

# beko

## Ugradna rerna

Uputstvo za upotrebu

## Vgrajena pečica

Navodila za uporabo



BBVM13400DXS

385442443\_4/ SR/ SL/ R.AB/ 18.01.24 15:20  
7768287697

## Dobrodošli!

---

Poštovani kupci,

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

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

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

### Simboli i njihovi opisi u uputstvu za upotrebu:



Opasnost koja može za rezultat imati smrt ili ozledu.



Važne informacije ili korisni saveti za upotrebu.



Pročitajte uputstvo za upotrebu.



Upozorenje na vrele površine.

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

A

**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY

## Pregled sadržaja

<b>1 Bezbednosna uputstva.....</b>	<b>4</b>	6.1.4 Testna jela .....	38
1.1 Predviđena namena .....	4	<b>7 Održavanje i čišćenje .....</b>	<b>40</b>
1.2 Bezbednost dece, ugroženih osoba i kućnih ljubimaca .....	4	7.1 Opšte informacije o čišćenju .....	40
1.3 Električna bezbednost.....	5	7.2 Pribor za čišćenje .....	42
1.4 Bezbednost u transportu .....	7	7.3 Čišćenje kontrolne table.....	42
1.5 Bezbednost pri ugradnji .....	7	7.4 Čišćenje unutrašnjosti rerne (površina za spremanje hrane) .....	42
1.6 Bezbednost upotrebe .....	8	7.5 Jednostavno paročišćenje.....	42
1.7 Upozorenja o temperaturi .....	9	7.6 Čišćenje vrata rerne .....	43
1.8 Upotreba dodataka.....	9	7.7 Skidanje unutrašnjeg stakla sa vrata rerne .....	44
1.9 Bezbednost kuvanja.....	9	7.8 Čišćenje sijalice u rerni.....	45
1.10 Bezbednost pri održavanju i čišćenju .....	11	<b>8 Rešavanje problema .....</b>	<b>46</b>
<b>2 Uputstva za zaštitu životne sredine .....</b>	<b>11</b>		
2.1 Direktiva o otpadu .....	11		
2.1.1 Usaglašenost sa WEEE direktivom i odlaganjem proizvoda u otpad .....	11		
2.2 Informacije o ambalaži .....	11		
2.3 Preporuke za uštedu energije.....	11		
<b>3 Vaš proizvod.....</b>	<b>13</b>		
3.1 Predstavljanje proizvoda.....	13		
3.2 Predstavljanje i upotreba kontrolne table proizvoda .....	13		
3.2.1 Kontrolna tabla.....	14		
3.3 Radne funkcije rerne .....	14		
3.4 Dodaci uređaja.....	17		
3.5 Korišćenje dodataka uređaja.....	18		
3.6 Tehničke specifikacije.....	20		
<b>4 Prva upotreba.....</b>	<b>21</b>		
4.1 Prvo podešavanje tajmera .....	21		
4.2 Početno čišćenje .....	21		
<b>5 Korišćenje rerne .....</b>	<b>23</b>		
5.1 Opšte informacije o korišćenju rerne .....	23		
5.2 Rad kontrolne jedinice rerne .....	23		
5.3 Podešavanja .....	29		
<b>6 Opšte informacije o pečenju .....</b>	<b>31</b>		
6.1 Opšta upozorenja o pečenju hrane u rerni.....	31		
6.1.1 Peciva i hrana iz rerne .....	32		
6.1.2 Meso, riba i živinsko meso.....	36		
6.1.3 Gril.....	37		

## 1 Bezbednosna uputstva

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

### 1.1 Predviđena namena

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

### 1.2 Bezbednost dece, ugroženih osoba i kućnih ljubimaca

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

- iskustva, isključivo ukoliko su pod nadzorom i kada im se objašnjava način bezbedne upotrebe aparata i moguće opasnosti.
- Deca se ne smeju igrati sa uređajem. Deca nikada ne smeju da čiste i održavaju uređaj, sem ako se nalaze pod nadzorom odrasle osobe.
  - Ovaj proizvod ne smeju koristiti osobe sa fizičkim, čulnim ili mentalnim nedostacima (uključujući decu), osim ako se drže pod nadzorom ili dobiju potrebna uputstva.
  - Decu treba nadzirati kako bi se obezbedilo da se ne igraju sa ovim uređajem.
  - Električni proizvodi su opasni za decu i kućne ljubimce. Deca i kućni ljubimci ne smeju se igrati, penjati se ili ulaziti u proizvod.
  - Ne stavljajte predmete na proizvod koje deca mogu da dohvate.
  - **UPOZORENJE:** Tokom upotrebe, dostupne površine proizvoda su vruće. Decu držite dalje od proizvoda.
  - Ambalažni materijal čuvajte izvan dohvata djece. Postoji rizik od ozlede i gušenja!
  - Kada su vrata otvorena, ne stavljajte teške predmete na njih i ne dozvolite deci da sede na njima. Možete izazvati prevrtanje ili oštećenje šarki na vratima rerne.
  - Pre nego što odbacite istrošene i beskorisne proizvode:
    1. Isključite utikač i izvadite ga iz utičnice.
    2. Odrežite kabl za napajanje i iskopčajte ga sa utikačem iz proizvoda.
    3. Preduzmite mere predostrožnosti da sprečite decu da uđu u proizvod.
    4. Ne dozvolite deci da se igraju sa proizvodom kada je u režimu mirovanja.



### 1.3 Električna bezbednost

- Proizvod povežite na uzemljenu utičnicu zaštićenu osiguračem sa voltažom navedenom na tipskoj nalepnici. Uzemljenje mora uvesti kvalifikovani električar. Ne koristite proizvod bez uzemljenja u skladu sa lokalnim/nacionalnim propisima.
- Utikač ili električni priključak uređaja moraju biti na lako dostupnom mestu. Ako to nije moguće, na električnoj

instalaciji na koju je uređaj priključen mora postojati mehanizam (osigurač, prekidač, sklopka tastera, itd.), u skladu s propisima koji uređuju napajanje električnom energijom i odvajanje svih polova od mreže.

- Isključite proizvod ili isključite osigurač pre popravke, održavanja i čišćenja.
- Uključite proizvod u uzemljenu utičnicu koja odgovara vrednostima napona struje i frekvencije navedene na tipskoj nalepnici.
- Ako vaš proizvod nema mrežni kabl, koristite samo kabl za priključivanje opisan u odeljku „Tehničke specifikacije“.
- Ne gurajte kabl za napajanje ispod ili iza proizvoda. Ne stavljajte teške predmete na kabl za napajanje. Kabl za napajanje ne treba da se savija, prelama i ne sme da dođe u kontakt sa bilo kojim izvorom toplote.
- Pazite da kabl za napajanje ne zaglavite dok postavljate proizvod na njegovo mesto nakon montaže ili čišćenja.
- Donje površine rerne se takođe zagrevaju tokom upotrebe. Kablovi za napajanje ne smeju

da dodiruju zadnju površinu proizvoda. U suprotnom može doći do oštećenja.

- Pazite da ne zaglavite električni kabl između vrata rerne i okvira i ne postavljajte ga na vruće površine. U suprotnom, izolacija kabla može se rastopiti i izazvati požar kao rezultat kratkog spoja.
- Koristite samo originalni kabl. Ne koristite odsečene ili oštećene kablove.
- Za upravljanje proizvodom ne koristite produžni kabl ili višestruku priključnicu.
- Obratite se ovlašćenom servisnom centru ili uvozniku da biste koristili odobreni adapter u slučajevima kada je neophodna upotreba adaptera za pretvarač (za tip utikača).
- Obratite se uvozniku ili ovlašćenom servisu ako je dužina voda napajanja neadekvatna.
- Prenosivi izvori napajanja ili višestruki utikači mogu se pregrijati i zapaliti. Držite višestruke utikače i prenosive izvore napajanja dalje od proizvoda.
- Ako je kabl za napajanje oštećen, mora ga zameniti proizvođač, ovlašćeni servis ili

osoba koju je odredila kompanija uvoznik, kako bi se sprečile moguće opasnosti.

- **UPOZORENJE:** Pre zamene sijalice u rerni, isključite proizvod sa napajanja da biste izbegli opasnost od strujnih udara. Isključite proizvod ili isključite osigurač u kutiji s osiguračima.

Ako vaš proizvod ima kabal za napajanje i utikač:

- Nikada ne stavljajte utikač proizvoda u polomljen, labav utikač ili utikač izvan utičnice. Vodite računa da je utikač potpuno umetnut u utičnicu. U suprotnom, priključci se mogu pregrijati i izazvati požar.
- Izbegavajte umetanje uređaja u utikače koji su masni, nečisti ili potencijalno izloženi vodi (kao što su oni blizu radne ploče sa koje voda može da se slije). U suprotnom postoji opasnost od kratkog spoja ili strujnog udara!
- Nikada ne dodirujte utikač vlažnim rukama!
- Izvucite utikač iz utičnice koristeći telo utikača, a ne sam kabl.



## 1.4 Bezbednost u transportu

- Pre transporta proizvoda isključite proizvod sa napajanja.
- Proizvod je težak, potrebno je da ga nose najmanje dve osobe.
- Ne koristite vrata i/ili ručku za transport ili premeštanje proizvoda.
- Nemojte na uređaj stavljati predmete. Nosite uređaj vertikalno.
- Kada treba da transportujete proizvod, zamotajte ga u ambalažni materijal ili debeli karton i čvrsto ga zalepite. Čvrsto pričvrstite pokretne delove proizvoda kako biste sprečili oštećenje.
- Pre ugradnje proizvoda, proverite da li ima oštećenja nakon transporta. Obratite se uvozniku ili ovlašćenom servisu ako je oštećen.



## 1.5 Bezbednost pri ugradnji

- Pre početka ugradnje, isključite strujni vod na koji će proizvod biti priključen tako što ćete isključiti osigurač.
- Tokom transporta i ugradnje uvek nosite zaštitne rukavice. U suprotnom postoji opasnost od povreda oštrim ivicama!

- Pre ugradnje proizvoda, proverite da li ima oštećenja. Ne ugrađujte proizvod ako je oštećen.
- Izbegavajte upotrebu toplotnoizolacionih materijala za pokrivanje unutrašnjosti nameštaja u koji će biti ugrađen.
- Direktna sunčeva svetlost i izvori toplote, kao što su električne ili plinske grejalice, ne smeju biti prisutne u oblasti gde je proizvod ugrađen.
- Održavajte okolni prostor svih ventilacionih kanala proizvoda slobodnim.
- Da bi se izbeglo pregrevanje, ugradnja proizvoda ne bi trebalo da se vrši iza ukrasnih prekrivača.
- U slučajevima kada se crevo/cev za plin ili plastična cev za vodu nalazi iza predviđenog mesta za ugradnju proizvoda, neophodno je obezbediti da nema kontakta između proizvoda i ovih komunalnih vodova. U suprotnom, crevo/cev može biti zgnječeno.
- Ako se iza mesta gde će proizvod biti ugrađen nalazi utičnica, mora se obezbediti da proizvod ne dođe u kontakt sa utičnicom niti sa utikačem uključenim u utičnicu.



## 1.6 Bezbednost upotrebe

- Vodite računa da je proizvod isključen nakon svake upotrebe.
- Ako proizvod nećete koristiti duže vreme, isključite utikač sa napajanja ili izvadite osigurač koji ga napaja u kutiji sa osiguračima.
- Ne koristite proizvod ako se pokvari ili ošteti tokom upotrebe. isključite uređaj iz struje. Obratite se uvozniku ili ovlašćenom servisu.
- Ne koristite proizvod ako su uklonjena ili polomljena stakla prednjih vrata. U suprotnom postoji opasnost od povreda i ugrožavanja životne sredine.
- Ne gazite na uređaj iz bilo kojeg razloga.
- Nikada ne koristite proizvod kada vam je rasuđivanje ili koordinacija narušena upotrebom alkohola i/ili droga.
- Zapaljivi predmeti se ne smeju držati u i oko prostora za kuvanje. U suprotnom, ovo može dovesti do požara.
- Ručka rerne nije sušilica za peškire. Kada koristite proizvod, ne kačite peškire, rukavice ili sličan tekstil na ručici.



- Šarke vrata proizvoda se pomeraju prilikom otvaranja i zatvaranja vrata i mogu se zaglaviti. Kada otvarate/zatvarate vrata, ne držite deo sa šarkama.

### 1.7 Upozorenja o temperaturi

- **UPOZORENJE:** Kada je proizvod u upotrebi, proizvod i njegovi dostupni delovi će biti vrući. Vodite računa da ne dodirnete proizvod i grejne elemente. Decu mlađu od 8 godina treba držati podalje od proizvoda osim ako su pod stalnim nadzorom.
- Ne stavljajte zapaljive/eksplozivne materijale u blizini proizvoda, jer će površine biti vruće tokom rada.
- Držite rastojanje kada otvarate vrata rerne tokom ili na kraju kuvanja. Para može izazvati opekotine na rukama, licu i/ili očima.
- Tokom rada proizvod je vruć. Treba voditi računa da ne dodirnete vruće delove, unutrašnjost rerne i grejne elemente.
- Uvek nosite rukavice otporne na toplotu kada rukujete proizvodom.

### 1.8 Upotreba dodatka

- Važno je da metalna rešetka i pleh budu propisno postavljeni na predviđena mesta za iste. Za detaljne informacije pogledajte odeljak „Upotreba dodatka“.
- Zatvorite vrata rerne nakon što pribor potpuno gurnete u prostor za kuvanje, u suprotnom mogu da udare u staklo vrata i da ga oštete.

### 1.9 Bezbednost kuvanja

- Budite oprezni kada koristite alkoholna pića u hrani. Alkohol isparava na visokim temperaturama i može izazvati požar jer se može zapaliti kada dođe u kontakt sa vrućim površinama.
- Ostaci hrane u zoni kuvanja, kao što je ulje, mogu se zapaliti. Očistite ove ostatke pre spremanja hrane.
- Opasnost od trovanja hranom: Ne čuvajte hranu u rerni duže od sat vremena pre i posle pripreme. U suprotnom možete izazvati trovanje hranom ili bolesti.
- Ne zagrevajte zatvorene konzerve i staklene tegle u rerni. Pritisak koji bi se stvorio u konzervi/tegli može izazvati njeno pucanje.

- Pleh za pečenje, tanjire ili aluminijumsku foliju ne postavljajte direktno na dno rerne. Akumulirana toplota može oštetiti dno rerne. Imajte na umu sledeće mere predostrožnosti kada koristite masni pergament papir ili slične materijale:
  - Stavite papir za pečenje u posuđe ili pribor za rernu (pleh, žičani gril, itd.) s hranom i stavite ga u prethodno zagrejanu rernu.
  - Da biste sprečili rizik od dodirivanja grejnih elemenata rerne i ometanja protoka toplog vazduha, uklonite sve suvišne delove masnog papira koji vise sa pribora ili posuda. Ne koristite masni papir na temperaturama rerne većim od maksimalne temperature upotrebe koju je odredio proizvođač. Nikada ne stavljajte papir za pečenje na dno rerne.
  - Ne stavljajte ga na pribor tokom prethodnog zagrevanja.
  - Uvek pritisnite tanjirom ili sličnim predmetom kako biste sprečili da materijal leprša okolo zbog cirkulacije vazduha unutar rerne.
  - Pokrijte samo onoliko površine hrane koliko je neophodno unutar pleha.
- Nakon svake upotrebe, pleh treba oprati, a sav masni papir ili slične materijale koji se koriste u plehu treba zameniti. U suprotnom, tečnosti koje kapaju na pleh mogu izazvati stvaranje dima ili čak aktivni plamen.
- Protok vazduha se stvara kada se poklopac proizvoda otvori. Masni papir može doći u kontakt sa grejnim elementima i zapaliti se.
- Kada koristite rešetku za pečenje na roštilju, na donju rešetku treba staviti pleh. U suprotnom, masnoće iz hrane i druge komponente koje kapaju na dno rerne mogu stvoriti jak dim i dovesti do plamena.
- Za vreme grilovanja zatvorite vrata rerne. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Hrana koja nije adekvatna za grilovanje predstavlja opasnost od nastanka požara. Grilujte samo hranu koja se sme obrađivati na temperaturi za intenzivno grilovanje. Hranu ne stavljajte predaleko na zadnji deo grila. Ovo je najtoplije područje i masna hrana se može zapaliti.

## 1.10 Bezbednost pri održavanju i čišćenju

- Sačekajte da se uređaj ohladi pre čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Ne perite proizvod prskanjem ili sipanjem vode na njega! Postoji opasnost od električnog udara!

- Nemojte koristiti parne čistače za čišćenje proizvoda jer to može izazvati strujni udar.
- Da biste stakla prednjih vrata rerne nemojte koristiti gruba abrazivna sredstva za čišćenje, metalne strugače, žičanu vunu ili sredstva za izbeljivanje. Ovi materijali mogu prouzrokovati ogrebotine i pucanje staklenih površina.

## 2 Uputstva za zaštitu životne sredine

### 2.1 Direktiva o otpadu

#### 2.1.1 Usaglašenost sa WEEE direktivom i odlaganjem proizvoda u otpad

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



Ovaj proizvod je napravljen od visokokvalitetnih delova i materijala koji se mogu ponovo koristiti i pogodni su za recikliranje. Prema tome, ne odlažite otpadni proizvod

zajedno sa uobičajenim otpadom iz domaćinstva i drugim otpadom na kraju njihovog korisnog veka. Odnosite ga na sabirno mesto za reciklažu električne i elektronske opreme. O ovim sabirnim centrima se možete raspitati kod lokalne uprave. Pravilno odlaganje uređaja pomaže u sprečavanju negativnih posledica na životnu sredinu i zdravlje ljudi.

#### Usaglašenost sa RoHS Direktivom

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

### 2.2 Informacije o ambalaži

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

### 2.3 Preporuke za uštedu energije

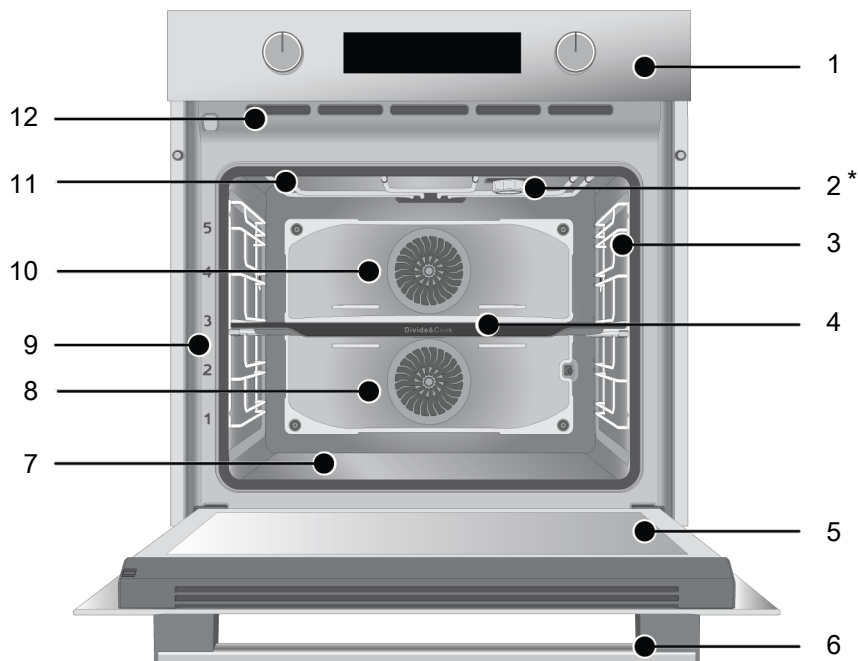
Prema EU 66/2014, informacije o energetskej efikasnosti mogu se naći na računu proizvoda koji se isporučuje sa proizvodom.

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

- Zamrznutu hranu odmrznite pre pečenja.
- U rerni koristite tamne ili emajlirane posude koje bolje prenose toplotu.
- Ako je navedeno u receptu ili uputstvu za upotrebu, uvek izvršite prethodno zagrevanje. Ne otvarajte vrata rerne često tokom pečenja.

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

### 3.1 Predstavljanje proizvoda



1 Kontrolna tabla

3 Žičane police

5 Vrata

7 Donji grejač (ispod čelične ploče)

9 Pozicije polica

11 Gornji grejač

2 Sijalica

4 Pregradna ploča

6 Ručka

8 Motor donjeg ventilatora (iza čelične ploče)

10 Motor gornjeg ventilatora (iza čelične ploče)

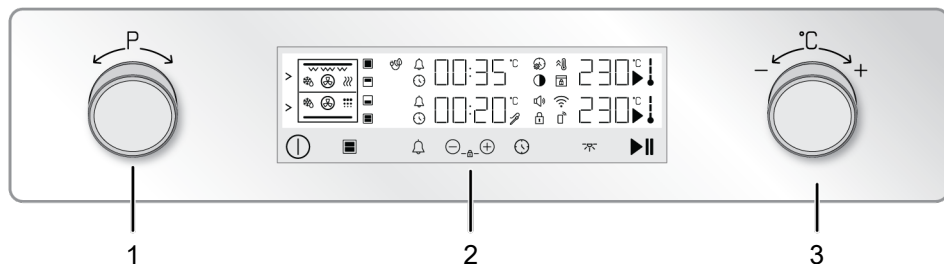
12 Ventilacioni otvori

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

### 3.2 Predstavljanje i upotreba kontrolne table proizvoda

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


### 3.2.1 Kontrolna tabla




- 1 Dugme za izbor funkcije  
2 Kontrolna jedinica  
3 Dugme za izbor temperature

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

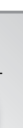


#### Dugme za izbor funkcije

Pomoću dugmeta za izbor funkcije možete odabrati radne funkcije rerne. Da biste je odabrali, prvo dodirnite taster  i uključite rernu. Zatim okruglo dugme za odabir funkcije okrenite udesno/ulevo.

#### Dugme za temperaturu

Pomoću dugmeta za temperaturu možete da izaberete temperaturu na koj želite da spremate hranu. Da biste je odabrali, prvo dodirnite taster  i uključite rernu. Zatim okruglo dugme za odabir temperature okrenite udesno/uevo.

#### Donja-Gornja i Jedna velika zona

Simbol funkcije			Opis funkcije	Temperaturni opseg (°C)	Opis i upotreba
Jedna velika zona	Donja zona	Gornja zona			
			Rad sa ventilatorom	-	Rerna se ne zagreva. Radi samo ventilator (na zadnjoj strani). Odgovara za otapanje zamrznute hrane, sporo i na sobnoj temperaturi i za rashlađivanje pečene hrane. Vreme potrebno za odmrzavanje celog komada mesa je duže nego za hranu sa žitaricama.

#### Indikator temperature unutar rerne

Simbol unutrašnje temperature na ekranu vam pokazuje nivo temperature unutar rerne. Kada spremanje hrane počne, na ekranu se vidi simbol i kada unutrašnja temperatura rerne dostigne podešenu temperaturu, svaki nivo simbola svetli.



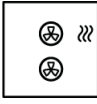
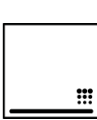
#### 3.3 Radne funkcije rerne

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

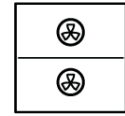
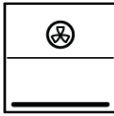

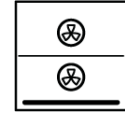
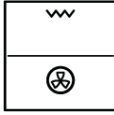



Ako se ploča sa poprečnim pregradama stavi u proizvod, maksimalne temperature od 280 °C se smanjuju na 250 °C.

	-	-	Gornji i donji grejač	40-280	Hranu zagrevaju gornji i donji grejač istovremeno. Pogodno za torte, kolače ili kolače i variva u kalupima za pečenje. Pečenje u samo jednom plehu.
		-	Donji grejač	40-220	Uključen je samo donji grejač. Pogodan je za hranu za koju želite da na dnu malo potamni.
	-	-	Gornji i donji grejač + ventilator	40-280	Vrući vazduh zagrejan gornjim i donjim grejačima raspoređuje se ravnomerno i brzo kroz rernu pomoću ventilatora. Pečenje u samo jednom plehu.
			Grejanje s ventilatorom	40-280	Vrući vazduh zagrejan toplim ventilatorom raspoređuje se ravnomerno i brzo kroz rernu pomoću ventilatora. Pogodan je za spremanje hrane u više posuda na različitim nivoima polica.
			Eko grejanje s ventilatorom	160-220	Da biste uštedeli energiju, ovu funkciju možete koristiti umesto da koristite "Turbo kuvanje" u opsegu 160-220°C. Ali; vreme pečenja peciva biće nešto duže. Kada odaberete ovu funkciju, na ekranu će se prve 2 sekunde videti prikazano „EKO“. Nakon 2 sekunde, prikazana je predložena vrednost temperature.
		-	Funkcija "Pizza"	40-280	Rad sa donjim grejačem i toplim ventilatorom. Pogodno je za pripremu pize.
	-		Gornji grejač i ventilator	40-280	Gornji grejač i topli ventilator na zadnjem zidu rade. Vrući vazduh se bolje distribuira preko ventilatora u poređenju sa samo preko gornjeg grejača.
	-	-	Funkcija "3D"	40-280	Biće aktivirane funkcije gornjeg grejača, donjeg grejača i toplog ventilatora. Svaka strana proizvoda koji se kuva peče se podjednako i brzo. Pečenje u samo jednom plehu.
	-		Niski gril	40-280	Mali gril na gornjem delu rerne radi. Pogodan je za grilovanje malih količina.
	-		Puni gril	40-280	Veliki gril na gornjem delu rerne radi. Pogodan je za grilovanje velikih količina.

	-		Puni gril + ventilator	40-280	Vrući vazduh zagrejan tokom funkcije velikog grila brzo se raspoređuje u rerni ventilatorom. Pogodan je za grilovanje velikih količina.
	-	-	Funkcija održavanja toplote	40-100	Koristi se za održavanje hrane na temperaturi spremnoj za posluživanje duže vreme.
	-	-	Jednostavno paročišćenje	-	Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda. *Možda nije dostupno kod vašeg modela. Ova funkcija omogućava da se prljavština (koja nije tvrdokorna) unutar rene omekša i lako se očisti. Pogledajte odeljak za čišćenje radi jednostavnog paročišćenja.

### Kombinacije funkcija za smenjivanje rada gornje-donje zone

Simbol funkcije	Opis funkcije	Simbol funkcije	Opis funkcije	Simbol funkcije	Opis funkcije
	Grejanje s ventilatorom + Grejanje s ventilatorom		Grejanje s ventilatorom + Donji grejač		Puni gril + Grejanje s ventilatorom
	Grejanje s ventilatorom + Funkcija "Pizza"		Niski gril + Grejanje s ventilatorom		Rad sa ventilatorom + Rad sa ventilatorom

### Interoperabilnost podešavanja temperature gornje-donje zone

Na temperaturu jedne zone utiče podešavanje temperature druge zone u procesu kuvanja sa dve zone. Iz tog razloga postoje ograničenja za temperature koje su postavljene za te zone. Temperaturni intervali koje možete podesiti za drugu zonu dati su u sledećim tabelama na osnovu temperature koju ste podesili za jednu zonu.

Podešena temperatura za gornju zonu (°C)	Temperatura koja se može podesiti za donju zonu		Podešena temperatura za gornju zonu (°C)	Temperatura koja se može podesiti za gornju zonu	
	Minimalno (°C)	Maksimalna (°C)		Minimalno (°C)	Maksimalna (°C)
40	40	45	40	40	45
60	50	75	60	50	75
80	65	105	80	65	105
100	80	135	100	80	135
120	90	160	120	90	160
140	105	190	140	105	190
160	120	225	160	120	225
180	135	250	180	135	250
200	145	250	200	145	250
220	160	250	220	160	250
250	170	250	250	170	250



## Odeljci rerne za spremanje hrane

Možete da spremate hranu na 4 različita načina u različitim zonama koristeći pregradnu ploču u vašoj rerni ili izvlačeći je iz proizvoda.

### Gornja zona



Možete kuvati samo u gornjoj zoni. Pogodno za roštiljanje i kuvanje malih dimenzija. Kada je gornja zona aktivna, ekran prikazuje ekrane funkcije gornje zone, indikator temperature i indikator vremena/trajanja. Ova zona je aktivna samo ako postoji > simbol pored ekrana funkcije gornje zone.

### Donja zona



Možete kuvati samo u donjoj zoni. Pogodno za spremanje hrane srednje veličine. Kada je donja zona aktivna, ekran prikazuje ekrane funkcije donjeg područja, indikator temperature i indikator vremena/trajanja. Ova zona je aktivna samo ako postoji simbol > pored ekrana funkcije donjeg područja.

### Donja-gornja zona



Možete istovremeno da kuvate u gornjem i donjem području. To je pogodno za kuvanje dve različite vrste hrane. Kada su gornje i donje područje aktivni, ekrani funkcija, indikatora temperature i indikatora vremena/trajanja specifični za ova područja pojavljuju se zasebno na ekranu. Ako obe zone imaju simbole > pored ekrana s funkcijama, obe zone su aktivne.

### Jedna velika zona



Možete kuvati u jednom velikom području. Pogodno za velike veličine i višestruko kuvanje. Kada je jedno veliko područje aktivno, ekran funkcije za oba područja je prilagođen jednom području. Prikazuju se ekrani indikatora temperature i indikatora vremena/trajanja za donje područje.

## 3.4 Dodaci uređaja

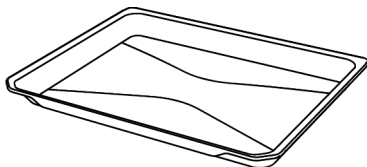
Uz vaš uređaj su isporučeni razni dodaci. U ovom odeljku dostupni su opisi podataka i opisi pravilnog korišćenja. Dodaci koji se dostavljaju uz uređaj se mogu razlikovati u zavisnosti od modela uređaja. Možda uz vaš uređaj ne postoji svaki dodatak opisan u uputstvu za upotrebu.



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

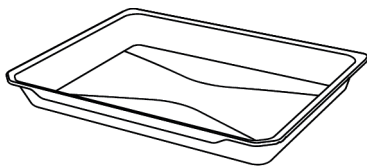
### Standardni pleh

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



### Duboki pleh

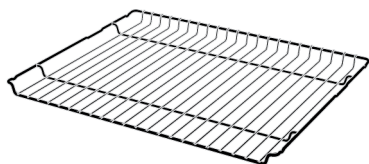
Koristi se za testo, velike komade pečenja, sočna jela ili za sakupljanje masnoće tokom grilovanja.



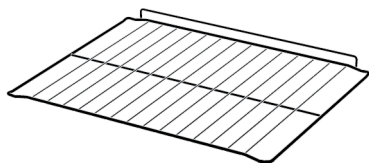
### Žičani grill

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

Na modelima sa žičanim policama :

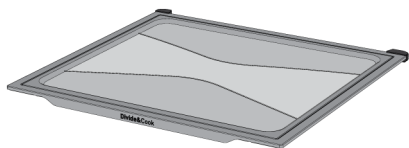


Na modelima bez žičanih policama :



### Pregradna ploča

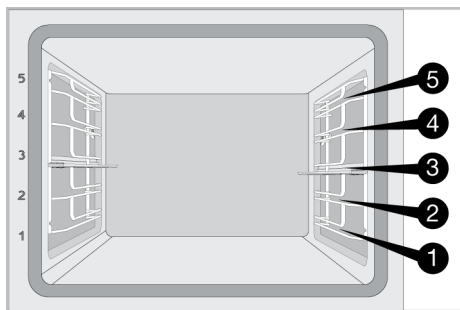
Koristi se za podelu područja za spremanje hrane na dva odvojena dela.



## 3.5 Korišćenje dodatka uređaja

### Police za pripremu hrane

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

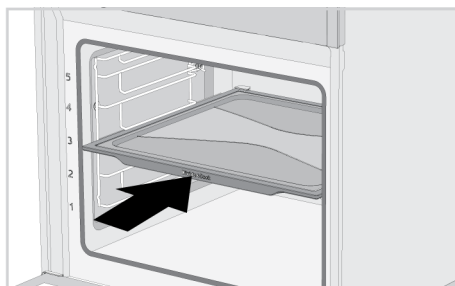


### Postavljanje pregradne ploče

Da biste kували samo u gornjem ili donjem području, ili istovremeno u donjem i gornjem području vaše rerne, postavite pregradnu ploču kao što je prikazano na sledećoj slici na 3. rešetku.

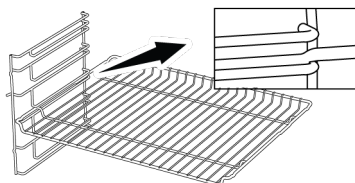


Pre postavljanja pregradne ploče 3, ravnomerno je postavite na kraj rešetke, a zatim je čvrsto stavite u rernu. Ako je postavite pod uglom, pregradna ploča će se oštetiti.



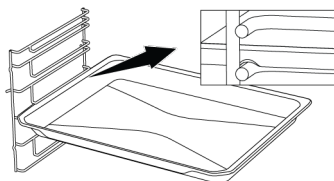
### Postavljanje žice za gril na policama za pečenje

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



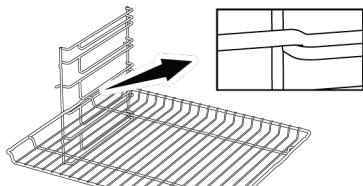
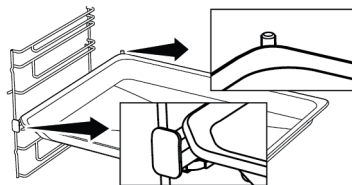
### Postavljanje pleha na police za pečenje

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 policu. Ne sme mimoići taj graničnik i dodirivati stražnji zid rerne.



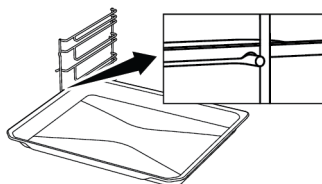
### Funkcija zaustavljanja žice za gril

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



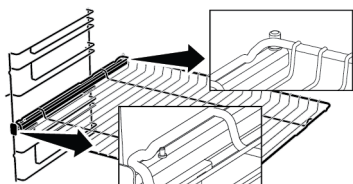
### Funkcija graničnika pleha

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



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

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



### 3.6 Tehničke specifikacije

Opšte specifikacije	
Spoljne dimenzije proizvoda (visina/širina/dubina) (mm)	595 /594 /567
Dimenzije za ugradnju rerne (visina / širina / dubina) (mm)	590 - 600 /560 /min. 550
Napon / Frekvencija	220-240 V ~; 50/60 Hz
Tip i presek kabla koji se koristi / adekvatan za upotrebu u proizvodu	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Ukupna potrošnja električne energij (kW)	2,8
Vrsta rerne	Multifunkcionalna rerna

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

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



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



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









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

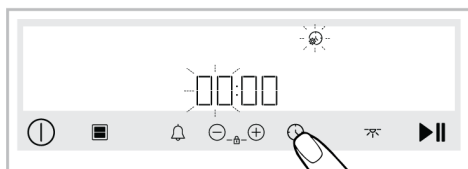
## 4 Prva upotreba




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

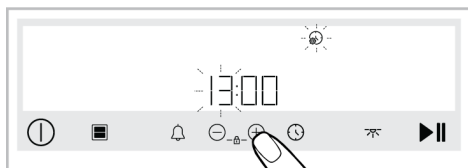
### 4.1 Prvo podešavanje tajmera


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

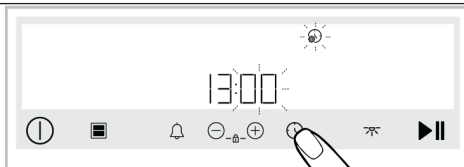
1. Kada se rerne pokrene prvi put, na ekranu se prikazuje tačno vremenem podešeno na rerni.
2. Kada je rerne isključena (kada je na ekranu prikazano tačno vreme), dodirnite taster  oko 3 sekunde da biste aktivirali meni za podešavanja.
  - ⇒ Na ekranu se pojavljuje odbrojavanje 3-2-1. Nakon što odbrojavanje istekne, aktivira se odgovarajući meni podešavanja.
3. Dodirnite tastere / dok se na ekranu ne pojavi simbol .
4. Dodirnite taster  da biste aktivirali polje za tajmer.
  - ⇒ Polje za tajmer i simbol  trepere na ekranu.





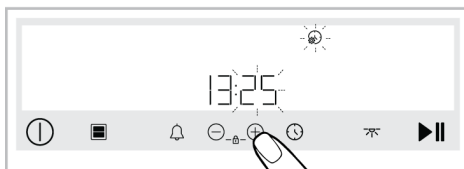
5. Dodirnite tastere / da biste podesili tačno vreme i ponovo dodirnite taster  da aktivirate polje minuta.




⇒ Polje za minute i simbol  trepere na ekranu.



6. Dodirnite tastere / da biste podesili minute. Potvrdite podešavanje dodiranjem na taster .



⇒ Tačno vreme je podešeno i simbol  svetli neprekidno.

**i** Ako se prvo podešavanje tajmera ne izvrši, tačno vreme počinje od 12:00. Kasnije možete promeniti podešavanje tačnog vremena, kao što je opisano u odeljku „**Podešavanja**“.

**i** U slučaju prekida napajanja, podešavanje tačnog vremena se poništava. Potrebno je ponovo izvršiti podešavanje.

### 4.2 Početno čišćenje

1. Skinite svu ambalažu.
2. Izvadite sve dodatke iz rerne isporučene uz proizvod.

**i** Koristi se za podelu područja za spremanje hrane na dva odvojena dela.

3. Uključite proizvod 30 minuta, a zatim ga isključite. Na ovaj način će sagoreti i očistiti se ostaci i slojevi koji su ostali u rerni tokom proizvodnje.
4. Kada uključite proizvod, odaberite najvišu temperaturu i radnu funkciju na kojoj rade svi grejači u vašem proizvodu.

See "Radne funkcije rerne". U sledećem odeljku možete saznati kako koristiti rernu.

5. Sačekajte da se rerna ohladi.
6. Obrišite površine proizvoda vlažnom krpom ili sunđerom i osušite krpom.

**Pre upotrebe dodataka;**

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

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

**NAPOMENA:** Prilikom prve upotrebe, dim i miris se mogu pojaviti i trajati nekoliko sati. Ovo je normalno i potrebna vam je samo dobra ventilacija da biste to uklonili. Izbegavajte direktno udisanje dima i mirisa koji nastanu.

## 5 Korišćenje rerne

### 5.1 Opšte informacije o korišćenju rerne



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

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

#### Svetlo u rerni


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

U nekim funkcijama pečenja sijalica se nikada ne uključuje radi uštede energije. Ako se vrata uređaja otvore dok rerne radi ili su zatvorena, osvetljenje rerne se automatski uključuje.

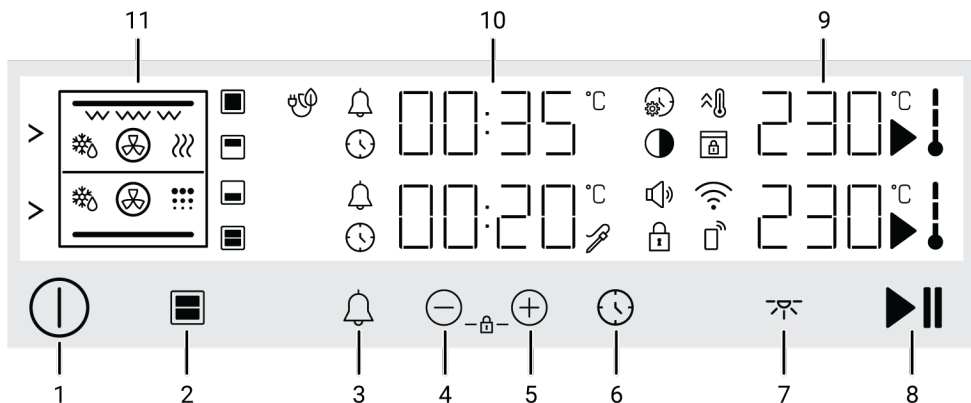
Ako postoji taster  na kontrolnoj tabli: U slučajevima u kojima se sijalica rerne automatski uključi ili isključi, možete bilo kada da je uključite i isključite dodirivanjem tastera .

### 5.2 Rad kontrolne jedinice rerne

#### Opšta upozorenja za kontrolnu jedinicu rerne

- Maksimalno vreme koje se može podesiti za period pečenja je 5:59 sati. U funkciji održavanja temperature, ovo vreme je 23:59 sati. U slučaju nestanka struje, unapred podešeno vreme za početak pečenja i vreme pečenja se poništavaju.
- Prilikom bilo kakvog podešavanja, odgovarajući simboli trepere na ekranu. Potrebno je sačuvati izvršena podešavanja, bilo dodirivanjem odgovarajućeg tastera u opisu ili kratkim čekanjem.
- Ako je vreme pečenja podešeno, kada započne pečenje, preostalo vreme se prikazuje na ekranu.
- Ako je na vašoj kontrolnoj jedinici aktivirano podešavanje za brzo prethodno zagrevanje, simbol  se pojavljuje na ekranu kada počnete da pečete i rerne će brzo postići temperaturu koju ste podesili za pečenje. Za podešavanje za brzo prethodno zagrevanje, pogledajte odeljak „Podešavanja“.

#### Kontrolna jedinica



#### Tasteri :

- 1 : Taster ON/OFF (Uključivanje/Isključivanje)
- 2 : Tipka za odabir zone kuvanja
- 3 : Taster za alarm
- 4 : Taster za smanjivanje i napredak
- 5 : Taster za povećanje i napredak
- 6 : Taster za vreme i podešavanje
- 7 : Taster sijalice
- 8 : Taster za početak/završetak pečenja

#### Polja indikatora :

- 9 : Polje indikatora temperature
- 10 : Polje indikatora vremena/trajanja
- 11 : Prikaz funkcija

#### Simboli na ekranu :

- : Simbol vremena pečenja
- : Simbol alarma
- : Simbol pečenja
- : Simbol temperature u rerni
- : Simbol za brzo zagrevanje (booster)
- : Simbol podešavanja
- : Simbol zaključavanja tastera
- : Simbol nivoa jačine zvuka
- : Simbol nivoa osvetljenja
- : Simbol odmrzavanja
- : Simbol održavanje toplote
- : Simbol pečenja sa eko ventilatorom
- : Simbol jedne velike zone za kuvanje
- : Simbol donje zone za kuvanje
- : Simbol gornje zone za kuvanje
- : Simbol dvostruke zone za kuvanje

: Simbol daljinskog upravljača

: Simbol za Wifi \*

: Simbol samo-čišćenja \*

: Simbol zaključavanja vrata \*

: Simbol sonde za meso \*

\* Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda.

\*Možda nije dostupno kod vašeg modela.

### Uključivanje rerne

Uključite rernu dodirom na taster ①.

Ako pregradna ploča nije postavljena nakon otvaranja rerne, na ekranu se pojavljuje prva radna funkcija jednog velikog područja. Ako je pregradna ploča umetnuta, prikazuje se prva radna funkcija za donje područje. Radna funkcija, temperatura i vreme pečenja se mogu podesiti kada je ekran u ovom statusu.

Ako na ovom ekranu nisu odabrana nikakva podešavanja, rerna će se isključiti za otprilike 3 minuta, a tačno vreme će se pojaviti na ekranu.

### Isključivanje rerne

Isključite rernu dodirom na taster ①. Na ekranu se prikazuje tačno vreme.

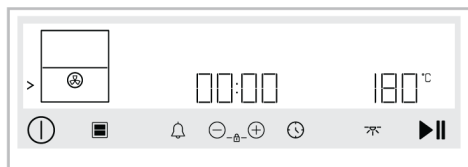


## Kuvanje u jednom velikom području, samo u donjem području ili samo u gornjem području

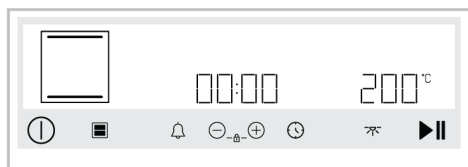
- ✓ Sledeći koraci opisuju kuvanje u jednoj velikoj zoni, samo u donjem području ili jednostavno kuvanje u gornjoj zoni, uzajamno.

**i** Za kuvanje u jednoj velikoj zoni, skinite pregradnu ploču s proizvoda.

1. Za kuvanje u jednoj velikoj zoni, skinite pregradnu ploču s proizvoda. Ako želite da kuvate samo u donjem ili samo u gornjem području, postavite ploču u sredinu.
2. Uključite rernu dodirom na taster **i**.
  - ⇒ Ako pregradna ploča nije postavljena nakon otvaranja rerne, na ekranu se pojavljuje prva radna funkcija jednog velikog područja. Ako je pregradna ploča umetnuta, prikazuje se prva radna funkcija za donje područje.

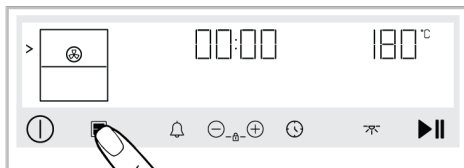


Ilustracija 1: Ako je pregradna ploča umetnuta:

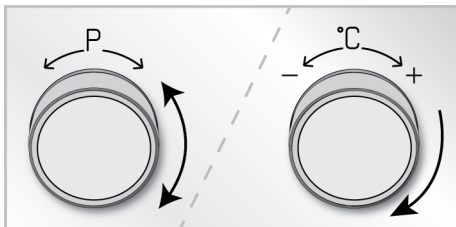


Ilustracija 2: Ako pregradna ploča nije umetnuta:

3. Kada se umetne pregradna ploča, aktivira se ekran donje zone za kuvanje. Samo dodirnite taster **■** da odaberete gornje područje.
  - ⇒ Simbol **>** pojavljuje se pored ekrana s funkcijama koje pripadaju gornjoj zoni.



4. Kada je područje za kuvanje u kojem želite da kuvate aktivno, odaberite funkciju na kojoj želite kuvati tasterom za odabir funkcije.
5. Unapred definisana temperatura za izabranu radnu funkciju pojavljuje se na ekranu. Podesite temperaturu na kojoj želite da spremite hranu pomoću dugmeta za temperaturu ako želite da promenite ovu temperaturu.



**i** Ako promenite radnu funkciju nakon promene unapred definisane temperature za radne funkcije, na ekranu se pojavljuje poslednja temperatura koju ste podesili. Međutim, ako izabrana temperatura nije u temperaturnom opsegu izabrane radne funkcije, pojavljuje se najviša podesiva temperatura te radne funkcije.

6. **Ako želite da kuvate bez podešavanja vremena kuvanja**, dodirnite taster **▶▶** za početak kuvanja.

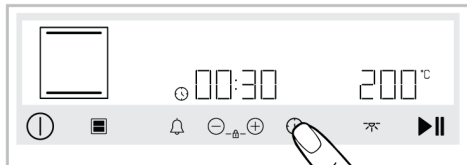
**i** Ako se kuvanje započne bez podešavanja vremena kuvanja, rerna se ne isključuje automatski na kraju kuvanja. Korisnik mora prekinuti kuvanje.

- ⇒ Vaša rerna odmah počinje da radi na izabranoj funkciji i temperaturi, a proteklo vreme će se pojaviti na ekranu. Na ekranu su prikazani

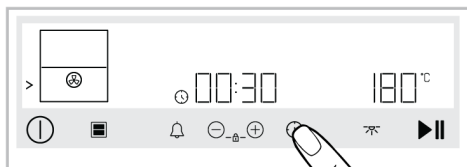
simboli ► i ↓. Kada temperatura u rerni dostigne zadanu temperaturu, sve faze simbola ↓ će se upaliti. Vreme proteklo nakon početka kuvanja pojavljuje se na ekranu Trajanje/sat.

7. **Ako želite kuvati uz postavljanje vremena kuvanja**, jednom dodirnite taster ⌚.

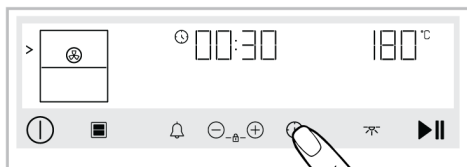
⇒ Na ekranu se prikazuje simbol ⌚.



Ilustracija 3: Za jedno veliko područje:



Ilustracija 4: Samo za donje područje:



Ilustracija 5: Samo za gornje područje:

**i** Da biste brzo podesili vreme pečenja, možete dodirnuti taster ⊕ da podesite vreme pečenja na 30 minuta nakon podešavanja radne funkcije i temperature, a zatim pomoću tastera ⊕/⊖ promenite vreme.

8. Podesite vreme spremanja hrane pomoću tastera ⊕/⊖.

**i** Vreme pečenja povećava se za 1 minut u prvih 15 minuta, a nakon 15 minuta povećava se za 5 minuta.

9. Nakon podešavanja radne funkcije, temperature i vremena pečenja, dodirnite taster ►|| da biste započeli pečenje.

⇒ Vaša rerna će odmah početi da radi na izabranoj radnoj funkciji i temperaturi. Vreme pečenja podešeno na ekranu se odbrojava. Na ekranu su prikazani simboli ► i ↓. Kada temperatura u rerni dostigne zadanu temperaturu, sve faze simbola ↓ će se upaliti.


10. **Ako ste kuvali bez podešavanja vremena kuvanja**, rerna se ne isključuje automatski. Morate sami kontrolisati pečenje i isključiti rernu. Kada je pečenje završeno, dodirnite taster ►|| za prekid pečenja ili dodirnite taster ⓘ da biste potpuno isključili rernu.

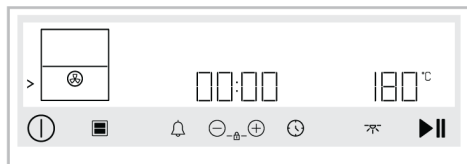
11. **Ako ste kuvali s podešavanjem vremena kuvanja**, nakon što je podešeno vreme kuvanja završeno, na ekranu se pojavljuje tekst „Kraj“, čuje se zvučno upozorenje i kuvanje se zaustavlja.

⇒ Upozorenje se oglašava dva minuta. Ako dodirnete taster dok se čuje zvučno upozorenje i na ekranu se prikaže tekst „Kraj“, rerna nastavlja ►|| da radi neograničeno. Rerna se isključuje ako se dodirne taster ⓘ. Ako se dodirne bilo koji taster osim ovih, zvučno upozorenje prestaje.

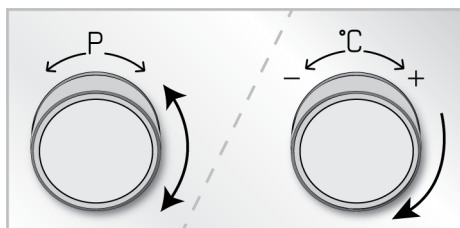
### Istovremeno kuvanje u donjem i gornjem području



✓ Sledeći koraci opisuju kako da kuvate različita jela istovremeno u donjem i gornjem području. Pre nego što počnete sa kuvanjem, odredite koje funkcije gornjeg i donjeg područja odgovaraju vašim obrocima. Pogledajte u odeljku „**Funkcije rada rerne**“ kombinacije funkcija gornje i donje zone.

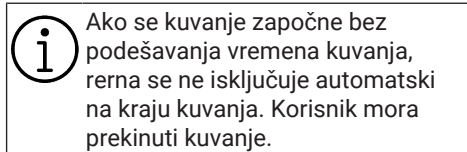
1. Umetnite pregradnu ploču i stavite svoja jela na odgovarajuće police u područjima rerne u kojima ćete spremati hranu.
2. Uključite rernu dodirivanjem na taster .
  - ⇒ Nakon uključivanja rerne, na ekranu se prikazuje prva radna funkcija donjeg područja.






3. U donjem delu podesite željenu radnu funkciju i temperaturu pomoću tipke za odabir funkcije i temperature.





- ⇒ Simbol  pojavljuje se pored ekrana s funkcijama koje pripadaju gornjoj zoni.
4. Ako želite da kuvate bez podešavanja vremena kuvanja, dodirnite taster  za početak kuvanja.

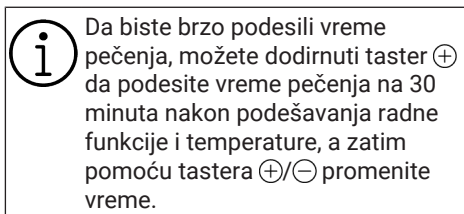
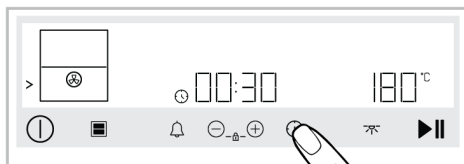



- ⇒ Donje područje vaše rerne će odmah početi da radi na izabranoj funkciji i temperaturi, a proteklo vreme će se pojaviti na ekranu. Na ekranu su prikazani simboli  i . Kada temperatura u rerni dostigne zadanu temperaturu, sve faze simbola  će se upaliti. Vreme

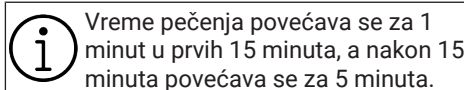
proteklo nakon početka kuvanja pojavljuje se na ekranu Trajanje/sat.


5. **Ako želite kuvati uz postavljanje vremena kuvanja**, jednom dodirnite tipku .




- ⇒ Simbol  pojavljuje se na ekranu vremena/trajanja u donjoj zoni.



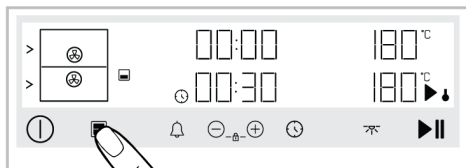
6. Podesite vreme spremanja hrane pomoću tastera .



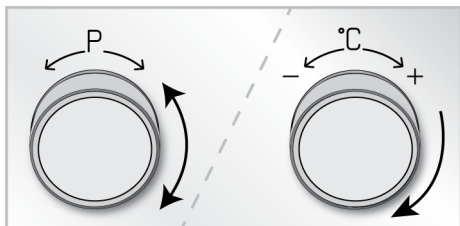
7. Nakon podešavanja radne funkcije, temperature i vremena pečenja, dodirnite taster  da biste započeli pečenje.

- ⇒ Donje područje vaše rerne odmah će početi da radi na izabranoj funkciji i temperaturi. Vreme pečenja podešeno na ekranu se odbrojava. Na ekranu su prikazani simboli  i . Kada temperatura u rerni dostigne zadanu temperaturu, sve faze simbola  će se upaliti.

8. Dodirnite taster  da biste aktivirali odeljak za minute.



9. U donjem odeljku podesite željenu radnu funkciju i temperaturu pomoću tipke za odabir funkcije i temperature.



- ⇒ Simbol > pojavljuje se pored ekrana s funkcijama koje pripadaju gornjoj zoni.

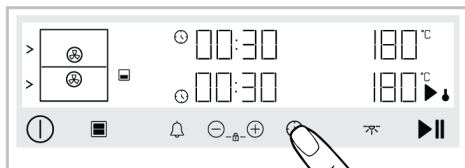
10. **Ako želite da kuvate bez podešavanja vremena kuvanja**, dodirnite tipku ►|| za početak kuvanja.

**i** Ako se kuvanje započne bez podešavanja vremena kuvanja, rena se ne isključuje automatski na kraju kuvanja. Korisnik mora prekinuti kuvanje.

- ⇒ Gornje područje vaše rerne će odmah početi da radi na izabranoj funkciji i temperaturi, a proteklo vreme će se pojaviti na ekranu. Na ekranu su prikazani simboli ► i ↓. Kada temperatura u rerni dostigne zadanu temperaturu, sve faze simbola ↓ će se upaliti. Vreme proteklo nakon početka kuvanja pojavljuje se na ekranu Trajanje/sat.

11. **Ako želite kuvati uz postavljanje vremena kuvanja**, jednom dodirnite tipku ⌚.

- ⇒ Simbol ⌚ se pojavljuje na ekranu vremena/trajanja u gornjoj zoni.



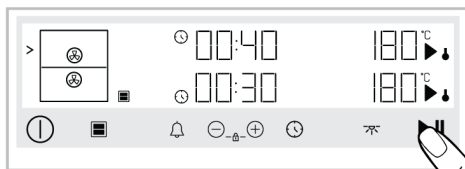
**i** Da biste brzo podesili vreme pečenja, možete dodirnuti taster ⊕ da podesite vreme pečenja na 30 minuta nakon podešavanja radne funkcije i temperature, a zatim pomoću tastera ⊕/⊖ promenite vreme.

12. Podesite vreme spremanja hrane pomoću tastera ⊕/⊖.


**i** Vreme pečenja povećava se za 1 minut u prvih 15 minuta, a nakon 15 minuta povećava se za 5 minuta.

13. Nakon podešavanja radne funkcije, temperature i vremena pečenja, dodirnite taster ►|| da biste započeli pečenje.



- ⇒ Gornje područje vaše rerne odmah će početi da radi na izabranoj funkciji i temperaturi. Vreme pečenja podešeno na ekranu se odbrojava. Na ekranu su prikazani simboli ► i ↓. Kada temperatura u rerni dostigne zadanu temperaturu, sve faze simbola ↓ će se upaliti.




14. **Ako ste kuvali bez podešavanja vremena kuvanja**, rena se neće automatski isključiti za obe zone. Morate sami kontrolisati pečenje i isključiti reru. Završite kuvanje tako što ćete dodirnuti taster ►|| dok je zona u kojoj e kuvanje završeno aktivna. Kada je kuvanje u drugom području završeno, prvo aktivirajte drugo područje sa tasterom ■ i dodirnite taster ►|| da

završite sa kuvanjem. Ako želite da zatvorite oba područja, dodirnite taster  da potpuno isključite rernu.

15. **Ako ste kuvali s podešavanjem vremena kuvanja**, na ekranu indikatora temperature zone u kojoj je vreme kuvanja završeno, pojavljuje se „Kraj“, čuje se zvučno upozorenje i ta zona prestaje sa kuvanjem. Drugo područje nastavlja da radi sve dok vreme kuvanja ne istekne. Kada se završi vreme kuvanja u drugoj zoni, na ekranu indikatora temperature te zone se pojavljuje „Kraj“, čuje se zvučno upozorenje i ta zona prestaje sa kuvanjem.




⇒ Unutar svakog područja, upozorenje se oglašava dva minuta na kraju perioda alarma. Ako dodirnete taster dok se čuje zvučno upozorenje i na ekranu se prikaže tekst „Kraj“, rerna  nastavlja da radi neograničeno. Rerna se isključuje ako se dodirne taster . Ako se dodirne bilo koji taster osim ovih, zvučno upozorenje prestaje.

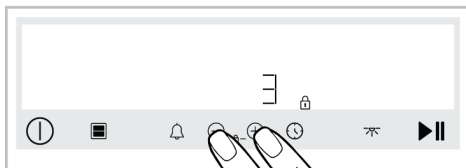
### 5.3 Podešavanja



 Odbrojavanje 3-2-1 prikazuje se na ekranu u menijima ili podešavanjima koja će se aktivirati dodiranjem tokom dužeg perioda. Po završetku odbrojavanja aktivira se odgovarajući meni ili podešavanje.


#### Aktiviranje zaključavanja tastera

Korišćenjem funkcije zaključavanja tastera možete zaštititi kontrolnu jedinicu od smetnji.





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



⇒ Na ekranu se prikazuje simbol , što znači da je zaključavanje tastera aktivirano. Kada se dodirne bilo koji taster dok je podešeno zaključavanje tastera, čuje se zvučni signal i simbol  treperi.

 Dok je zaključavanje tastera aktivirano, tasteri kontrolne jedinice se ne mogu koristiti. Zaključavanje tastera neće biti otkazano u slučaju nestanka struje.


#### Isključivanje zaključavanja tastera



1. Dodirnite istovremeno tastere / dok sa ekrana ne nestane simbol .
  - » Na ekranu se prikazuje simbol , što znači da je zaključavanje tastera aktivirano.

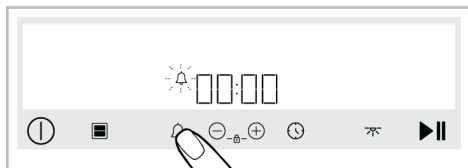
#### Podešavanje alarma

Kontrolnu jedinicu uređaja takođe možete da koristite za bilo kakvo upozorenje ili podsetnik koji se ne odnosi samo na pečenje.

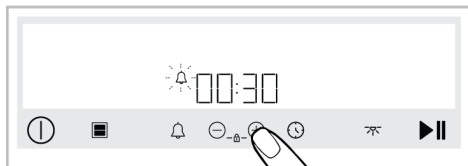
Sat sa alarmom nema uticaja na funkcije rerne. Koristi se za svrhe upozorenja. Na primer, alarm možete da koristite kada želite da okrenete hranu u rerni u određeno vreme. Čim istekne vreme koje ste postavili, tajmer se oglašava zvučnim upozorenjem.

 Maksimalno vreme alarma može biti 23 sata i 59 minuta.

1. Dodirnite taster  da biste postavili period alarma.
  - ⇒ Simbol  počinje da treperi na ekranu.



2. Podesite alarm pomoću tastera  $\oplus/\ominus$ . Dodirnite opet taster  $\text{🔔}$  da biste potvrdili podešavanje.



- ⇒ Simbol  $\text{🔔}$  svetli neprekidno i na ekranu se odbrojava vreme alarma. Ako su vreme alarma i vreme pečenja postavljani istovremeno, na ekranu se prikazuje kraće vreme.

3. Nakon završetka vremena alarma, simbol  $\text{🔔}$  počinje treptati i daje vam zvučno upozorenje.

### Isključivanje alarma

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

⇒ Zvučno upozorenje je zaustavljeno.

### Ako želite da otkazete alarm;

1. Dodirnite taster  $\text{🔔}$  da biste resetovali vreme alarma. Dodirnite taster  $\ominus$  dok se na ekranu ne pojavi simbol **00:00**.
2. Alarm možete otkazati i dodirivanjem tastera  $\text{🔔}$  duže vremena.

### Podešavanje jačine zvuka

Možete podesiti jačinu zvuka vaše kontrolne jedinice. Vaša rerna treba da bude isključena da biste obavili ovo podešavanje.

1. Kada je rerna isključena (kada je na ekranu prikazano tačno vreme), dodirnite taster  $\text{🕒}$  oko 3 sekunde da biste aktivirali meni za podešavanja.

2. Dodirnite tastere  $\oplus/\ominus$  dok se na ekranu ne pojavi  $\text{🔊}$ .
3. Aktivirajte podešavanje jačine zvuka tako što ćete ponovo dodirnuti taster  $\text{🕒}$ . **(b-1, b-2)**
4. Podesite željeni ton pomoću tastera  $\oplus/\ominus$ .  
⇒ Odabrano podešavanje jačine zvuka se potvrđuje odmah. Dodirnite taster  $\text{🕒}$  da biste se vratili u meni podešavanja.

### Podešavanje osvetljenosti ekrana



Možete da promenite osvetljenost ekrana na kontrolnoj jedinici. Vaša rerna treba da bude isključena da biste obavili ovo podešavanje.

1. Kada je rerna isključena (kada je na ekranu prikazano tačno vreme), dodirnite taster  $\text{🕒}$  oko 3 sekunde da biste aktivirali meni za podešavanja.
2. Dodirnite tastere  $\oplus/\ominus$  dok se na ekranu ne pojavi  $\text{🌞}$ .
3. Aktivirajte podešavanje nivoa osvetljenosti tako što ćete ponovo dodirnuti taster  $\text{🕒}$ .
4. Podesite željeni nivo osvetljenosti pomoću tastera  $\oplus/\ominus$ . **(d-1, d-2, d-3)**  
⇒ Odabrano podešavanje nivoa osvetljenosti se potvrđuje odmah. Dodirnite taster  $\text{🕒}$  da biste se vratili u meni podešavanja.

### Podešavanje funkcije brzog prethodnog zagrevanja (Pojačivač)

Možete automatski upravljati pečenjem na svom proizvodu uz funkciju brzog prethodnog zagrevanja. U tu svrhu trebalombi da aktivirate podešavanje brzog prethodnog zagrevanja. Vaša rerna treba da bude isključena da biste obavili ovo podešavanje.

1. Kada je rerna isključena (kada je na ekranu prikazano tačno vreme), dodirnite taster  $\text{🕒}$  oko 3 sekunde da biste aktivirali meni za podešavanja.




2. Dodirnite tastere  $\oplus/\ominus$  dok se na ekranu ne pojavi simbol .
3. Aktivirajte podešavanje brzog prethodnog zagrevanja (pojačivač) tako što ćete ponovo dodirnuti taster .
4. Pomoću tastera  $\oplus/\ominus$ , okrenite podešavanje za "OFF" (Isključeno) na "ON" (Uključeno) na ekranu.
  - ⇒ Odabrano podešavanje brzog prethodnog zagrevanja se potvrđuje odmah. Dodirnite taster da biste se vratili u meni podešavanja.



Možete isključiti podešavanje brzog prethodnog zagrevanja tako što ćete ponoviti postupak. Okretanjem podešavanja „OFF“ (Isključeno) možete otkazati postavku automatskog brzog prethodnog zagrevanja.

### Promena tačnog vremena

da promenite tačno vreme koje ste prethodno podesili,

1. Kada je rerna isključena (kada je na ekranu prikazano tačno vreme), dodirnite taster  oko 3 sekunde da biste aktivirali meni za podešavanja.
2. Dodirnite tastere  $\oplus/\ominus$  dok se na ekranu ne pojavi simbol .
3. Dodirnite taster  da biste aktivirali polje za tajmer.


## 6 Opšte informacije o pečenju

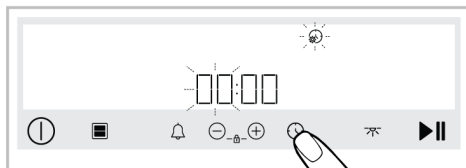
U ovom odeljku možete pronaći savete za pripremu i spremanje hrane.


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

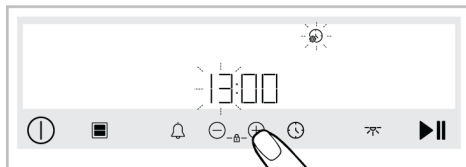
### 6.1 Opšta upozorenja o pečenju hrane u rerni


- Dok otvarate vrata rerne za vreme ili nakon pečenja, može se pojaviti vruća para. Para može izazvati opekotine na

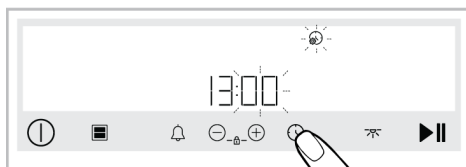
⇒ Polje za tajmer i simbol  trepere na ekranu.





4. Dodirnite tastere  $\oplus/\ominus$  da biste podesili tačno vreme i ponovo dodirnite taster  da aktivirate polje minuta.



⇒ Polje za minute i simbol  trepere na ekranu.



5. Dodirnite tastere  $\oplus/\ominus$  da biste podesili minute. Potvrdite podešavanje dodirom na taster .

⇒ Podešeno tačno vreme se odmah potvrđuje. Dodirnite taster  da biste se vratili u meni podešavanja.

rukama, licu i/ili očima. Kada otvarate vrata rerne, stanite na propisnu udaljenost

- Intenzivna para koja se stvara tokom pečenja može stvoriti kondenzovane kapljice vode na unutrašnjosti i spoljašnjosti rerne i na gornjim delovima nameštaja zbog temperaturne razlike. To je normalna i fizička pojava.
- Temperatura i vreme spremanja hrane predviđeni za izvesno jelo mogu varirati u zavisnosti od recepta i količine. Iz tog razloga, ove vrednosti su date okvirno.

- Uvek izvadite neupotrebene dodatke iz rerne pre nego što započnete sa spremanjem hrane. Dodaci koji ostanu u rerni mogu osujetiti pripremu vašeg jela korišćenjem predviđenih vrednosti.
- Za jela koja pripremate prema sopstvenom receptu, možete kao referencu koristiti slična jela data u tabelama za pripremu.
- Upotreba isporučenih podataka osigurava najbolje performanse u pripremi. Uvek se pridržavajte upozorenja i informacija koje je proizvođač dao za ostalo posuđe koje koristite.
- Izrežite papir za pečenje koji ćete koristiti u pripremi na veličinu koja je odgovarajuća za posudu u kojoj planirate da spremate jelo. Papir za pečenje koji prelazi preko posude može stvoriti opasnost od požara i uticati na kvalitet vaše pečene hrane. Koristite papir za pečenje koji ćete koristiti u navedenom temperaturnom opsegu.
- da biste postigli dobre performanse pečenja, postavite hranu na preporučenu ispravnu policu. Ne menjajte položaj police tokom pečenja.
- Metalni, keramički i stakleni kalupi produžavaju vreme kuvanja, a donje površine peciva ne porumene ravnomerno.
- Ako koristite papir za pečenje, na donjoj površini namirnice može se primetiti malo porumenelosti. U ovoj situaciji, možda ćete morati da produžite period kuvanja za otprilike 10 minuta.
- Vrednosti navedene u tabelama za sremanje određene su nakon rezultata testiranja izvršenih u našim laboratorijama. Vrednosti koje budu vama odgovarale mogu se razlikovati od tih vrednosti.
- Stavite hranu na odgovarajuću policu koja se preporučuje u tabeli za spremanje hrane. Polica br. 1. je donja policu rerne.

### Saveti za pečenje kolača

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

### Saveti za pecivo

- Ako je pecivo previše suvo, povećajte temperaturu za 10°C i skratite vreme pečenja. Navlažite slojeve testa prelivom od mleka, ulja, jaja i jogurta.
- Ako se pecivo predugo peče, vodite računa da debljina testa ne bude veća od dubine pleha.
- Ako površina peciva potamni, ali donji deo nije pečen, vodite računa da ne koristite veliku količinu preliava na dnu peciva. Probajte da ravnomerno rasporedite preliv između slojeva testa i preko površine peciva da biste postigli ravnomerno tamnu boju peciva.

## 6.1.1 Peciva i hrana iz rerne

- Da biste postigli dobre performanse pečenja preporučujemo upotrebu podataka proizvođača. Ako koristite spoljni pribor za spremanje jela, preferirajte tamno posuđe koje se ne lepi i koje je otporno na toplotu.
- Ako je u tabeli za pečenje preporučeno prethodno zagrevanje, obavezno stavite hranu u rernu nakon prethodnog zagrevanja
- Ako ćete hranu spremati uz upotrebu posuđa na žičanoj polici, posudu stavite na sredinu žičane police, a ne blizu stražnjeg zida.
- Svi materijali koji se koriste u pravljenju peciva treba da budu sveži i na sobnoj temperaturi.
- Status spremanja hrane može varirati u zavisnosti od količine hrane i veličine posuđa.



- Pecite testo u položaju i na temperaturi prema vrednostima datim u tabeli. Ako dno i dalje nije dovoljno tamno, stavite ga na donju policu prilikom narednog pečenja.

**Tabela za spremanje peciva i hrane iz rerne u jednom velikom području**  
**Predlozi za pečenje u samo jednom plehu**

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija police	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Torta na poslužavniku	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač	3	180	30 ... 40
Torta u kalupu	Okrugli kalup za torte na žičanom grilu** **	Grejanje s ventilatorom	3	190	40 ... 50
Sitni kolači	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač	3	160	25 ... 35
	Standardni pleh *	Grejanje s ventilatorom	2	160	35 ... 45
Biskvit torta	Okrugli kalup za torte, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu **	Gornji i donji grejač	3	160	30 ... 40
	Okrugli kalup za torte, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu **	Grejanje s ventilatorom	3	160	35 ... 45
Keksići	Pleh za testa *	Gornji i donji grejač	3	170	25 ... 35
	Pleh za testa *	Grejanje s ventilatorom	3	170	30 ... 40
Peciva	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač	2	200	30 ... 40
Lepinja	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač	2	200	25 ... 35
	Standardni pleh *	Grejanje s ventilatorom	3	180	30 ... 40
Celi hleb	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač	3	200	35 ... 45
	Standardni pleh *	Grejanje s ventilatorom	3	200	35 ... 45
Lazanje	Staklena/ metalni pravougaona posuda na žičanom grilu **	Gornji i donji grejač	2 ili 3	200	30 ... 40
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu **	Gornji i donji grejač	2	180	60 ... 75
	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu **	Grejanje s ventilatorom	3	170	60 ... 80

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Pizza	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač	3	250 ... 280	8 ... 15
	Standardni pleh *	Funkcija "Pizza"	3	250 ... 280	6 ... 12

Prethodno zarijavanje se preporučuje za svu hranu.

\* Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

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

### Predlozi za kuvanje sa dve posude

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Sitni kolači	1 - Standardni pleh * 4 - Pleh za testa *	Grejanje s ventilatorom	1 - 4	160	35 ... 45
Keksići	2 - Standardni pleh * 4 - Pleh za testa *	Grejanje s ventilatorom	2 - 4	170	30 ... 40
Lepinja	2 - Standardni pleh * 4 - Pleh za testa *	Grejanje s ventilatorom	2 - 4	180	30 ... 40

Prethodno zarijavanje se preporučuje za svu hranu.

\* Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

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

### Tabela za spremanje peciva i hrane iz rene u gornjem području

#### Predlozi za pečenje u samo jednom plehu

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Torta u kalupu	Okrugli kalup za torte na žičanom grilu** **	Grejanje s ventilatorom	4	190	45 ... 55
Sitni kolači	Standardni pleh *	Grejanje s ventilatorom	4	160	40 ... 50
Keksići	Pleh za testa *	Grejanje s ventilatorom	4	170	30 ... 40
Lepinja	Standardni pleh *	Grejanje s ventilatorom	4	180	35 ... 45

Prethodno zarijavanje se preporučuje za svu hranu.

\* Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

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

### Tabela za spremanje peciva i hrane iz rene u donjem području

#### Predlozi za pečenje u samo jednom plehu

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Torta u kalupu	Okrugli kalup za torte na žičanom grilu** **	Grejanje s ventilatorom	1	190	45 ... 55
Biskvit torta	Okrugli kalup za torte, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu** **	Grejanje s ventilatorom	1	160	40 ... 50
Pizza	Standardni pleh *	Funkcija "Pizza"	2	250 ... 280	10 ... 15

Prethodno zarijavanje se preporučuje za svu hranu.

\* Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

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

### "Eko grejanje s ventilatorom" radna funkcija

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

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

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

### Tabela za kuvanje za "Eko grejanje s ventilatorom" funkciju rada ventilatora u jednoj velikoj zoni

#### Predlozi za pečenje u samo jednom plehu

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Sitni kolači	Standardni pleh *	2	160	35 ... 50
Keksići	Standardni pleh *	3	200	30 ... 40
Lepinja	Standardni pleh *	2	200	35 ... 50

\* Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

### Tabela za kuvanje za "Eko grejanje s ventilatorom" funkciju rada ventilatora u gornjoj velikoj zoni

#### Predlozi za pečenje u samo jednom plehu

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Sitni kolači	Standardni pleh *	4	180	35 ... 50
Keksići	Standardni pleh *	4	200	45 ... 55
Lepinja	Standardni pleh *	4	220	35 ... 50

\* Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

## 6.1.2 Meso, riba i živalsko meso

### Ključne tačke o grilovanju

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

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

### Tabela za kuvanje mesa, ribe i peradi u jednom velikom području

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija police	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Stek (celi) / Prženi (1 kg)	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač + ventilator	3	15 min. 250/ maks, nakon 180 ... 190	60 ... 80
Jagnjeća plečka (1,5-2 kg)	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač + ventilator	3	170	85 ... 110
Pečena piletina (1,8-2 kg)	Žičani gril * Stavite jednu posudu na donju policu.	Gornji i donji grejač + ventilator	2	15 min. 250/ maks, nakon 210	65 ... 85
	Žičani gril * Stavite jednu posudu na donju policu.	Funkcija "3D"	2	15 min. 250/ maks, nakon 210	65 ... 85
Ćurka (5,5 kg)	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač + ventilator	1	25 min. 250/ maks, nakon 180 ... 190	150 ... 210
	Standardni pleh *	Funkcija "3D"	1	25 min. 250/ maks, nakon 180 ... 190	150 ... 210
Riba	Žičani gril * Stavite jednu posudu na donju policu.	Gornji i donji grejač + ventilator	3	200	20 ... 30
	Žičani gril * Stavite jednu posudu na donju policu.	Funkcija "3D"	3	200	20 ... 30

Prethodno zarijavanje se preporučuje za svu hranu.

\*Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

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

## Tabela za kuvanje mesa, ribe i peradi u gornjem području

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Pečena piletina (1,8-2 kg)	Standardni pleh *	Grejanje s ventilatorom	4	15 min. 250/ maks, nakon 210	80 ... 105
Riba	Standardni pleh *	Grejanje s ventilatorom	4	200	20 ... 30

Prethodno zarijavanje se preporučuje za svu hranu.

\*Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

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

## Tabela za kuvanje mesa, ribe i peradi u donjem području

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Pečena piletina (1,8-2 kg)	Standardni pleh *	Grejanje s ventilatorom	1	15 min. 250/ maks, nakon 210	70 ... 95
Riba	Standardni pleh *	Grejanje s ventilatorom	1	200	20 ... 30

Prethodno zarijavanje se preporučuje za svu hranu.

\*Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

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

### 6.1.3 Gril

Kada grilujete meso, ribu ili živinu, ona brzo potamni, ima lepu koru i ne isušuje se. Fileti mesa, komadići mesa i kobasice su naročito pogodni za grilovanje, kao i povrće sa visokim sadržajem vode poput paradajza i crnog luka.

#### Opšta upozorenja

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

#### Ključne tačke grila

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

## Tabela za jela s roštilja spremijena u jednom velikom području

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Polozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Riba	Žičani gril	4 - 5	250	20 ... 25
Piletina u komadima	Žičani gril	4 - 5	250	25 ... 35
Ćufte (teletina) - 12 količina	Žičani gril	4	250	20 ... 30
Jagnjeći kotleti	Žičani gril	4 - 5	250	20 ... 25
Odrezak - (meso seckano na kockice)	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	2 ... 4

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

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

## Tabela za jela s roštilja spremijena u gornjem području

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Polozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Ćufte (teletina) - 12 količina	Žičani gril	4	250	20 ... 30
Tostirani hleb	Žičani gril	4	250	2 ... 4

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

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

### 6.1.4 Testna jela

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

### Tablica za kuvanje testnih jela u jednoj velikoj zoni

#### Predlozi za pečenje u samo jednom plehu

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Polozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Pecivo (slatki kolačić)	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač	3	140	20 ... 30
	Standardni pleh *	Grejanje s ventilatorom	3	140	15 ... 25
Sitni kolači	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač	3	160	25 ... 35
	Standardni pleh *	Grejanje s ventilatorom	2	160	35 ... 45

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Biskvit torta	Okrugli kalup za torte, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu **	Gornji i donji grejač	3	160	30 ... 40
	Okrugli kalup za torte, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu **	Grejanje s ventilatorom	3	160	35 ... 45
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu **	Gornji i donji grejač	2	180	60 ... 75
	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu **	Grejanje s ventilatorom	3	170	60 ... 80

Prethodno zarijavanje se preporučuje za svu hranu.

\* Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

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

### Predlozi za kuvanje sa dve posude

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Pecivo (slatki kolačić)	2 - Standardni pleh * 4 - Pleh za testa *	Grejanje s ventilatorom	2 - 4	140	15 ... 25
Sitni kolači	1 - Standardni pleh * 4 - Pleh za testa *	Grejanje s ventilatorom	1 - 4	160	35 ... 45

Prethodno zarijavanje se preporučuje za svu hranu.

\* Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

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

### Tabela za jela s roštilja spremljena u jednom velikom području

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Ćufte (teletina) - 12 količina	Žičani gril	4	250	20 ... 30
Tostirani hleb	Žičani gril	4	250	2 ... 4

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

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

Tabela istovremenog kuvanja u donjoj i gornjoj zoni

Zona za spremanje hrane	Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okviro)
Gornje	Sitni kolači	Standardni pleh *	Grejanje s ventilatorom	2	150	35 ... 50
Donje	Sitni kolači	Standardni pleh *	Grejanje s ventilatorom	2	150	35 ... 50
Gornje	Celo pile	Standardni pleh *	Grejanje s ventilatorom	4	15 min. 250/ maks, nakon 190	80 ... 100
Donje	Torta u kalupu	Okrugli kalup za torte na žičanom grilu** **	Grejanje s ventilatorom	1	180	45 ... 55
Gornje	Torta u kalupu	Okrugli kalup za torte na žičanom grilu** **	Grejanje s ventilatorom	4	180	45 ... 55
Donje	Riba	Standardni pleh *	Grejanje s ventilatorom	1	200	20 ... 30
Gornje	Riba	Standardni pleh *	Grejanje s ventilatorom	4	200	20 ... 30
Donje	Lepinja	Standardni pleh *	Grejanje s ventilatorom	1	180	35 ... 50
Gornje	Lepinja	Standardni pleh *	Grejanje s ventilatorom	4	180	30 ... 45
Donje	Pizza	Standardni pleh *	Pizza	2	250	10 ... 17

Prethodno zarijavanje se preporučuje za svu hranu.

\* Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

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

## 7 Održavanje i čišćenje

### 7.1 Opšte informacije o čišćenju

#### Opšta upozorenja

- Sačekajte da se uređaj ohladi pre čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Nemojte nanositi deterdžente direktno na vruće površine. Ovo može izazvati trajne mrlje.
- Detaljno očistite i osušite uređaj nakon svake upotrebe. Na taj način ćete lakše ukloniti ostatke hrane, čime izbegavate

da ti ostaci izgore tokom sledeće upotrebe uređaja. Time se produžava vek trajanja uređaja i smanjuju problemi sa kojima se često suočavaju korisnici.

- Ne koristite sredstva za paročišćenje za čišćenje uređaja.
- Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu izazvati oštećenja površine. Neodgovarajuća sredstva za čišćenje su: izbeljivač, proizvodi za čišćenje koji sadrže amonijak, kiselinu ili hlorid, proizvodi za čišćenje parom, sredstva za



- uklanjanje kamenca, sredstva za uklanjanje mrlja i rđe, abrazivna sredstva za čišćenje (kreme za čišćenje, prašak za ribanje, krema za ribanje, abrazivno sredstvo i pribor za struganje, žica, sunđeri, krpe za čišćenje koje upija prljavštinu i ostatke deterdženta).
- Za čišćenje nakon svake upotrebe nije potreban poseban materijal za čišćenje. Uređaj očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom.
  - Obavezno nakon čišćenja potpuno obrišite preostalu tečnost i odmah očistite hranu isprskanu okolo tokom pečenja.
  - Не перите ниједну компоненту вашег уређаја у машини за прање судова осим ако није другачије наведено у корисничком приручнику.

### **Površine od inoksa i nerđajuće površine**

- Ne koristite sredstva za čišćenje koja sadrže kiselinu ili hlór za čišćenje površina od nerđajućeg čelika ili inoksa i ručica.
- Površina od nerđajućeg inoksa može vremenom promeniti boju. To je normalno. Nakon svakeog rada, očistite deterdžentom pogodnim za nerđajuću površinu ili površinu od inoksa.
- Koristite meku krpú sa tečnim deterdžentom (neabrazivnim) pogodnim za čišćenje površina od inoksa, pri čemu treba da obratite pažnju da brišete samo u jednom pravcu.
- Odstranite mrlje od kamenca, ulja, škroba i proteina na staklenim površinama i površinama od inoksa bez odlaganja. Mrlje mogu zarđati nakon duže vremena.
- Sredstva za čišćenje poprskana/nanešena na površinu treba odmah očistiti. Abrazivna sredstva za čišćenje ostavljena na površini uzrokuju pojavu belih mrlja na površini.

### **Emajlirane površine**

- Nakon svake upotrebe, emajlirane površine očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom.

- Ako vaš proizvod ima funkciju lakog čišćenja parom, možete izvršiti lako čišćenje parom za netvrđokornu trenutnu nečistoću. (Pogledajte "Jednostavno paročišćenje [► 42]").
- Za tvrdokorne mrlje može se koristiti sredstvo za čišćenje rerne i grila koje se preporučuje na internet stranici vašeg proizvoda i sunđer za čišćenje koje ne ostavlja ogrebotine. Ne koristite neko drugo sredstvo za čišćenje rerne u tom slučaju.
- Da biste očistili prostor predviđen za spremanje hrane, rerne se mora ohladiti. Čišćenje vrućih površina izazvaće i opasnost od požara i oštećenja emajlirane površine.

### **Katalitičke površine**

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

### **Staklene površine**

- Pri čišćenju staklenih površina ne koristite strugače od tvrdog metala i abrazivne materijale za čišćenje. Isti mogu oštetiti staklenu površinu.
- Proizvod očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom od sitnih vlakana koja je predviđena za čišćenje staklenih površina i osušite suvom krpom od sitnih vlakana.
- Ako posle čišćenja ima ostatka deterdženta, obrišite ga hladnom vodom i osušite čistom i suvom krpom od sitnih vlakana. Sledeći put preostali deterdžent može oštetiti staklenu površinu.
- Ni pod kojim uslovima ostatke osušene na staklenoj površini ne treba čistiti nazubljenim noževima, žičanom vunom ili sličnim alatima za grebanje.

- Mrlje od kalcijuma (žute mrlje) možete ukloniti sa staklene površine komercijalno dostupnim sredstvom za uklanjanje kamenca, sredstvom za uklanjanje kamenca poput sirćeta ili limunovog soka.
- Ako je površina jako zaprljana, nanesite sredstvo za čišćenje na mrlju sunderom i sačekajte duže vremena da isto adekvatno odreaguje. Zatim očistite staklenu površinu vlažnom krpom.
- Promene boje i mrlje na staklenoj površini normalna su pojava i ne predstavljaju grešku.

### Plastični delovi i obojene površine

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

## 7.2 Pribor za čišćenje

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

## 7.3 Čišćenje kontrolne table

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

zaključavanje tastera pre čišćenja kontrolne table. Ako postupite drugačije, tastere možete neadekvatno odabrati.

## 7.4 Čišćenje unutrašnjosti rerne (površina za spremanje hrane)

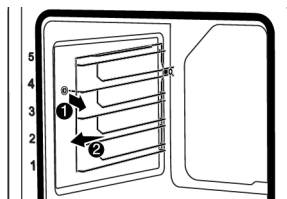
Sledite korake čišćenja opisane u odeljku „Opšte informacije o čišćenju“ prema tipovima površine u vašoj rerni.

### Čišćenje stranica rerne

Bočne strane u prostoru za spremanje hrane mogu biti prekrivene samo emajliranim ili katalitičkim zidovima. Navedeno zavisi od modela. Ako model ima katalitičku stranicu, pogledajte informacije u odeljku „Katalitički zidovi“. Ako je vaš proizvod model sa žičanim policama, uklonite žičane police pre čišćenja bočnih zidova. Zatim završite čišćenje kako je opisano u odeljku „Opšte informacije o čišćenju“ se prema vrsti bočnog zida.

### Da biste uklonili bočne žičane police:

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



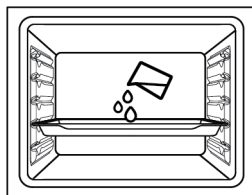
3. Da biste ponovo postavili police, obavite iste korake kao tokom skidanja, ali obrnutim redosledom.

## 7.5 Jednostavno paročišćenje

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

1. Izvadite sve dodatke iz rerne.

2. Sipajte 500 ml vode u pleh i stavite pleh na 2. nivo police u rejni.



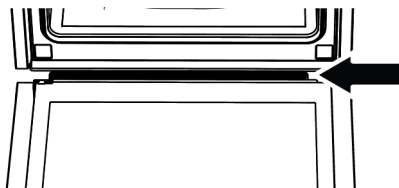
3. Izaberite funkciju jednostavnog paročišćenja. Vreme čišćenja se pojavljuje na ekranu i ovo trajanje se ne može promeniti.

Otvorite vrata i obrišite unutrašnje površine rerne vlažnim sunđerom ili krpom.

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

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

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



## 7.6 Čišćenje vrata rerne

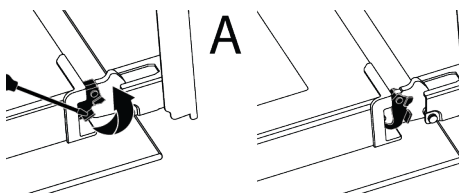
Možete da skinete vrata i staklo rerne da biste ih očistili. Kako ukloniti vrata i staklo objašnjeno je u odeljcima „**Skidanje vrata**

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

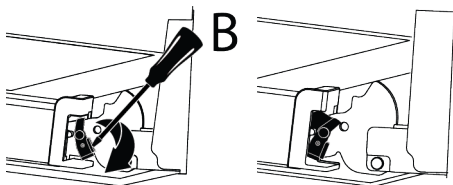
**i** Da biste očistili vrata i stakla rerne nemojte koristiti gruba abrazivna sredstva za čišćenje, metalne strugače, žičanu vunu ili sredstva za izbeljivanje.

### Skidanje vrata rerne

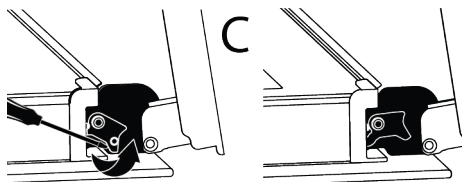
1. Otvorite vrata rerne.
2. Otvorite klipse na šarkama sa desne i leve strane na vratima tako što ćete ih gurnuti nadole kao što je prikazano na slici.
3. Tipovi šarki su (A), (B), (C) u zavisnosti od modela proizvoda. Sledeće slike pokazuju kako se otvara svaki tip šarki.
4. (A) tip šarke je dostupan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



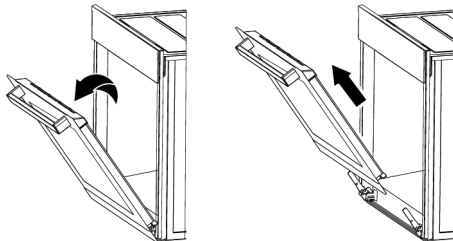
5. (B) tip šarke je dostupan u tipovima vrata sa usporivačem za zatvaranje.



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



7. Postavite vrata rerne u poluzatvoren položaj.



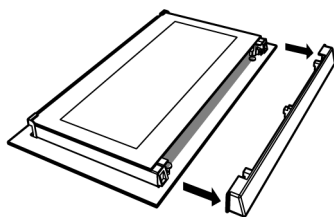
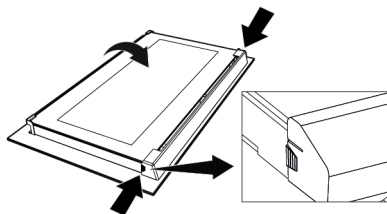
8. Skinite vrata tako što ćete ih izvući naviše da biste ih oslobodili iz leve i desne šarke.

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

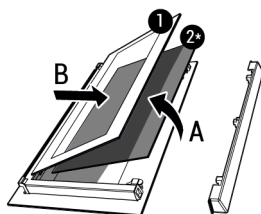
## 7.7 Skidanje unutrašnjeg stakla sa vrata rerne

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

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



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



- |                                       |  |
|---------------------------------------|--|
| 1 Staklena ploča sa unutrašnje strane | 2* Unutrašnje staklo (možda nije dostupno kod vašeg proizvoda) |
|---------------------------------------|--|

4. Ako vaš proizvod ima unutrašnje staklo (2), ponovite isti postupak da biste ga skinuli (2).
5. Prvi korak za vraćanje vrata u probitno stanje je ponovno postavljanje unutrašnjeg stakla (2). Postavite zakošeni ugao staklene ploče tako da nalegne u zakošeni ugao na plastičnom prerezu. (Ako vaš proizvod ima unutrašnje staklo). Unutrašnje staklo (2) mora biti pričvršćeno na plastični prerez najbliži staklenoj ploči s unutrašnje strane (1).
6. Prilikom ponovnog poslavljanja staklene ploče s unutrašnje strane (1) proverite da li štampana strana stakla leži licem prema unutrašnjem staklu. Od ključnog je značaja da donji uglovi staklene ploče s unutrašnje strane (1) nalegnu u donje plastične prezeze.
7. Gurnite plastični deo prema okviru dok ne čujete zvuk „klik“.

## 7.8 Čišćenje sijalice u rerni

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

### Zamena sijalice u rerni

#### Opšta upozorenja

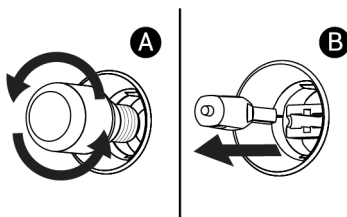
- Pre menjanja sijalice proverite da li je uređaj isključen sa napajanja elektrinom energijom i da li se ohladio, kako biste izbegli rizik od strujnog udara. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Ovu rernu napaja sijalica sa žarnom niti snage manje od 40 W, manje od 60 mm visine, manje od 30 mm u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

#### Ako vaša rerna ima okruglu sijalicu:

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



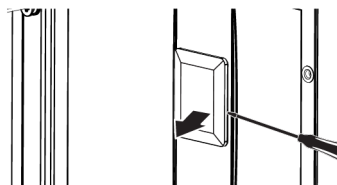
3. Ako je sijalica vaše rerne tipa (A) prikazana na donjoj slici, okrenite sijalicu rerne kao što je prikazano na slici i zamenite je novom. Ako je model tipa (B), izvucite je kao što je prikazano na slici i zamenite je novom.



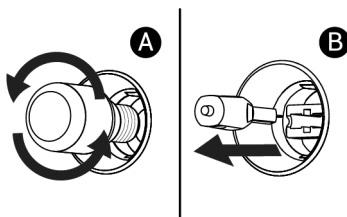
4. Vratite zaštitno staklo.

#### Ako vaša rerna ima kockastu sijalicu,

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



3. Šrafciherom podignite zaštitno staklo sijalice. Prvo uklonite zavrtnanj, ako postoji zavrtnanj na kvadratnoj lampi u vašem proizvodu.
4. Ako je sijalica vaše rerne tipa (A) prikazana na donjoj slici, okrenite sijalicu rerne kao što je prikazano na slici i zamenite je novom. Ako je model tipa (B), izvucite je kao što je prikazano na slici i zamenite je novom.



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

## 8 Rešavanje problema

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

### Para se emituje dok rerna radi.

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

### Tokom spremanjahrena pojavljuju se kapljice vode

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

### Zvuci metala se čuju dok se proizvod zagreva i hladi.

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

### Proizvod ne radi.

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

### Sijalica na rerni nije uključena.

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

### Rerna ne greje.

- Rerna možda nije podešena na određenu funkciju za spremanje hrane i/ili temperaturu. >>> Podesite rernu na određenu funkciju za spremanje hrane i/ili temperaturu.
- Vrata rerne su možda otvorena. >>> Obavezno zatvorite vrata rerne. Ako vrata rerne ostanu otvorena više od 5 minuta, podešavanja vremena spremanja hrane biće otkazana i grejači neće raditi.
- Za modele sa tajmerom, vreme nije podešeno. >>> Podesite vreme.
- Nema struje. >>> Proverite da li ima napajanja sa mreže i proverite osigurače u razvodnoj kutiji. Zamenite osigurače ako je potrebno ili ih ponovo aktivirajte.

### (Za modele sa tajmerom) Ekran tajmera treperi ili je simbol tajmera ostao otvoren.

- Ranije je bilo nestanka struje. >>> Podesite vreme / Isključite dugmad za funkcije proizvoda i ponovo ih prebacite na željeni položaj.

### Nakon početka spremanja hrane simbol ► treperi na ekranu i pojavljuje se zvučno upozorenje.

- Vrata rerne su možda otvorena. >>> Obavezno potpuno zatvorite vrata rerne. Kontaktirajte ovlašćeni servis ako kvar i dalje postoji.



## Dobrodošli!

---

Spoštovani kupec,

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

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

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

### Simboli in njihovi opisi v uporabniškem priročniku:



Nevarnost, ki lahko privede do poškodb ali celo smrti.



Pomembne informacije in koristni nasveti za uporabo.



Preberite uporabniški priročnik.



Opozorilo za vročo površino.

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

**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY



## **Kazalo vsebine**

<b>1 Varnostna navodila .....</b>	<b>50</b>	6.1.4 Jedi za preizkus.....	82
1.1 Predvidena uporaba .....	50	<b>7 Vzdrževanje in čiščenje .....</b>	<b>84</b>
1.2 Varnost otrok, ranljivih oseb in domačih živali.....	50	7.1 Splošne informacije o čiščenju .....	84
1.3 Električna varnost.....	51	7.2 Čiščenje dodatkov .....	85
1.4 Varnost pri transportu .....	53	7.3 Čiščenje upravljalne plošče.....	85
1.5 Varnost pri namestitvi .....	53	7.4 Čiščenje notranjosti pečice (območja za peko).....	86
1.6 Varnost pri uporabi.....	54	7.5 Enostavno čiščenje s paro .....	86
1.7 Opozorila glede temperature .....	54	7.6 Čiščenje vratc pečice.....	86
1.8 Uporaba dodatkov .....	55	7.7 Demontaža notranjega stekla vratc pečice .....	87
1.9 Varnost pri peki .....	55	7.8 Čiščenje luči v pečici .....	88
1.10 Varnost pri vzdrževanju in čiščenju .....	56	<b>8 Odpravljanje težav.....</b>	<b>89</b>
<b>2 Navodila v zvezi z varovanjem okolja .....</b>	<b>57</b>		
2.1 Direktiva o odpadkih.....	57		
2.1.1 Skladnost z direktivo OEEQ in odlaganje odpadnega izdelka ...	57		
2.2 Informacije o embalaži .....	57		
2.3 Priporočila za varčevanje z energijo .....	57		
<b>3 Vaš izdelek .....</b>	<b>58</b>		
3.1 Predstavitev izdelka .....	58		
3.2 Predstavitev upravljalne plošče in njena uporaba.....	58		
3.2.1 Upravljalna plošča .....	59		
3.3 Funkcije delovanja pečice.....	59		
3.4 Dodatki za izdelek .....	62		
3.5 Uporaba dodatkov k napravi.....	62		
3.6 Tehnični podatki .....	65		
<b>4 Prva uporaba.....</b>	<b>66</b>		
4.1 Nastavitev pri prvi uporabi .....	66		
4.2 Prvo čiščenje .....	66		
<b>5 Uporaba pečice.....</b>	<b>68</b>		
5.1 Splošne informacije glede uporabe pečice .....	68		
5.2 Uporaba upravljalne enote pečice	68		
5.3 Nastavitve .....	73		
<b>6 Splošne informacije o peki .....</b>	<b>75</b>		
6.1 Splošna opozorila glede peke v pečici .....	75		
6.1.1 Pekovski izdelki in pečene jedi .	76		
6.1.2 Meso, ribe in perutnina .....	79		
6.1.3 Žar.....	81		

## 1 Varnostna navodila

- V tem razdelku so navedena varnostna navodila, ki jih je treba upoštevati, da se prepreči nevarnost telesnih poškodb ali materialne škode.
- Če izdelek izročite drugi osebi za osebno uporabo ali kot rabljen izdelek, morate priložiti tudi uporabniški priročnik, nalepke izdelka ter druge ustrezne dokumente in dele.
- Naše podjetje ne odgovarja za škodo, ki lahko nastane zaradi neupoštevanja teh navodil.
- Neupoštevanje teh navodil razveljavi morebitno garancijo.
- Namestitev in popravila mora vedno izvesti proizvajalec, pooblaščen serviser ali oseba, ki jo določi uvoznik.
- Uporabljajte samo originalne rezervne dele in dodatke.
- Ne izvajajte popravil ali zamenjave nobenega dela aparata, razen če je to izrecno navedeno v uporabniškem priročniku.
- Ne izvajajte tehničnih sprememb izdelka.
- Izdelka ne uporabljajte v vrtovih, na balkonih ali drugih okoljih na prostem. Ta izdelek je namenjen uporabi v gospodinjstvu in v kuhinjah za osebje, pisarnah in drugih delovnih okoljih.
- **OPOZORILO:** Ta naprava se sme uporabljati le za kuhanje. Uporaba v druge namene, npr. za ogrevanje prostorov, ni dovoljena.
- Pečica se lahko uporablja za odmrzovanje, peko, cvrtje in pečenje na žaru.
- Tega izdelka ne smete uporabljati za segrevanje plošč, sušenje z obešanjem brisač ali oblačil na ročaj.

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

- Otroci, stari 8 let ali več, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi zmoglostmi ali s premalo izkušnjami in znanja lahko uporabljajo ta izdelek, če jih kdo nadzira ali seznanjen z varno uporabo in nevarnostmi, ki so povezane z uporabo izdelka.
- Otroci se z napravo ne smejo igrati. Otroci naprave ne smejo čistiti in vzdrževati, razen če so pod nadzorom odrasle osebe.

### 1.1 Predvidena uporaba

- Ta izdelek je namenjen za uporabo v gospodinjstvu. Ni primeren za komercialno uporabo.

- Te naprave naj ne uporabljajo osebe (tudi otroci) z zmanjšanimi telesnimi, čutilnimi ali duševnimi sposobnostmi, razen če so pod nadzorom ali pa so jim bili dani napotki glede varne uporabe.
- Otroci naj bodo pod nadzorom, da se z napravo ne bi igrali.
- Električni aparati so nevarni za otroke in domače živali. Otroci in domače živali se z napravo ne smejo igrati, plezati nanjo ali vstopati vanjo.
- Na aparat ne postavljajte predmetov, ki jih lahko dosežejo otroci.
- **OPOZORILO:** Med uporabo so površine, dosegljive na dotik, lahko vroče. Otroci naj se ne zadržujejo v bližini naprave.
- Embalažo hranite izven dosega otrok. Obstaja nevarnost poškodb in zadušitve.
- Ko so vratca odprta, ne postavljajte težkih predmetov nanje in ne dovolite otrokom, da sedijo na njih. Pečica se lahko prevrne ali pa se poškoduje tečaji.
- Preden zavržete obrabljene in neuporabne izdelke:
  1. Odklopite vtič in ga izvlecite iz vtičnice.
  2. Odrežite napajalni kabel in ga z vtičem odklopite od izdelka.
- 3. Previdnostni ukrepi za preprečevanje vstopa otrok v izdelek.
- 4. Otrokom ne dovolite, da bi se igrali z izdelkom, ko je ta v stanju mirovanja.



### 1.3 Električna varnost

- Napravo priključite v ozemljeno vtičnico, zaščiten z varovalko z vrednostjo, ki je navedena na tipski nalepki. Ozemljitev naj izvede kvalificirani električar. Naprave ne uporabljajte brez ozemljitve v skladu z lokalnimi/nacionalnimi predpisi.
- Vtič ali električni priključek naprave mora biti na lahko dostopnem mestu. Če to ni mogoče, mora biti v električno inštalacijo vgrajen odklopnik (varovalka, stikalo, stikalo na ključ ipd.) za izklop naprave v skladu s predpisi za električno napeljavo. Odklopnik mora prekiniti vse pole od omrežja.
- Pred popravilom, vzdrževanjem in čiščenjem izključite izdelek iz električnega omrežja ali izklopite varovalko.
- Vtič priklopite v vtičnico, ki ima enako napetost in frekvenco, kot je navedeno na tipski ploščici.

- (Če vaš izdelek nima kabla), uporabite samo povezovalni kabel, opisan v razdelku »Tehnični podatki«.
  - Električni kabel ne sme biti stisnjen pod aparatom ali med aparatom in steno. Na kabel ne postavljajte težkih predmetov. Kabla ne prepogibajte, stiskajte in naj ne bo v stiku z vročimi površinami.
  - Poskrbite, da napajalni kabel ne stisnete, ko postavljate aparat na mesto postavitve po sestavi ali čiščenju.
  - Hrbtna površina naprave se med uporabo segreje. Napajalni kabli se ne smejo dotikati zadnje površine izdelka. V nasprotnem primeru se lahko poškoduje.
  - Kabel se ne sme zagostiti med vratci pečice in ne sme biti napeljan prek vročih površin. Če tega ne upoštevate, se lahko izolacija kablov stopi, kar lahko povzroči požar zaradi kratkega stika.
  - Uporabljajte samo originalen kabel. Ne uporabljajte prerezanih ali poškodovanih kablov.
  - Za delovanje izdelka ne uporabljajte podaljševalnega kabla ali vtičnice.
  - Za uporabo odobrenega adapterja se obrnite na pooblaščen servisni center ali uvoznika v primerih, ko je potrebna uporaba pretvornega adapterja (za tip vtiča).
  - Če dolžina napajalnega voda ni zadostna, se obrnite na uvoznika ali pooblaščen servisni center.
  - Prenosni viri energije ali več vtičev se lahko pregrejejo in vžgejo. Več vtičev in prenosnih virov napajanja hranite stran od izdelka.
  - Če je kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, pooblaščen servis ali oseba, ki jo določi uvoznik, da se preprečijo morebitne nevarnosti.
  - **OPOZORILO:** Pred zamenjavo žarnice v pečic odklopite napravo od električnega napajanja, da preprečite nevarnost električnega udara. Odklopite napravo ali izključite varovalko.
- Če ima izdelek napajalni kabel in vtič:
- Nikoli ne vstavljajte vtiča izdelka v zlomljen, zrahljan ali iz vtičnice izključen vtič. Prepričajte se, da je vtič popolnoma vstavljen v

vtičnico. V nasprotnem primeru se lahko priključki pregrejejo in povzročijo požar.

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

#### **1.4 Varnost pri transportu**

- Pred transportiranjem aparata ga odklopite od električnega omrežja.
- Izdelek je težak, zato naj ga prenašata najmanj dve osebi.
- Za prenašanje ali premikanje aparata ne uporabljajte vrat in/ali ročaja.
- Na napravo ne odlagajte predmetov. Napravo prenašajte navpično.
- Pred prenašanjem aparata ga ovijte s penasto folijo ali debelejšo lepenko ter ga ovijte z lepilnim trakom. Gibljive dele izdelka trdno pritrdite, da se ne poškodujejo.

- Pred namestitvijo izdelka preverite, ali je izdelek po prevozu poškodovan. Če je poškodovan, se obrnite na uvoznika ali pooblaščen servisni center.

#### **1.5 Varnost pri namestitvi**

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

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

## 1.6 Varnost pri uporabi

- Poskrbite, da izdelek po vsaki uporabi izključite.
- Če izdelka dalj časa ne boste uporabljali, ga izključite iz električnega omrežja ali izklopite napajanje iz omarice z varovalkami.
- Če se izdelek pokvari ali poškoduje med uporabo, ga ne uporabljajte. Odklopite aparat iz električnega napajanja. Obrnite se na uvoznika ali pooblaščen servisni center.
- Če so steklena vratca odstranjena ali zlomljena, naprave ne uporabljajte. V

nasprotnem primeru obstaja nevarnost poškodb in okoljske škode.

- Ne stopajte na napravo iz kakršnegakoli razloga.
- Nikoli ne uporabljajte izdelka, če zaradi alkohola ali mamil niste prisebni ali imate oslABLJENO koordinacijo gibanja.
- V prostoru za kuhanje in njegovi okolici ne smete imeti vnetljivih predmetov. V nasprotnem primeru lahko pride do požara.
- Ročaj pečice ni sušilnik za brisače. Pri uporabi naprave na ročaj ne obešajte brisač, rokavic in podobnih tekstilnih na ročaj izdelkov.
- Tečaji naprave se med odpiranjem in zapiranjem vratc premikajo in se lahko zataknejo. Pri odpiranju in zapiranju vratc ne segajte v področje tečajev.

## 1.7 Opozorila glede temperature

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

- V bližini izdelka ne postavljajte vnetljivih/eksplozivnih materialov, saj bodo površine med delovanjem vroče.
- Ko med peko ali ob koncu pečenja odpirate vrata pečice, ohranite razdaljo. Para lahko povzroči opekline dlani, obraza in oči.
- Med delovanjem je izdelek vroč. Pazite, da se ne dotikate vročih delov, notranjosti pečice in grelnikov.
- Pri ravnanju z izdelkom vedno nosite rokavice, odporne na vročino.
- Ostanke hrane na kuhlalnem mestu, na primer olje, se lahko vnamejo. Pred peko očistite te ostanke.
- Nevarnost zastrupitve s hrano. Ne hranite jedi v pečici več kot 1 uro pred in po peki. V nasprotnem lahko pride do zastrupitve s hrano ali bolezni.
- V pečici ne grejte zaprtih konzerv ali steklenih kozarcev. Tlak, ki se ustvari v zaprti posodi, lahko povzroči eksplozijo.
- Ne polagajte pekačev, krožnikov ali aluminijaste folije neposredno na dno pečice. Nakopičena toplota lahko poškoduje dno pečice.

## 1.8 Uporaba dodatkov

- Pomembno je, da žično rešetko in pekače pravilno postavite na police. Za podrobne informacije glejte razdelek **Uporaba dodatkov**.
- Vrata pečice zaprite šele, ko pribor popolnoma potisnete v prostor za peko, sicer lahko udarijo ob steklo vrat in ga poškodujejo.

## 1.9 Varnost pri peki

- Bodite previdni pri uporabi alkoholnih pijač v jedeh. Alkohol pri visoki temperaturi izhlapeva in lahko v stiku z vročimi površinami zagori.

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

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

proizvajalec. Papirja za peko nikoli ne polagajte na dno pečice.

- Ne polagajte ga na dodatke med predgretjem.
- Vedno pritisnite navzdol s krožnikom ali podobnim predmetom, da preprečite letenje materiala zaradi kroženja zraka v pečici.
- V pekaču pokrijte samo potrebno površino.
- Po vsaki uporabi je treba pekač očistiti in zamenjati morebitni papir za peko ali podobne materiale, uporabljene v pekaču. V nasprotnem primeru lahko tekočina, ki kaplja na pekač, povzroči kajenje ali celo plamen.
- Ko odprete pokrov izdelka, se ustvari zračni tok. Papir za peko lahko pride v stik z grelnimi elementi in se vname.
- Ko za cvrtje uporabljate rešetko za žar, je treba na spodnjo rešetko postaviti pekač. V nasprotnem primeru lahko jedilno olje in druge sestavine, ki kapljajo na dno pečice, ustvarijo močan dim in povzročijo plamen.

- Med peko na žaru morajo biti vratca pečice zaprta. Vroče površine lahko povzročijo opekline!
- Jedi, ki niso primerne za peko na žaru, predstavljajo nevarnost požara. Na žaru pecite le jedi, ki so za visoko temperaturo žara primerne. Hrane ne postavljajte predaleč v zadnji del žara. To je najbolj vroče področje v pečici in maščobe se lahko vnamejo.

### 1.10 Varnost pri vzdrževanju in čiščenju

- Pred čiščenjem počakajte, da se naprava ohladi. Vroče površine lahko povzročijo opekline!
- Naprave ne čistite z razprševanjem ali polivanjem vode nanj. Obstaja nevarnost električnega udara!
- Za čiščenje ne uporabljajte parnih čistilnikov, saj lahko to privede do električnega udara.
- Za čiščenje stekla sprednjih vrat pečice ne uporabljajte grobih abrazivnih čistil, kovinskih strgal, žične volne ali belilnih sredstev. Ti materiali lahko na steklu pustijo praske in razpoke.



## 2 Navodila v zvezi z varovanjem okolja

### 2.1 Direktiva o odpadkih

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

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



Ta izdelek je izdelan iz visokokakovostnih delov in materialov, ki jih je mogoče ponovno uporabiti in so primerni za recikliranje. Izdelka zato ob koncu njegove

življenjske dobe ne odložite med običajne gospodinjske in druge odpadke. Oddajte ga na zbirno mesto za recikliranje električne in elektronske opreme. Za informacije o teh zbirnih mestih se lahko obrnete na lokalno upravo. S pravilnim odlaganjem aparata pomagate preprečiti negativne posledice za okolje in zdravje ljudi.

#### Skladnost z direktivo RoHS:

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

### 2.2 Informacije o embalaži

Embalažni materiali izdelka so izdelani iz snovi, ki jih je mogoče reciklirati v skladu z našimi nacionalnimi okoljskimi predpisi. Odpadne embalaže ne odložite med

gospodinjske ali druge odpadke, ampak jo oddajte na zbirna mesta za embalažne materiale, ki jih določijo lokalne oblasti.

### 2.3 Priporočila za varčevanje z energijo

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

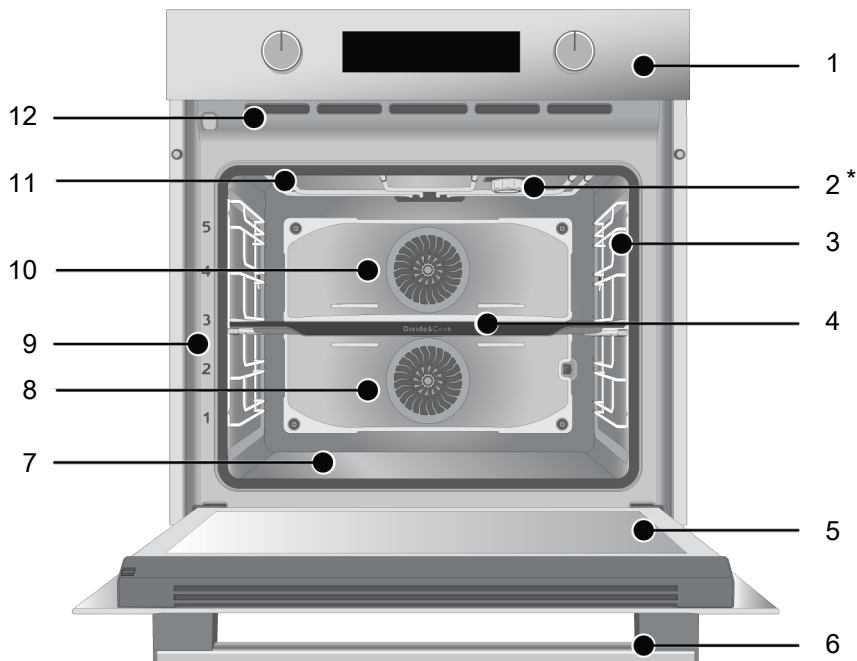
Naslednji predlogi vam bodo v pomoč pri uporabi izdelka na ekološki in energijsko učinkovit način.

- Zamrznjeno hrano pred peko odmrznite.
- V pečici uporabljajte temno ali emajlirano posodo, ki bolje prevaja toploto.
- Če recept ali uporabniški priročnik svetujeta predgrevanje, to vedno upoštevajte. Med peko ne odpirajte vrat pečice prepogosto.
- 5 do 10 minut pred koncem peke izključite aparat. Lahko prihranite do 20 % električne energije, če uporabite preostalo toploto.
- Poskušajte pripravljati več jedi hkrati v pečici. Lahko pečete tako, da na rešetko postavite dva pekača. Lahko tudi pečete dve jedi drugo za drugo, s tem boste prihranili energijo, ker bo pečica še vroča.
- Pri peki v načinu Grelec ventilatorja Eko ne odpirajte vrat pečice. Če vratc ne odpirate, je temperatura v notranjosti optimizirana za varčevanje z energijo v načinu delovanja Grelec ventilatorja Eko in ta temperatura se lahko razlikuje od temperature, prikazane na zaslonu.

## 3 Vaš izdelek

### 3.1 Predstavitev izdelka

SL



1 Upravljalna plošča

3 Žične police

5 Vratca

7 Spodnji grelnik (pod jekleno ploščo)

9 Položaji polic

11 Zgornji grelnik

2 Lučka

4 Pregrada

6 Ročaj

8 Spodnji ventilator motorja (za jekleno ploščo)

10 Zgornji ventilator motorja (za jekleno ploščo)

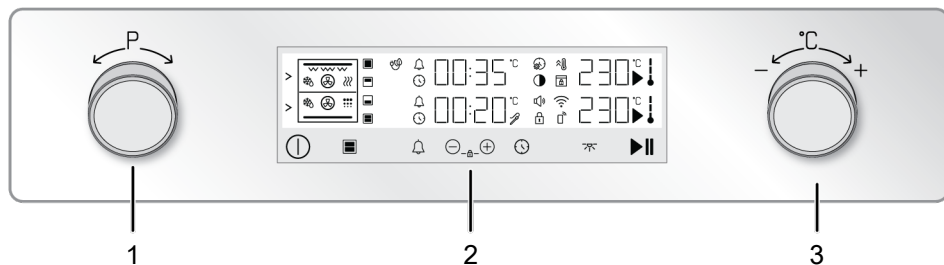
12 Luknjice ventilatorja

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

### 3.2 Predstavitev upravljalne plošče in njena uporaba

Ta razdelek vsebuje opis upravljalne plošče in osnovne načine njene uporabe. V odvisnosti od tipa naprave se nekatere slike lahko razlikujejo od dejanskega izdelka.


### 3.2.1 Upravljalna plošča




- 1 Gumb za izbiro funkcije
- 2 Krmilna naprava
- 3 Gumb za izbiro temperature

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

#### Gumb za izbiro funkcije

Z gumbom za izbiro funkcije izberete način delovanja pečice (funkcijo). Za izbiro se najprej dotaknite tipke  in vključite pečico. Nato zavrtite gumb za izbiro funkcije v desno/levo.

#### Gumb za nastavev temperature


Z gumbom za nastavev temperature lahko nastavite temperaturo. Za izbiro se najprej dotaknite tipke  in vključite pečico. Nato zavrtite gumb za izbiro temperature v desno/levo.

#### Indikator temperature v pečici


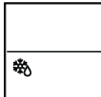


Temperaturo v notranjosti pečice nakazuje simbol za temperaturo. Ob začetku peke je simbol prikazan na zaslonu in ko pečica doseže nastavljeno temperaturo, ustrezna stopnja zasveti.

### 3.3 Funkcije delovanja pečice

V tabeli funkcij pečice najdete načine uporabe, ki jih lahko uporabite pri vaši pečici, ter najvišje in najnižje temperature, ki jih lahko proizvede vaša pečica. Vsi tukaj prikazani načini delovanja morda ne veljajo za vaš aparat.

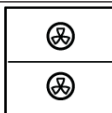
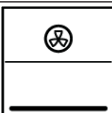
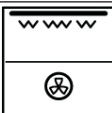
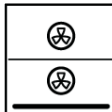
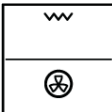

 Če je v izdelek nameščena prečna pregradna plošča, se najvišje temperature 280 °C znižajo na 250 °C.

#### Spodnji-zgornji in en veliki del

Simbol funkcije			Opis funkcije	Temperaturno območje (°C)	Opis in uporaba
En veliki del	Spodnji del	Zgornji del			
			Delovanje z ventilatorjem	-	Pečica ni segreta. Deluje samo ventilator (na zadnji steni pečice). Zmrznjena hrana v zrcnih se pri sobni temperaturi počasi odtaja, pečena hrana se ohladi. Čas, potreben za odmrzovanje večjega kosa mesa, je daljši od časa odmrzovanja hrane v zrnih.
	-	-	Zgornji in spodnji grelec	40-280	Hrana se hkrati segreva od spodaj in od zgoraj. Primerno za torte, peciva ali peciva in obare v pekačih. Peka se izvaja v samo enem pekaču.

		-	Spodnji grelec	40-220	Vključen je samo spodnji grelec. Primerno za hrano, ki se jo zapeče spodaj.
	-	-	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	40-280	Vroč zrak, ki ga segrevata zgornji in spodnji grelec, se s pomočjo ventilatorja enakomerno porazdeli po vsej pečici. Peka se izvaja v samo enem pekaču.
			Grelec ventilatorja	40-280	Vroč zrak, ki ga segreva grelec ventilatorja, se s pomočjo ventilatorja enakomerno porazdeli po vsej pečici. Primerno za peko z več pekači na policah na različnih višinah.
			Grelec ventilatorja Eko	160-220	Da bi prihranili energijo, lahko uporabite to funkcijo namesto »Turbo kuhanja« v območju 160-220°C. Ampak; čas pečenja bo nekoliko daljši. Ko izberete to funkcijo, se na zaslonu za 2 sekundi prikaže napis »ECO«. Po 2 sekundah se prikaže predlagana vrednost temperature.
		-	Funkcija za piko	40-280	Delujeta spodnji grelec in grelec ventilatorja. Primerno za peko pice.
	-		Zgornji grelec+ventilator	40-280	Delujeta zgornji grelec in grelnik ventilatorja na zadnji steni. Vroč zrak se bolje porazdeli prek ventilatorja kot samo prek zgornjega grelnika.
	-	-	Funkcija »3D«	40-280	Delujejo zgornji grelec, spodnji grelec in grelec ventilatorja. Hrana se z vseh strani segreva hitro in enakomerno. Peka se izvaja v samo enem pekaču.
	-		Delni žar	40-280	Deluje manjši žar grelec na zgornji površini pečice. Primerno za peko na žaru manjših količin hrane.
	-		Poln žar	40-280	Deluje večji žar grelec na zgornji površini pečice. Primerno za peko na žaru večjih količin hrane.
	-		Poln žar s podporo ventilatorja	40-280	Vroč zrak, ki ga segreva večji žar grelec, se s pomočjo ventilatorja enakomerno porazdeli po vsej pečici. Primerno za peko na žaru večjih količin hrane.
	-	-	Ohranjanje toplote	40-100	Uporablja se za ohranjanje temperature hrane, pripravljene za potrebo.
	-	-	Enostavno čiščenje s paro	-	Odvisno od modela naprave. Morda ni na voljo pri vašem aparatu. Ta funkcija omogoča mehčanje umazanije v pečici in lažje čiščenje dokaj sveže umazanije. Glede čiščenja s paro si oglejte razdelek o čiščenju.

## Kombinacije funkcij zgornjega in spodnjega dela

Simbol funkcije	Opis funkcije	Simbol funkcije	Opis funkcije	Simbol funkcije	Opis funkcije
	Grelec ventilatorja + Grelec ventilatorja		Grelec ventilatorja + Spodnji grelec		Poln žar + Grelec ventilatorja
	Grelec ventilatorja + Funkcija za pico		Delni žar + Grelec ventilatorja		Delovanje z ventilatorjem + Delovanje z ventilatorjem

SL

## Interoperabilnost temperature zgornjega in spodnjega dela

Na temperaturo enega dela vpliva nastavitve temperature drugega dela v postopkih kuhanja z dvojnim delom. Zaradi tega obstajajo omejitve glede temperatur, prilagojenih za odseke. Temperaturni intervali, ki jih lahko nastavite za drug del, so podani v naslednjih tabelah glede na temperaturo, ki ste jo nastavili za en del.

Nastavljena temperatura za zgornji del (°C)	Temperatura, ki jo je mogoče nastaviti za spodnji del		Nastavljena temperatura za spodnji del (°C)	Temperatura, ki jo je mogoče nastaviti za zgornji del	
	Najmanj (°C)	Največ (°C)		Najmanj (°C)	Največ (°C)
40	40	45	40	40	45
60	50	75	60	50	75
80	65	105	80	65	105
100	80	135	100	80	135
120	90	160	120	90	160
140	105	190	140	105	190
160	120	225	160	120	225
180	135	250	180	135	250
200	145	250	200	145	250
220	160	250	220	160	250
250	170	250	250	170	250

### Deli za peko v pečici

Pečete lahko na 4 različne načine v različnih delih z uporabo prečne pregrade v pečici ali tako, da zapustite izdelek.

#### Zgornji del



Pečete lahko samo v zgornjem delu. Primerno za peko na žaru in peko majhnih jedi. Ko je aktiven zgornji del, zaslon prikazuje funkcijo zgornjega dela, indikator temperature in indikator časa/trajanja. Ta razdelek je aktiven le, če je poleg funkcijskega zaslona zgornjega dela simbol >.

#### Spodnji del



Pečete lahko samo v spodnjem delu. Primerno za peko srednje velikih jedi. Ko aktiven spodnji del, zaslon prikazuje funkcijo spodnjega dela, indikator temperature in indikator časa/trajanja. Ta razdelek je aktiven le, če je poleg funkcijskega zaslona spodnjega dela simbol >.

#### Spodnji-zgornji del



Hkrati lahko pečete v zgornjem in spodnjem delu. Primerno za peko dveh različnih jedi. Ko sta aktivna zgornji in

spodnji del, so na zaslonu ločeno prikazani zasloni funkcije, indikatorja temperature in indikatorja časa/trajanja, ki so značilni za ta dela. Če imata oba dela poleg funkcijskih zaslonov simbola  $\triangleright$ , sta oba dela aktivna.

#### En veliki del



Pečete lahko v enem velikem delu. Primerno za peko velikih jedi in peko več jedi hkrati. Ko je aktiven en veliki del, je funkcijski zaslon za oba dela prilagojen enemu delu. Prikazana sta zaslon indikatorja temperature in časa/trajanja za spodnji del.

### 3.4 Dodatki za izdelek

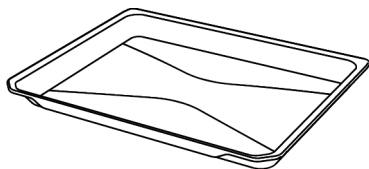
Vaša naprava ima lahko različne dodatke. V tem razdelku bodo opisani dodatki in njihova pravilna uporaba. Obseg dodatkov je odvisen od modela naprave. Vsi dodatki, opisani v uporabniškem priročniku, morda za vaš izdelek niso na voljo.



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

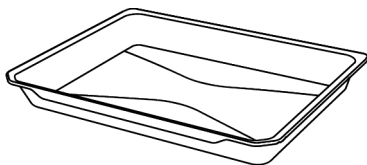
#### Standardni pekač

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



#### Globoki pekač

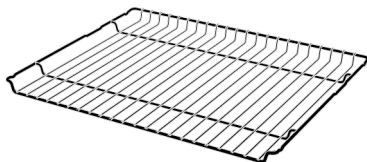
Uporablja se za pecivo, peko večjih kosov, sočno hrano ali za prestrezanje maščobe pri peki na žaru.



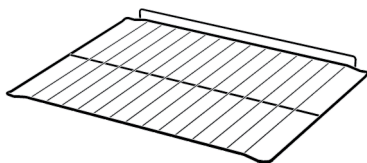
#### Žična rešetka

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

#### Na modelih z žičnimi policami :

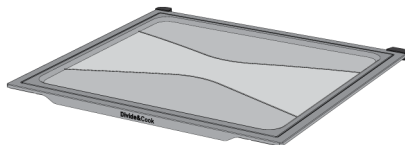


#### Na modelih brez žičnih polic :



#### Pregrada

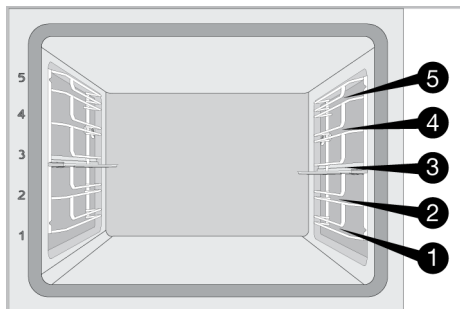
Uporablja se za razdelitev dela za peko na dva ločena dela.



### 3.5 Uporaba dodatkov k napravi

#### Police za pekače

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

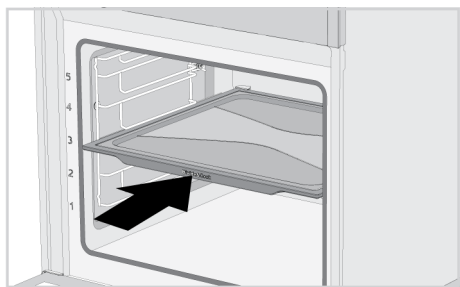


### Postavitev prečne pregrade

Če želite peči samo v zgornjem, spodnjem ali skupaj v spodnjem in zgornjem delu pečice, namestite prečno pregrado na položaj 3. police, kot je prikazano na naslednji sliki.

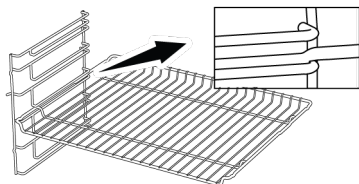


Preden položite prečno pregrado 3, jo enakomerno namestite na konec rešetke in nato trdno postavite v pečico. Če jo postavite pod kotom, se bo prečna pregrada poškodovala.



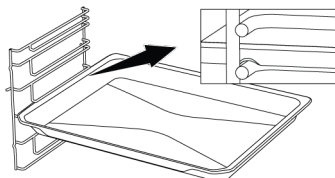
### Postavitev žične rešetke na police

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



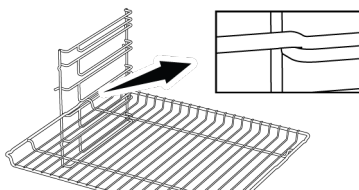
### Postavitev pekača na police

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



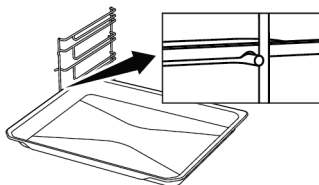
### Delovanje zaustavljala žične rešetke

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



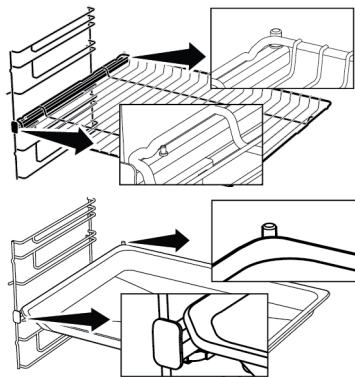
### Funkcija zaustavitve pekača

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



## Pravilna postavitev žične rešetke in pekača na teleskopska vodila - Na modelih z žičnimi policami in teleskopskimi vodili

S teleskopskimi vodili lahko preprosto namestite in odstranite pekače ali žične rešetke. Ko uporabljate pekače ali žične rešetke s teleskopskimi vodili, pazite, da zatiči na sprednjem in zadnjem delu teleskopskih vodil ležijo ob robovih rešetke ali pekača (glejte sliko).





### 3.6 Tehnični podatki

Splošni podatki	
Zunanje mere izdelka (višina/širina/globina) (mm)	595 /594 /567
Vgradne mere pečice (višina x širina x globina) (mm)	590 - 600 /560 /min. 550
Napetost/frekvenca	220-240 V ~; 50/60 Hz
Vrste in preseki uporabljenih kablov, primernih za uporabo z aparatom	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Skupna poraba energije (kW)	2,8
Vrsta pečice	Večfunkcijska pečica

SL

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

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



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



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










Vrednosti, navedene na nalepkah na izdelku ali v priloženi dokumentaciji, so pridobljene v laboratorijskih pogojih v skladu z zadevnimi standardi. Glede na pogoje delovanja in okoljske pogoje lahko te vrednosti odstopajo.

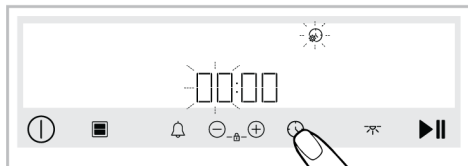
## 4 Prva uporaba




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

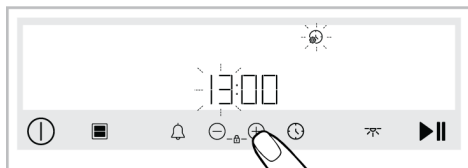
### 4.1 Nastavitev pri prvi uporabi


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

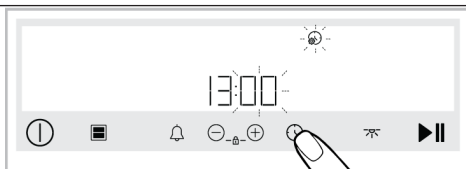
1. Pri prvem vklopu pečice nastavite čas, ki bo prikazan na zaslonu.
2. Ko je pečica izključena (medtem je na zaslonu prikazan čas) se dotaknite tipke  in jo zadržite približno 3 sekunde.
  - ⇒ Na zaslonu se prikaže odštevanje 3-2-1. Po končanem odštevanju se aktivira meni z nastavitvami.
3. Držite tipke /, dokler se na zaslonu ne prikaže simbol .
4. Da aktivirate polje za časovnik se dotaknite tipke 
  - ⇒ Na zaslonu utripata simbol  in polje časovnika.






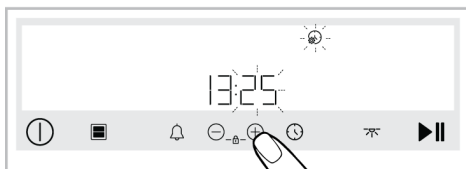
5. Nastavite čas s pritiskom tipk / in aktivirajte polje minut z dotikom tipke 





⇒ Na zaslonu utripata simbol  in polje z minutami.




6. Pritisnite tipki /, da nastavite minute. Potrdite nastavev s pritiskom tipke .




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

 Če ure ne nastavite, prične teči čas od 12:00 naprej. Čas lahko nastavite tudi kasneje, kot je opisano v razdelku »**Nastavitve**«.

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

### 4.2 Prvo čiščenje

1. Odstranite vso embalažo.
2. Iz pečice odstranite vse priložene dodatke.

 Uporablja se za razdelitev dela za peko na dva ločena dela.

3. Aparat naj deluje 30 minut, nato ga izključite. Pri tem vsi ostanki in sloji, ki so v pečici ostali po proizvodnji zgorijo in se pečica očisti.
4. Ko vključite aparat, nastavite najvišjo možno temperaturo in način delovanja, pri katerem so vključeni vsi grelci vašega aparata. Glejte razdelek Funkcije

delovanja pečice. V naslednjem razdelku boste izvedeli, kako lahko upravljate pečico.

5. Počakajte, da se pečica ohladi.
6. Obrišite površine aparata z vlažno krpo ali gobico in jih nato obrišite s suho krpo.

**Pred uporabo dodatkov:**

Očistite dodatke, ki ste jih vzeli iz pečice, z raztopino vode in čistila ter mehko gobico.

**OPOMBA:** Nekateri detergenti ali čistilna sredstva lahko poškodujejo površino. Med čiščenjem ne uporabljajte abrazivnih detergentov, čistilnih praškov, čistilnih past ali ostrih predmetov.

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

## 5 Uporaba pečice

### 5.1 Splošne informacije glede uporabe pečice

**Ventilator za hlajenje ( Odvisno od modela naprave. Morda ni na voljo pri vašem aparatu. )**



Vaš aparat je opremljen z ventilatorjem za hlajenje. Ventilator za hlajenje se vključi samodejno in po potrebi ter hladi sprednji del aparata in pohišstvo. Po izvedenem hlajenju se ventilator samodejno izkluči. Vroč zrak izstopa nad vratci pečice. Teh odprtin za prezračevanje ne prekrivajte. V nasprotnem se pečica lahko pregreje. Ventilator za hlajenje deluje med uporabo pečice in po tem, ko pečico izkjučite (približno 20–30 minut po izklopu). Če uporabljate programsko uro pečice, se ventilator za hlajenje izkluči ob koncu peke z ostalimi funkcijami. Uporabnik ne more nastavljati časa delovanja ventilatorja za hlajenje. Ta se izkluči samodejno. To ni napaka.

#### Lučka v pečici

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


Pri nekaterih funkcijah peke se lučka ne vklopi zaradi varčevanja z energijo.

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

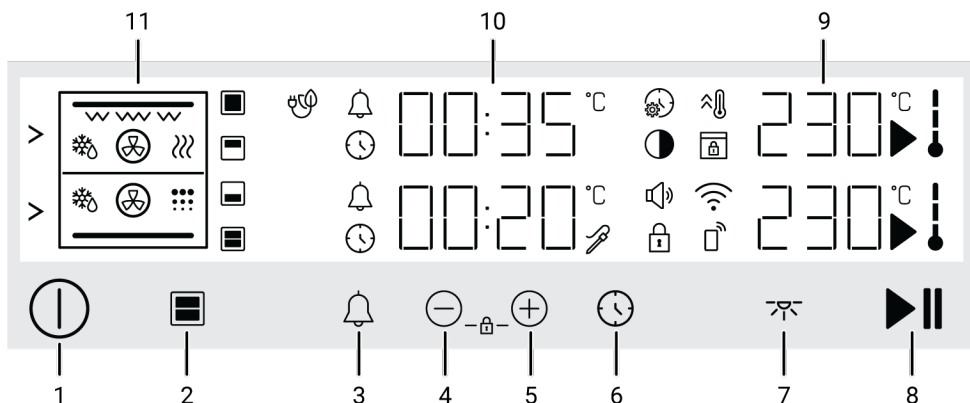
Če obstaja tipka  na upravljalni plošči: Če se lučka vklaplja in izklaplja samodejno, jo lahko kadarkoli vključite tudi ročno s pritiskom na tipko .

### 5.2 Uporaba upravljalne enote pečice

#### Splošna opozorila za upravljalno ploščo pečice

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

#### Krmilna naprava



#### Tipke :

1 : Tipka za vklop/izklop

2 : Tipke za izbiro dela za peko

3 : Tipka za alarm

- 4 : Tipka za zmanjšanje in naprej
- 5 : Tipka za povečanje in naprej
- 6 : Tipka za čas in nastavitve
- 7 : Tipka za lučko
- 8 : Tipka za začetek/konec peke

#### Indikatorska področja :

- 9 : Področje za prikaz temperature
- 10 : Področje časovnika/kazalnika trajanja
- 11 : Prikaz delovanja

#### Simbol na zaslonu :

-  : Simbol za časa peke
-  : Simbol za alarm
-  : Simbol za peko
-  : Simbol za temperaturo v pečici
-  : Simbol za hitro segrevanje (booster)
-  : Simbol za nastavitve
-  : Simbol za zaklepanje
-  : Simbol za raven glasnosti
-  : Simbol za svetlost
-  : Simbol za odmrzovanje
-  : Simbol za ohranjanje toplote
-  : Simbol za peko z eko ventilatorjem
-  : Simbol enega velikega dela za peko
-  : Simbol spodnjega dela za peko
-  : Simbol zgornjega dela za peko
-  : Simbol dvojnega dela za peko
-  : Simbol za odstranitev upravljalnika
-  : Simbol Wifi \*
-  : Simbol za samočiščenje \*
-  : Simbol za zaklepanje vrat \*
-  : Simbol za sondo za meso \*

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

### Vklop pečice

Vklopite pečico s pritiskom na tipko .

Če prečna pregrada ni nameščena po odprtju pečice, se na zaslonu prikaže prva delovna funkcija posameznega velikega dela. Če je prečna pregrada vstavljena, se prikaže prva delovna funkcija za spodnji del. V tem stanju zaslona lahko nastavite funkcijo delovanja, temperaturo in čas peke.



Če na tem zaslonu ne nastavite ničesar, se pečica približno 3 minutah izključi in na zaslonu bo prikazan trenutni čas.

### Izklop pečice


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

### Peča v enem velikem delu, samo v spodnjem delu ali samo v zgornjem delu

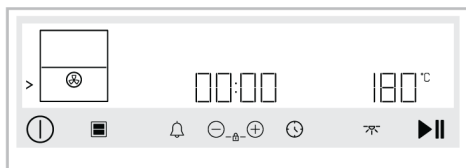
- ✓ Naslednji koraki opisujejo kuhanje v enem samem velikem delu, samo v spodnjem delu ali preprosto kuhanje v zgornjem delu, oboje.



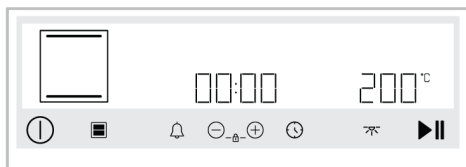
Za peko v enem velikem delu odstranite prečno pregrado iz izdelka.

1. Za peko v enem velikem delu odstranite prečno pregrado iz izdelka. Če želite peči samo v spodnjem delu ali samo v zgornjem delu, namestite vmesno pregrado.
2. Vključite pečico s pritiskom na tipko .


- ⇒ Če prečna pregrada ni nameščena po odprtju pečice, se na zaslonu prikaže prva delovna funkcija posameznega velikega dela. Če je prečna pregrada vstavljena, se prikaže prva delovna funkcija za spodnji del.




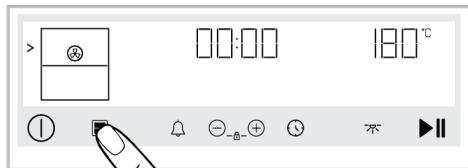
Ilustracija 1: Če je prečna pregrada vstavljena:



Ilustracija 2: Če je prečna pregrada vstavljena:

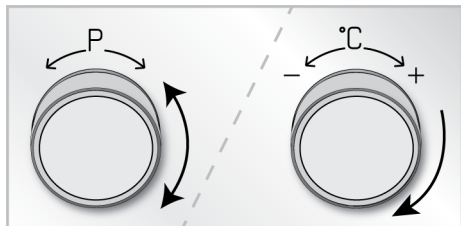
3. Ko vstavite prečno pregrado, se aktivira zaslon spodnjega dela kuhališča. Za izbiro zgornjega dela samo tapnite tipko .


⇒ Simbol  se pojavi poleg funkcijskega zaslona, ki pripada zgornjemu delu.





4. Ko je del za peko, ki ga želite uporabiti, aktiven, z gumbom za izbiro funkcije izberite funkcijo, ki jo želite uporabiti.




5. Na zaslonu se prikaže vnaprej nastavljena temperatura za izbrano funkcijo. Če želite spremeniti to temperaturo, nastavite želeno temperaturo z gumbom za nastavljanje temperature.





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

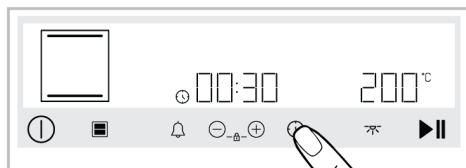
6. Če želite peči brez nastavljanja časa peke, tapnite tipko  za začetek peke.

-  Če se peka začne brez nastavitve časa peke, se pečica ob koncu peke ne izklopi samodejno. Uporabnik mora končati peko.

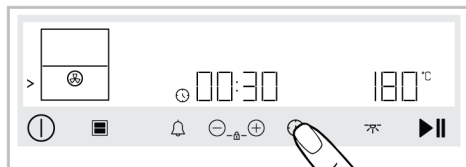
⇒ Vaša pečica bo takoj začela delovati pri izbrani funkciji in na zaslonu se prikažeta temperatura in pretečeni čas. Na zaslonu sta prikazana simbola  in . Ko pečica doseže nastavljeno vrednost, vse stopnje simbola  zasvetijo. Na zaslonu za trajanje/uro se prikaže pretečeni čas po začetku peke.

7. Če želite peči z nastavljanjem časa peke, enkrat tapnite  tipko.

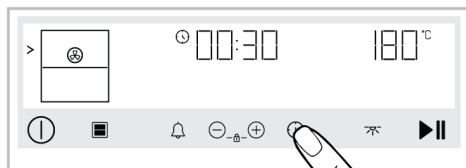
⇒ Na zaslonu se prikaže simbol .







Ilustracija 3: Za en veliki del:




Ilustracija 4: Samo za spodnji del:



Ilustracija 5: Samo za zgornji del:

-  Za hitro nastavev časa peke najprej nastavite funkcijo delovanja in temperaturo, nato se dotaknite tipke  in nastavite čas na 30 minut. Potem s tipkama / natančneje nastavite čas.

8. S tipkama / nastavite čas peke.

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

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

⇒ Vaša pečica bo takoj začela delovati pri izbranem načinu delovanja in temperaturi. Čas peke na zaslonu se prične odšteti. Na zaslonu sta prikazana simbola ► in ↓. Ko pečica doseže nastavljeno vrednost, vse stopnje simbola ↓ zasvetijo.

10. **V primeru peke brez nastavljenega časa peke** se pečica ne izklopi samodejno. Po končani peki jo morate izključiti sami. Ko je hrana pečena, se dotaknite tipke ►||, da končate peko ali tipke ⓘ, da v celoti izključite pečico.

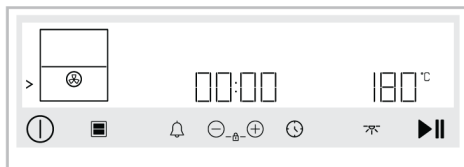
11. **Če ste kuhali tako, da ste nastavili čas kuhanja, "Konec"** po preteku nastavljenega časa kuhanja, "Konec" na zaslonu se prikaže besedilo, zasliši se zvočno opozorilo in kuhanje se ustavi.

⇒ Opozorilni zvok se oddaja dve minuti. Ko se oglasi zvočno opozorilo in se na zaslonu prikaže besedilo "Konec", če se dotaknete tipke ►||, pečica nadaljuje z delovanjem za nedoločen čas. Če pritisnete na tipko ⓘ, se pečica izključi. Če se dotaknete katere koli druge tipke, se opozorilni zvok izključi.

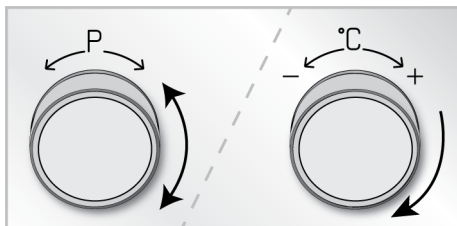
### Hkratna peka v spodnjem delu in zgornjem delu

- ✓ Naslednji koraki opisujejo hkratno peko različnih jedi v spodnjem delu in zgornjem delu. Pred začetkom peke določite funkcije za zgornji in spodnji del, ki so primerne za vaše jedi. Glejte »Funkcije delovanja pečice« za kombinacije funkcij zgornjega in spodnjega dela.
1. Vstavite prečno pregrado in obroke postavite na ustrezne police v predelih pečice, kjer boste kuhali.
  2. Vključite pečico s pritiskom na tipko ⓘ.

⇒ Po vklopu pečice se na zaslonu prikaže prva delovna funkcija spodnjega dela.



3. V spodnjem delu nastavite zeleno funkcijo delovanja in temperaturo z gumbi za izbiro funkcije in temperature.



⇒ Simbol > se pojavi poleg funkcijskega zaslona, ki pripada zgornjemu delu.

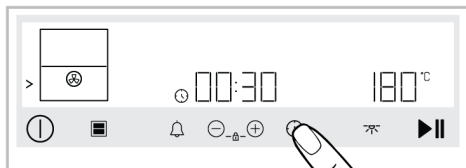
4. Če želite kuhati brez nastavitve časa kuhanja, tapnite tipko ►|| za začetek peke.

**i** Če se peka začne brez nastavitve časa peke, se pečica ob koncu peke ne izklopi samodejno. Uporabnik mora končati peko.

⇒ Spodnji del pečice začne takoj delovati pri izbrani funkciji in temperaturi, na zaslonu pa se prikaže pretečeni čas. Na zaslonu sta prikazana simbola ► in ↓. Ko pečica doseže nastavljeno vrednost, vse stopnje simbola ↓ zasvetijo. Na zaslonu za trajanje/uro se prikaže pretečeni čas po začetku peke.

5. **Če želite peči z nastavljanjem časa peke**, enkrat tapnite ⓘ tipko.

⇒ Simbol ⓘ se prikaže na zaslonu za čas/trajanje v spodnjem delu.



**i** Za hitro nastavev časa peke najprej nastavite funkcijo delovanja in temperaturo, nato se dotaknite tipke ⊕ in nastavite čas na 30 minut. Potem s tipkama ⊕/⊖ natančneje nastavite čas.

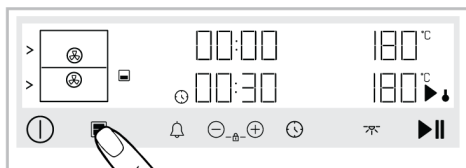
6. S tipkama ⊕/⊖ nastavite čas peke.

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

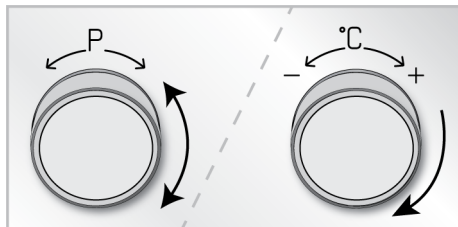
7. Po nastavitvi načina delovanja, temperature in časa peke se za začetek peke dotaknite tipke ▶||.

⇒ Spodnji del pečice začne takoj delovati pri izbrani funkciji in temperaturi. Čas peke na zaslonu se prične odšteti. Na zaslonu sta prikazana simbola ▶ in ↓. Ko pečica doseže nastavljeno vrednost, vse stopnje simbola ↓ zasvetijo.

8. Za aktiviranje zgornjega dela tapnite tipko ■.



9. V zgornjem delu nastavite želeno funkcijo delovanja in temperaturo z gumbi za izbiro funkcije in temperature.



⇒ Simbol > se pojavi poleg funkcijskega zaslona, ki pripada zgornjemu delu.

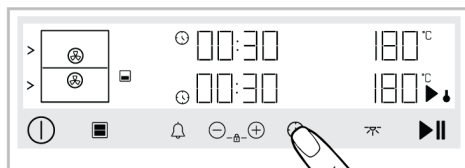
10. Če želite peči brez nastavljanja časa peke, tapnite tipko ▶|| za začetek peke.

**i** Če se peka začne brez nastavitve časa peke, se pečica ob koncu peke ne izklopi samodejno. Uporabnik mora končati peko.

⇒ Zgornji del pečice začne takoj delovati pri izbrani funkciji in temperaturi, na zaslonu pa se prikaže pretečeni čas. Na zaslonu sta prikazana simbola ▶ in ↓. Ko pečica doseže nastavljeno vrednost, vse stopnje simbola ↓ zasvetijo. Na zaslonu za trajanje/uro se prikaže pretečeni čas po začetku peke.

11. Če želite peči z nastavljanjem časa peke, enkrat tapnite ⏸ tipko.

⇒ Na zaslonu za čas/trajanje zgornjega dela se prikaže simbol ⏸.



**i** Za hitro nastavev časa peke najprej nastavite funkcijo delovanja in temperaturo, nato se dotaknite tipke ⊕ in nastavite čas na 30 minut. Potem s tipkama ⊕/⊖ natančneje nastavite čas.

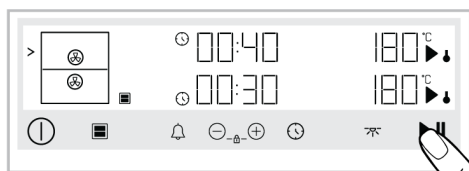
12. S tipkama ⊕/⊖ nastavite čas peke.



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

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

- ⇒ Zgornji del pečice začne takoj delovati pri izbrani funkciji in temperaturi. Čas peke na zaslonu se prične odšteti. Na zaslonu sta prikazana simbola ► in ↓. Ko pečica doseže nastavljeno vrednost, vse stopnje simbola ↓ zasvetijo.



14. V primeru peke brez nastavljenega časa peke se pečica ne izklopi samodejno za oba dela. Po končani peki jo morate izključiti sami. Končajte peko tako, da tapnete tipko ►||, medtem ko je del, kjer ste kuhali, aktiven. Ko je kuhanje drugega dela končano, najprej aktivirajte drugi del s tipko [ ] in tapnite tipko ►||, da končate kuhanje. Če želite končati peko v obeh delih, tapnite tipko (i), da popolnoma izklopite pečico.

15. V primeru peke z nastavljenim časom peke se na zaslonu indikatorja temperature tistega dela, kjer se je čas peke iztekel, prikaže napis "Konec", sliši se zvočno opozorilo in peka v tistem delu se ustavi. Drugi del še naprej deluje, dokler se čas peke ne izteče. Ko se izteče čas peke v drugem delu, se na zaslonu indikatorja temperature tega dela prikaže napis "Konec", sliši se zvočno opozorilo in peka v tistem delu se ustavi.

- ⇒ V vsakem delu se ob koncu obdobja alarma dve minuti oddaja opozorilni zvok. Ko se oglasi zvočno opozorilo in se na zaslonu prikaže besedilo

"Konec", če se dotaknete tipke ►||, pečica nadaljuje z delovanjem za nedoločen čas. Če pritisnete na tipko (i), se pečica izključi. Če se dotaknete katere koli druge tipke, se opozorilni zvok izključi.

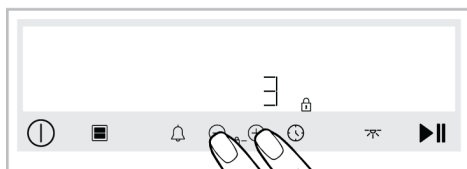
### 5.3 Nastavitve

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

#### Aktiviranje zaklepanja tipk

Z zaklepanjem tipk zaščitite aparat pred posegi na upravljalni enoti.

1. Držite tipki (+)/(-) hkrati, dokler se na zaslonu ne prikaže simbol (i).



- ⇒ Na zaslonu se prikaže simbol (i) in varovalo tipk je aktivirano. Če pritisnete katero koli tipko, ko je nastavljeno varovalo tipk, se zasliši zvočni signal in simbol (i) utripa.

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

#### Deaktiviranje zaklepanja tipk

1. Držite tipki (+)/(-) hkrati, dokler na zaslonu ne izgine simbol (i). Simbol (i) izgine in varovalo tipk je onemogočeno.

#### Nastavev alarma


Upravljalna enota izdelka se lahko uporablja tudi za druga opozorila ali opomnike, ne samo za peko.

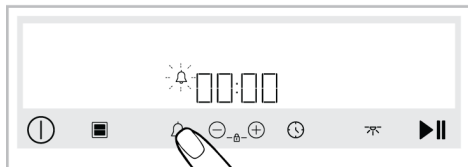
Programska ura nima vpliva na delovanje pečice. Uporablja se za opozorila. Na primer, lahko nastavite opomnik, da je treba po določenem času obrniti meso v pečici. Ko nastavljeni časovnik poteče, se oglasi zvočno opozorilo.






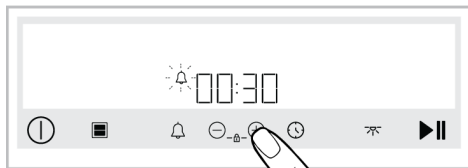
Najdaljši čas alarma, ki ga lahko nastavite, je 23 ur in 59 minut.


1. Pritisnite tipko , da nastavite alarm.


⇒ Simbol  na zaslonu prične utripati.



2. S tipkama / nastavite čas opozorila. Znova pritisnite tipko , da potrdite nastavev.



⇒ Simbol  neprekinjeno sveti in čas alarma začne odšteti na zaslonu. Če hkrati nastavite čas opozorila in čas peke bo na zaslonu prikazan čas, ki je krajši.



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


### Izklop opozorila

1. Po koncu alarma zvočno opozorilo traja dve minuti. Z dotikom katere koli tipke ustavite zvočno opozorilo.

⇒ Zvočno opozorilo se ustavi.


### Preklic opozorila




1. Če pritisnete tipko , ponastavite čas alarma. Držite tipko , dokler se na zaslonu ne prikaže **00:00** simbol .


2. Alarm lahko prekličete tudi tako, da dalj časa držite tipko .


### Nastavev glasnosti


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

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

2. Držite tipki /, dokler se na zaslonu ne prikaže .


3. S ponovnim pritiskom tipke  aktivirate nastavev glasnosti. **(b-1, b-2)**




4. S tipkama / nastavite zeleni ton.


⇒ Izbrana glasnost je nemudoma potrjena. Za vrnitev v meni nastavev pritisnite tipko .



### Nastavev svetlosti zaslona


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

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

2. Držite tipki /, dokler se na zaslonu ne prikaže .


3. S ponovnim pritiskom na tipko  aktivirate nastavev svetlosti.



4. S tipkama / nastavite svetlost. **(d-1, d-2, d-3)**


⇒ Izbrana svetlost je nemudoma potrjena. Za vrnitev v meni nastavev pritisnite tipko .

### Nastavev funkcije hitro predgrevanje (Booster)

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





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

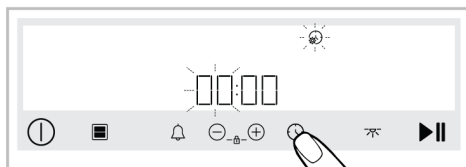
- Držite tipke  $\oplus/\ominus$ , dokler se na zaslonu ne prikaže simbol .
- Nastavitev hitrega predgrevanja (booster) aktivirate s ponovnim pritiskom tipke .
- S tipkama  $\oplus/\ominus$  spremenite nastavev "OFF" v "ON" na zaslonu.
  - ⇒ Izbrano hitro predgrevanje je nemudoma potrjeno. Za vrnitev v meni nastavev se dotaknite tipke.


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

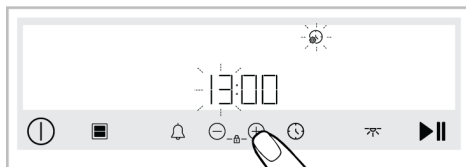
### Nastavev časa


Prilagoditev nastavljenih ure na pečici

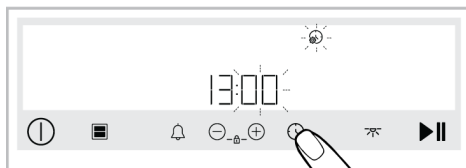
- Ko je pečica izključena (medtem je na zaslonu prikazan čas) se dotaknite tipke  in jo zadržite približno 3 sekunde.
- Držite tipke  $\oplus/\ominus$ , dokler se na zaslonu ne prikaže simbol .
- Da aktivirate polje za časovnik se dotaknite tipke .
  - ⇒ Na zaslonu utripata simbol  in polje časovnika.





- Nastavite čas s pritiskom tipk  $\oplus/\ominus$  in aktivirajte polje minut z dotikom tipke .



- ⇒ Na zaslonu utripata simbol  in polje z minutami.



- Pritisnite tipki  $\oplus/\ominus$ , da nastavite minute. Potrdite nastavev s pritiskom tipke .
  - ⇒ Izbrana ura v dnevu je nemudoma potrjena. Za vrnitev v meni nastavev pritisnite tipko .

## 6 Splošne informacije o peki

V tem razdelku najdete nasvete za pripravo in peko jedi.

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

### 6.1 Splošna opozorila glede peke v pečici

- Ko odprete vratca pečice med ali po peki, iz nje uhaja vroča para. Para lahko povzroči opekline dlani, obraza in oči. Ko odpirate vratca pečice, se držite stran.
- Intenzivna para, ki se ustvarja med peko, lahko v notranjosti in izven pečice ter na delih pohištva nad pečico kondenzira zaradi temperaturne razlike. To je običajen fizikalni pojav.
- Temperatura in čas peke sta odvisna od vrste jedi, recepta in količine hrane. Zato so te vrednosti navedene zgolj kot priporočena območja.
- Pred pričetkom peke iz pečice vedno odstranite dodatke, ki jih ne potrebujete. Če v pečici pustite dodatke, jed morda ne bo pripravljena pravilno.
- Za jedi, ki jih boste pripravili po lastnih receptih, lahko upoštevate vrednosti v tabeli za podobne jedi.

- Z uporabo priloženih dodatkov si boste znatno olajšali pripravo jedi. Vedno upoštevajte opozorila in informacije, ki jih podaja proizvajalec posode.
- Papir za peko odrežite na primerno velikost glede na velikost posode, v kateri ga boste uporabili. Papir za peko, ki visi čez rob posode, se lahko vname in poslabša kakovost pripravljenih jedi. Papir za peko uporabljajte samo v zanj določenem temperaturnem območju.
- Za pravilno pripravo jedi položite posodo na priporočeno višino police. Med peko ne spreminjajte višine police.

### 6.1.1 Pekovski izdelki in pečene jedi

- Za najboljše rezultate peke priporočamo uporabo aparatu priloženih dodatkov. Če boste uporabljali drugo posodo, izberite temno posodo, odporno na sprijemanje in na visoko temperaturo.
- Če je za pripravo jedi v tabeli predvideno predgrevanje, vstavite jed v pečico, ko je ta segreta.
- Če boste uporabili posodo na žični rešetki, položite posodo na sredino rešetke in ne preblizu zadnje stene.
- Za pripravo pekovskih izdelkov naj bodo vse sestavine sveže in pri sobni temperaturi.
- Postopek peke je odvisen od količine hrane in velikosti posode.
- Kovinski, keramični in stekleni pekači podaljšajo čas peke in spodnja površina peciva se ne zapeče enakomerno.
- Če uporabljate papir za peko, bo spodnja stran peciva morda obarvana rjavo. V tem primeru boste morda morali podaljšati čas peke za približno 10 minut.
- Vrednosti, navedene v tabeli peke, so določene na podlagi preizkusov, izvedenih v našem laboratoriju. Vrednosti, primerne za vas, lahko odstopajo od teh vrednosti.

- Postavite vašo jed na polico, ki jo priporoča tabela za peko. Spodnja polica v pečici je označena kot polica 1.

#### Nasveti za peko tort

- Če je torta presuha, povišajte temperaturo za 10 °C in skrajšajte čas peke.
- Če je torta premokra, uporabite manjšo količino tekočine ali znižajte temperaturo za 10 °C.
- Če je zgornja površina torte zažgana, znižajte temperaturo in podaljšajte čas peke.
- Če je notranjost torte dobro pečena, zunanost pa še lepljiva, uporabite manj tekočine za testo, znižajte temperaturo in podaljšajte čas peke.

#### Nasveti za pecivo

- Če je pecivo presuho, povišajte temperaturo za 10 °C in skrajšajte čas peke. Testo navlažite s prelivom iz mleka, olja, jajc in jogurta.
- Če se pekovski izdelki pečejo počasi, pazite, da pripravljeno testo ne prekipi iz pekača.
- Če je zgornja površina jedi zapečena, spodnja pa še ni pečena, ste morda na dno posode nanесли preveč namaza. Za enakomerno porjavlost pekovskih izdelkov nanesite namaz na testo enakomerno.
- Pekovske izdelke pecite v položaju in pri temperaturi, navedeni v tabeli za peko. Če spodnja površina peciva še ni dovolj zapečena, naslednjič pred koncem peke postavite pekač za nekaj časa na spodnjo polico.

#### Tabela za peko peciva in pečenih jedi v enem velikem delu

##### Priporočila za peko v samo enem pekaču

Hrana	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
Pecivo na pekaču	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec	3	180	30 ... 40
Pecivo v modelu	Model za torto za na žično polico **	Grelec ventilatorja	3	190	40 ... 50
drobno pecivo	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec	3	160	25 ... 35
	Standardni pekač *	Grelec ventilatorja	2	160	35 ... 45
Biskvit	Okrogli model za torto, premera 26 cm, s sponko za žično polico **	Zgornji in spodnji grelec	3	160	30 ... 40
	Okrogli model za torto, premera 26 cm, s sponko za žično polico **	Grelec ventilatorja	3	160	35 ... 45
Piškoti	Pekač za pecivo *	Zgornji in spodnji grelec	3	170	25 ... 35
	Pekač za pecivo *	Grelec ventilatorja	3	170	30 ... 40
Keksi	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec	2	200	30 ... 40
Kruhek	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec	2	200	25 ... 35
	Standardni pekač *	Grelec ventilatorja	3	180	30 ... 40
Cel kruh	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec	3	200	35 ... 45
	Standardni pekač *	Grelec ventilatorja	3	200	35 ... 45
Lazanja	Steklena/kovinska pravokotna posoda na žični polici **	Zgornji in spodnji grelec	2 ali 3	200	30 ... 40
Jabolčna pita	Črni okrogli kovinski model premera 20 cm, za na žično polico **	Zgornji in spodnji grelec	2	180	60 ... 75
	Črni okrogli kovinski model premera 20 cm, za na žično polico **	Grelec ventilatorja	3	170	60 ... 80
Pica	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec	3	250 ... 280	8 ... 15
	Standardni pekač *	Funkcija za pico	3	250 ... 280	6 ... 12

Za vse vrste hrane je priporočljivo predgrevanje.

\* Ti dodatki vaši napravi morda niso priloženi.

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

## Predlogi za peko z dvema pekačema

Hrana	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
drobno pecivo	1 - Standardni pekač * 4 - Pekač za pecivo *	Grelec ventilatorja	1 - 4	160	35 ... 45
Piškot	2 - Standardni pekač * 4 - Pekač za pecivo *	Grelec ventilatorja	2 - 4	170	30 ... 40
Kruhek	2 - Standardni pekač * 4 - Pekač za pecivo *	Grelec ventilatorja	2 - 4	180	30 ... 40

Za vse vrste hrane je priporočljivo predgrevanje.

\* Ti dodatki vaši napravi morda niso priloženi.

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

### Tabela za peko peciva in pečenih jedi v zgornjem delu

#### Priporočila za peko v samo enem pekaču

Hrana	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
Pecivo v modelu	Model za torto za na žično polico **	Grelec ventilatorja	4	190	45 ... 55
drobno pecivo	Standardni pekač *	Grelec ventilatorja	4	160	40 ... 50
Piškot	Pekač za pecivo *	Grelec ventilatorja	4	170	30 ... 40
Kruhek	Standardni pekač *	Grelec ventilatorja	4	180	35 ... 45

Za vse vrste hrane je priporočljivo predgrevanje.

\* Ti dodatki vaši napravi morda niso priloženi.

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

### Tabela za peko peciva in pečenih jedi v spodnjem delu

#### Priporočila za peko v samo enem pekaču

Hrana	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
Pecivo v modelu	Model za torto za na žično polico **	Grelec ventilatorja	1	190	45 ... 55
Biskvit	Okrogli model za torto, premera 26 cm, s sponko za žično polico **	Grelec ventilatorja	1	160	40 ... 50
Pica	Standardni pekač *	Funkcija za pico	2	250 ... 280	10 ... 15

Za vse vrste hrane je priporočljivo predgrevanje.

\* Ti dodatki vaši napravi morda niso priloženi.

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

## “Grelec ventilatorja Eko” operating function

- Pri uporabi funkcije Grelec ventilatorja Eko po začetku peke ne spreminjajte nastavitve temperature.
- Pri peki v načinu Grelec ventilatorja Eko ne odpirajte vrat pečice. Če vratc ne odpirate, je temperatura v notranjosti

optimizirana za varčevanje z energijo in ta temperatura se lahko razlikuje od temperature, prikazane na zaslonu.

- V načinu Grelec ventilatorja Eko ne predgrevalite pečice.

### Tabela kuhanja za “Grelec ventilatorja Eko” delovanje v enem velikem delu Priporočila za peko v samo enem pekaču

Hrana	Uporabljen pribor	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
drobno pecivo	Standardni pekač *	2	160	35 ... 50
Piščoti	Standardni pekač *	3	200	30 ... 40
Kruh	Standardni pekač *	2	200	35 ... 50

\* Ti dodatki vaši napravi morda niso priloženi.

### Tabela kuhanja za “Grelec ventilatorja Eko” delovanje v zgornjem velikem delu Priporočila za peko v samo enem pekaču

Hrana	Uporabljen pribor	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
drobno pecivo	Standardni pekač *	4	180	35 ... 50
Piščoti	Standardni pekač *	4	200	45 ... 55
Kruh	Standardni pekač *	4	220	35 ... 50

\* Ti dodatki vaši napravi morda niso priloženi.

## 6.1.2 Meso, ribe in perutnina

### Pomembno glede peke na žaru

- Če piščanca, purana ali večje kose mesa pred peko začinite z limoninim sokom in poprom, bo rezultat peke boljši.
- Kosi mesa s kostmi se pečejo 15 do 30 minut dlje kot kosi mesa v obliki filejev.
- Računajte s približno 4 do 5 minutami peke na centimeter debeline mesa.

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

## Tabela za peko mesa, rib in perutnine v enem velikem delu

Hrana	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
Pečenka (1 kg)	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	3	15 minut 250/ maks., po 180 ... 190	60 ... 80
jagnječja krača (1,5-2 kg)	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	3	170	85 ... 110
Ocvrt piščanec (1,8-2 kg)	Žična rešetka * Postavite pekač na spodnjo polico.	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	2	15 minut 250/ maks, po 210	65 ... 85
	Žična rešetka * Postavite pekač na spodnjo polico.	Funkcija »3D«	2	15 minut 250/ maks, po 210	65 ... 85
Puran (5,5 kg)	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	1	25 minut 250/ maks., po 180 ... 190	150 ... 210
	Standardni pekač *	Funkcija »3D«	1	25 minut 250/ maks., po 180 ... 190	150 ... 210
Ribe	Žična rešetka * Postavite pekač na spodnjo polico.	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	3	200	20 ... 30
	Žična rešetka * Postavite pekač na spodnjo polico.	Funkcija »3D«	3	200	20 ... 30

Za vse vrste hrane je priporočljivo predgrevanje.

\*Ti dodatki vaši napravi morda niso priloženi.

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

## Tabela za peko mesa, rib in perutnine v zgornjem delu

Hrana	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
Ocvrt piščanec (1,8-2 kg)	Standardni pekač *	Grelec ventilatorja	4	15 minut 250/ maks, po 210	80 ... 105
Ribe	Standardni pekač *	Grelec ventilatorja	4	200	20 ... 30

Za vse vrste hrane je priporočljivo predgrevanje.

\*Ti dodatki vaši napravi morda niso priloženi.

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



## Tabela za peko mesa, rib in perutnine v spodnjem delu

Hrana	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
Ocvrt piščanec (1,8-2 kg)	Standardni pekač *	Grelec ventilatorja	1	15 minut 250/ maks, po 210	70 ... 95
Ribe	Standardni pekač *	Grelec ventilatorja	1	200	20 ... 30

Za vse vrste hrane je priporočljivo predgrevanje.

\*Ti dodatki vaši napravi morda niso priloženi.

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

### 6.1.3 Žar

Pri peki na žaru se rdeče meso, ribe in perutnina hitro spečejo, imajo hrustljivo skorjo in se ne izsušijo. Posebej primerne za peko so jedi, ki vsebujejo meso v obliki filejev, nabodala, klobase in sočna zelenjava (paradižnik, čebula itd.).

#### Splošna opozorila

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

#### Tabela za žar za en veliki del

Hrana	Uporabljen pribor	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
Ribe	Žična rešetka	4 - 5	250	20 ... 25
piščančji kosi	Žična rešetka	4 - 5	250	25 ... 35
mesne kroglice (teletina) - 12 količina	Žična rešetka	4	250	20 ... 30
jagnječje zarezbrnice	Žična rešetka	4 - 5	250	20 ... 25
Zrezek - (mesne kocke)	Žična rešetka	4 - 5	250	25 ... 30
Telečje zarezbrnice	Žična rešetka	4 - 5	250	25 ... 30
Gratinirana zelenjava	Žična rešetka	4 - 5	220	20 ... 30
Toast	Žična rešetka	4	250	2 ... 4

Za pripravo hrane na žaru priporočamo 5 minut predgrevanja.

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

### Pomembno glede peke na žaru

- Pripravite kose jedi s podobno debelino in težo.
- Kose jedi, ki jih želite peči na žaru, položite na žično rešetko ali pladenj z žično rešetko ter jih porazdelite tako, da bodo v območju velikosti grelca za žar.
- Čas peke na žaru je odvisen od debeline kosov hrane.
- Položite rešetko ali pladenj z rešetko na želeno višino police. Če pečete na rešetki, na najnižjo polico položite pekač za zbiranje maščob. Pekač naj pokriva celotno območje grelca za žar. Ta pekač vaši napravi morda ni priložen. Za lažje čiščenje v pekač nalijte nekaj vode.

## Tabela za žar za zgornji del

Hrana	Uporabljen pribor	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
mesne kroglice (teletina) - 12 količina	Žična rešetka	4	250	20 ... 30
Toast	Žična rešetka	4	250	2 ... 4

Za pripravo hrane na žaru priporočamo 5 minut predgrevanja.

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

### 6.1.4 Jedi za preizkus

Jedi iz te tabele za peko so bile pripravljene v skladu s standardom EN 60350-1, ki določa pogoje preizkušanja aparatov v testnih laboratorijih.

### Tabela za peko jedi za preizkus v enem velikem delu

#### Priporočila za peko v samo enem pekaču

Hrana	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
Piškoti shortbread	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec	3	140	20 ... 30
	Standardni pekač *	Grelec ventilatorja	3	140	15 ... 25
drobno pecivo	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec	3	160	25 ... 35
	Standardni pekač *	Grelec ventilatorja	2	160	35 ... 45
Biskvit	Okrogli model za torto, premera 26 cm, s sponko za žično polico **	Zgornji in spodnji grelec	3	160	30 ... 40
	Okrogli model za torto, premera 26 cm, s sponko za žično polico **	Grelec ventilatorja	3	160	35 ... 45
Jabolčna pita	Črni okrogli kovinski model premera 20 cm, za na žično polico **	Zgornji in spodnji grelec	2	180	60 ... 75
	Črni okrogli kovinski model premera 20 cm, za na žično polico **	Grelec ventilatorja	3	170	60 ... 80

Za vse vrste hrane je priporočljivo predgrevanje.

\* Ti dodatki vaši napravi morda niso priloženi.

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

### Predlogi za peko z dvema pekačema

Hrana	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
Pišskoti shortbread	2 - Standardni pekač * 4 - Pekač za pecivo *	Grelec ventilatorja	2 - 4	140	15 ... 25
drobno pecivo	1 - Standardni pekač * 4 - Pekač za pecivo *	Grelec ventilatorja	1 - 4	160	35 ... 45

Za vse vrste hrane je priporočljivo predgrevanje.

\* Ti dodatki vaši napravi morda niso priloženi.

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

### Tabela za žar za en veliki del

Hrana	Uporabljen pribor	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
mesne kroglice (teletina) - 12 količina	Žična rešetka	4	250	20 ... 30
Toast	Žična rešetka	4	250	2 ... 4

Za pripravo hrane na žaru priporočamo 5 minut predgrevanja.

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

### Tabela kuhanja skupaj v spodnjih zgornjih delih

Del za peko	Hrana	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
Zgornji	drobno pecivo	Standardni pekač *	Grelec ventilatorja	2	150	35 ... 50
Spodnji	drobno pecivo	Standardni pekač *	Grelec ventilatorja	2	150	35 ... 50
Zgornji	Cel piščanec	Standardni pekač *	Grelec ventilatorja	4	15 minut 250/ maks, po 190	80 ... 100
Spodnji	Pecivo v modelu	Model za torto za na žično polico **	Grelec ventilatorja	1	180	45 ... 55
Zgornji	Pecivo v modelu	Model za torto za na žično polico **	Grelec ventilatorja	4	180	45 ... 55
Spodnji	Ribe	Standardni pekač *	Grelec ventilatorja	1	200	20 ... 30
Zgornji	Ribe	Standardni pekač *	Grelec ventilatorja	4	200	20 ... 30
Spodnji	Kruhek	Standardni pekač *	Grelec ventilatorja	1	180	35 ... 50

Del za peko	Hrana	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
Zgornji	Kruhek	Standardni pekač *	Grelec ventilatorja	4	180	30 ... 45
Spodnji	Pica	Standardni pekač *	Pica	2	250	10 ... 17

Za vse vrste hrane je priporočljivo predgrevanje.

\* Ti dodatki vaši napravi morda niso priloženi.

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

## 7 Vzdrževanje in čiščenje

### 7.1 Splošne informacije o čiščenju

#### Splošna opozorila

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

- Po čiščenju temeljito obrišite preostalo tekočino z aparata in tudi takoj očistite madeže od hrane, ki nastajajo med kuhanjem.
- Nobenega sestavnega dela vaše naprave ne pomivajte v pomivalnem stroju, razen če ni drugače navedeno v uporabniškem priročniku.

#### Površine iz nerjavečega jekla

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

#### Emajlirane površine

- Po vsaki uporabi očistite emajlirane površine aparata z običajnim čistilom za pomivanje posode, toplo vodo in mehko krpo ali gobico, nato pa jih obrišite s suho krpo.

- Če ima vaš aparat vgrajeno funkcijo enostavnega čiščenja s paro, lahko to funkcijo uporabite za enostavno čiščenje svežih madežev. (Glejte Enostavno čiščenje s paro [► 86].)
- Za trdovratne madeže lahko uporabite čistilo za pečico in žar, ki ga priporoča spletna stran vaše blagovne znamke, in čistilno gobico, ki ne povzroča prask. Ne uporabljajte zunanjih čistilnikov.
- Pred čiščenjem se mora pečica celoti ohladiti. Čiščenje vročih površin predstavlja nevarnost požara in nastanek poškodb na emajliranih površinah.

### **Elektroforetično lakirane površine**

- Stranske stene pečice so lahko zaščitene z emajlom ali elektroforetičnim lakom. To je odvisno od modela.
- Površine, zaščitene z elektroforetičnim lakom, imajo rahlo motno in porozno površino. Teh površin ni treba čistiti.
- Zahvaljujoč svoji porozni strukturi lahko površine, zaščitene z elektroforetičnim lakom, vpijajo olja in se pričnejo svetiti, ko so nasičene. V tem primeru je treba te dele zamenjati.

### **Steklene površine**

- Pri čiščenju steklenih površin ne uporabljajte trdih kovinskih strgal in abrazivnih čistil. Ta lahko poškodujejo steklene površine.
- Aparat očistite z običajnim čistilom za pomivanje posode, toplo vodo in krpo iz mikrovlagen, primerno za steklene površine, nato pa ga obrišite s suho krpo iz mikrovlagen.
- Ostanke čistila obrišite s krpo, namočeno v čisto, hladno vodo, nato pa jih obrišite s suho krpo iz mikrovlagen. Ostanki čistila lahko poškodujejo steklene površine.
- Za čiščenje sprijete umazanije nikoli ne uporabljajte nožev, jeklene volne ali podobnih strgal.
- Madeže kalcija (vodnega kamna) na steklenih površinah lahko odstranite z običajnimi sredstvi za odstranjevanje vodnega kamna, kot sta na primer kis in limonin sok.

- Če je površina močno umazana, nanesite čistilo na gobico in jo za nekaj časa položite na madež. Nato očistite stekleno površino z mokro krpo.
- Razbarvanje in madeži na steklenih površinah so običajni in ne pomenijo okvare.

### **Plastični deli in barvane površine**

- Po uporabi očistite plastične dele in barvane površine aparata z običajnim čistilom za pomivanje posode, toplo vodo in mehko krpo ali gobico, nato pa jih obrišite s suho krpo.
- Ne uporabljajte trdih kovinskih strgal in abrazivnih čistil. S tem lahko poškodujete površine.
- Preverite, da spoji komponent aparata niso vlažni in da v njih ni čistila. V nasprotnem lahko v teh spojih pride do korozije.

### **7.2 Čiščenje dodatkov**

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

### **7.3 Čiščenje upravljalne plošče**

- Pri čiščenju upravljalne plošče in gumbob obrišite ploščo in gumbe z mehko, vlažno krpo in nato še s suho krpo. Pri čiščenju upravljalne plošče ne odstranjujte gumbob in tesnil. S tem lahko poškodujete upravljalno ploščo in gumbe.
- Pri čiščenju plošč iz nerjavečega jekla z gumbi ne uporabljajte čistila za nerjaveče jeklo v področju ob gumbih. Oznake okrog gumbob se lahko izbrišejo.
- Upravljalno ploščo očistite z mehko, vlažno krpo, nato pa jo posušite s suho krpo. Če ima vaš aparat funkcijo varovala tipk, jo aktivirajte pred čiščenjem upravljalne plošče. V nasprotnem primeru lahko pride do sproženja katere od tipk.

## 7.4 Čiščenje notranjosti pečice (območja za peko)

Upoštevajte korake čiščenja, opisane v razdelku »Splošne informacije o čiščenju« glede na vrste površin, ki so v vaši pečici.

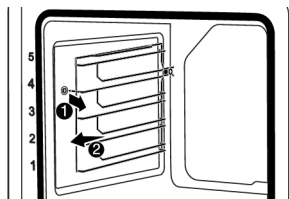
### Čiščenje stranskih sten pečice

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

Če ima vaš model žične police, jih pred čiščenjem sten odstranite. Nato dokončajte čiščenje, kot je opisano v razdelku »Splošne informacije o čiščenju« glede na vrste površin, ki so v vaši pečici.

### Odstranjevanje stranskih žičnih polic

1. Odstranite sprednji nosilec polic, tako da ga potegnete stran od stene pečice.
2. Odstranite nosilce žičnih polic, tako da jih povlečete k sebi.

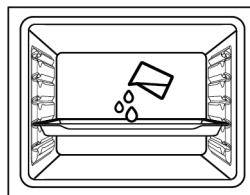


3. Da znova namestite nosilce polic, izvedite postopek v obratnem vrstnem redu.

## 7.5 Enostavno čiščenje s paro

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

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



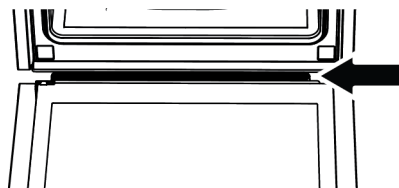
3. Vključite funkcijo enostavnega parnega čiščenja. Na zaslonu se prikaže čas čiščenja. Tega časa ni mogoče spreminjati.

Odprite vratca in obrišite notranje površine pečice z mokro krpo ali gobico.

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

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

(Odvisno od modela naprave. Morda ni na voljo pri vašem aparatu.) Po kondenzaciji v pečici se lahko v kanalu korita pod pečico pojavi lužica ali vlaga. Po uporabi očistite kanal korita z vlažno krpo in ga nato posušite.



## 7.6 Čiščenje vratc pečice

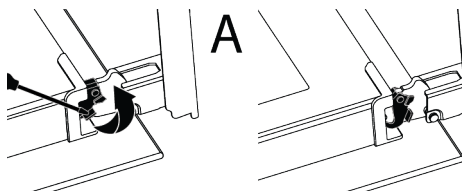
Za čiščenje lahko vrata pečice in stekla vratc tudi demontirate. Demontaža vratc pečice je opisana v razdelkih »Demontaža vratc pečice« in »Demontaža notranjega stekla vratc«. Ko odstranite notranja stekla vratc, jih očistite s čistilom za pomivanje posode, toplo vodo in mehko krpo ali

gobico, nato pa jih obrišete s suho krpo. Da odstranite vodni kamen s stekla vratc, uporabite kis in splaknite z vodo.

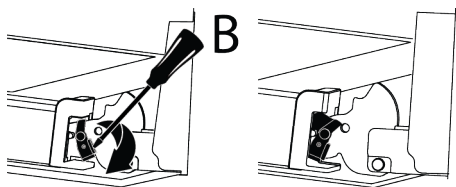
**i** Za čiščenje vratc in stekla pečice ne uporabljajte grobih abrazivnih čistil, kovinskih strgal, jeklene volne ali belil.

### Demontaža vratc pečice

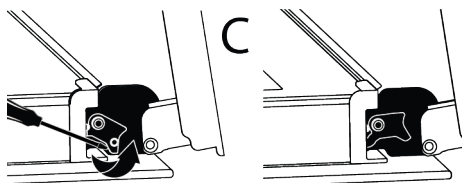
1. Odprite vrata pečice.
2. Odprite sponke na sprednjem podnožju tečaja vratc na levi in desni strani, tako da jih jih potisnete navzdol, kot je prikazano na sliki.
3. Uporabljajo se različni tipi tečajev (A), (B) ali (C), odvisno od modela. Naslednje slike prikazujejo načine odpiranja različnih tipov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



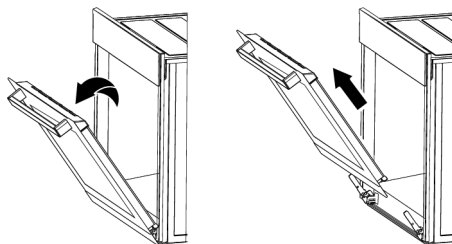
5. Tečaj tipa (B) se uporablja pri vratih z mehkim zapiranjem.



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



7. Odprite vratca v polodprti položaj.



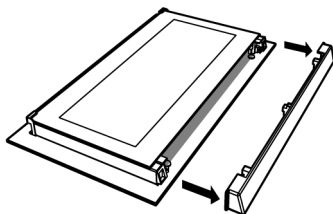
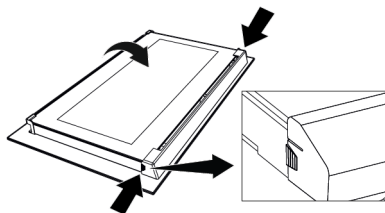
8. Vratca povlecite navzgor, da jih sprostite od levega in desnega tečaja, ter jih odstranite.

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

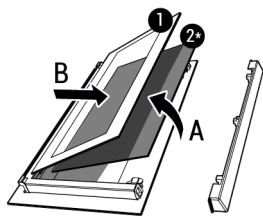
### 7.7 Demontaža notranjega stekla vratc pečice

Za čiščenje lahko demontirate notranje steklo vratc aparata.

1. Odprite vrata pečice.
2. Povlecite plastični del, pritrjen na zgornji del vratc, proti sebi, tako da pritisnete na pritisne točke na obeh straneh dela, in ga nato odstranite.



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



- 1 Prva notranja steklena plošča
- 2\* Notranje steklo (morda ni za voljo pri vašem aparatu)

- Če ima vaš aparat notranje steklo (2), ponovite isti postopek in ga demontirajte (2).
- Prvi korak demontaže vrat je menjava notranjega stekla (2). Postavite poševni rob stekla na poševni rob plastičnega utora. (Če ima vaš aparat notranje steklo.) Notranje steklo (2) mora biti vstavljeno v plastični utor, najbližji prvemu notranjemu steklu (1).
- Ko pritrjujete prvo notranje steklo (1), pazite na smer tiskane strani na notranjem steklu. Pomembno je, da so vsi spodnji vogali prvega notranjega stekla (1) v spodnjih plastičnih utarih.
- Potisnite plastični del proti okvirju, da se zasliši »klik«.

## 7.8 Čiščenje luči v pečici

Če se stekelce luči v pečici umaže, ga očistite s čistilom za posodo, toplo vodo in mehko krpo ali gobico, nato ga obrišite s suho krpo. Če je treba zamenjati žarnico, sledite korakom v naslednjem razdelku.

### Zamenjava žarnice v pečici

#### Splošna opozorila

- Da preprečite električni udar pri menjavi žarnice, odklopite pečico od električnega omrežja in počakajte, da se ohladi. Vroč površine lahko povzročijo opekline!
- V to pečico je vgrajena običajna žarnica z močjo manj kot 40 W, višino manj kot 60 mm in premerom manj kot 30 mm, ali halogenska žarnica s podnožjem G9 z močjo manj kot 60 W. Žarnice so primerne za delovno temperaturo nad 300 °C. Žarnice za pečice lahko dobite pri

pooblaščenih servisnih delavnicah kvalificiranih električarjih. Ta izdelek vsebuje žarnico energijskega razreda G.

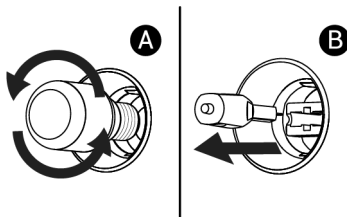
- Položaj žarnice se pri vašem aparatu lahko razlikuje od slike.
- Žarnica za pečico ni primerna za uporabo v stanovanjskih prostorih. Namen te žarnice je osvetljevati prostor v pečici.
- Žarnica za pečico mora zdržati ekstremne pogoje, kot je na primer temperatura nad 50 °C.

#### Če ima vaša pečica okroglo lučko

- Odklopite aparat iz električnega napajanja.
- Odstranite zaščitno steklo, tako da ga zavrtite v nasprotni smeri urnega kazalca.



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

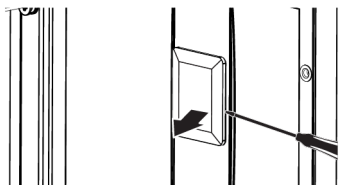


- Znova namestite stekleni pokrov.

#### Če ima vaša pečica kvadratno lučko

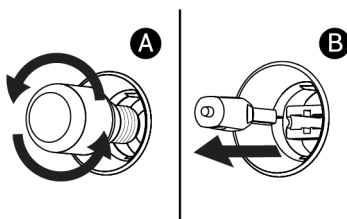
- Odklopite aparat iz električnega napajanja.
- Odstranite žične rešetke v skladu z opisom.





3. Z izvijačem privzdignite zaščitno stekelce. Najprej odstranite vijak, če je na kvadratni svetilki v vašem izdelku vijak.
4. Če vaša žarnica ustreza tipu A na spodnji sliki, jo zavrtite, kot je prikazano, in jo zamenjajte z novo. Če je vaša

žarnica tipa B, jo izvlecite, kot je prikazano na sliki, in jo zamenjajte z novo.



5. Znova namestite zaščitno stekelce in žične rešetke.

## 8 Odpravljanje težav

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

### Med delovanjem iz pečice uhaja para.

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

### Med peko se pojavljajo kapljice vode

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

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

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

### Aparat ne deluje.

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

### Lučka pečice ne sveti.

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

### Pečica ne greje.

- Morda način delovanja pečice in/ali temperatura ni nastavljena. >>> Nastavite ustrezen način delovanja in/ali temperaturo.
- Vrata pečice so morda odprta. >>> Preverite, ali so vrata pečice zaprta. Če ostanejo vrata pečice odprta več kot 5 minut, se nastavitve časa prekličejo in grelci se izklopijo.
- Pri modelih s časovnikom, čas ni nastavljen. >>> Nastavite čas.
- Ni elektrike. >>> Preverite, ali električno omrežje deluje, in preverite varovalke v omarici z varovalkami. Po potrebi zamenjajte ali ponastavite varovalke.

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

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

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

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



