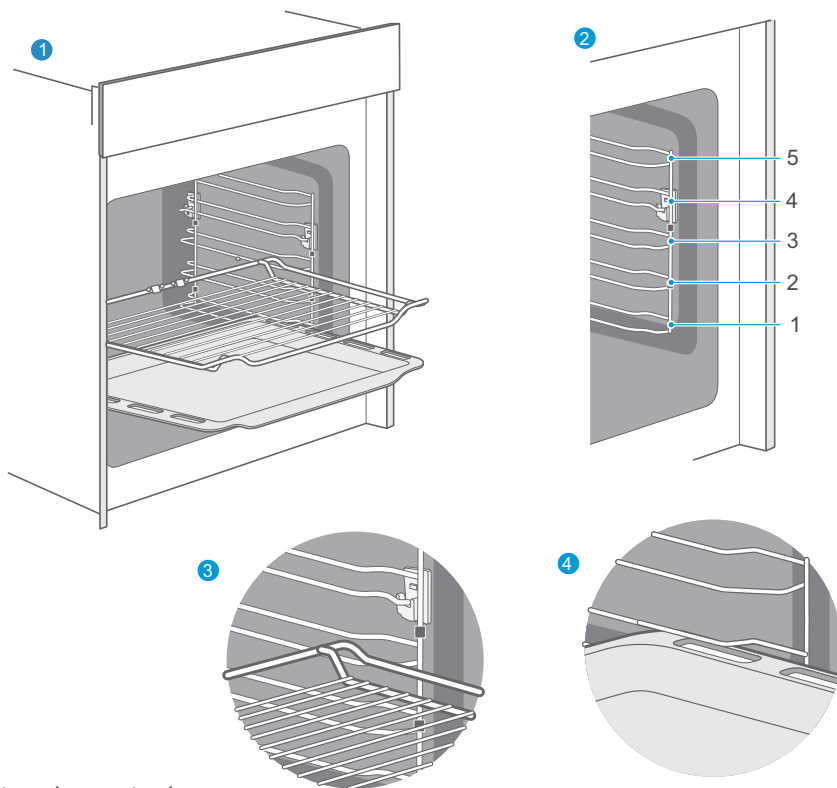
1. Pribor se može deformirati kada se zagrije. To ne utječe na njihovu funkciju. Nakon što se ponovno ohlade, vraćaju svoj prvobitni oblik.
2. Rešetka se može koristiti ne samo za kuhanje na roštilju, već i za kuhanje u mikrovalnoj pećnici. A podmetač se ne može koristiti za kuhanje u mikrovalnoj pećnici.
3. Drugi nivo uređaja preporučuje se za funkciju mikrovalne pećnice koja najbolje kuha.
4. Ne koristite funkciju mikrovalne pećnice bez hrane u unutrašnjosti.
5. Kada kuhate samo u mikrovalnoj pećnici, koristite samo staklenu posudu. Kako bi se osigurao najbolji učinak kuhanja, staklenu posudu treba staviti na najnižu razinu rešetke. (dodatna oprema - ovisno o modelu)

Umetanje pribora

Pećnica ima pet položaja vodilica. Pozicije vodilica se broje odozdo prema gore ② . Pribor se može izvući otprilike do pola, a bez prevrtanja.

Bilješke

1. Pazite da pribor uvijek umetnete u udubljenje u ispravnom smjeru.
2. Pribor uvijek do kraja umetnite u otvor tako da ne dodiruje vrata uređaja.



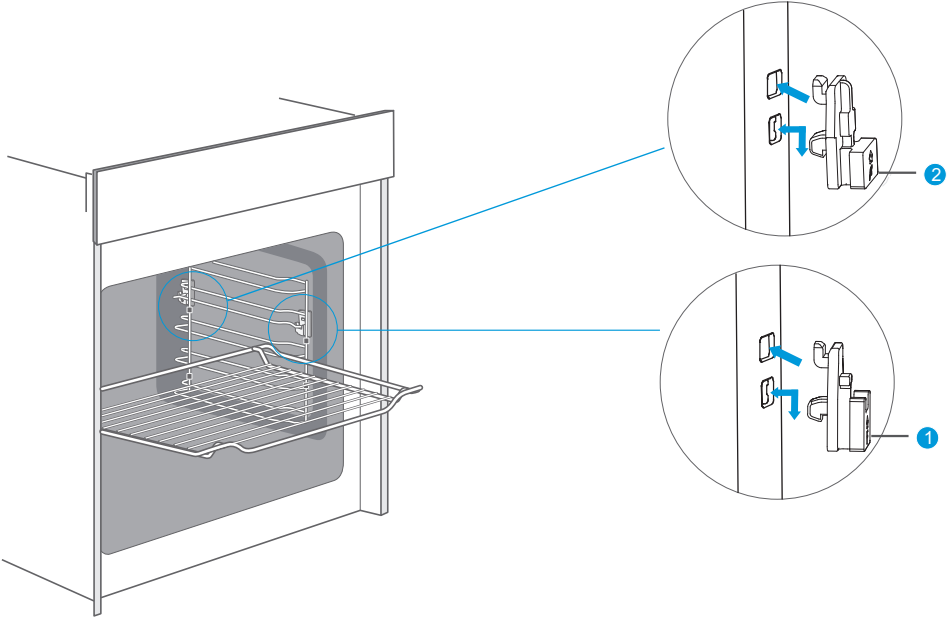
Zaštita od prevrtanja

Rešetka se može izvući otprilike do pola dok ne sjedne na mjesto. Zaštita od prevrtanja sprječava naginjanje rešetke kada se izvuče. Dodaci moraju biti pravilno umetnuti u pećnicu kako bi zaštita od prevrtanja ispravno radila. Prilikom umetanja rešetke, osigurajte da je rešetka okrenuta u pravom smjeru kao na slici ① ③

Prilikom umetanja tave, osigurajte da je tava okrenuta u pravom smjeru kao na slici ① ④

Umetanje pribora

Keramički držači vodilica



1 x 2



2 x 2

ENERGETSKI UČINKOVITA UPORABA

1. Uklonite sav pribor koji nije potreban tijekom procesa kuhanja i pečenja.
2. Nemojte otvarati vrata tijekom procesa kuhanja i pečenja.
3. Ako otvorite vrata tijekom kuhanja i pečenja, prebacite način rada na "Osvjetljenje" (bez promjene postavke temperature).
4. Smanjite postavku temperature u načinima rada bez ventilatora na 50°C 5 do 10 minuta prije kraja vremena kuhanja i pečenja. Dakle, možete koristiti toplinu šupljine za dovršetak procesa.
5. Koristite "grijanje ventilatorom", kad god je to moguće. Možete smanjiti temperaturu za 20°C do 30°C.
6. Možete kuhati i peći koristeći "grijanje ventilatorom" na više od jedne razine u isto vrijeme.
7. Ako nije moguće kuhati i peći različita jela u isto vrijeme, možete zagrijavati jedno za drugim kako biste koristili status predgrijanja pećnice.
8. Nemojte prethodno zagrijavati praznu pećnicu ako nije potrebno.
Ako je potrebno, stavite hranu u pećnicu odmah nakon postizanja temperature označene uključivanjem svjetlosnog indikatora prvi put.
9. Nemojte koristiti reflektirajuću foliju, poput aluminijske folije za prekrivanje dna šupljine.
10. Koristite mjerač vremena i/ili temperaturnu sondu kad god je to moguće.
11. Koristite tamne mat površine i lagane kalupe i posude za pečenje. Pokušajte da ne koristite teške dodatke sa sjajnim površinama, poput nehrđajućeg čelika ili aluminija.
12. Ne koristite funkciju mikrovalne pećnice bez hrane u unutrašnjosti.

OKOLIŠ

Pakiranje je napravljeno da zaštiti vaš novi uređaj od oštećenja tijekom transporta. Materijali koji se koriste pažljivo su odabrani i trebaju se reciklirati. Recikliranjem se smanjuje korištenje sirovina i otpada. Električni i elektronički uređaji često sadrže vrijedne materijale. Nemojte ih odlagati s kućnim otpadom.



ZDRAVLJE

Akrlamid se uglavnom javlja zagrijavanjem škrobne hrane (npr. krumpira, pomfrita, kruha) na vrlo visoke temperature tijekom dugog vremena.

Savjeti

1. Koristite kratka vremena kuhanja.
2. Hranu kuhajte do zlatno žute boje površine, nemojte ju zagorjeti do tamno smeđe boje.
3. Veće porcije imaju manje akrilamida.
4. Ako je moguće, koristite način rada "Grijanje ventilatorom".
5. Pomfrit: Koristite više od 450 g po tavi, ravnomjerno ih rasporedite i okrećite s vremena na vrijeme. Upotrijebite podatke o proizvodu ako su dostupni kako biste dobili najbolje rezultate kuhanja.

ODRŽAVAJTE VAŠ APARAT

Sredstvo za čišćenje

Uz dobru njegu i čišćenje, vaš će uređaj još dugo zadržati svoj izgled i biti u potpunosti funkcionalan. Ovdje ćemo objasniti kako trebate pravilno održavati i čistiti svoj uređaj. Kako se razli čite površine ne bi oštetile pogrešnim sredstvom za čišćenje, pridržavajte se podataka u tablici. Ovisno o modelu uređaja, možda neće biti sva navedena područja na/u vašem uređaju.

Oprez!

Opasnost od oštećenja površine

Nemojte koristiti:

1. Oštra ili abrazivna sredstva za čišćenje.
2. Sredstva za čišćenje s visokim udjelom alkohola.
3. Tvrde jastu čiče za ribanje ili spužve za čišćenje.
4. Visokotlačni čistači ili parni čistači.
5. Posebna sredstva za čišćenje uređaja dok je vruć.

[Nove spužvaste krpe prije upotrebe temeljito operite.](#)

Savjet

Visoko preporučeni proizvodi za čišćenje i njegu mogu se kupiti u postprodajnoj službi. Pridržavajte se odgovarajućih uputa proizvođača.

Područja za čišćenje	Čišćenje
Vanjski izgled uređaja Prednja strana od nehrđajućeg čelika	<p>Topla voda sa sapunom: Očistite krpom za suđe, a zatim osušite mekom krpom. Odmah uklonite mrlje od kamenca, masnoće, škroba i albumina (npr. bjelanjak). Ispod takvih mrlja može nastati korozija. Specijalni proizvodi za čišćenje od nerđajućeg čelika prikladni za vruće površine dostupni su u našoj postprodajnoj službi ili u specijaliziranim trgovinama. Nanesite vrlo tanak sloj proizvoda za čišćenje mekom krpom.</p>
Plastika	<p>Topla voda sa sapunom: Očistite krpom za suđe, a zatim osušite mekom krpom. Nemojte koristiti sredstvo za čišćenje stakla ili strugač za staklo.</p>
Obojene površine	<p>Topla voda sa sapunom: Očistite krpom za suđe, a zatim osušite mekom krpom.</p>
Upravljačka ploča	<p>Topla voda sa sapunom: Očistite krpom za suđe, a zatim osušite mekom krpom. Nemojte koristiti sredstvo za čišćenje stakla ili strugač za staklo.</p>
Paneli vrata	<p>Topla voda sa sapunom: Očistite krpom za suđe, a zatim osušite mekom krpom. Nemojte koristiti strugač za staklo ili spužvicu za ribanje od nerđajućeg čelika.</p>
Ručka za vrata	<p>Topla voda sa sapunom: Očistite krpom za suđe, a zatim osušite mekom krpom. Ako sredstvo za uklanjanje kamenca dođe u dodir s ručkom na vratima, odmah ga obrišite. U protivnom se mrlje neće moći ukloniti.</p>
Emajlirane površine i samo čišćenje površina	<p>Pridržavajte se uputa za površine pećnice koje slijede u tablici.</p>
Stakleni poklopac za unutarnje osvjetljenje	<p>Topla voda sa sapunom: Očistite krpom za suđe, a zatim osušite mekom krpom. Ako je odjeljak za kuhanje jako zaprljan, upotrijebite sredstvo za čišćenje pećnice.</p>
Brtva za vrata Ne uklanjati	<p>Topla voda sa sapunom: Očistite krpom za suđe. Nemojte ribati.</p>
Poklopac vrata od nerđajućeg čelika	<p>Sredstvo za čišćenje nehrđajućeg čelika: Pridržavajte se uputa proizvođača. Nemojte koristiti proizvode za njegu nerđajućeg čelika. Uklonite poklopac vrata radi čišćenja.</p>

Područja za čišćenje	Čišćenje
Pribor	Topla voda sa sapunom: Namočite i očistite krpom za suđe ili četkom. Ako ima velikih naslaga prljavštine, upotrijebite spužvicu za ribanje od nehrđajućeg čelika.
Vodilice	Topla voda sa sapunom: Namočite i očistite krpom za suđe ili četkom.
Sustav na izvlačenje	Topla voda sa sapunom: Očistite krpom za suđe ili četkom. Nemojte uklanjati mazivo dok su izvlačive vodilice izvučene. Najbolje ih je očistiti kad se uguraju. Ne prati u perilici za posuđe.
Termometar za meso	Topla voda sa sapunom: Očistite krpom za suđe ili četkom. Ne prati u perilici za posuđe.

Bilješke

1. Male razlike u boji na prednjoj strani uređaja uzrokovane su upotrebom različitih materijala, poput stakla, plastike i metala.
2. Sjene na pločama vrata, koje izgledaju poput pruga, uzrokovane su refleksijom unutarnje rasvjete.
3. Emajl se peče na vrlo visokim temperaturama. To može uzrokovati blagu varijaciju boje. To je normalno i ne utječe na rad. Rubovi tankih ladicica ne mogu se potpuno emajlirati. Zbog toga ti rubovi mogu biti grubi. To ne narušava zaštitu od korozije.
4. Aparat uvijek održavajte čistim i odmah uklonite prljavštinu kako se ne bi stvorile tvrdokorne naslage prljavštine.

Savjeti

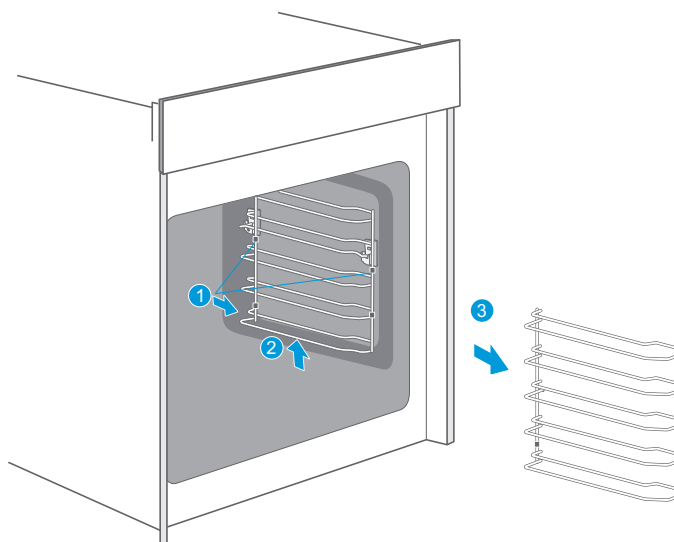
1. Očistite odjeljak za kuhanje nakon svake upotrebe. To će osigurati da se prljavština ne može zapeći.
2. Uvijek odmah uklonite mrlje kamenca, masnoću, škrob i albumin (npr. bjelanjak).
3. Uklonite komadiće hrane sa sadržajem šećera odmah, ako je moguće, dok su komadići još topli.
4. Za pečenje koristite prikladno posuđe, npr. posudu za pečenje.

VRATA APARATA

Vodilice

Kada želite dobro očistiti vodilice i šupljinu, možete ukloniti vodilice i očistiti ih. Na taj će način vaš uređaj dugo zadržati svoj izgled i biti potpuno funkcionalan.

1. Uzmite dodatke od bijelog teflona.
2. Podignite bočni nosač.
3. Izvadite bočni nosač.



MOGUĆI PROBLEMI I NJIHOVO UKLANJANJE

Ako dođe do kvara, prije nego što nazovete postprodajnu službu, provjerite da to nije zbog nepravilnog rada i pogledajte tablicu grešaka, i pokušajte sami ispraviti grešku. Često sami možete jednostavno otkloniti tehničke kvarove na uređaju. Ako jelo ne ispadne baš onako kako ste željeli, mnoge savjete i upute za pripremu možete pronaći na kraju uputa za uporabu.

Greška	Mogući uzrok	Bilješke/popravke
Aparat ne radi.	Neispravan osigurač	Provjerite prekidač strujnog kruga u kutiji s osiguračima.
	Nestanak struje	Provjerite rade li kuhinjsko svjetlo ili drugi kuhinjski uređaji.
Dršci su isпали iz nosača na upravljačkoj ploči.	Dršci su bili slučajno olabavljeni	Dršci se mogu ukloniti. Jednostavno vratite drške na njihova mjesta (osovine) na upravljačkoj ploči i gurnite ih tako da se uključe i mogu se okretati kao i obično.
Dršci se više ne mogu lako okretati.	Ispod drška ima prljavštine	Dršci se mogu ukloniti. Za otpuštanje drška jednostavno ih uklonite s osovina. Alternativno, pritisnite vanjski rub drška tako da se prevrne i da se može lako podići. Pažljivo očistite drške krpom i sapunicom. Osušite mekom krpom. Nemojte koristiti oštre ili abrazivne materijale. Nemojte namakati niti prati u perilici posuđa. Ne uklanjajte drške pre često kako bi oslonac ostao stabilan
Ventilator ne radi cijelo vrijeme u načinu rada: "Grijanje s ventilatorom"		Ovo je normalan rad zbog najbolje moguće raspodjele topline i najboljeg mogućeg učinka pećnice.
Nakon procesa kuhanja može se čuti zvuk i primijetiti strujanje zraka u blizini upravljačke ploče.		Ventilator za hlađenje i dalje radi kako bi spriječio uvjete visoke vlažnosti u unutrašnjosti i ohladio pećnicu kako bi vam bilo lakše. Ventilator za hlađenje će se automatski isključiti.
Hrana nije dovoljno kuhana u vremenu navedenom u receptu.		Koristi se temperatura različita od recepture. Još jednom provjerite temperature. Količine sastojaka razlikuju se od recepta. Još jednom provjerite recept.

Neravnomjerno tamnjenje (pečenje) površine hrane	Postavka temperature je previsoka ili se razina police može optimizirati. Još jednom provjerite recept i postavke. Površinska obrada i/ili boja i/materijal posuđa za pečenje nisu bili najbolji izbor za odabranu funkciju pećnice. Kada koristite zračenje topline, kao što je način rada "gornje i donje grijanje", koristite mat završnu obradu, tamne boje i lagano posuđe za pećnicu.
Žarulja (osvjetljenje) se ne uključuje	Potrebno je zamijeniti žarulju.

Upozorenje - Opasnost od strujnog udara!

Nestručno popravljavanje je opasno. Popravci i zamjena oštećenih kabela za napajanje smije obavljati samo jedan od naših obučених servisnih tehničara. Ako je uređaj neispravan, isključite ga iz električne mreže ili prekidačem strujnog kruga u kutiji s osiguračima. Obratite se službi za usluge nakon prodaje.

Maksimalno vrijeme rada

Maksimalno vrijeme rada ovog uređaja je 9 sati, kako biste spriječili da zaboravite isključiti struju.

Zamjena osvjetljenja (žarulje) u pećnici

Ako žarulja za pećnicu ne radi, obratite se servisnoj službi.

SLUŽBA ZA KORISNIKE

Naša služba za usluge nakon prodaje je tu za vas ako vaš uređaj treba popraviti. Uvijek ćemo pronaći odgovarajuće rješenje. Obratite se prodavaču kod kojeg ste kupili ovaj uređaj. Kada nas zovete, navedite broj modela i serijski broj kako bismo vam mogli dati točan savjet. Natpisnu pločicu s ovim brojevima možete pronaći kada otvorite vrata uređaja.

Nazivni napon: 230V Nazivna ulazna snaga: 1600W (Mikrovalna), 2200 W (Gril)
Nazivna frekvencija: 50Hz Mikrovalni izlaz: 800 W; 2450 MHz



Kako biste uštedjeli vrijeme, možete zabilježiti model svog uređaja i telefonski broj postprodajne službe u prostor ispod, ako je potrebno.

KARTICA ODRŽAVANJA

Broj modela		Datum kupnje	
Serijski broj		Trgovina za nabavu	

Upozorenje

Ovaj uređaj treba biti instaliran u skladu s važećim propisima i koristiti samo u dobro prozračenom prostoru. Pročitajte upute prije instaliranja ili korištenja ovog uređaja. Glavna funkcija uređaja je roštilj, a pomoćna je mikrovalna pećnica

Bilješka

Imajte na umu da posjet servisnog inženjera nije besplatan, čak ni tijekom jamstvenog roka.

Oslonite se na profesionalnost proizvođača. Stoga možete biti sigurni da je popravak obavljen od strane obučenih servisera koji imaju originalne rezervne dijelove za vaše uređaje.

Pored toga, još jednom vam zahvaljujemo što ste kupili ugradbenu mikrovalnu kombiniranu pećnicu i želimo da vam naš uređaj donese ukusnu hranu i sretan život.

KORISNI SAVJETI

Želite kuhati po vlastitom receptu	Pokušajte prvo koristiti postavke sličnih recepata i optimizirajte proces kuhanja prema rezultatu.
Je li pečena torta spremna za konzumiranje?	Stavite drveni štapić u kolač 10-ak minuta prije zadanog vremena pečenja. Ako nakon izvlačenja na štapiću nema sirovog tijesta, kolač je gotov.
Hlađenjem kolač gubi na volumenu i pada prema dolje nakon pečenja	Pokušajte smanjiti postavku temperature za 10°C i još jednom provjerite upute za pripremu hrane u vezi rukovanja tijestom.
Visina torte je u sredini puno viša nego na vanjskom prstenu	Ne mastite vanjski prsten opružne forme kalupa
Kolač je na vrhu previše smeđ	Koristite nižu razinu police i/ili upotrijebite niži set temperatura (to može dovesti do duljeg vremena kuhanja)
Kolač je presuh	Koristite 10°C višu postavljenu temperaturu (to može dovesti do kraćeg vremena kuhanja)
Hrana je dobrog izgleda, ali je vlaga unutra previsoka	Koristite 10°C nižu postavljenu temperaturu (to može dovesti do duljeg vremena kuhanja) i još jednom provjerite recept
Pečenje je neujednačeno	Koristite 10°C nižu postavljenu temperaturu (to može dovesti do duljeg vremena kuhanja). Koristite način "gornje i donje grijanje" na jednoj razini.
Kolač se s donje strane manje zapeče	Odaberite nižu razinu
Pečenje na više od jedne razine u isto vrijeme: Jedna je policica tamnija od druge.	Koristite način rada s ventilatorom za pečenje na više od jedne razine i izvadite ladice pojedinačno kada su spremne. Nije potrebno da sve tave budu spremne u isto vrijeme.
Kondenzacija vode tijekom pečenja	Para je dio pečenja i kuhanja i normalno izlazi iz pećnice zajedno sa strujanjem zraka za hlađenje. Ova se para može kondenzirati na različitim površinama u pećnici ili u blizini pećnice i stvarati kapljice vode. Ovo je fizički proces i ne može se u potpunosti izbjeći.

<p>Kakvo posuđe za pečenje se može koristiti?</p>	<p>Može se koristiti svaka posuda za pečenje otporna na toplinu. Preporučuje se da ne koristite aluminij u neizravnom kontaktu s hranom, osobito kada je kisela. Provjerite dobro prijanjanje između posude i poklopca.</p>
<p>Kako koristiti funkciju roštilja?</p>	<p>Zagrijte pećnicu 5 minuta i stavite hranu na razinu navedenu u ovom priručniku. Zatvorite vrata pećnice kada koristite bilo koji način gril pečenja. Nemojte koristiti pećnicu dok su vrata otvorena, osim za punjenje/vađenje/provjeru hrane.</p>
<p>Kako održavati pećnicu čistom tijekom pečenja na roštilju?</p>	<p>Upotrijebite posudu napunjenu s 2 litre vode na razini 1. Gotovo sva tekućina koja kaplje s hrane stavljene na rešetku će se uhvatiti u tavu.</p>
<p>Grijači element u svim načinima gril pečenja se uključuje i isključuje tijekom vremena.</p>	<p>To je normalan rad i ovisi o postavci temperature.</p>
<p>Kako izračunati postavke pećnice, kada težina pečenja nije navedena u receptu?</p>	<p>Odaberite postavke pored težine pečenja i lagano promijenite vrijeme. Ako je moguće, upotrijebite sondu za meso kako biste odredili temperaturu unutar mesa. Pažljivo stavite glavu sonde za meso u meso, prema uputama proizvođača. Pazite da je glava sonde postavljena u sredini najvećeg dijela mesa, ali ne u blizini kosti ili rupe.</p>
<p>Što se događa ako se tekućina ulije u hranu u pećnici tijekom procesa pečenja ili kuhanja?</p>	<p>Tekućina će prokuhati i nastat će para kao normalan fizički proces. Budite oprezni, jer je para vruća. Također pogledajte "Kondenzacija vode tijekom pečenja" za više informacija. Ako tekućina sadrži alkohol, proces vrenja bit će brži i može dovesti do plamena u šupljini. Uvjerite se da su vrata pećnice zatvorena tijekom takvih procesa. Molimo kontrolirajte proces pečenja ili kuhanja pažljivo. Otvorite vrata vrlo nježno i samo ako je potrebno.</p>

TESTIRAJTE HRANU PREMA EN 60350-1

RECEPTI A	Pribor	Funkcija	Temp.	Razina	Vrijeme (min)	Pred-grijanje
Biskvit kolač	Kružni oblik Φ 26cm		170	1	30-3 5	Da
Mali kolač	1 podmetač		150	2	30-4 0	Da
Pita od jabuke	Kružni oblik Φ 20cm		160	1	70-80	Ne
Kruh	1 podmetač		210	2	30-3 5	Da
Toast	Polica		Maks	5	6-8	Da 5min
Piletina	Polica i podmetač		180	Polica 2 Podmetač 1	75-80	Da

1. U receptu za piletinu, počnite sa stražnjom stranom na vrhu i okrenite piletinu nakon 30 minuta na gornju stranu.
2. Upotrijebite tamni, matirani kalup i stavite ga na rešetku.
3. Izvadite tave u trenutku kada je jelo spremno, čak i kada nije isteklo zadano vrijeme pečenja.
4. Odaberite nižu temperaturu i provjerite nakon najkraćeg vremena navedenog u tablici.
5. Ako koristite tavu za prikupljanje tekućine koja kaplje iz hrane postavljene na rešetku tijekom bilo kojeg na čina pečenja na žaru, tavu treba postaviti na razinu 1 i napuniti ju s malo vode.
6. Pljeskavice bi se trebale okrenuti nakon 2/3 vremena.

PODATKOVNA TABLICA

(EU 65/2014 & EU 66/2014)

UPM7213TM

Masa pećnice 45kg

Br. šupljina 1

Izvor topline Električni

Upotrebljiv volumen 72L

Bilješka

Svi na čini rada pećnice opisani na stranicama 9 i 16 glavne su funkcije pećnice.

CONTENTS

2 SAFETY INFOR

- 2 Intended use
 - 2 Warning
 - 5 Causes of damage
-

6 INSTALLATION

8 OPERATING THE APPLIANCE

- 8 Identifying the appliance
 - 8 **UPM7213TM**
 - 8 Component
 - 9 Before using the appliance
 - 10 Types of heating
 - 11 Using your appliance
-

14 AUTOMATIC RECIPES

- 15 ACCESSORIES
 - 18 ENERGY EFFICIENT USE
 - 18 ENVIRONMENT
 - 19 HEALTH
 - 19 MAINTENANCE YOUR APPLIANCE
 - 22 APPLIANCE DOOR
 - 23 CURE YOUR APPLIANCE WHEN NEEDED
 - 25 CUSTOMER SERVICE
 - 26 TIPS AND TRICKS
-

28 TEST FOOD ACCORDING TO EN 60350-1

- 28 DATASHEET (EU 65/2014 & EU 66/2014)

SAFETY INFORMATION

Intended Use

Thank you for buying Build-in Microwave Combination Oven. Before unpacking it, please read these instructions carefully. Only then will you be able to operate your appliance safely and correctly. Warmly recommend retain the instruction manual and installation instructions for future use or for subsequent owners.

The appliance is only intended to be fitted in a kitchen. Observe the special installation instructions.

Check the appliance if there is any damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged. Only a licensed professional may connect appliances without plugs. Damage caused by incorrect connection is not covered under warranty

Only use this appliance indoors. The appliance must only be used for the preparation of food and drink. The appliance must be supervised during operation.

This appliance may be used by children over the age of 8 and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or by persons with a lack of experience or knowledge if they are supervised or are instructed by a person responsible for their safety how to use the appliance safely and have understood the associated hazards.

Children must not play with, on, or around the appliance. Children must not clean the appliance or carry out general maintenance unless they are at least 8 years old and are being supervised.

Keep children below the age of 8 years old at a safe distance from the appliance and power cable.

And please always slide accessories into the cavity the right way round.

precautions to avoid possible exposure to excessive microwave energy

(a) Do not attempt to operate this oven with the door open since this can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to break or tamper with the safety interlocks.

(b) Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.

(c) **WARNING:** If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

WARNING

Risk of electric shock!

1. Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out and damaged power cables replaced by one of our trained after-sales technicians. If the appliance is defective, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the aftersales service.

2. The cable insulation on electrical appliances may melt when touching hot parts of the appliance. Never bring electrical appliance cables into contact with hot parts of the appliance.
3. Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners, which can result in an electric shock.
4. A defective appliance may cause electric shock. Never switch on a defective appliance. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

Risk of burns!

1. The appliance becomes very hot. Never touch the interior surfaces of the appliance or the heating elements.
2. Always allow the appliance to cool down.
3. Keep children at a safe distance.
4. Accessories and ovenware become very hot. Always use oven gloves to remove accessories or ovenware from the cavity.
5. Alcoholic vapors may catch fire in the hot cooking compartment. Never prepare food containing large quantities of drinks with high alcohol content. Only use small quantities of drinks with high alcohol content. Open the appliance door with care.
6. When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.
7. The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.

Risk of scalding!

1. The accessible parts become hot during operation. Never touch the hot parts. Keep children at a safe distance.
2. When you open the appliance door, hot steam can escape. Steam may not be visible, depending on its temperature. When opening, do not stand too close to the appliance. Open the appliance door carefully. Keep children away.
3. Water in a hot cavity may create hot steam. Never pour water into the hot cavity.

Risk of injury!

1. Scratched glass in the appliance door may develop into a crack. Do not use a glass scraper, sharp or abrasive cleaning aids or detergents.
2. The hinges on the appliance door move when opening and closing the door, and you may be trapped. Keep your hands away from the hinges.

Risk of fire!

1. Combustible items stored in the cavity may catch fire. Never store combustible items in the cavity. Never open the appliance door if there is smoke inside. Switch off the appliance and unplug it from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.
2. A draught is created when the appliance door is opened. Greaseproof paper may come into contact with the heating element and catch fire. Do not place greaseproof paper loosely over accessories during preheating. Always weight down the greaseproof paper with a dish or a baking tin. Only cover the surface required with greaseproof paper. Greaseproof paper must not protrude over the accessories.

Hazard due to magnetism!

Permanent magnets are used in the control panel or in the control elements. They may affect electronic implants, e.g. heart pacemakers or insulin pumps. Wearers of electronic implants must stay at least 10 cm away from the control panel.

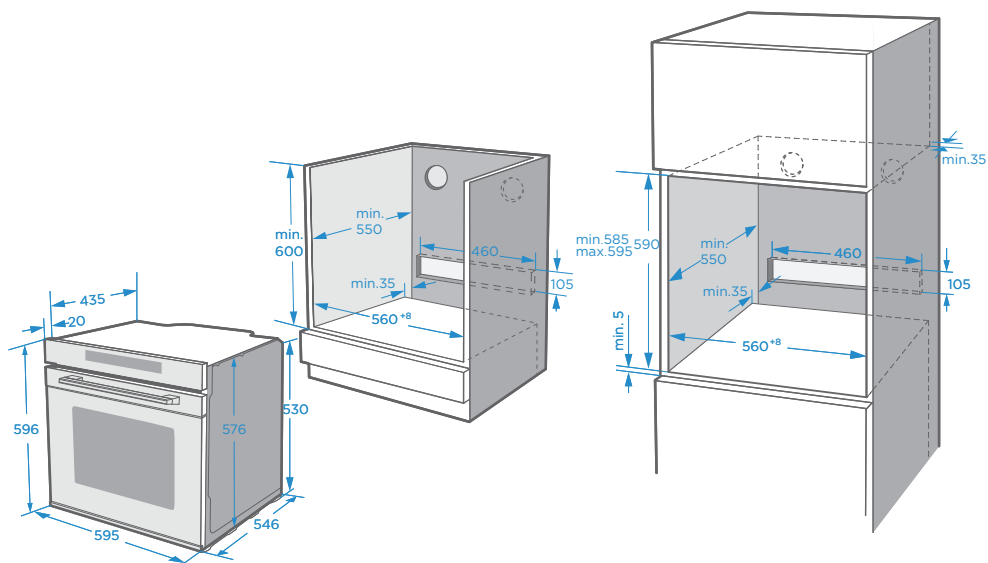
Use microwave carefully

1. Read and follow the specific: "PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY".
2. WARNING: It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
3. Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
4. Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
5. Eggs in their shell and whole hard boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
6. The microwave oven must be operated with the decorative door open. (for ovens with a decorative door.)
7. The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
8. Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking.
9. WARNING: When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

Causes of Damage

1. Accessories, foil, greaseproof paper or ovenware on the cavity floor: do not place accessories on the cavity floor. Do not cover the cavity floor with any sort of foil or greaseproof paper. Do not place ovenware on the cavity floor if a temperature of over 50 °C has been set. This will cause heat to accumulate. The enamel will be damaged.
2. Aluminum foil: Aluminum foil in the cavity must not come into contact with the door glass. This could cause permanent discoloration of the door glass.
3. Silicone pans: Do not use any silicone pans, or any mats, covers or accessories that contain silicone. The oven sensor may be damaged.
4. Water in a hot cooking compartment: do not pour water into the cavity when it is hot. This will cause steam. The temperature change can cause damage to the enamel.
5. Moisture in the cavity: Over an extended period of time, moisture in the cavity may lead to corrosion. Allow the appliance to dry after use. Do not keep moist food in the closed cavity for extended periods of time. Do not store food in the cavity.
6. Cooling with the appliance door open: Following operation at high temperatures, only allow the appliance to cool down with the door closed. Do not trap anything in the appliance door. Even if the door is only left open a crack, the front of nearby furniture may become damaged over time. Only leave the appliance to dry with the door open if a lot of moisture was produced while the oven was operating.
7. Fruit juice: when baking particularly juicy fruit pies, do not pack the baking tray too generously. Fruit juice dripping from the baking tray leaves stains that cannot be removed. If possible, use the deeper universal pan.
8. Extremely dirty seal: If the seal is very dirty, the appliance door will no longer close properly during operation. The fronts of adjacent units could be damaged. Always keep the seal clean.
9. Appliance door as a seat, shelf or worktop: Do not sit on the appliance door or place or hang anything on it. Do not place any cookware or accessories on the appliance door.
10. Inserting accessories: depending on the appliance model, accessories can scratch the door panel when closing the appliance door. Always insert the accessories into the cavity as far as they will go.
11. Carrying the appliance: do not carry or hold the appliance by the door handle. The door handle cannot support the weight of the appliance and could break.
12. If you use the residual heat of the switched off oven to keep food warm, a high moisture content inside the cavity can occur. This may lead to condensation and can cause corrosion damage of your high quality appliance as well as harm your kitchen. Avoid condensation by opening the door or use "Defrost" mode.
13. Operating the microwave without food: Operating the appliance without food in the cooking compartment may lead to overloading. Never switch on the appliance unless there is food in the cooking compartment.

INSTALLATION



To operate this appliance safe , please be sure that it has been installed to a professional standard respecting the installation instructions . Damages occur because of incorrect installation are not within the warranty.

While doing the installation , please wear protective gloves to prevent yourself from getting cut by sharp edges .

Check the appliance if there is any damage before installation and do not connect the appliance if there is .

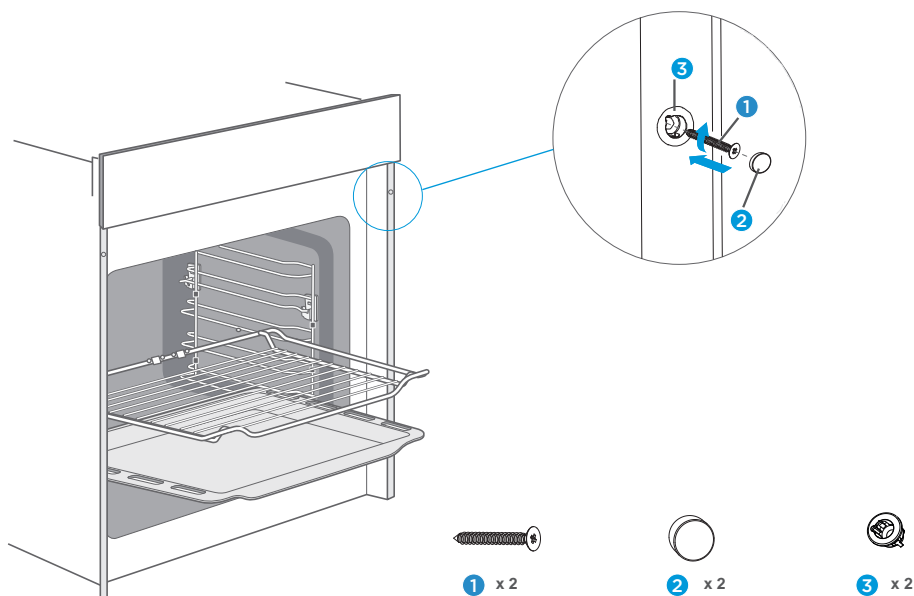
Before turning on the appliance , please clean up all the packaging materials and adhesive film from the appliance.

The dimensions attached are in mm.

It is necessary to have the plug accessible or incorporate a switch in the fixed wiring, in order to disconnect the appliance from the supply after installation when necessary.

Warning: The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

INSTALLATION



Once the oven has been lifted into place inside the appliance housing, locate the two holes in the casing of the oven and fix it into place using 1 , 2 and 3 .

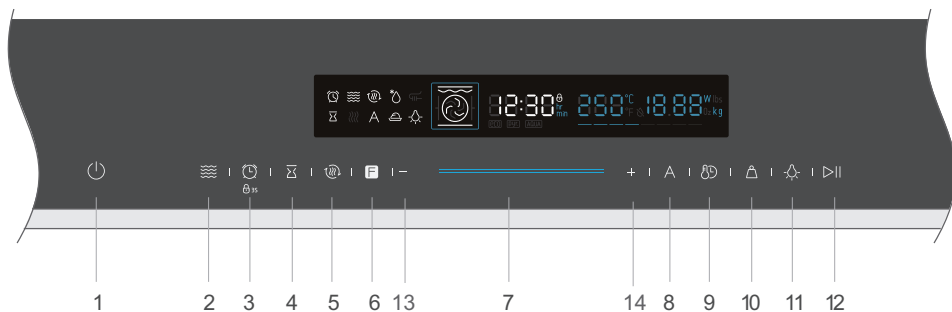
Caution















Do not over tighten the screws 1 to avoid damage to the oven or appliance housing - use a screwdriver only!

OPERATING THE APPLIANCE

UPM7213TM

COMPONENT



	1. Cancel	Cancel the current state and enter standby mode.
	2. Microwave symbol	Use microwave and microwave combination function.
	3. Timer / Child-Pro of Lock	Use timer function/use child-proof lock with 3s press
	4. End time	Set an end time to the cooking duration.
	5. Quick preheat	Use this to have a quick preheat.
	6. F-symbol	Touch the F-symbol to select functions. You can fast switching by a long press.
	7. Slider	You can use the slider or "+/-" symbol nearby to change the adjustment values shown in the display.
	8. Auto recipes	Press to use auto recipes.
	9. Clock/Time/Temperature	Set clock in standby mode/Change between time setting and temperature setting.
	10. Weight	Press to set weight when you use autorecipes.
	11. Lamp	Switch on and off lamp.
	12. Start	Start and pause the cooking process.
	13. Minus sign	You can use the "-" symbol nearby to change the adjustment values shown in the display.
	14. Plus sign	You can use the "+" symbol nearby to change the adjustment values shown in the display.


BEFORE USING THE APPLIANCE

First using for the first time

Before using the appliance to prepare food for the first time, you must clean the cavity and accessories.

1. Remove all stickers, surface protection foils and transport protection parts.
2. Remove all accessories and the side-racks from the cavity.
3. Clean the accessories and the side-racks thoroughly using soapy water and a dish cloth or soft brush.
4. Ensure that the cavity does not contain any leftover packaging, such as polystyrene pellets or wooden piece which may cause risk of fire.
5. Wipe the smooth surfaces in the cavity and the door with a soft, wet cloth.
6. To remove the new-appliance smell, heat up the appliance when empty and with the oven door closed.
7. Keep the kitchen highly ventilated while the appliance is heating up first time. Keep children and pets out of the kitchen during this time. Close the door to the adjacent rooms.
8. Adjust the settings indicated. You can find out how to set the heating type and the temperature in the next section.
→"Using Your Appliance" on page 18

Settings

Heating Mode	
Temperature	250°C
Time	1h

After the appliance has cooled down:

1. Clean the smooth surfaces and the door with soapy water and a dish cloth.
2. Dry all surfaces.
3. Install the side-racks.

Setting clock time





Before the oven can be used, the time should be set.

1. After the oven has been electrically connected, touch the clock symbol then you can set time of day in hours by slider or "+/-"sign.
2. Touch clock symbol again then you can set time in minutes by slider or "+/-"sign.
3. Touch clock symbol to finish the setting.

NOTE: The clock has a 24 hour display.

TYPES OF HEATING

Your appliance has various operating modes which make your appliance easier to use. To enable you to find the correct type of heating for your dish, we have explained the differences and scopes of application here.

Types of Heating	Temperature	Use
 Conventional	30~250 °C	For traditional baking and roasting on one level. Especially suitable for cakes with moist toppings.
 Convection	50~250 °C	For baking and roasting on one or more levels. Heat comes from the ring heater surrounding the fan evenly.
 Conventional + Fan	50~250 °C	For baking and roasting on one or more levels. The fan distributes the heat from the heating elements evenly around the cavity.
 Radiant Heat	150~250 °C	For grilling small amounts of food and for browning food. Please put the food in the center part under the grill heating element.
 Double Grill + Fan	50~250 °C	For grilling flat items and for browning food. The fan distributes the heat evenly around the cavity.
 Double Grill	150~250 °C	For grilling flat items and for browning food.
 Pizza	50~250 °C	For pizza and dishes which need a lot of heat from underneath. The bottom heater and ring heater will work.
 Bottom Heat	30~220 °C	For add extra browning to the bases of pizzas, pies, and pastries. Heating come from the bottom heater.
 Defrost	—	For gently defrosting frozen food.
 Dough Proving	30~45 °C	For making yeast dough and sourdough to prove and culturing yogurt.

Caution!

If you open the appliance door during an on-going operation, the operation will be paused. Please be especially careful with the risk of burns.

Notes

1. To defrost big portions of food, it is possible to remove the side-racks and place the container on the cavity floor.
2. To warming tableware, it is beneficial to remove the side-racks and the heating modes “Hot Air Grilling” and “Fan Heating” with temperature setting of 50°C are useful. “Hot Air Grilling” should be used, if more than half of the cavity floor is covered by the tableware.
3. Due to an optimum evenness of heat distribution inside the cavity during “Fan Heating”, the fan will work at certain times of the heating process, to guaranty the best possible performance.

Cooling fan

The cooling fan switches on and off as required. The hot air escapes above the door.


Caution!


Do not cover the ventilation slots. Otherwise, the appliance may overheat.

To make the appliance cools down more quickly after the operation, the cooling fan may continue to run for a period afterwards.


USING YOUR APPLIANCE

Cooking with oven

1. After the oven has been electrically connected, touch the oven-function symbol to select functions, use the slider or “+/-”sign to set cooking temperature.
2. Touch Start/Pause symbol, oven begin to work, if not, oven will back to clock after 5 minutes.
3. During the cooking process, you can touch  to cancel it.




NOTE: After temperature setting, you can touch clock symbol  to set the cooking duration time, you can set it by slider or“+/-”sign .

Quick preheat

You can use quick preheat to shorten the preheat time. When you select a function, touch the quick preheat symbol , the mark of quick preheat in the screen will lights up. If this function can't quick preheat, then there will be a “beep”, there is no quick preheat in auto recipes, defrost and dough proving.

Set a finish time

Then you finished the time setting, you can set a time when cooking end.


1. Touch  , then you can use slider or “+/-“ sign to set end time in hours, touch  again then set it in minutes. When you finished the setting, touch  to make sure.
2. When you set the end time, you need set cooking duration time. Please check cooking with oven→NOTE to see how to set cooking duration time.
3. For example, when you set end time is 10 o'clock, and cooking duration time is 1 hour, then oven will heat up at 9 o'clock, and finish at 10 o'clock.


Notes

1. Set the appointment time before choosing the menu, or select the menu before setting the appointment time can be.
2. No reservation function for thawing, hot, automatic menu, microwave combination, microwave and fermentation.

Change during cooking

During the period of appliance operating, you can change the heating type setting and temperature setting by oven-function or slider. After the change, if there no other action after 6 seconds the oven will heat as what you changed.

If you want change cooking duration time in the cooking process, please touch  and change it by slider or “+/-“ sign. After the change, if there no other action after 6 seconds the oven will work as what you changed. During the cooking process with a end time setting, or in the auto recipes, you can't do any change.

When you want cancel the cooking process, please touch .





Notes

1. Changing modes/temperature/rest cooking time may have some negative influences for the result of cooking, we warmly recommend you not to do so unless you are well experienced on cooking.

Caution!

After the appliance switched off, it becomes very hot especially inside the cavity. Never touch the interior surfaces of the appliance or the heating elements. Use oven gloves to remove accessories or ovenware from the cavity, and allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance at the same time to avoid the injury of burns.





Timer

You can use timer function by touch  . When the time arrived, oven will give “beep” for remind. At the first touch of  , set timer by hours, then touch  again, set timer by minutes. Touch  again and the setting is finished.

You can set the timer before and during cooking process, but when you are selecting function and temperature, it's not available.Booking and reminders can not be set at the same time..

Microwave and microwave combination

- Your appliance has 4 kinds of microwave functions, including single microwave and microwave combination.

Types of Heating		Default power	Default temperature	Temperature	Time
	Microwave	800W	/	/	00:10-30:00min
	Microwave + convection	320W	160 C	50~250 C	00:01- 01:30hr
	Microwave + double grill+	320W	180 C	50~250 C	00:01- 01:30hr
	Microwave + pizza mode	320W	180 C	50~250 C	00:01- 01:30hr

	5	4	3	2	1
Microwave Power	100% (800)	70% (560)	50% (400)	30% (240)	10% (80)
combination Power		40% (320)	30% (240)	20% (160)	10% (80)

- The standby state is pressed by the microwave key, the microwave function is selected, the microwave icon is lit, the default time is 1 minute, the default power is 800W, and then the microwave bond is pressed, the power is flashing, and the microwave power can be changed by pressing the sliding slider. The change range is 80W~ 800W, a total of 5 paragraphs, see the list below.
- Press the time key, microwave time flicker, press slide bar to change the microwave time, change the range of 10seconds to 30 minutes, step in 10 seconds within 15 minutes, step in more than 15 minutes for 30 seconds.
- General .hot air tube, upper tube + infrared + hot fan, pizza three menus can be combined with microwave function, choose other menus and press microwave keys invalid, accompanied by invalid buzzer.
- Always press the microwave key to cancel the microwave function for 3 seconds.
- The power of the microwave and combination function can be remembered after the standby state is selected. Until the menu is run or the cancel key is cancelled, the default value is returned.

Note

- When microwave cooking is suspended, time and power flashing display.
- In the suspended state, press the microwave key first, then press the “+,-” sign or sliding slider to change the microwave power.

Childproof lock

In standby, reminder, reservation and menu work, pause state, long press the reminder key 3s, beep, lock, Child Lock Icon Lit; Then Long Press the reminder key 3s, beep, unlock, child lock icon extinguished.

In the child lock state, the microwave function can not be cancelled.

AUTOMATIC RECIPES

Your oven has a wide range of Automatic programs to enable you to achieve excellent results with ease. Simply select the appropriate program for the type of food you are cooking and follow the instructions in the display.

NO	Recipes	Micro. Preheat		Default time	Weight	
d01	Defrost (Meat)	YES	NO	08:00min	0.2kg	0.1kg-1.5kg
d02	Defrost (Poultry)	YES	NO	04:48min	0.2kg	0.1kg-1.5kg
d03	Defrost (Fish)	YES	NO	04:00min	0.2kg	0.1kg-1.0kg
A01	Popcorn	YES	NO	03:05min	0.1kg	
A02	Potato cheese gratin	YES	NO	00:35hr	0.5kg	
A03	Cheese Cake	NO	NO	01:16hr	/	
A04	Quiche Loraine	NO	10	Preheat for 10 minutes 00:40hr	/	
A05	Meatloaf	NO	NO	01:15hr(default) 00:30hr	1.00kg	1.00/0.50kg
A06	Marmor Cake	NO	NO	01:20hr	/	
A07	Flat Bread	NO	8	Preheat for 8 minutes 00:35hr	/	
A08	Apple Pie	NO	7	Preheat for 7 01:00hr	/	
A09	Fresh Pizza on a Tray	NO	8	Preheat for 8 minutes 00:35hr	/	
A10	Apple Cake with Crumbles	NO	NO	01:00hr	/	

Note

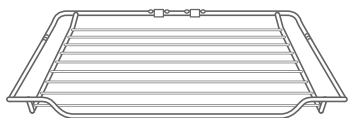
When you cook with recipes d01, d02, d03, A01, A02, the tray can't be used.

ACCESSORIES

Your appliance is accompanied by a range of accessories. Here, you can find an overview of the accessories included and information on how to use them correctly.

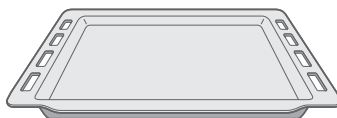
Accessories included

Your appliance is equipped with the following accessories:



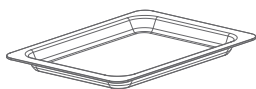
Wire Rack

For ovenware, cake tins and ovenproof dishes. For roasts and grilled food

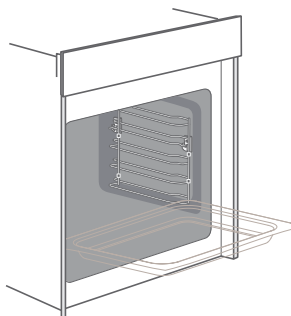


Baking Tray

For tray bakes and small baked products.



Baking tray- glass
(optional accessories)



Baking tray- glass is installed in the same position as Baking Tray(optional accessories)

You can use the tray to place liquid or cooking food with juice.

Only use original accessories. They are specially adapted for your appliance.

You can buy accessories from the after-sales service, from specialist retailers or online.

Note

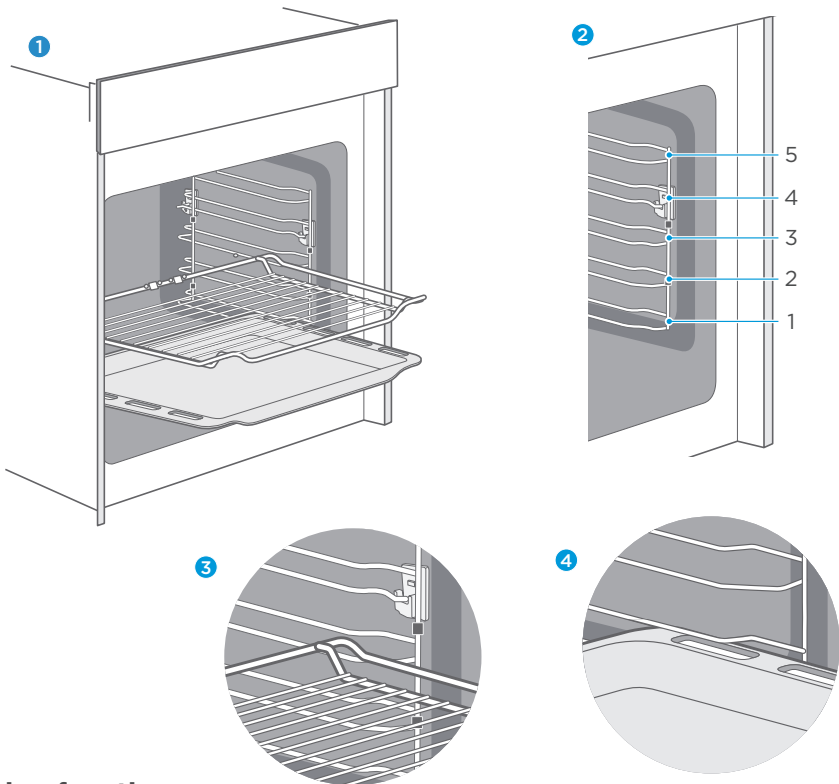
1. The accessories may deform when they become hot. This does not affect their function. Once they have cooled down again, they regain their original shape.
2. The wire rack can be used not only for grill cooking, but also for microwave cooking. And, the tray can't be used for microwave cooking.
3. The second layer of the appliance is recommended for microwave function which cooking best.
4. Do not use microwave function without any food in the cavity.
5. When cooking only the microwave function, please use only the glass tray. In order to ensure best cooking effect, the glass tray should be placed on the lowest level of the rack. (optional accessories)

Inserting accessories

The cavity has five shelf positions. The shelf positions are counted from the bottom up. The accessories can be pulled out approximately halfway without tipping.

Notes

1. Ensure that you always insert the accessories into the cavity the right way round.
2. Always insert the accessories fully into the cavity so that they do not touch the appliance door.



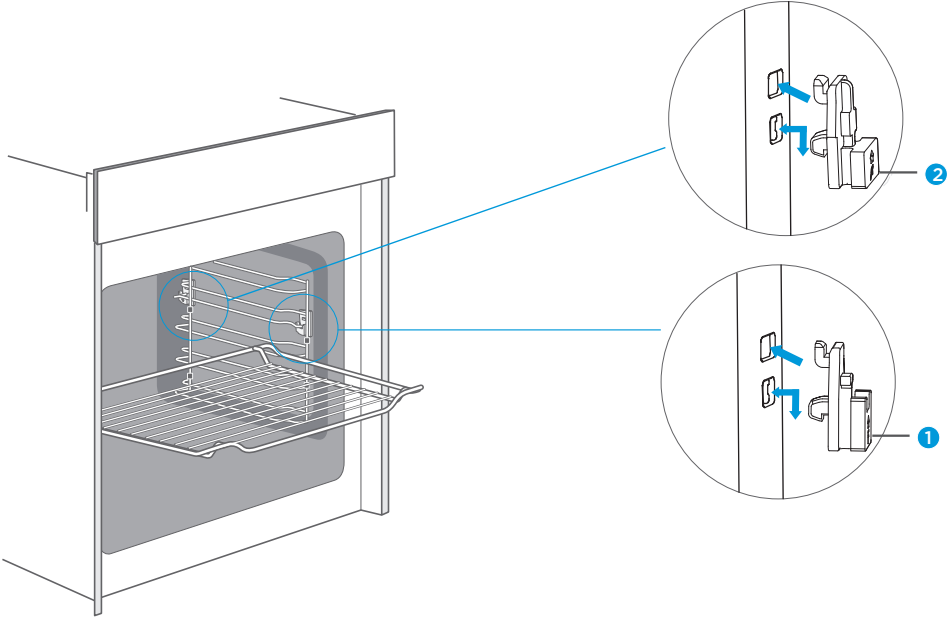
Locking function

The accessories can be pulled out approximately halfway until they lock in place. The locking function prevents the accessories from tilting when they are pulled out. The accessories must be inserted into the cavity correctly for the tilt protection to work properly. When inserting the wire rack, ensure the wire rack is onto the right facing direction like the picture **1 3**.

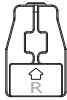
When inserting the backing tray, ensure the backing tray is onto the right facing direction like the picture **1 4**.

Inserting accessories

The ceramic clips



1 x 2



2 x 2

ENERGY EFFICIENT USE

1. Remove all accessories, which are not necessary during the cooking & baking process.
2. Do not open the door during the cooking & baking process.
3. If you open the door during cooking & baking, switch the mode to “Lamp” (Without change the temperature setting).
4. Decrease the temperature setting in not fan assisted modes to 50°C at 5min to 10min before end of cooking & baking time. So you can use the cavity heat to complete the process.
5. Use “Fan Heating”, whenever possible. You can reduce the temperature by 20°C to 30°C.
6. You can cook and bake using “Fan Heating” on more than one level at the same time.
7. If it is not possible to cook and bake different dishes at the same time, you can heat one after the other to use the preheat status of the oven.
8. Do not preheat the empty oven, if it is not required.
If necessary put the food into the oven immediately after reaching the temperature indicated by switching off the indicator light the first time.
9. Do not use reflective foil, like aluminum foil to cover the cavity floor.
- 10 Use the timer and or a temperature probe whenever possible.
11. Use dark matt finish and light weighted baking molds and containers. Try not to use heavy accessories with shiny surfaces, like stainless steel or aluminum.
12. Do not use microwave function without any food in the cavity.

ENVIRONMENT

The packaging is made for protect your new appliance against damages during transport. The materials used are selected carefully and should be recycled. Recycling reduces the use of raw materials and waste. Electrical and electronic appliances often contain valuable materials. Please do not dispose of it with your household waste.



HEALTH

Acrylamide occurs mainly by heating up starchy food (i.e. potato, French fries, bread) to very high temperatures over long times.

Tips

1. Use short cooking times.
2. Cook food to a golden yellow surface color, do not burn it to dark brown colors.
3. Bigger portions have less acrylamide.
4. Use “Fan Heating” mode if possible.
5. French fries: Use more than 450g per tray, place them evenly spread and turn them time by time. Use the product information if available to get the best cooking result.

MAINTENANCE YOUR APPLIANCE

Cleaning Agent

With good care and cleaning, your appliance will retain its appearance and remain fully functioning for a long time to come. We will explain here how you should correctly care for and clean your appliance.

To ensure that the different surfaces are not damaged by using the wrong cleaning agent, observe the information in the table. Depending on the appliance model, not all of the areas listed may be on/in your appliance.

Caution!

Risk of surface damage

Do not use:

1. Harsh or abrasive cleaning agents.
2. Cleaning agents with a high alcohol content.
3. Hard scouring pads or cleaning sponges.
4. High-pressure cleaners or steam cleaners.
5. Special cleaners for cleaning the appliance while it is hot.

Wash new sponge cloths thoroughly before use.

Tip

Highly recommended cleaning and care products can be purchased through the after-sales service.

Observe the respective manufacturer's instructions.

Area Appliance exterior	Cleaning
Appliance exterior Stainless steel front	<p>Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately. Corrosion can form under such flecks. Special stainless steel cleaning products suitable for hot surfaces are available from our after-sales service or from specialist retailers. Apply a very thin layer of the cleaning product with a soft cloth.</p>
Plastic	<p>Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use glass cleaner or a glass scraper.</p>
Painted surfaces	<p>Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth.</p>
Control panel	<p>Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use glass cleaner or a glass scraper.</p>
Door panels	<p>Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use a glass scraper or a stainless steel scouring pad.</p>
Door handle	<p>Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. If descaler comes into contact with the door handle, wipe it off immediately. Otherwise, any stains will not be able to be removed.</p>
Enamel surfaces and self-cleaning surfaces	<p>Observe the instructions for the surfaces of the cooking compartment that follow the table.</p>
Glass cover for the interior lighting	<p>Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. If the cooking compartment is heavily soiled, use oven cleaner.</p>
Door seal Do not remove	<p>Hot soapy water: Clean with a dish cloth. Do not scour.</p>
Stainless steel door cover	<p>Stainless steel cleaner: Observe the manufacturer's instructions. Do not use stainless steel care products. Remove the door cover for cleaning.</p>

Area Appliance exterior	Cleaning
Accessories	<p>Hot soapy water: Soak and clean with a dish cloth or brush. If there are heavy deposits of dirt, use a stainless steel scouring pad.</p>
Rails	<p>Hot soapy water: Soak and clean with a dish cloth or brush.</p>
Pull-out system	<p>Hot soapy water: Clean with a dish cloth or a brush. Do not remove the lubricant while the pull-out rails are pulled out. It is best to clean them when they are pushed in. Do not clean in the dishwasher.</p>
Meat thermometer	<p>Hot soapy water: Clean with a dish cloth or a brush. Do not clean in the dishwasher.</p>

Notes

1. Slight differences in color on the front of the appliance are caused by the use of different materials, such as glass, plastic and metal.
2. Shadows on the door panels, which look like streaks, are caused by reflections made by the interior lighting.
3. Enamel is baked on at very high temperatures. This can cause some slight color variation. This is normal and does not affect operation. The edges of thin trays cannot be completely enameled. As a result, these edges can be rough. This does not impair the anti-corrosion protection.
4. Always keep the appliance clean and remove dirt immediately so that stubborn deposits of dirt do not build up.

Tips

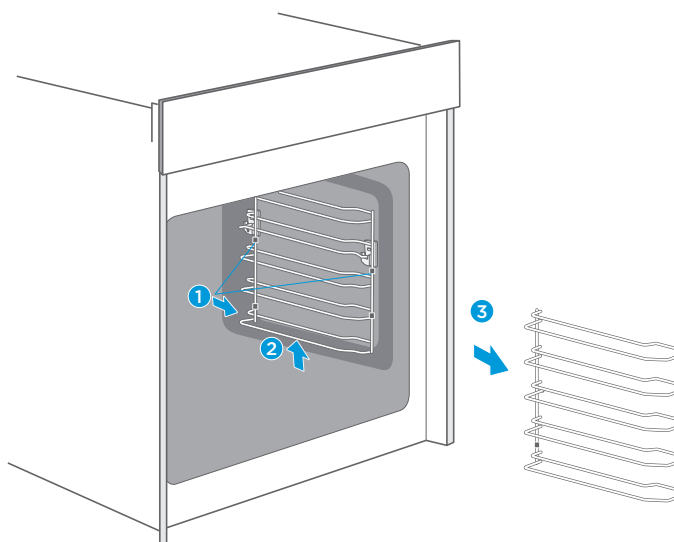
1. Clean the cooking compartment after each use. This will ensure that dirt cannot be baked on.
2. Always remove flecks of lime scale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately.
3. Remove flecks of food with sugar content immediately, if possible, when the fleck is still warm.
4. Use suitable ovenware for roasting, e.g. a roasting dish.

APPLIANCE DOOR

Rails

When you want have a good cleaning for the rails and cavity, you can remove the shelves and clean it. In this way your appliance will retain its appearance and remain fully functional for a long time to come.

1. Take off white Teflon accessories.
2. Lift the side rack.
3. Take the side rack out.



CURE YOUR APPLIANCE WHEN NEEDED

If a fault occurs, before calling the after-sales service, please ensure that is not because of incorrect operations and refer to the fault table, attempt to correct the fault yourself. You can often easily rectify technical faults on the appliance yourself.

If a dish does not turn out exactly as you wanted, you can find many tips and instructions for preparation at the end of the operating manual.

Fault	Possible Cause	Notes/remedy
The appliance does not work.	Faulty fuse.	Check the circuit breaker in the fuse box.
	Power cut	Check whether the kitchen light or other kitchen appliances are working.
Knobs have fallen out of the support in the control panel.	Knobs have been accidentally disengaged.	Knobs can be removed. Simply place knobs back in their support in the control panel and push them in so that they engage and can be turned as usual.
Knobs can no longer be turned easily.	There is dirt under knobs	Knobs can be removed. To disengage knobs, simply remove them from the support. Alternatively, press on the outer edge of knobs so that they tip and can be picked up easily. Carefully clean the knobs using a cloth and soapy water. Dry with a soft cloth. Do not use any sharp or abrasive materials. Do not soak or clean in the dishwasher. Do not remove knobs too often so that the support remains stable
Fan does not work all the time in the mode: "Fan Heating"		This is a normal operation due to the best possible heat distribution and best possible performance of the oven.
After a cooking process a noise can be heard and a air flow in the near of the control panel can be observed.		The cooling fan is still working, to prevent high moisture conditions in the cavity and cool down the oven for your convenience. The cooling fan will switch off automatically.
The food is not sufficient cooked in the time given by the recipe .		A temperature different from the recipe is used. Double check the temperatures. The ingredient quantities are different to the recipe. Double check the recipe.

Uneven browning	The temperature setting is too high, or the shelf level could be optimized. Double check the recipe and settings. The surface finish and or color and or material of the baking ware were not the best choice for the selected oven function. When use radiant heat, such as “Top & Bottom Heating” mode, use matt finished, dark colored and light weighted oven ware.
The lamp doesn't turn on	The lamp needs to be replaced.

Warning-Risk of electric shock!

Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out and damaged power cables replaced by one of our trained after-sales technicians. If the appliance is defective, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

Maximum operating time

The maximum operating time of this appliance is 9 hours, to prevent that you forget shot off the power.

Replacing the lamp on the corner of the cavity

If the cavity lamp fails, please contact the after-sales service.

CUSTOMER SERVICE

Our after-sales service is there for you if your appliance needs to be repaired. We will always find an appropriate solution. Please contact the dealer where you bought this appliance. When calling us, please give the model number and S/N so that we can provide you with the correct advice. The rating plate bearing these numbers can be found when you open the appliance door.

Rated voltage: 230V Rated input power : 1600 W (Microwave) , 2200 W (Grill)
Rated frequency: 50Hz Microwave output: 800 W; 2450 MHz



To save time, you can make a note of the model of your appliance and the telephone number of the aftersales service in the space below, should it be required.

MAINTENANCE CARD

Model number		Purchasing date	
Serial number		Purchasing store	

Warning

This appliance shall be installed in accordance with the regulations in force and only used in a well ventilated space. Read the instructions before installing or using this appliance. The main function of the appliance is grill , the auxiliary is microwave

Note

Please note that a visit from an after-sales service engineer is not free of charge, even during the warranty period.

Rely on the professionalism of the manufacturer. You can therefore be sure that the repair is carried out by trained service technicians who carry original spare parts for your appliances.







Above, thank you again for buying Build-in Microwave Combination Oven, and we wish that our appliance will bring you delicious food and happy life.

TIPS AND TRICKS

You want to cook your own recipe	Try to use settings of similar recipes first and optimize the cooking process due to the result.
Is the cake baked ready?	Put a wooden stick inside the cake about 10 minutes before the given baking time is reached. If there is no raw dough at the stick after pulling out, the cake is ready.
The cake loses massive volume during cooling down after baking	Try to lower the temperature setting by 10°C and double check the food preparing instructions regarding the mechanical handling of the dough.
The height of the cake is in the middle much higher than at the outer ring	Do not grease the outer ring of the spring form
The cake is too brown at the top	Use a lower shelf level and or use a lower set temperature (this may lead to a longer cooking time)
The cake is too dry	Use a 10°C higher set temperature (this may lead to a shorter cooking time)
The food is good looking but the humidity inside is too high	Use a 10°C lower set temperature (this may lead to a longer cooking time) and double check the recipe
The browning is uneven	Use a 10°C lower set temperature (this may lead to a longer cooking time). Use the "Top & Bottom Heating" mode on one level.
The cake is less browned on the bottom	Choose a level down
Baking on more than one level at the same time: One shelf is darker than the other.	Use a fan assisted mode for baking at more than one level and take out the trays individually when ready. It is not necessary that all trays are ready at the same time.
Condensing water during baking	Steam is part of baking and cooking and moves normally out of the oven together with the cooling air flow. This steam may condensate at different surfaces at the oven or near to the oven and build water droplets. This is a physical process and cannot be avoid completely.

<p>Which kind of baking ware can be used?</p>	<p>Every heat resistant baking ware can be used. It is recommended not to use aluminum in direct contact with food, especially when it is sour. Please ensure a good fitting between container and lid.</p>
<p>How to use the grill function?</p>	<p>Preheat the oven for 5 minutes and place the food in the level given by this manual. Close the oven door when you use any grilling mode. Do not use the oven when the door is open, except for load / remove / check the food.</p>
<p>How to keep clean the oven during grilling ?</p>	<p>Use the tray filled with 2 liter of water in at level 1. Nearly all fluids drip down from the food placed on the rack will captured by the tray.</p>
<p>The heating element in all grilling modes are switching on and off over the time.</p>	<p>It is a normal operation and depends on the temperature setting.</p>
<p>How to calculate the oven settings, when the weight of a roast is not given by a recipe?</p>	<p>Choose the settings next to the roast weight and change the time slightly. Use a meat probe if possible to detect the temperature inside the meat. Place the head of the meat probe carefully in the meat, due to the manufacturer instructions. Make sure, that the head of the probe is placed in the middle of the biggest part of the meat, but not in the near of a bone or hole.</p>
<p>What happens if a fluid is poured to a food in the oven during the baking or cooking process?</p>	<p>The fluid will boil and steam will arise as a normal physical process. Please be careful, because the steam is hot. See also “Condensing water during baking” for more information. If the fluid contains alcohol, the boiling process will be quicker and can lead to flames in the cavity. Make sure, that the oven door is closed during such kind of processes. Please control the baking or cooking process carefully. Open the door very gentle and only if necessary.</p>

TEST FOOD ACCORDING TO EN 60350-1

RECIPESA	Accessories	F	°C	Level	Time(min)	Pre-heat
Sponge cake	Springform Φ 26cm		170	1	30-35	YES
Small cake	1 tray		150	2	30-40	Yes
Apple pie	Springform Φ 20cm		160	1	70-80	No
Bread	1 tray		210	2	30-35	Yes
Toast	Rack		Max	5	6-8	Yes 5min
chicken	Rack & tray		180	Rack 2 Tray 1	75-80	Yes

1. In chicken recipe, begin with the backside on top and turn the Chicken after 30 min. to the top side
2. Use a dark, frosted mold and place it on the rack
3. Take out the trays at the moment, when the food is ready, even when it is not at the end of the given baking time.
4. Choose the lower temperature and check after the shortest time, given in the table.
5. If using the tray to capture fluids dripping from the food placed on the rack during any grilling mode, the tray should be set to level 1 and filled with some water.
6. The burger patties should be turned around after 2/3 of the time.

DATASHEET (EU 65/2014 & EU 66/2014)

UPM7213TM

Mass of the Oven 45kg

No of Cavities 1

Heat Source Electric

Usable Volume 72L

Note

All oven modes described on Page 9 and 16 are main functions of the oven.



KONČAR - KUĆANSKI APARATI d.d.

Slavonska avenija 16 , 10001 Zagreb , Hrvatska

tel : ++ 385 1/2484 555

fax : ++ 385 1/2404 102

www.koncar-ka.hr