



## **Ugradna pečnica**

Korisnički priručnik

## **Vgrajena pečica**

Navodila za uporabo



BBIMM13400XMSWE



**SB / SL**

385.4409.05/R.AA/21.10.2021/3-2

7768382112

# Poštovani korisnici,

## Pre upotrebe proizvoda, pročitajte ovaj priručnik.

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

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

Sačuvajte uputstvo za upotrebu. Ako ovaj uređaj predate trećem licu, priložite i ovo uputstvo za upotrebu.

Korisnički priručnik sadrži sledeće simbole:



Opasnost koja može za rezultat imati smrt ili ozledu.

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



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



Važne informacije ili korisni saveti za upotrebu.



Pročitajte uputstvo za upotrebu!



**Arçelik A.Ş.**  
Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY

**1 Bezbednosna uputstva 4**

Namena .....	4
Bezbednost dece, ugroženih osoba i kućnih ljubimaca.....	5
Električna bezbednost .....	5
Bezbednost u transportu .....	7
Bezbednost pri ugradnji.....	7
Bezbednost upotrebe.....	7
Upozorenja o temperaturi.....	8
Upotreba dodataka .....	8
Bezbednost kuvanja .....	9
Bezbednost pri održavanju i čišćenju .....	9

**2 Uputstva za zaštitu životne sredine 11**

Propis o odlaganju otpada .....	11
Usaglašenost sa WEEE direktivom i odlaganje otpada .....	11
Odlaganje ambalažnog materijala .....	11
Preporuke za uštedu energije.....	11

**3 Vaš proizvod 12**

Predstavljanje proizvoda .....	12
Predstavljanje i upotreba kontrolne table proizvoda .....	13
Kontrola rerne.....	13
Radne funkcije rerne.....	15
Dodaci uređaja.....	17
Korišćenje dodataka uređaja.....	18
Tehničke specifikacije .....	20

**4 Prva upotreba 21**

Prvo postavljanje vremena.....	21
Prvo čišćenje.....	21

**5 Kako rukovati rernom 23**

Opšte informacije o upotrebi rerne .....	23
Rad kontrolne jedinice rerne .....	23
Podešavanja .....	29

**6 Opšte informacije o pečenju 35**

Opšta upozorenja o spremanju hrane u rerni .....	35
Peciva i hrana iz rerne.....	35
Meso, riba i živinsko meso.....	38
Gril 39	
Testna jela .....	40

**7 Održavanje i nega 42**

Opšte informacije o čišćenju.....	42
Čišćenje dodataka .....	43
Čišćenje kontrolne table .....	43
Čišćenje unutrašnjosti rerne (površina za spremanje hrane) .....	44
Jednostavno paročišćenje.....	44
Čišćenje vrata rerne .....	45
Skidanje unutrašnjeg stakla sa vrata rerne.....	47
Čišćenje sijalice u rerni .....	47

**8 Rešavanje problema 50**

# 1 Bezbednosna uputstva

- Ovaj odeljak sadrži bezbednosna uputstva koja će vam pomoći da se zaštitite od rizika od telesnih ozleda ili oštećenja imovine.
  - Ako je proizvod prenešen na drugu osobu ili polovni uređaj dat na korišćenje, uz proizvod treba isporučiti uputstvo za upotrebu, etikete proizvoda, druga relevantna dokumenta i dodatke.
  - Naša kompanija ne snosi odgovornost za štetu koja može nastati kao rezultat nepoštovanja ovih uputstava.
  - Ako se ne pridržavate ovih uputstava, bilo koja garancija biće poništena.
  - ⚠ Ugradnju i popravke uvek treba da obavlja proizvođač, ovlašćeni servis ili lica koja je imenovao uvoznik.
  - ⚠ Koristite isključivo originalne rezervne delove i dodatke.
  - ⚠ Ne pokušavajte da popravite i ne menjajte nijednu komponentu proizvoda ako to nije jasno naznačeno u uputstvu za upotrebu.
  - ⚠ Ne izvodite tehničke modifikacije na proizvodu.
- ## ⚠ Namena
- Ovaj proizvod je namenjen za kućnu upotrebu. On nije namenjen za komercijalnu upotrebu.
  - Ne koristite proizvod u baštama, na balkonima ili drugim okruženjima na otvorenom. Uređaj je predviđen za upotrebu u kuhinjama i domaćinstvima u prodavnicama, kancelarijama i drugim radnim okruženjima.
  - **UPOZORENJE:** Ovaj proizvod treba koristiti samo za spremanje hrane. Ne treba ga koristiti u različite svrhe, poput zagrevanja prostorije.
  - Rerna se može koristiti za odmrzavanje, pečenje, prženje i grilovanje hrane.
  - Ovaj proizvod ne treba koristiti za grejanje, zagrevanje tanjira, kačenje peškira ili odeće na ručici za potrebe sušenja.

## **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.
- (Ako vaš proizvod ima utikač) Zbog bezbednosti dece, isključite utikač i onemogućite rad proizvoda pre nego što ga odložite.

## **Električna bezbednost**

- Uređaj povežite na uzemljenu utičnicu zaštićenu osiguračem sa volтажom navedenom na tipskoj nalepnici. Uzemljenje mora uvesti kvalifikovani električar. Ne koristite proizvod bez uzemljenja u skladu sa lokalnim/nacionalnim propisima.

- Utikač ili električni priključak proizvoda moraju biti na lako dostupnom mestu (na koje neće uticati plamen peći). Ako to nije moguće, na električnoj instalaciji na koju je uređaj priključen mora postojati mehanizam (osigurač, prekidač, sklopka, itd.), u skladu s propisima koji uređuju napajanje električnom energijom i odvajanje svih polova od mreže.
  - Proizvod se ne sme priključiti u utičnicu tokom ugradnje, popravke i transporta.
  - Uključite proizvod u uzemljenu utičnicu koja odgovara vrednostima napona struje i frekvencije navedene na tipskoj nalepnici.
  - (Ako vaš proizvod nema kabl za napajanje) Koristite samo priključni kabl naveden 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.
  - Dok rerna radi, i njena stražnja površina se zagreva. Kablovi za napajanje ne smeju dodirivati zadnju površinu, ukoliko je taj slučaj, priključci se mogu oštetiti.
  - Pazite da ne zaglavite električni kabl između vrata rerne i okvira i ne postavljajte ga na vruće površine. U suprotnom, može se istopiti izolacija kabla i može doći do požara usled nastanka kratkog spoja.
  - Koristite samo originalni kabl. Ne koristite odsečene ili oštećene kablove ili produžne kablove.
  - Ako je kabl za napajanje oštećen, mora ga zameniti proizvođač, ovlašćeni servis ili osoba koju je odredila kompanija uvoznik, kako bi se sprečile moguće opasnosti.
  - **UPOZORENJE:** Pre zamene sijalice u rerni, isključite proizvod sa napajanja da biste izbegli opasnost od strujnih udara. Isključite proizvod ili isključite osigurač u kutiji s osiguračima.
- (Ako vaš proizvod ima utikač)
- Ne priključujte proizvod u utičnicu koja je labava, ispala

iz svog ležišta, slomljena, prljava, masna, uz rizik od kontakta sa vodom (na primer, voda koja može procuriti iz šaltera).

- Nikada ne dodirujte utikač vlažnim rukama! Ne vucite za kabl kada isključujete uređaj iz struje, uvek vucite za utikač.
- Proverite da li je utikač proizvoda čvrsto priključen u utičnicu da se izbegne stvaranje luka.

### **Bezbednost u transportu**

- Pre transporta proizvoda isključite proizvod sa napajanja.
- Proizvod je težak, potrebno je da ga nose najmanje dve osobe.
- Ne koristite vrata i/ili ručku za transport ili premeštanje proizvoda.
- Ne stavljajte druge predmete na uređaj i nosite ga uspravno.
- Kada treba da transportujete proizvod, zamotajte ga u ambalažni materijal ili debeli karton i čvrsto ga zalepите. Učvrstite proizvod trakom kako ne bi došlo do oštećenja uklonjivih ili

pokretnih delova proizvoda ili samog proizvoda.

- Pogledajte celi proizvod da bi utvrdili da li ima oštećenja koja su mogla nastati tokom transporta.

### **Bezbednost pri ugradnji**

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

### **Bezbednost upotrebe**

- Obavezno isključite proizvod nakon svake upotrebe.
- Ako proizvod ne koristite duže vreme, isključite ga sa napajanja ili isključite osigurač u kutiji sa osiguračima.
- Ne koristite neispravan ili oštećen proizvod. Ako postoje, isključite električne/plinske priključke proizvoda i pozovite ovlašćeni servis.

- Ne koristite proizvod sa uklonjenim ili polomljenim staklima prednjih vrata.
- Ne penjite se na proizvod da biste dohvatili bilo šta ili iz bilo kojeg drugog razloga.
- Ne koristite proizvod u situacijama koje mogu uticati na vaše rasuđivanje, kao što su korišćenje opojnih sredstava i/ili upotreba alkohola.
- Zapaljivi predmeti ostavljeni u području za pripremu hrane mogu se zapaliti. Nikada ne čuvajte zapaljive predmete u području za pripremu hrane.
- Ručka rerne nije sušilica za peškire. Kada koristite proizvod, ne kačite peškire, rukavice ili sličan tekstil.
- Šarke na vratima proizvoda se pomeraju i zatežu prilikom otvaranja i zatvaranja vrata. Kada otvarate/zatvarate vrata, ne držite deo sa šarkama.

### **Upozorenja o temperaturi**

- **UPOZORENJE:** Dok proizvod radi, izloženi delovi će biti vrući. Ne dirajte proizvod i grejne elemente. Deca mlađa od 8 godina ne

- smeju se približavati proizvodu bez odrasle osobe.
- Ne stavljajte zapaljive/eksplozivne materijale u blizini proizvoda, jer će ivice biti vruće tokom rada.
- Budući da para može izaći iz rerne, držite se na propisnoj udaljenosti dok otvarate vrata rerne. Para može izazvati opekotine na rukama, licu i/ili očima.
- Proizvod može biti vruć tokom upotrebe. Ne dirajte zagrejane odeljke, unutrašnje delove rerne, grejne elemente itd.
- Kada stavljate hranu u vruću rernu, vadite hranu itd., uvek koristite rukavice otporne na toplotu.

### **Upotreba dodataka**

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



## **Bezbednost kuvanja**

- Budite oprezni kada koristite alkohol u hrani. Alkohol isparava na visokim temperaturama i može se zapaliti ako je izložen vrućim površinama, tako uzrokujući požar.
- Ostaci hrane, ulje itd. mogu se zapaliti u prostoru za spremanje hrane. Pre spremanja hrane uklonite krupnije nečistoće.
- Opasnost od trovanja hranom: Ne čuvajte hranu u rerni duže od sat vremena pre i posle pripreme. U suprotnom možete izazvati trovanje hranom ili bolesti.
- Ne zagrevajte zatvorene limenke i staklene posude. Nastali pritisak može dovesti do pucanja tegle.
- Stavite papir za pečenje u posuđe ili pribor za rernu (pleh, žičani gril, itd.) s hranom i stavite ga u prethodno zagrejanu rernu. Uklonite suvišne komade papira za pečenje sa dodataka ili posude kako biste izbegli dodir s grijaćim elementima rerne. Nikada ne koristite papir za pečenje na

temperaturi u rerni većoj od maksimalne temperature korišćenja navedene na papiru za pečenje koji koristite. Nikada ne stavljajte papir za pečenje na dno rerne.

- Pleh za pečenje, tanjire ili aluminijumsku foliju ne postavljajte direktno na dno rerne. Akumulirana toplota može oštetiti osnovu rerne.
- Za vreme grilovanja zatvorite vrata rerne. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Hrana koja nije adekvatna za grilovanje predstavlja opasnost od nastanka požara. Grilujte samo hranu koja se sme obrađivati na temperaturi za intenzivno grilovanje. Takođe, hranu ne stavljajte predaleko u zadnji deo grila. Ovo je najtoplije područje i masna hrana se može zapaliti.

## **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 strujnog udara!

- Ne čistite proizvod paro-čistačima, jer to može izazvati strujni udar.
- Za čišćenje stakla prednjih vrata rerne/(ako postoje) gornjih stakala rerne nemojte koristiti gruba abrazivna sredstva za čišćenje, metalne strugače, žičanu vunu ili

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

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

## 2 Uputstva za zaštitu životne sredine

### Propis o odlaganju otpada Usaglašenost sa WEEE direktivom i odlaganje otpada



Ovaj proizvod je usaglašen sa WEEE direktivom Evropske Unije (2012/19/EU). Ovaj proizvod nosi znak klasifikacije za električni i elektronski otpad (WEEE).

Ovaj proizvod je proizveden od visoko kvalitetnih delova i materijala koji se mogu ponovo koristiti i pogodni su za reciklažu. Nemojte odlagati proizvod u otpad sa običnim kućnim otpadom i drugim otpadima na kraju veka trajanja. Odložite ga u centar za sakupljanje i reciklažu električnog i elektronskog otpada. Konsultujte se sa svojim lokalnim vlastima da biste saznali o ovim centrima za sakupljanje otpada. Odgovarajuće odlaganje korišćenih uređaja pomaže u sprečavanju potencijalnih negativnih posledica po 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.

### Odlaganje ambalažnog materijala

- Ambalažni materijali su opasni po decu. Ambalažni materijal čuvajte na bezbednom mestu, van domašaja dece. Ambalažni materijali za ovaj proizvod su proizvedeni od materijala koji se mogu reciklirati. Odložite ih pravilno i sortirajte u skladu sa uputstvima za recikliranje otpada. Ne

odlažite ih sa običnim kućnim otpadom.

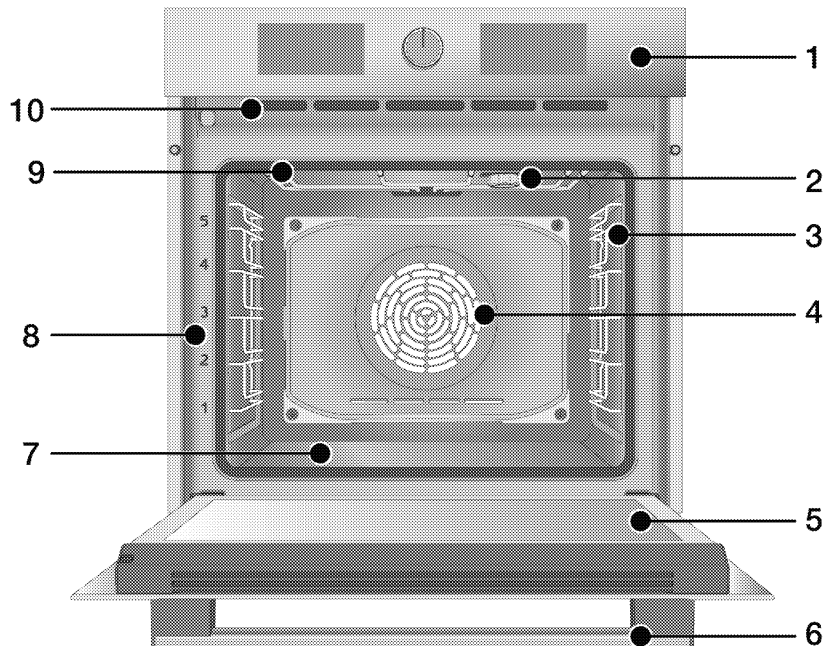
### Preporuke za uštedu energije

Informacije o energetskej efikasnosti prema EU 66/2014 mogu se pronaći na karti proizvoda koji je priložen uz proizvod. Sledeći predlozi će vam pomoći da svoj proizvod upotrebljavate na ekološki i energetski efikasan način:

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

## 3 Vaš proizvod

### Predstavljanje proizvoda



- 1 Kontrolna tabla
- 2 Sijalica\*
- 3 Žičane police\*\*
- 4 Motor ventilatora (iza čelične ploče)
- 5 Vrata
- 6 Ručka
- 7 Donji grejač (donja čelična ploča)
- 8 Pozicije polica
- 9 Gornji grejač

- 10 Ventilacioni otvori

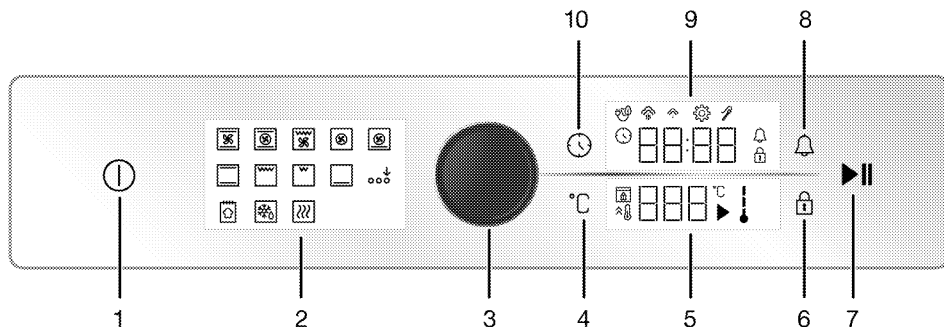
\* Zavisí od modela. Vaš proizvod možda nema sijalicu ili se vrsta i lokacija sijalice mogu razlikovati od slike.

\*\* Zavisí od modela. Možda vaš proizvod nema žičane police. Na slici, žičane police su prikazane kao primeri.

## 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.

### Kontrola rerne



- 1 Tipka ON/OFF (UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE):
- 2 Prikaz funkcija
- 3 Kontrolno dugme rerne
- 4 Tipka za podešavanje temperature
- 5 Prikaz temperature
- 6 Tipka za zaključavanje tipki
- 7 Tipka za početak/završetak pečenja
- 8 Tipka za alarm
- 9 Prikaz sata/vremena
- 10 Tipka za vreme i podešavanje

Ako vaš proizvod ima okruglo dugme/dugmad pomoću kojeg se njime upravlja, to dugme se može uvući u ploču i izaći van nakon pritiska na isto kod nekih modela. Da biste izvršili 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.

### Kontrolno dugme rerne

Pomoću dugmeta za upravljanje renom možete da kontrolišete podešavanja na ekranu sata/vremena i temperature. Između ovih podešavanja možete se kretati okretanjem dugmeta za

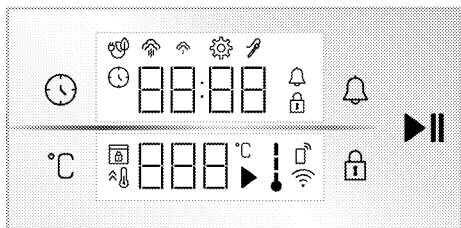
upravljanje renom udesno / ulevo, podešavanja možete aktivirati i potvrditi pritiskom.

### Indikator temperature

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






### Prikaz funkcija

Ekran funkcija sadrži radne funkcije vaše rerne. Svaka funkcija se aktivira dodiranjem na nju. Sve funkcije na ekranu su šematske; one možda neće biti dostupne na vašem proizvodu. Radne funkcije dostupne na vašem proizvodu objašnjene su u odeljku „Radne funkcije rerne“.











Ekran

### Tipke:

-  : Tipka za vreme i podešavanje
-  : Tipka za podešavanje temperature
-  : Tipka za zaključavanje tipki
-  : Tipka za alarm
-  : Tipka za početak/završetak pečenja








### Prikaz sata/vremena :

-  : Simbol vremena kuvanja/dnevnog vremena
-  : Simbol alarma
-  : Simbol podešavanja
-  : Simbol zaključavanja tastera

-  : Simbol za kuvanje eko ventilatora
-  : Simbol niskog nivoa pare\*
-  : Simbol visokog nivoa pare\*
-  : Simbol sonde za meso\*

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







### Prikaz temperature:









-  : Simbol spremanja hrane
-  : Simbol temperature
-  : Simbol temperature unutar rerne
-  : Simbol za brzo zagrevanje (booster)
-  : Simbol daljinskog upravljača
-  : Simbol bežične mreže (wifi)
-  : Simbol zaključavanja vrata\*

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

## Radne funkcije rerne

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

Simbol funkcije	Opis funkcije	Temperaturni opseg (°C)	Opis i upotreba
	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 duže je od vremena odmrzavanja hrane koja sadrži žitarice.
	Gornji i donji grejač	40 - 280	Hranu zagrevaju gornji i donji grejač istovremeno. Pogodno za kolače i gulaše u kalupima za pečenje ili kolače i peciva. Pečenje u samo jednom plehu.
	Donji grejač	40 - 220	Uključen je samo donji grejač. Pogodan je hranu kojoj je potrebno da malo potamni sa donje strane. Ovu funkciju treba koristiti i za jednostavno parčišćenje.
	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, možete da koristite ovu funkciju umesto da koristite „Grejanje s ventilatorom“ u rasponu od 160-220°C. Ali, vreme pečenja će se blago produžiti. Upotreba ove funkcije opisana je u poglavlju "Rukovanje upravljačkom jedinicom pećnice".

Simbol funkcije	Opis funkcije	Temperaturni opseg (°C)	Opis i upotreba
	Funkcija "Pizza"	40 - 280	Rad sa donjim grejačem i toplim ventilatorom. Pogodno je za pripremu pizze.
	Funkcija "3D"	40 - 280	Gornji grejač, donji grejač i topli ventilator. Svi delovi proizvoda se ravnomerno i brzo peku. 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.
	Održavanje toplote	40 - 100	Koristi se za održavanje hrane na temperaturi spremnoj za posluživanje duže vreme.
	Funkcija za pripremu hleba	-	Koristi se za pečenje hleba. Postavljena dolazna temperatura i vreme ne mogu se menjati.
	Aktivacija dodatne funkcije	-	Koristi se za aktiviranje funkcija pokretanja koje se ne pojavljuju na ekranu funkcija pri prvom pokretanju.



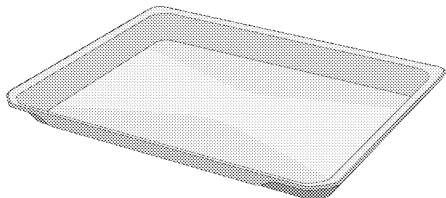
## Dodaci uređaja

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

---

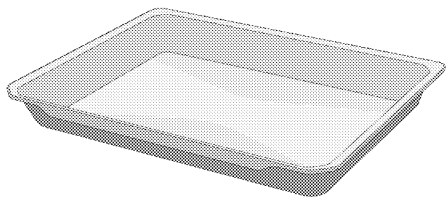
**NAPOMENA** : Plehovi uz vaš uređaj se mogu deformisati zbog uticaja temperature. Navedeno neće uticati na rad uređaja. Deformacija nestaje kada se pleh ohladi.

---



### Standardni pleh

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

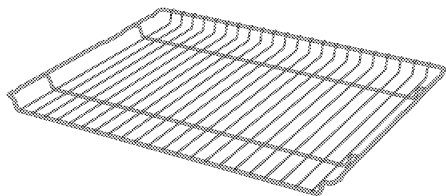


### Duboki pleh

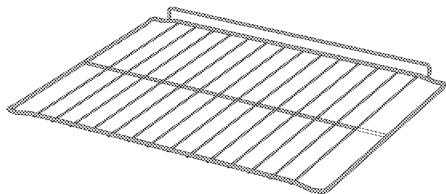
Koristi se za testo, velike komade pečenja, sočna jela ili za sakupljanje masnoće tokom grilovanja.

---

### Modeli sa žičanim policama:



### Modeli bez žičanih policica:



### Žičani gril

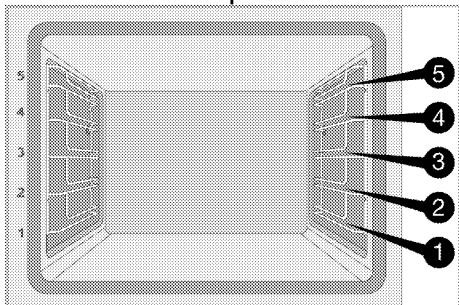
Koristi se za pečenje ili stavljanje hrane hrane koja će se peći, pržiti ili kuvati u kaserolama na željenu policu.

## Korišćenje dodatka uređaja

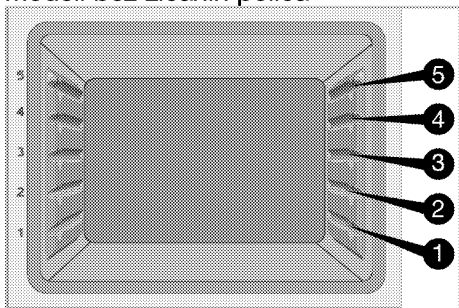
### Police za pripremu hrane

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

### Modeli sa žičanim policama



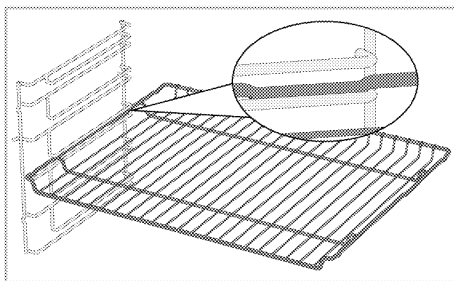
### Modeli bez žičanih policia



### Postavljanje žice za gril na policama za pečenje

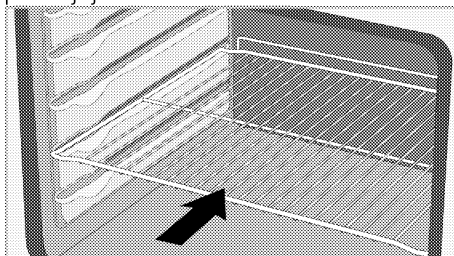
#### Modeli sa žičanim policama:

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



#### Modeli bez žičanih policia:

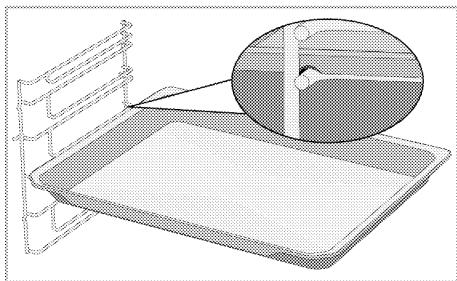
Ključno je da žicu za gril propisno postavite na bočne police. Žica za gril se u samo jednom smeru može postaviti na policu. Dok postavljate žicu za gril na policu, otvoreni deo mora biti na prednjoj strani.



### Postavljanje pleha na police za pečenje

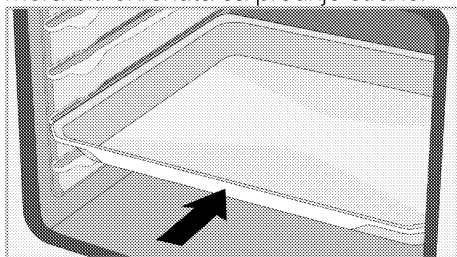
#### Modeli sa žičanim policama:

Takođe je od presudnog značaja pravilno postaviti plehove na žičane bočne police. Dok postavljate pleh na željenu policu, njegova strana dizajnirana za držanje mora biti okrenuta sa prednje strane. Za bolje rezultate pečenja, pleh mora biti pričvršćen graničnikom za žičanu policu. Ne sme mimoći taj graničnik i dodirivati stražnji zid rene.



### Modeli bez žičanih policica:

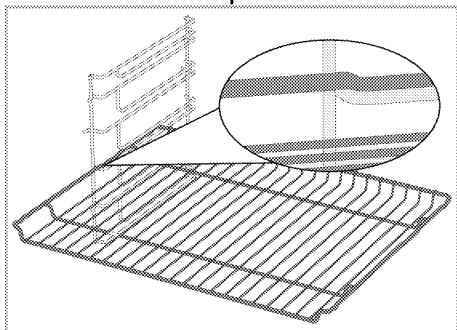
Takođe je od presudnog značaja propisno postaviti plehove na bočne police. Pleh se u samo jednom smeru može postaviti na policu. Dok postavljate pleh na željenu policu, njegova strana dizajnirana za držanje mora biti okrenuta sa prednje strane.



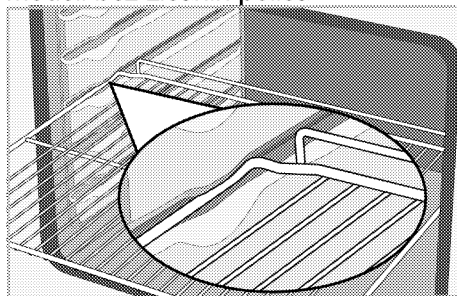
### Funkcija zaustavljanja žice za gril

Uređaj ima funkciju 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.

### Modeli sa žičanim policama

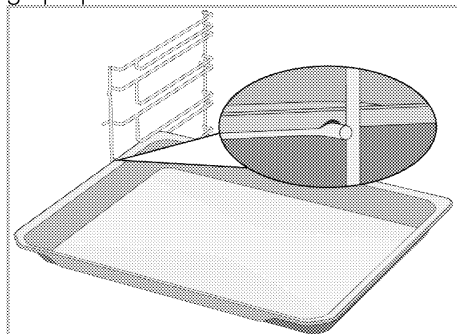


### Modeli bez žičanih policica



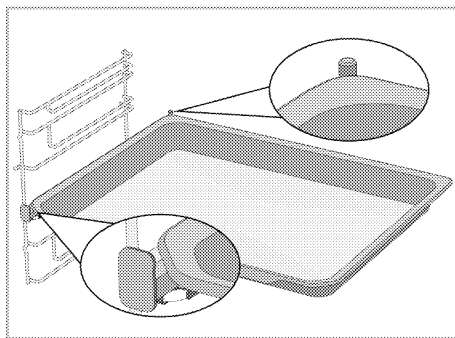
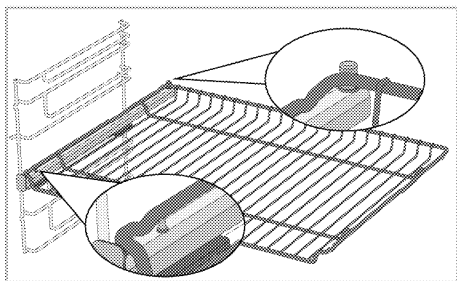
### Funkcija zaustavljanja pleha za žicu za gril - Modeli sa žičanim policama

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



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

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



## Tehničke specifikacije

### Opšte specifikacije

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

# Osnove: Informacije o energetskej nalepnici električnih rerne date su u skladu sa standardom EN 60350-1 / IEC 60350-1. Ove vrednosti su određene sa standardnim opterećenjem sa donjim i gornjim grejačem i sa grejanjem pomoću ventilatora (ako postoji).

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.


- i** Tehničke specifikacije se mogu menjati bez prethodnog upozorenja u cilju poboljšanja kvaliteta uređaja.
- i** Slike u ovom uputstvu su šematske i možda se neće u potpunosti poklapati sa Vašim uređajem.
- i** 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

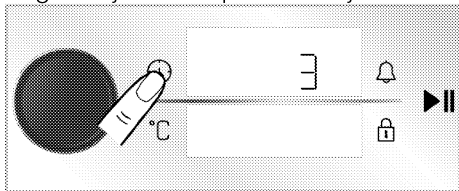
Pre nego što počnete da koristite svoj proizvod, preporučuje se da uradite kako je navedeno u odeljcima u nastavku.

### Prvo postavljanje vremena


**i** Uvek podesite doba dana pre upotrebe rerne. Ako ga ne podesite, ne možete da kuvate u nekim modelima pećnica.

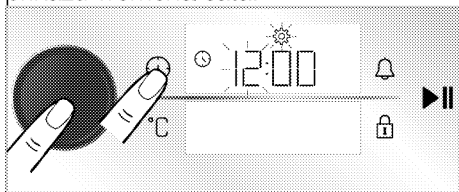
1. Kad je rerma u stanju pripravnosti (kada je doba dana prikazano na ekranu), aktivirajte meni podešavanja tako što ćete dodirnuti taster  otprilike 3 sekunde.


» Prikazuje se odbrojavanje 3- 2- 1. Kada odbrojavanje istekne, aktivira se odgovarajući meni podešavanja.




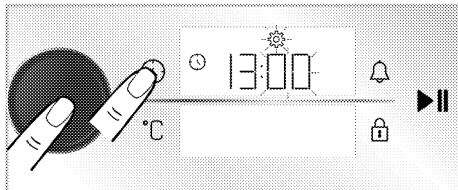
2. Pritisnite jednom taster za upravljanje reonom ili dodirnite taster  da aktivirate polje sata.


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




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

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



4. Podesite minute okretanjem dugmeta za upravljanje reonom udesno/ulevo. Postavku vremena potvrdite pritiskom na dugme za upravljanje reonom ili dodirivanjem tastera .

» Tačno vreme je podešeno i simbol  se pojavljuje na prikazu vremena/sata uvek kao uključen.

**i** Ako početno vreme nije postavljeno, sat će raditi od vremena postavljenog u proizvodnji. Kasnije možete promeniti podešavanje tačnog vremena, kao što je opisano u odeljku „Podešavanja“.

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

### Prvo čišćenje

1. Skinite svu ambalažu.
2. Izvadite sve dodatke iz rerne isporučene uz proizvod.
3. Uključite proizvod 30 minuta, a zatim ga isključite. Na ovaj način će sagoreti i očistiti se ostaci i slojevi koji su ostali u remi tokom proizvodnje.
4. Kada uključite proizvod, odaberite najvišu temperaturu i radnu funkciju na kojoj rade svi grejači u vašem proizvodu. Pogledajte "Radne funkcije rerne". U sledećem odeljku možete saznati kako koristiti remu.
5. Sačekajte da se rerma 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** Prilikom upotrebe nekih deterdženata ili sredstava za čišćenje mogla bi da se ošteti površina. Ne koristite agresivne deterdžente, praškove/tečnosti za čišćenje ili oštre predmete tokom čišćenja.

**NAPOMENA** Tokom prvog uključivanja se par sati može javiti dim i osetiti neobičan miris. To je potpuno normalno. Pobrinite se da soba ima dobru ventilaciju radi uklanjanja dima i neobičnog mirisa. Izbegavajte direktno udisanje dima i mirisa koji se osećaju.

## 5 Kako rukovati rernom

### Opšte informacije o upotrebi rerne

#### Ventilator (\*Možda ne postoji 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, rerna se može pregrejati.

Ventilator za hlađenje kontinuirano radi tokom rada rerne ili nakon isključivanja rerne (otprilike 20-30 minuta). Ako spremate hranu koristeći programiranje tajmera rerne, na kraju vremena pripreme 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

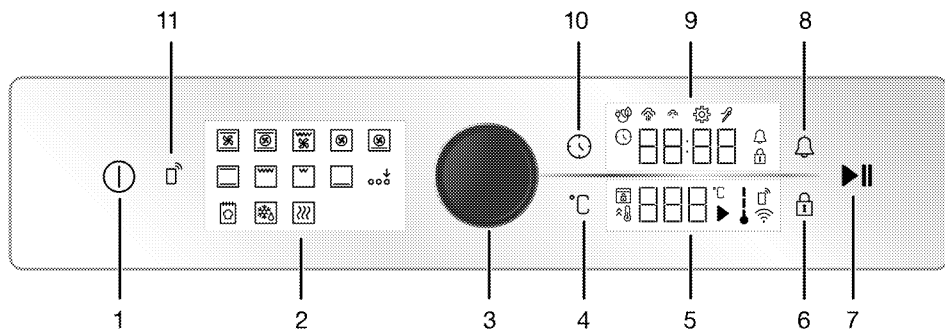
Sijalica rerne se uključuje kada rerna počne da peče. U nekim je modelima sijalica upaljena tokom pečenja, dok se u nekim modelima isključuje nakon određenog vremena.

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

### Rad kontrolne jedinice rerne

#### Opšta upozorenja za kontrolnu jedinicu rerne

-  Maksimalno vreme koje se može podesiti za vreme završetka je 5:59 sati. U funkciji održavanja temperature, ovo vreme je 23:59 sati. U slučaju nestanka struje, podešeno vreme kečenja i vreme završetka spremanja hrane će se otkazati.
-  Prilikom bilo kakvog podešavanja, odgovarajući simboli trepere na ekranu. Sačekajte kratko dok se podešavanja sačuvaju.
-  Ako je vreme spremanja hrane podešeno, kada započne spremanje hrane, preostalo vreme se prikazuje na ekranu.
-  Ako je na vašoj kontrolnoj jedinici omogućeno podešavanje za brzo prethodno zagrevanje (pojačivač), simbol  se pojavljuje na ekranu kada počnete da pečete i rerna će brzo postići temperaturu koju ste podesili za spremanje hrane. Pogledate podešavanje za brzo prethodno zagrevanje (pojačivač) **Odjeljak „Podešavanja“** .



- 1 Tipka ON/OFF (UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE):
- 2 Prikaz funkcija
- 3 Kontrolno dugme rerne
- 4 Tipka za podešavanje temperature
- 5 Prikaz temperature
- 6 Tipka za zaključavanje tipki
- 7 Tipka za početak/završetak pečenja
- 8 Tipka za alarm
- 9 Prikaz sata/vremena
- 10 Tipka za vreme i podešavanje
- 11 Tipka daljinskog upravljača

- : Simbol alarma
- : Simbol podešavanja
- : Simbol zaključavanja tastera
- : Simbol za kuvanje eko ventilatora
- : Simbol niskog nivoa pare\*
- : Simbol visokog nivoa pare\*
- : Simbol sonde za meso\*

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

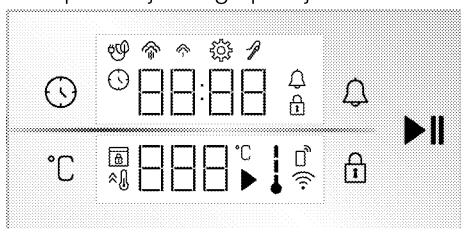
**Prikaz temperature:**

- : Simbol spremanja hrane
- : Simbol temperature
- : Simbol temperature unutar rerne
- : Simbol za brzo zagrevanje (booster)
- : Simbol daljinskog upravljača
- : Simbol bežične mreže (wifi)
- : Simbol zaključavanja vrata\*

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

**Uključivanje rerne**

1. Uključite rernu dodiranjem na taster ①.  
 » Nakon uključivanja rerne, na ekranu se prikazuje prva radna funkcija. Na ovom ekranu mogu se podesiti radna funkcija, temperatura, vreme spremanja hrane i alarm.



Ekran

**Tipke:**

- : Tipka za vreme i podešavanje
- : Tipka za podešavanje temperature
- : Tipka za zaključavanje tipki
- : Tipka za alarm
- : Tipka za početak/završetak pečenja


**Prikaz sata/vremena :**

- : Simbol vremena kuvanja/dnevnog vremena




**i** Ako na ovom ekranu nisu odabrana nikakva podešavanja, rena će se isključiti za otprilike 5 minuta, a tačno vreme će se pojaviti na ekranu.

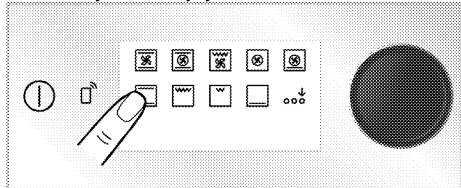
### Isključivanje rerne

Isključite reru dodiranjem na taster . Na ekranu se prikazuje tačno vreme.

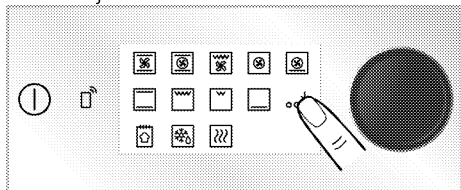
### Manuelno spremanje hrane za izbor temperature i funkcije rada rerne

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



1. Uključite reru dodiranjem na taster .
2. Na ekranu funkcije dodirnite radnu funkciju na kojoj želite da kuvate.

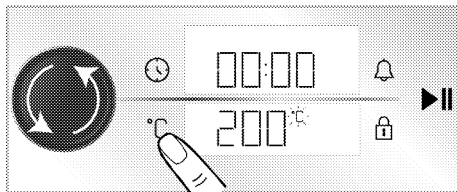


3. Na ekranu funkcije dodirnite radnu funkciju na kojoj želite da kuvate. Ako funkcija koju želite odabrati nije među prvim radnim funkcijama koje se pojavljuju na ekranu funkcija, možete aktivirati donji red radnih funkcija dodirivanjem "Aktivacija dodatne funkcije".





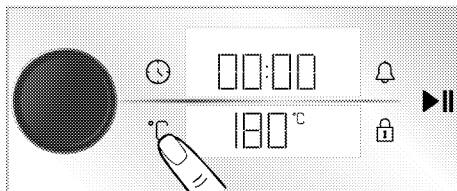
4. Predefinisana temperatura za radnu funkciju koju ste izabrali pojavljuje se

na ekranu temperature. Da biste promenili ovu temperaturu, pritisnite dugme za upravljanje reonom ili dodirnite taster  i okrenite komandno dugme rene udesno / levo.  
» Na ekranu temperature se prikazuje simbol .

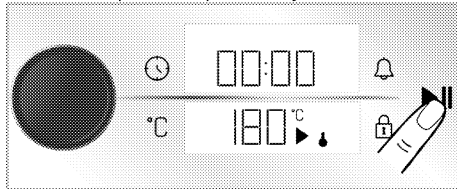


5. Ako promenite radnu funkciju nakon promene unapred definisane temperature za radne funkcije, na ekranu se pojavljuje poslednja temperatura koju ste postavili. Međutim, ako postavljena temperatura nije u temperaturnom opsegu izabrane radne funkcije, pojavljuje se najviša podesiva temperatura te radne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

5. Potvrdite podešavanje temperature dodiranjem na taster .
- » Na ekranu temperature se prikazuje simbol .



6. Nakon podešavanja radne funkcije i temperature, dodirnite taster  da biste započeli spremanje hrane.

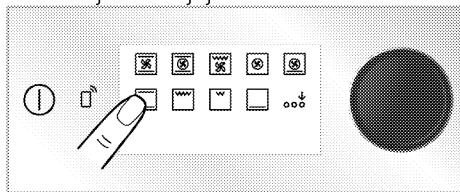


» Vaša rerna će odmah početi da radi na izabranoj radnoj funkciji i temperaturi. Simboli ↓ i ► će se pojaviti na ekranu temperature. Vreme spremanja hrane počinje odbrojavati na ekranu. Svaka faza simbola ↓ svetli kada unutrašnja temperatura reme dostigne zadatu temperaturu. Rerna se ne isključuje automatski jer se ručno upravljanje spremanjem hrane vrši bez podešavanja vremena za spremanje hrane. Morate sami kontrolisati spremanje hrane i isključiti rernu. Kada je spremanje hrane završeno, dodirnite tipku ►|| za prekid spremanja hrane ili dodirnite tipku ① da biste potpuno isključili rernu.

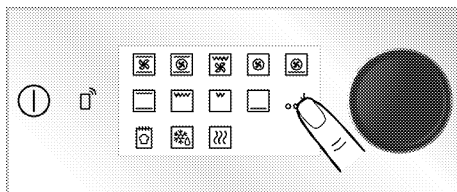
### Spremanje hrane podešavanjem vremena spremanja hrane;

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

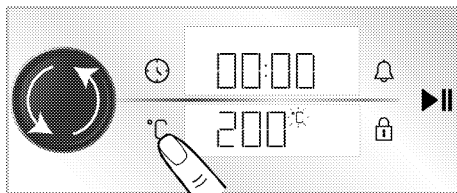
1. Uključite rernu dodirrom na taster ①.
2. Na ekranu funkcije dodirnite radnu funkciju na kojoj želite da kuvate.



3. Na ekranu funkcije dodirnite radnu funkciju na kojoj želite da kuvate. Ako funkcija koju želite odabrati nije među prvim radnim funkcijama koje se pojavljuju na ekranu funkcija, možete aktivirati donji red radnih funkcija dodirivanjem "Aktivacija dodatne funkcije".

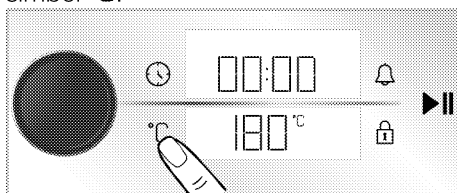


4. Predefinisana temperatura za radnu funkciju koju ste izabrali pojavljuje se na ekranu temperature. Da biste promenili ovu temperaturu, pritisnite dugme za upravljanje rernom ili dodirnite taster °C i okrenite komandno dugme reme udesno / levo. » Na ekranu temperature se prikazuje simbol °C.



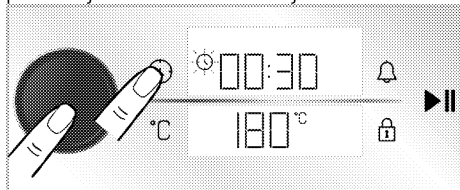
- i** Ako promenite radnu funkciju nakon promene unapred definisane temperature za radne funkcije, na ekranu se pojavljuje poslednja temperatura koju ste postavili. Međutim, ako postavljena temperatura nije u temperaturnom opsegu izabrane radne funkcije, pojavljuje se najviša podesiva temperatura te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

5. Potvrdite podešavanje temperature dodirrom na taster °C. » Na ekranu temperature se prikazuje simbol °C.



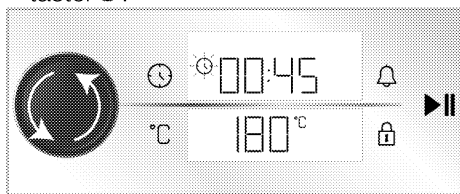
6. Pritisnite taster za upravljanje rernom ili dodirnite taster ⌚ jednom da biste podesili vreme kuvanja.

» Simbol ⌚ trepće na ekranu, a na prikazu sata/vremena prikazuje se postavljeno vreme kuvanja od 30 minuta.



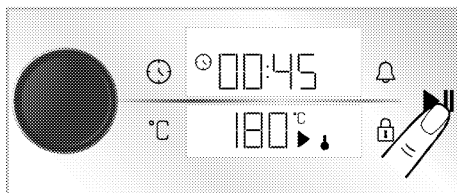
**i** Nakon podešavanja radne funkcije i temperature, vreme kuvanja postaviti će se na 30 minuta dodirivanjem tastera ⌚ ili direktnim pritiskom na dugme za upravljanje rernom za brzo podešavanje vremena kuvanja i menjanje vremena okretanjem dugmeta za upravljanje rernom udesno/ulevo.

7. Podesite vreme kuvanja okretanjem dugmeta za upravljanje rernom. Potvrdite vreme kuvanja dodirivanjem tastera ⌚.



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

8. Nakon što podesite funkciju rada, temperaturu i vreme spremanja hrane, dodirnite tipku ▶|| da biste započeli sa spremanjem hrane.



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

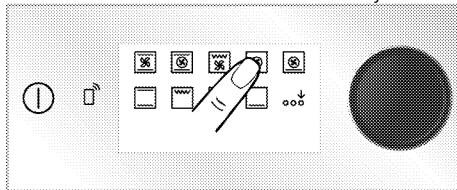
Podešeno vreme kuvanja počinje da odbrojava. Simboli ↓ i ▶ će se pojaviti na ekranu temperature. Svaka faza simbola ↓ svetli kada unutrašnja temperatura rerne dostigne zadatu temperaturu. Nakon isteka vremena podešenog za spremanje hrane, na ekranu temperature će se pojaviti "End", tajmer daje zvučno upozorenje i kuvanje se zaustavlja.

9. Zvučno upozorenje se oglašava 1 minut. Ako dodirnete tipku ▶|| tokom oglašavanja zvučnog signala i "End" se pojavljuje na ekranu temperature, rerna nastavlja da radi neograničeno. Ako dodirnete tipku ⌚, rerna će se isključiti. Ako dodirnete bilo koju drugu tipku osim ovih tipki, zvučno upozorenje će se prekinuti.

### Kuvanje s eko ventilatorom

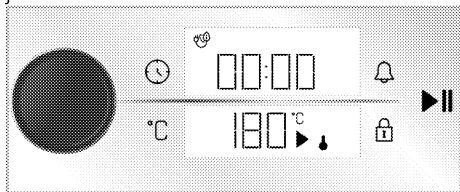
Da biste uštedeli energiju, ovu funkciju možete koristiti umesto da koristite "Grejanje s ventilatorom" u opsegu 160-220 °C. Ali; vreme kuvanja biće nešto duže.

1. Uključite rernu dodirivanjem na taster ⌚.
2. Dodirnite i zadržite "Grejanje s ventilatorom" na ekranu funkcije.



» Prikazuje se odbrojavanje 3- 2- 1. Kada odbrojavanje istekne, simbol 🔔 se

pojavljuje i **Eko grejanje s ventilatorom** je aktivirano.



3. Možete promeniti podešenu temperaturu i vreme kuvanja kako je opisano u prethodnim odeljcima. Tada započinjete s kuvanjem.

» Pri **Eko grejanje s ventilatorom**, lampica se pali kraće nego kod drugih funkcija kuvanja tokom kuvanja zbog uštede energije.

### Funkcija za pripremu hleba

Vaša rerna ima „Funkcija za pripremu hleba“ posebno definisanu opciju za pravljenje hleba. Podešavanja temperature i vremena funkcije su fiksna.

#### Sastojci

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

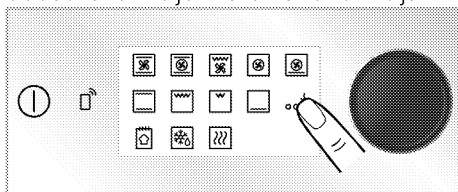
#### Za gornju stranu testa

- 2 kašičice suncokretovog ulja

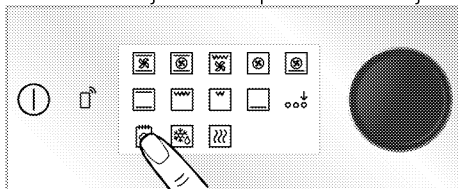
#### Priprema

1. Prosejite brašno u duboku posudu. Na brašno dodajte šećer i homogeno ga promešajte.
2. Otvorite sredinu brašna i dodajte kvasac, sol i suncokretovo ulje. Počevši od bočnih strana posude, toplu vodu sipajte postepeno.
3. Mesite testo ručno ili mikserom oko 10-15 minuta.
4. Zamešeno testo nekoliko puta okrenite rukom i stavite u posudu. Na testo nanosite 1 kašičicu

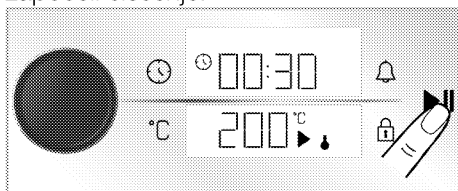
- suncokretovog ulja i prekrijte ga stretch folijom tako da dodiruje testo.
5. Pokrijte testo streč folijom, pokrijte ga debelom krpom i ostavite da nadodje na sobnoj temperaturi.
6. Stavite testo, koje je fermentiralo 60 minuta, na radnu površinu, preklopite ga 4-5 puta i uklonite vazduh iznutra. Na testo nanosite 1 kašičicu suncokretovog ulja i prekrijte ga stretch folijom tako da dodiruje testo. Testo fermentirajte na sobnoj temperaturi još 30 minuta.
7. Kada testo završi sa fermentacijom, oblikujte testo u vekne i stavite ga na pleh. Napravite 3-4 reza na testu uz pomoć noža.
8. Stavite pleh na treći nivo u rerni.
9. Uključite rernu dodiranjem na taster ①.
10. Aktivirajte donji red radnih funkcija dodirivanjem "Aktivacija dodatne funkcije" na ekranu funkcija.




11. Dodirnite "Funkcija za pripremu hleba" u donjem redu prikaza funkcija.



12. Dodirnite taster ►|| da biste započeli čišćenje.



13. Na kraju perioda kuvanja, upozorenje se oglašava jedan minut. Ako dodirnete taster , rerna će se isključiti. Ako dodirnete bilo koji drugi taster osim ovih tastera, zvučno upozorenje će prestati.

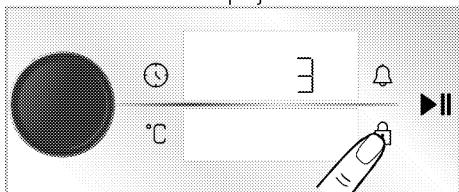
## Podešavanja



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

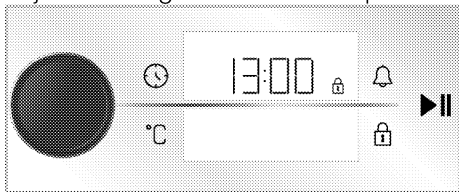
## Uključivanje zaključavanja tipki

Korišćenjem funkcije zaključavanja tipki možete zaštititi kontrolnu jedinicu od smetnji.

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






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



- i** Zaključavanje tipki neće biti otkazano u slučaju nestanka struje.



## Isključivanje zaključavanja tipki

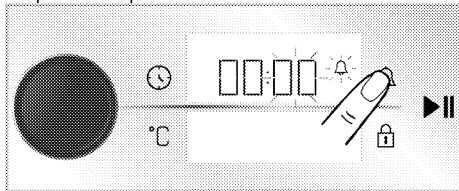
1. Dodirnite tipku  dok se na prikazu vremena/sata ne pojavi simbol .
- » Prikazuje se odbrojavanje 3- 2- 1. Kada istekne odbrojavanje, simbol  nestaje i zaključavanje tipki je onemogućeno na prikazu vremena/sata.

## Podešavanje alarma

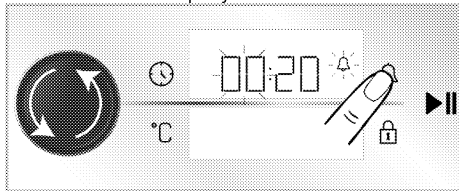
Kontrolnu jedinicu uređaja takođe možete da koristite za bilo kakvo upozorenje ili podsetnik koji se ne odnosi samo na spremanje hrane. Alarm nema uticaja na funkcije rerne. Koristi se za upozorenje. Na primer, alarm možete da koristite kada želite da okrenete hranu u rerni u određeno vreme. Čim istekne vreme koje ste postavili, kontrolna jedinica vam daje zvučno upozorenje.

- i** Maksimalno vreme alarma može da bude 23 sati i 59 minuta.

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



2. Podesite minut okretanjem dugmeta za upravljanje pećnicom udesno / ulevo i dodirnite taster  jednom da biste aktivirali polje sata.



3. Podesite sat okretanjem dugmeta za upravljanje reonom udesno / ulevo. Postavku vremena potvrdite pritiskom

na dugme za upravljanje renom ili dodirivanjem tastera 🔔.

» Simbol 🔔 svetli neprekidno i na prikazu vremena/sata odbrojava vreme alarma.

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

**i** Ako su vreme alarma i vreme kuvanja postavljeni istovremeno, na prikazu vremena/sata se prikazuje kraće vreme.

### Isključivanje alarma

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

» Zvučno upozorenje je zaustavljeno.

### Ako želite da otkazete alarm;

1. Dodirnite taster 🔔 jednom za otkazivanje vremena.

» Simbol 🔔 počinje da treperi na prikazu vremena/sata.

2. Podesite vreme alarma na „00:00“ okretanjem dugmeta za upravljanje renom udesno/ulevo.

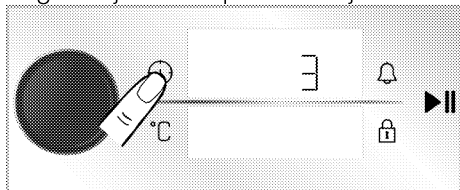
### Podešavanje jačine zvuka

Možete podesiti jačinu zvuka kontrolne jedinice. Vaša rena treba da bude isključena da biste obavili ovu radnju.

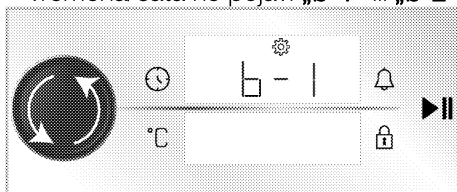
1. Kad je rena isključena, aktivirajte meni podešavanja tako što ćete dodirnuti tipku ⌚ otprilike 3 sekunde.

» Prikazuje se odbrojavanje 3- 2- 1.

Kada odbrojavanje istekne, aktivira se odgovarajući meni podešavanja.

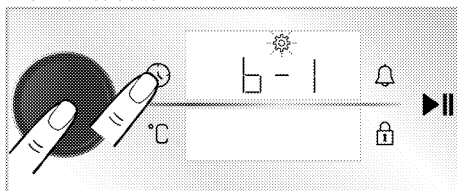


2. Okrećite dugme za upravljanje renom udesno/ulevo dok se na prikazu vremena/sata ne pojavi „b-1“ ili „b-2“.



3. Aktivirajte podešavanje nivoa zvuka dodirivanjem tastera ⌚ ili pritiskom na dugme za upravljanje renom

» Simbol 🔔 počinje da treperi na prikazu vremena/sata.



4. Podesite željeni nivo zvuka okretanjem dugmeta za upravljanje renom udesno/ulevo.

5. Potvrdite odabranu razinu glasnoće dodirom tastera ⌚ ili pritiskom na dugme za upravljanje renom.

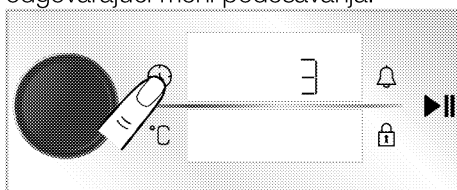
### Podešavanje osvetljenosti ekrana

Možete da promenite osvetljenost ekrana na kontrolnoj jedinici. Vaša rena treba da bude isključena da biste obavili ovu radnju.

1. Kad je rena isključena, aktivirajte meni podešavanja tako što ćete dodirnuti tipku ⌚ otprilike 3 sekunde.

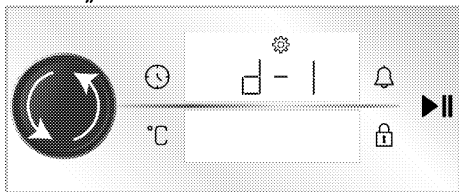
» Prikazuje se odbrojavanje 3- 2- 1.



Kada odbrojavanje istekne, aktivira se odgovarajući meni podešavanja.

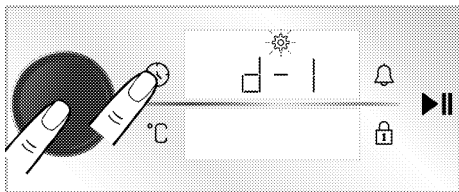



2. Okrećite dugme za upravljanje renom udesno/ulevo dok se na prikazu

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




3. Aktivirajte podešavanje osvetljenja dodirivanjem tipke  ili pritiskom na gumb za upravljanje renom.
- » Simbol  počinje da treperi na prikazu vremena/sata.

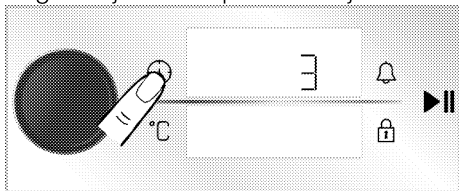



4. Podesite željeni nivo svetlosti okretanjem dugmeta za upravljanje renom udesno/ulevo.
5. Potvrdite odabranu nivo svetlosti dodiranjem tastera  ili pritiskom na dugme za upravljanje renom.

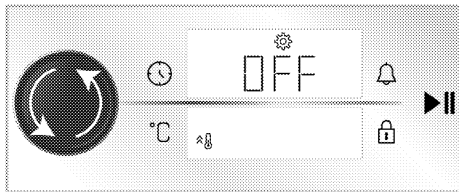
### Podešavanje funkcije brzog prethodnog zagrevanja (pojačivač)



Kuvanjem možete automatski upravljati pomoću funkcije brzog predgrevanja na vašem proizvodu. U tu svrhu aktiviraćete podešavanje brzog prethodnog zagrevanja. Vaša rena treba da bude isključena da biste obavili ovu radnju.

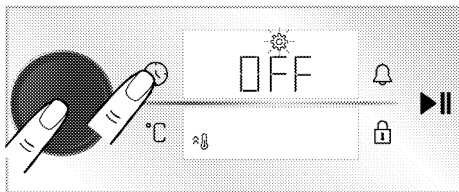
1. Kad je rena isključena, aktivirajte meni podešavanja tako što ćete dodirnuti tipku  otprilike 3 sekunde.
- » Prikazuje se odbrojavanje 3- 2- 1. Kada odbrojavanje istekne, aktivira se odgovarajući meni podešavanja.



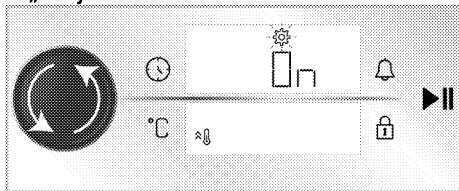
2. Okrećite dugme za upravljanje renom udesno/ulevo dok se simbol  i „Isključeno“ ne pojavi na prikazu vremena/sata.



3. Aktivirajte podešavanje brzog prethodnog zagrevanja (pojačivač) dodirivanjem tastera  ili pritiskom na dugme za upravljanje renom.
- » Simbol  počinje da treperi na prikazu vremena/sata.



4. Okrenite dugme za upravljanje renom udesno/ulevo da biste promenili podešavanje „Isključeno“ dato na prikazu vremena/sata u podešavanje „Uključeno“.



5. Potvrdite podešavanje brzog prethodnog zagrevanja (pojačivač) dodirivanjem tastera  ili pritiskom na dugme za upravljanje renom.

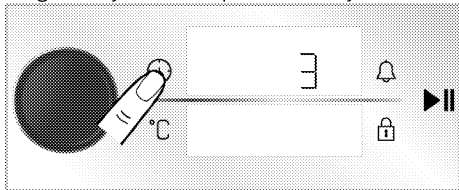
**i** Možete isključiti podešavanje brzog prethodnog zagrevanja (pojačivač) tako što ćete ponoviti postupak. Ako ga postavite na „Isključeno“, možete otkazati podešavanje brzog prethodnog zagrevanja.

## Promena tačnog vremena

da promenite tačno vreme koje ste prethodno podesili,

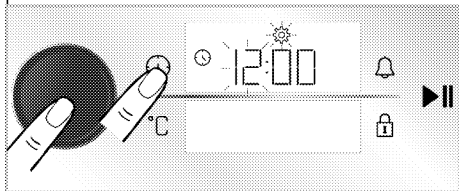
1. Kad je rerna u stanju pripravnosti (kada je doba dana prikazano na ekranu), aktivirajte meni podešavanja tako što ćete dodirnuti taster ⌚ otprilike 3 sekunde.

» Prikazuje se odbrojavanje 3- 2- 1. Kada odbrojavanje istekne, aktivira se odgovarajući meni podešavanja.



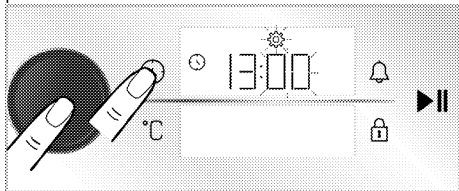
2. Pritisnite jednom taster za upravljanje retnom ili dodirnite taster ⌚ da aktivirate polje sata.

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



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

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



4. Podesite minute okretanjem dugmeta za upravljanje retnom udesno/ulevo. Postavku vremena potvrdite pritiskom

na dugme za upravljanje retnom ili dodirivanjem tastera ⌚.

» Tačno vreme je podešeno i simbol ⚙ se pojavljuje na prikazu vremena/sata uvek kao uključen.

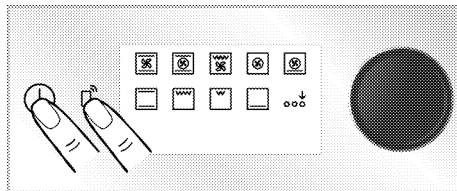
## Povezivanje rerne na bežičnu mrežu i uvođenje u aplikaciju HomeWhiz

Možete povezati svoju rernu na bežičnu mrežu i njome upravljati putem pametnog uređaja pomoću aplikacije „HomeWhiz“. U tu svrhu prvo instalirajte aplikaciju HomeWhiz na pametni uređaj. Aplikacija „HomeWhiz“ je dostupna na IOS i Android mobilnim operativnim sistemima.

**i** Nakon preuzimanja aplikacije „HomeWhiz“, sledite uputstva na aplikaciji da biste kreirali svoj dom.

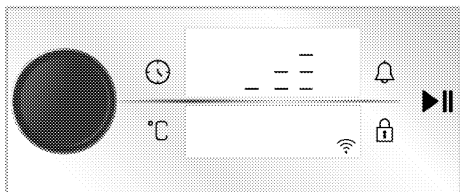
**i** Postupak povezivanja rerne sa bežičnom mrežom i aktiviranja daljinskog upravljanja retnom možete završiti prateći uputstva navedena u aplikaciji.

1. Da biste rernu doveli u režim podešavanja, dok je rerna isključena (kada se na ekranu prikazuje doba dana), istovremeno dodirnite tipke ⌚ i ⏻ oko 3 sekunde.



» Kada se rerna prebaci u režim podešavanja, na ekranu se prikazuje animacija na kojoj neke linije trepere.





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

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

3. Završite uvođenje vaše rerne u aplikaciju prateći uputstva navedena u aplikaciji.

### **Aktiviranje daljinskog upravljača rerne**

Nakon završetka uvođenja rerne u aplikaciju „HomeWhiz“, da biste omogućili daljinsko upravljanje:

1. dodirnite jedanput taster dok se na ekranu ne pojavi simbol .
- » Simbol prikazaće se na ekranu zajedno sa simbolom .

**i** Ako simbol nije prikazan, dodirujte tipku dok se simbol ne prikaže na ekranu. Ako svoj aparat niste uveli u aplikaciju HomeWhiz, simbol jednom će treptati i čuće se signal za grešku.

**i** Ako je simbol prikazan na ekranu, a kada se pritisne tipka čuje se signal za grešku, i ako se simbol ne prikazuje na ekranu, ili simbol treperi na ekranu, proverite povezanost vašeg uređaja s internetom. Ako je internetska veza u redu i problem se nastavi, ponovite korake za instalaciju.

### **Brisanje podudaranja rerne povezane sa aplikacijom „HomeWhiz“**

Nakon dodavanja proizvoda u aplikaciju „Homewhiz“, korisnički nalog koji ste koristili za „Homewhiz“ podudara se sa informacijama o vašem proizvodu. Da biste izbrisali podudaranje zbog gubitka pristupa nalogu koji koristite u aplikaciji ili iz drugih razloga, treba preduzeti sledeće radnje.

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

**i** Ako postoji problem u brisanju podudaranja, a postupak ne može biti završen, začuće se zvuk greške.

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

## **Izjava o usaglašenosti**

Arcelik A.S. ovim izjavljuje da je ovaj uređaj u skladu sa Direktivom 2014/53/EU. Detaljnu Izjavu o usaglašenosti sa Direktivom RED možete pronaći na internetu na [support.beko.com](http://support.beko.com) uz dodatna dokumenta na stranici proizvoda za vaš uređaj.



2.4 GHz opseg: 100 mV maks.

## 6 Opšte informacije o pečenju

Ovaj odeljak sadrži savete za pripremu i pečenje hrane.

Pored toga, možete pronaći i neka od jela koje je testirao proizvođač i najprikladnija podešavanja za ta jela. Takođe su navedena odgovarajuća podešavanja rerne i dodatka za ta jela.

### Opšta upozorenja o spremanju hrane u rerni

- Dok otvarate vrata rerne za vreme ili nakon spremanja hrane, može se pojaviti vruća para. Para može izazvati opekotine na rukama, licu i/ili očima. Kada otvarate vrata rerne, stanite na propisnu udaljenost
- Intenzivna para koja se stvara tokom spremanja hrane može stvoriti kondenzovane kapljice vode na unutrašnjosti i spoljašnjosti rerne i na gornjim 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 neupotrebljene 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 isporučениh dodataka osigurava najbolje performanse u pripremi. Uvek se pridržavajte upozorenja i informacija koje je proizvođač dao za ostalo posuđe koje koristite.

- Izrežite papir za pečenje koji ćete koristiti u pripremi na veličinu koja je odgovarajuća za posudu u kojoj planirate da spremate jelo. Papir za pečenje koji prelazi preko posude može stvoriti opasnost od požara i uticati na kvalitet vaše pripremljene hrane. Koristite papir za pečenje koji ćete koristiti u navedenom temperaturnom opsegu.
- Za dobre performanse pripreme stavite hranu na preporučenu ispravnu policu. Ne menjajte položaj police tokom pripreme hrane.

### Peciva i hrana iz rerne

#### Opšte informacije

- Da biste postigli dobre performanse pečenja preporučujemo upotrebu dodatka proizvoda. Ako koristite spoljni pribor za spremanje jela, preferirajte tamno posuđe koje se ne lepi i koje je otporno na toplotu.
- Ako je u tabeli za pečenje preporučeno prethodno zagrevanje, obavezno stavite hranu u rernu nakon prethodnog zagrevanja
- Ako ćete hranu spremati uz upotrebu posuđa na žičanoj polici, posudu stavite 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 proizvoda može varirati u zavisnosti od količine hrane i veličine posuđa.
- Metalni, keramički i stakleni kalupi produžavaju vreme kuvanja, a donja površina peciva ne zaglađuje ravnomerno.
- Ako tokom kuvanja koristite papir za kuvanje, na donjoj površini namirnica može se primetiti malo smeđe boje. U

ovom slučaju, možda ćete morati da produžite vreme kuvanja za oko 10 minuta.

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

### Saveti za pečenje kolača

- Ako je kolač previše suv, povećajte temperaturu za 10°C i skratite vreme pečenja.
- Ako je kolač nepečen, koristite malu količinu tečnosti ili smanjite temperaturu za 10°C.
- Ako je vrh kolača izgoreo, stavite ga na donju policu, smanjite temperaturu i produžite vreme pečenja.

- Ako je unutra dobro pečen, ali spolja je lepljiv, koristite manju količinu tečnosti, smanjite temperaturu i produžite vreme pečenja.

### Saveti za pečenje peciva

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

## Tabela za spremanje peciva i hrane za pečenje

### Predlozi za kuvanje sa jednim pladnjem

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

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

## Predlozi za kuvanje sa dva pleha

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

Prethodno zarijavanje se preporučuje za svu hranu.

\* Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

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

## Tabela načina spremanja hrane za Eko grejanje s ventilatorom - radna funkcija

- Ne menjajte temperaturu spremanja hrane nakon što se spremanje započne u Eko grejanje s ventilatorom - radna funkcija.
- Ne otvarajte vrata rerne dok spremate hranu u radnoj funkciji Eko grejanje s ventilatorom. Ako se vrata ne otvaraju, unutrašnja temperatura je optimalno podešena radi uštede energije i može se razlikovati od one prikazane na ekranu.
- Ne zagrevajte prethodno u režimu Eko grejanje s ventilatorom.

### Predlozi za kuvanje sa jednim pladnjem

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

\* Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

## Meso, riba i živinsko meso

### Ključne tačke pečenja

- Pečenje celog pileta, čurke 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.
- Hranu preporučenu u tabeli za kuvanje kuvajte na jednom poslužavniku.

## Tabela za spremanje mesa, ribe i živinskog mesa

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

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

## Gril

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

## Opšta upozorenja

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

## Ključne tačke grila

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

## Tabela za grilovanje

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

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

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

### Testna jela

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

kako bi se olakšalo testiranje proizvoda za kontrolne ustanove.

### Tabela načina spremanja testne hrane

#### Predlozi za kuvanje sa jednim pladnjem

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme spremanja hrane (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	3	150	25 ... 35
Biskvit torta	Okrugli kalup za torte, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu**	Gornji i donji grejač	2	150	30 ... 40
	Okrugli kalup za torte, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu**	Grejanje s ventilatorom	2	150	35 ... 45
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu**	Gornji i donji grejač	2	180	50 ... 65
	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu**	Grejanje s ventilatorom	3	170	50 ... 65

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 dva pleha

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

Prethodno zarijavanje se preporučuje za svu hranu.

\* Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

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

## Gril

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme spremanja hrane (minimalno) (okvirno)
Tostirani hleb	Žičani gril	4	250	1 ... 3
Ćufte (junetina) - 12 komadići	Žičani gril	4	250	20 ... 30

Hranu okrenite nakon 1/2 ukupnog vremena spremanja hrane.

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

## 7 Održavanje i nega

### Opšte informacije o čišćenju

#### ⚠ Opšta upozorenja

- Sačekajte da se uređaj ohladi pre čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Ne primenjujte deterdžente direktno na vruće površine. To može da prouzrokuje tvrdokorne mrlje.
- Uređaj treba temeljito očistiti i osušiti nakon svakog korišćenja. Na taj način se lakše uklanjaju ostaci pečenja, čime izbegavate da ti ostaci izgore tokom sledeće upotrebe uređaja. Tako se produžuje trajnost uređaja i smanjuju se česti problemi.
- Ne koristite sredstva za paročišćenje za čišćenje uređaja.
- Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu oštetiti površinu. Ne koristite abrazivne deterdžente, praške za čišćenje, kreme za čišćenje, sredstva za otklanjanje kamenca ili oštre predmete tokom čišćenja.
- Nije potrebno posebno sredstvo za čišćenje nakon svake upotrebe. Uređaj očistite sapunom za pranje suđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom od mikrovlakana.
- Obavezno nakon čišćenja potpuno obrišite preostalu tečnost i odmah očistite hranu isprskanu oko tokom pečenja.
- Nijedan deo uređaja ne perite u mašini za pranje suđa.

#### Površine od inoksa i nerđajuće površine

- Ne koristite sredstva za čišćenje koja sadrže kiselinu ili hlor za čišćenje površina od nerđajućeg čelika ili inoksa i ručica.

- Nerđajuće ili inoks površine mogu promeniti boju tokom vremena. To je normalno. Nakon svakog rada, očistite deterdžentom prikladnim za nerđajuću i inoks površinu.
- Koristite meku krpu sa tečnim deterdžentom (neabrazivnim) za čišćenje ovakvih delova uređaja prikladnim za površine od inoksa i pazite da brišete samo u jednom pravcu.
- Smesta odstranite mrlje od kamenca, ulja, škroba, mleka i proteina na nerđajućim inoks i staklenim površinama. Mrlje mogu zarđati nakon duže vremena.

#### Emajlirane površine

- Nakon svake upotrebe, površine od emajla očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom.
- Ako vaš proizvod ima funkciju lakog čišćenja parom, možete izvršiti lako čišćenje parom za netvrdokornu trenutnu nečistoću. (Pogledajte odeljak „Jednostavno čišćenje parom“)
- Za tvrdokorne mrlje može se koristiti sredstvo za čišćenje rerne i grila koje se preporučuje na internet stranici vašeg proizvođača 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, morate sačekati da se pećnica ohladi. Čišćenje na vrućim površinama 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 pećnice 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.
- Uređaj očistite deterdžentom za pranje suđa, toplom vodom i mekom krpom od mikrovlakana namenjenom za staklene površine i osušite suvom krpom od mikrovlakana.
- Ako posle čišćenja ima ostataka deterdženta, obrišite ih hladnom vodom i osušite mekom krpom od mikrovlakana. Preostali ostaci deterdženta mogu oštetiti staklenu površinu.
- Ni pod kojim uslovima ostatke osušene na staklenoj površini ne treba očistiti 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, sunderom nanesite sredstvo za čišćenje na mrlju i sačekajte duže vreme da 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. Navedeno može oštetiti površine.
- Budite ubeđeni da spojevi delova uređaja ne ostanu vlažni i sa njih uklonite deterdžent. U suprotnom se na tim spojevima može pojaviti korozija.

### **Čišćenje dodatka**

Ako u uputstvu za upotrebu nije drugačije navedeno, dodatke isporučene uz uređaj ne perite u mašini za pranje suđa.

### **Čišćenje kontrolne table**

- Prilikom čišćenja tabli s kontrolnim dugmetom, obrišite tablu i dugmad vlažnom mekom krpom i osušite suvom krpom. Ne uklanjajte dugmad i zaptivke ispod da biste očistili kontrolnu tablu. Na taj način možete oštetiti kontrolnu tablu i dugmad.
- Tokom čišćenja ploča od inoksa sa kontrolnim dugmetom nemojte koristiti sredstva za čišćenje inoksa oko dugmadi. To može da izbriše indikatore oko dugmadi.
- Očistite kontrolnu tablu osetljivu na dodir vlažnom mekom krpom i osušite suvom krpom. Ako vaš proizvod ima funkciju zaključavanja tipki, postavite zaključavanje tipki pre čišćenja kontrolne table. Ako postupite drugačije, tipke možete nepropisno odabrati.

## Čišćenje unutrašnjosti rerne (površina za spremanje hrane)

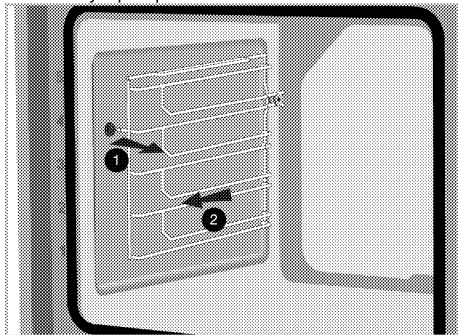
Sledite korake čišćenja opisane u odeljku „Opšte informacije o čišćenju“ prema tipovima površine u vašoj rerni.

### 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“ 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.



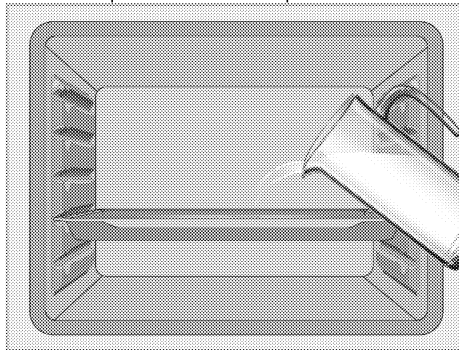
3. Da biste ponovo postavili police, obavite iste korake kao tokom skidanja, ali obrnutim redosledom.

## Jednostavno paročišćenje

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

Omogućava jednostavno čišćenje jer prljavštinu (koja nije tvrdokorna) omekšava para koja se formira unutar rerne i kapljice vode koje se kondenzuju na unutrašnjim površinama rerne.

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



3. Podesite rernu na režim „Donji grejač“ i pustite da radi na 100°C 20 minuta.

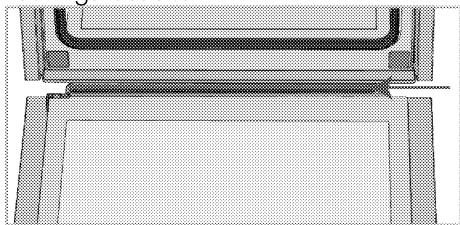
Otvorite vrata i obrišite unutrašnju površinu rerne vlažnim sunđerom ili krpom.

Odmah otvorite vrata i obrišite unutrašnju površinu rerne vlažnim sunđerom ili krpom. Kada otvorite vrata, para će izaći. Ovo može stvoriti rizik od opekotina. Budite oprezni prilikom otvaranja vrata rerne.

Koristite toplu vodu sa tečnim deterdžentom, meku krpu ili sunđer za čišćenje tvrdokorne prljavštine i obrišite je suvom krpom.

**i** Tokom režima lakog čišćenja parom, voda koja se nalazi u bazenu na dnu pećnice da omekša blago stvorene ostatke / nečistoće unutar šupljine pećnice isparavaće i kondenzovati se u šupljini rene i unutrašnjem staklu vrata pećnice, pa voda može kapati kada se vrata pećnice otvore. Obrišite kondenzaciju čim se otvore vrata rene.

Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda. \*Možda nije dostupno kod vašeg modela. Nakon kondenzacije u rerni, u bazenu ispod pećnice može biti vode ili vlage. Nakon upotrebe, ovaj kanal bazena očistite vlažnom krpom, a zatim ga osušite.



## Čišćenje vrata rene

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

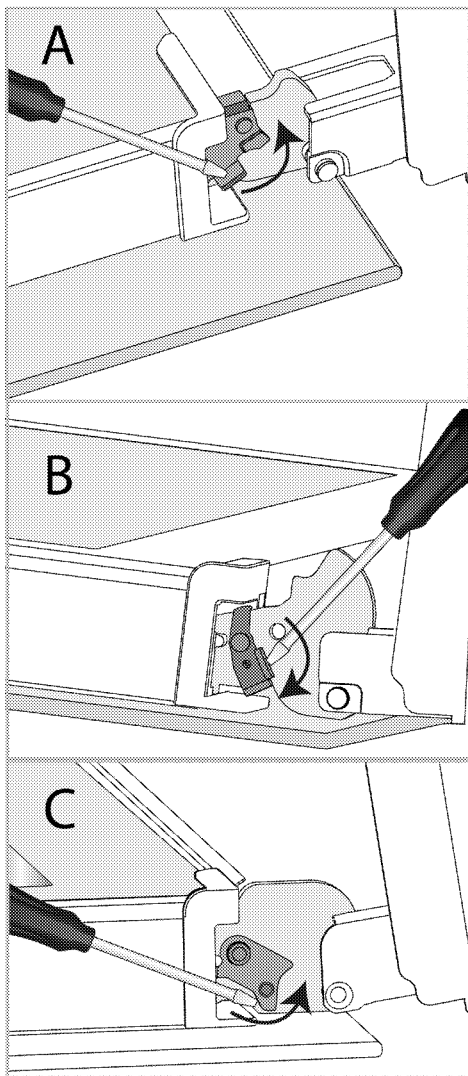
**i** Unutrašnje staklo vrata rene prekriveno je materijalom koji se lako čisti. Ne koristite abrazivna sredstva za čišćenje, strugače od tvrdog metala, žičanu vunu ili sredstva za izbeljivanje, kao što je belilo.

Možete da skinete vrata i staklo rene da biste ih očistili. Kako ukloniti vrata i staklo objašnjeno je u odeljcima „Skidanje vrata rene“ i „Skidanje unutrašnjeg stakla na vratima rene“.

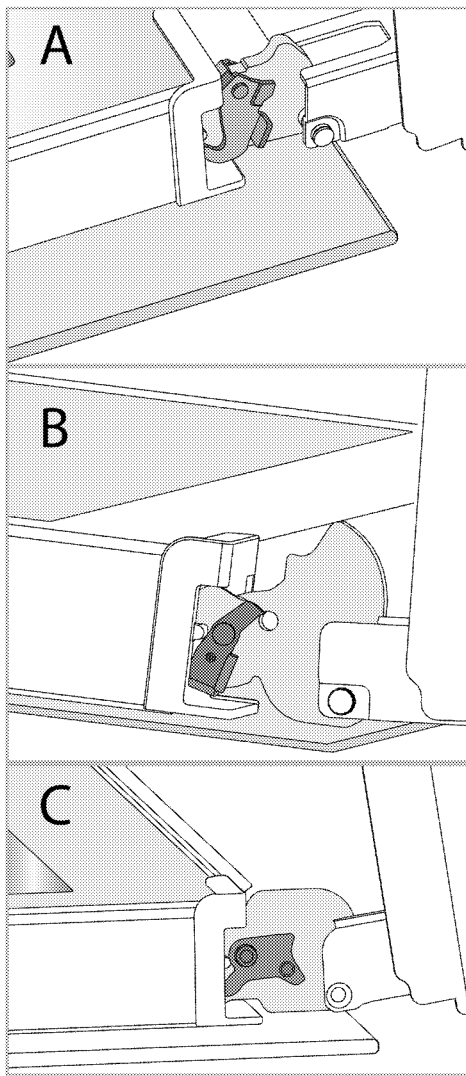
Nakon što skinete unutrašnje staklo na vratima, očistite ga sredstvom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom. Staklo obrišite sirćetom, a zatim isperite kako biste uklonili ostatke kamenca koji se mogu pojaviti na staklu rene.

## Skidanje vrata rene

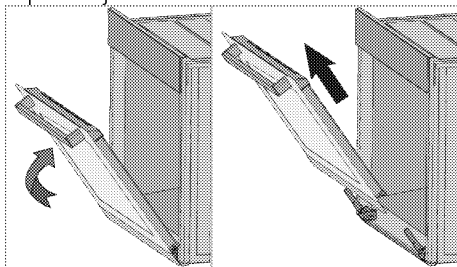
1. Otvorite vrata rene.
2. Otvorite klipse na šarkama sa desne i leve strane na vratima tako što ih pritisnete kao što je prikazano na slici. Tip šarke (A), (B), (C) varira u zavisnosti od modela proizvoda. Donje slike prikazuju kako se otvaraju sve vrste šarki. (A) šarke su dostupne u normalnim tipovima vrata. (B) šarke tipa dostupne su kod tipova vrata sa mekim zatvaranjem. Šarke tipa (C) dostupne su u mekim tipovima vrata koja se otvaraju / zatvaraju.



Brava sa šarkama - zatvoreni položaj



Brava sa šarkama - otvoreni položaj  
3. Postavite vrata rerne u poluzatvoren položaj.



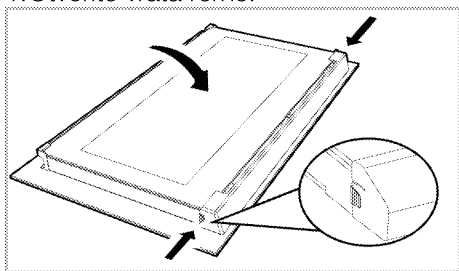
4. Skinite vrata tako što ćete ih izvući naviše da biste ih oslobodili iz leve i desne šarke.

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

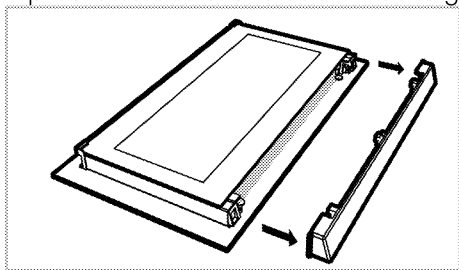
## Skidanje unutrašnjeg stakla sa vrata rerne

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

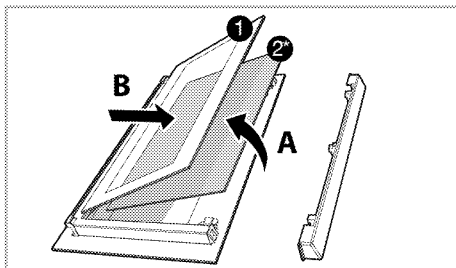
1. Otvorite vrata rerne.



2. Povucite plastični deo pričvršćen na gornjem delu ulaznih vrata prema sebi istovremeno pritiskom 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\* Unutrašnja staklena ploča (\*Možda ne postoji kod vašeg modela.)

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 presezu. (Ako vaš proizvod ima unutrašnje staklo). Unutrašnje staklo (2) mora biti pričvršćeno na plastični preoz najbliži staklenoj ploči s unutrašnje strane (1).

6. Prilikom ponovnog poslaavljanja 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 proreze.

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

## Čišćenje sijalice u rerni

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

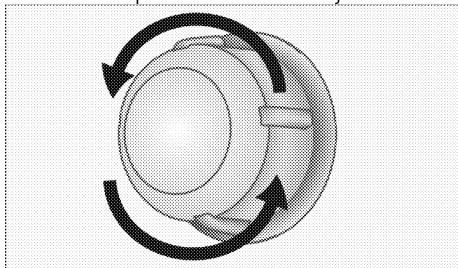
## Zamena sijalice u rerni

### ⚠ Opšta upozorenja

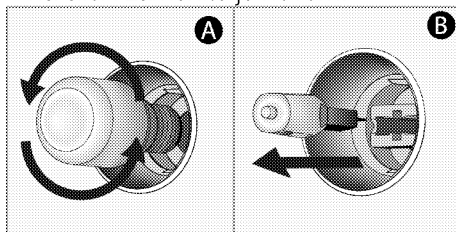
- Pre menjanja sijalice proverite da li je uređaj isključen sa napajanja elektrinom energijom i da li se ohladio, kako biste izbegli rizik od strujnog udara. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- U ovoj pećnici se koristi žarulja sa žarnom niti snage manje od 40 V, visine manje od 60 mm, prečnika manje od 30 mm ili halogena lampsa sa utičnicom tipa G9, snage manje od 60 V. Lampe su pogodne za rad na temperaturama iznad 300 ° C. Lampe za pećnicu možete nabaviti od ovlašćenog servisera ili tehničara sa licencom.
- Položaj sijalice može se razlikovati od položaja prikazanog na slici.
- Sijalica koja se koristi u ovom proizvodu nije adekvatna za upotrebu u domaćinstvu za 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.



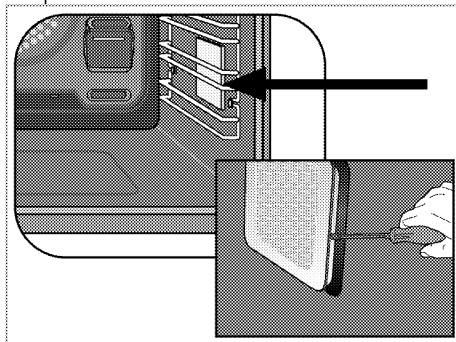
3. Ako je sijalica vaše rerne tipa (A) prikazana na donjoj slici, okrenite sijalicu rerne kao što je prikazano na slici i zamenite je novom. Ako je model tipa (B), izvucite je kao što je prikazano na slici i zamenite je novom.



4. Vratite zaštitno staklo.

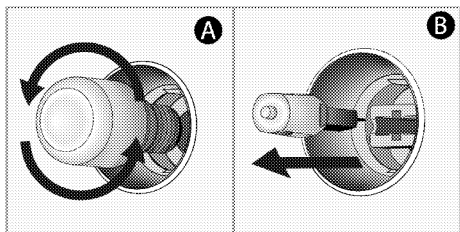
### Ako vaša rerna ima kockastu sijalicu,

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



3. Šrafcigerom podignite zaštitno staklo sijalice.
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**

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

**Iz rerne izlazi para kada je u upotrebi.**

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

**Kapljice vode nastaju tokom spremanja hrane.**

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

**Iz uređaja se čuje metalni zvuk kada se greje i hladi.**

- Kada se metalni delovi greju, šire se i izazivaju zvukove. >>> *Ovo nije kvar.*

**Uređaj ne radi.**

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

**Sijalica u rerni je u kvaru.**

- Sijalica u rerni je pokvarena. >>> *Zamenite sijalicu u rerni.*
- Nema struje. >>> *Proverite ima li struje. Proverite osigurače u razvodnoj kutiji. Ako je potrebno, zamenite ili resetujte osigurače*

**Rerna ne greje.**

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

**(Kod modela sa tajmerom) Ekran sata treperi ili je uključen simbol sata.**

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



## Vgrajena pečica

Navodila za uporabo



SL

## Spoštovani kupec,

### **Pred uporabo izdelka preberite ta priročnik.**

Beko Hvala, ker ste izbrali ta izdelek. Upamo, da vam bo ta aparat, izdelan z visoko kakovostjo in moderno tehnologijo, nudil najboljšo učinkovitost. Zato pred uporabo izdelka skrbno preberite ta priročnik in vso ostalo priloženo dokumentacijo ter shranite dokumentacijo za kasnejšo uporabo. Če izdelek izročite nekemu drugemu, priložite tudi navodila. Upoštevajte vsa navodila, informacije in opozorila, ki jih vsebuje uporabniški priročnik.

Upoštevajte vsa opozorila in opozorila v uporabniškem priročniku. Na ta način boste zaščitili sebe in izdelek pred morebitnimi nevarnostmi.

Shranite uporabniški priročnik. Če izdelek izročite nekemu drugemu, priložite tudi navodila.

Uporabniški priročnik uporablja naslednje simbole:



Nevarnost, ki lahko privede do poškodb ali celo smrti.

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



Nevarnost, ki lahko privede do opeklin zaradi stika z vročimi površinami.



Pomembne informacije in koristni nasveti za uporabo.



Preberite uporabniški priročnik.



**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY

**1 Varnostna navodila 4**

Namen uporabe .....	4
Varnost otrok, ranljivih oseb in domačih živali .....	4
Varnost pri uporabi elektrike .....	5
Varnost pri transportu .....	7
Varnost pri namestitvi .....	7
Varnost pri uporabi .....	7
Opozorila glede temperature .....	8
Uporaba dodatkov .....	8
Varnost pri peki .....	8
Varnost pri vzdrževanju in čiščenju .....	9

**2 Navodila v zvezi z varovanjem okolja 10**

Uredba glede odpadkov .....	10
Skladnost z direktivo OEEQ in odstranjevanjem odpadnih izdelkov ..	10
Odstranjevanje embalaže .....	10
Priporočila za varčevanje z energijo .....	10

**3 Vaša naprava 11**

Predstavitev izdelka .....	11
Uvod v upravljalno ploščo naprave in njena uporaba .....	12
Upravljanje pečice .....	12
Funkcije delovanja pečice .....	14
Dodatki k napravi .....	16
Uporaba dodatkov k napravi .....	17
Tehnični podatki .....	19

**4 Pri prvi uporabi 20**

Nastavitev pri prvi uporabi .....	20
Prvo čiščenje .....	20

**5 Uporaba pečice 22**

Splošne informacije o uporabi pečice .....	22
Uporaba upravljalne plošče pečice .....	22
Nastavitve .....	27

**6 Splošne informacije o peki 33**







Splošna opozorila glede peke .....	33
Pekovski izdelki in pečene jedi .....	33
Meso, ribe in perutnina .....	36
Žar 37	
Jedi za preizkus .....	38

**7 Vzdrževanje in čiščenje 40**

Splošne informacije o čiščenju .....	40
Čiščenje dodatkov in pripomočkov .....	41
Čiščenje upravljalne plošče .....	41
Čiščenje notranjosti pečice (območja za peko) .....	41
Enostavno čiščenje s paro .....	42
Čiščenje vratc pečice .....	43
Demontaža notranjega stekla vratc pečice ..	44
Čiščenje luči v pečici .....	45

**8 Odpravljanje težav 47**

# 1 Varnostna navodila

- Ta razdelek vsebuje varnostna navodila, ki vas varujejo pred nevarnostjo nastanka telesnih poškodb in materialne škode.
  - Če napravo predate drugi osebi ali če kupite rabljeno napravo, morajo biti napravi priloženi uporabniški priročnik, nalepke na napravi, druga pomembna dokumentacija in pribor.
  - Naše podjetje ne bo odgovorno za morebitno škodo, ki lahko nastane kot posledica neupoštevanja teh navodil.
  - Neupoštevanje teh navodil povzroči prenehanje garancije.
  -  Namestitvev in popravila naj vedno izvaja proizvajalec, pooblaščen servis ali oseba, ki jo določi uvoznik.
  -  Uporabljajte samo originalne rezervne dele in pribor.
  -  Ne izvajajte popravil ali zamenjave nobenega dela aparata, razen če je to izrecno navedeno v navodilih za uporabo.
  -  Ne izvajajte tehničnih sprememb aparata.
-  **Namen uporabe**
- Ta aparat je namenjen za domačo uporabo. Ni primeren za komercialno uporabo.
  - Te naprave ne uporabljajte v vrtovih, na balkonih ali drugih okoljih na prostem. Naprava je namenjena uporabi v kuhinjskih prostorih gospodinjstev in osebja v trgovinah, pisarnah in drugih delovnih okoljih.
  - **OPOZORILO:** Ta naprava se sme uporabljati le za kuhanje. Uporaba v druge namene, npr. za ogrevanje prostorov, ni dovoljena.
  - Pečica se lahko uporablja za odmrzovanje, peko, cvrtje in pečenje na žaru.
  - Ta naprava se ne sme uporabljati za ogrevanje, segrevanje krožnikov, obešanje brisač na ročaj ali sušenje perila.
-  **Varnost otrok, ranljivih oseb in domačih živali**
- Napravo lahko uporabljajo osebe, starejše od 8 let, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali psihičnimi

- sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja, če so pod nadzorom oziroma so dobili navodila o varni uporabi naprave ter razumejo možne nevarnosti.
- Otroci se z napravo ne smejo igrati. Otroci naprave ne smejo čistiti in vzdrževati, razen če so pod nadzorom odrasle osebe.
  - Te naprave naj ne uporabljajo osebe (tudi otroci) z zmanjšanimi telesnimi, čutilnimi ali duševnimi sposobnostmi, razen če so pod nadzorom ali pa so jim bili dani napotki glede varne uporabe.
  - Otroci naj bodo pod nadzorom, da se z napravo ne bi igrali.
  - Električni aparati so nevarni za otroke in domače živali. Otroci in domače živali se z napravo ne smejo igrati, plezati nanjo ali vstopati vanjo.
  - Na aparat ne postavljajte predmetov, ki jih lahko dosežejo otroci.
  - **OPOZORILO:** Med uporabo so površine, dosegljive na dotik, lahko vroče. Otroci naj se ne zadržujejo v bližini naprave.

- Embalažo hranite izven dosega otrok. Obstaja nevarnost poškodb in zadužitve.
- Ko so vratca odprta, ne postavljajte težkih predmetov nanje in ne dovolite otrokom, da sedijo na njih. Pečica se lahko prevrne ali pa se poškodujejo tečaji.
- (Če ima vaš izdelek vtič) Preden napravo zavržete, zaradi varnosti otrok odklopite vtič in poskrbite, da naprava ne bo več delovala.



### **Varnost pri uporabi elektrike**

- Napravo priključite v ozemljeno vtičnico, zaščiteno z varovalko z vrednostjo, ki je navedena na tipski nalepki. Ozemljitev naj izvede kvalificirani električar. Naprave ne uporabljajte brez ozemljitve v skladu z lokalnimi/nacionalnimi predpisi.
- Vtič ali električni priključek naprave mora biti na dobro dostopnem mestu (kjer ne bo učinka vročine iz pečice). Če to ni mogoče, mora biti v električno inštalacijo vgrajen odklopnik (varovalka, stikalo

ipd.) za izklop naprave v skladu s predpisi za električno napeljavo.

Odklopnik mora prekiniti vse pole od omrežja.

- Med nameščanjem, popravili ali prenašanjem naprava ne sme biti priključena na električno omrežje.
- Vtič priklopite v vtičnico, ki ima enako napetost in frekvenco, kot je navedeno na tipski ploščici.
- (Če vaš izdelek nima napajalnega kabla) Uporabite priključni kabel, ki je določen 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.
- Med uporabo se hrbtna stran pečice močno segreje. Kabel se ne sme dotikati hrbtne površine, saj se lahko poškoduje.
- Kabel se ne sme zagozditi med vratci pečice in ne sme biti napeljan prek vročih površin. Če se izolacija kabla

stali, lahko pride do kratkega stika in celo požara.

- Uporabljajte samo originalen kabel. Ne uporabljajte poškodovanih kablov in kabelskih podaljškov.
- Če je kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, pooblaščen servis ali oseba, ki jo določi uvoznik, da se preprečijo morebitne nevarnosti.
- **OPOZORILO:** Pred zamenjavo žarnice v pečic odklopite napravo od električnega napajanja, da preprečite nevarnost električnega udara. Odklopite napravo ali izkjučite varovalko.  
(Če ima vaš izdelek vtič)
- Naprave ne priključujte v razrahljano, demontirano, polomljeno, umazano, mastno vtičnico ali vtičnico, ki lahko pride v stik z vodo (npr. če voda kaplja z delovne površine).
- Ne dotikajte se vtiča z mokrimi rokami! Ko izvlečete vtič iz vtičnice, vedno primite za vtič in ne za kabel.
- Vtič mora biti trdno vstavljen v vtičnico, da ne pride do iskrenja.



## **Varnost pri transportu**

- Pred transportiranjem aparata ga odklopite od električnega omrežja.
- Izdelek je težak, zato naj ga prenašata najmanj dve osebi.
- Za prenašanje ali premikanje aparata ne uporabljajte vrat in/ali ročaja.
- Med prenašanjem ne postavljajte drugih predmetov na aparat in prenašajte aparat v pokončni legi.
- Pred prenašanjem aparata ga ovijte s penasto folijo ali debelejšo lepenko ter ga ovijte z lepilnim trakom. Aparat tesno ovijte z lepilnim trakom, da zaščitite premične dele aparata pred poškodbami.
- Vse dele aparata preglejte glede poškodb, nastalih med transportom.

## **Varnost pri namestitvi**

- Pred namestitvijo aparata preverite, ali je nepoškodovan. Če je aparat poškodovan, ga ne nameščajte.
- Aparata ne postavljajte poleg virov toplote (radiatorjev, peči itd.).

- Vse odprtine za prezračevanje morajo ostati odprte.
- Aparat ne sme biti nameščen za okrasnimi vrati, saj se lahko v nasprotnem pregreje.

## **Varnost pri uporabi**

- Po vsaki uporabi izključite napravo.
- Če naprave dalj časa ne boste uporabljali, izvlecite vtič iz vtičnice ali odstranite varovalko iz podnožja.
- Ne uporabljajte okvarjene ali poškodovane naprave. V primeru okvare ali poškodbe naprave odklopite električne in plinske povezave in pokličite pooblaščen servis.
- Če so steklena vratca odstranjena ali zlomljena, naprave ne uporabljajte.
- Ne stopajte na napravo z namenom, da bi dosegli višje postavljene predmete.
- Naprave ne uporabljajte v primerih neprisebnosti, npr. pod vplivom alkohola in mamil.
- V kuhinji ne hranite vnetljivih snovi, saj lahko pride do požara. V kuhinji ne shranjujte vnetljivih snovi.

- Ročaj pečice ni sušilnik za brisače. Pri uporabi naprave na ročaj ne obešajte brisač, rokavic in podobnih tekstilnih izdelkov.
- Tečajji vratc naprave se premikajo in pritrdijo vratca v odprtem in zaprtem položaju. Pri odpiranju in zapiranju vratc ne segajte v področje tečajev.

### **Opozorila glede temperature**

- **OPOZORILO:** Med delovanjem aparata so izpostavljeni deli vroči. Ne dotikajte se aparata in grelcev. Otroci, mlajši od 8 let, naj se ne zadržujejo ob aparatu brez prisotnosti odrasle osebe.
- V bližini naprave ne shranjujte vnetljivih ali eksplozivnih snovi, saj so površine aparata med delovanjem vroče.
- Ker se pri odpiranju vratc sprošča vroča para, se držite stran. Para lahko povzroči opekline dlani, obraza in oči.
- Aparat je med uporabo lahko vroč. Ne dotikajte se vročih delov, delov v notranjosti pečice, grelcev itd.
- Ko postavljate hrano v pečico ali odstranjujete hrano iz

pečice, vedno uporabljajte na toploto odporne rokavice.

### **Uporaba dodatkov**

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

### **Varnost pri peki**

- Bodite previdni pri uporabi alkohola v jedeh. Alkohol pri višjih temperaturah izhlapeva in se ob stiku z vročimi površinami lahko vname.
- V kuhinji ne hranite ostankov hrane, rabljenega olja itd., saj lahko pride do požara. Pred peko odstranite vso grobo umazanijo.
- Nevarnost zastrupitve s hrano Ne hranite v pečici več kot eno uro pred in po peki. V nasprotnem lahko pride do zastrupitve s hrano ali bolezni.
- Ne segrevajte zaprtih konzerv in steklenih kozarcev. Ustvarjeni tlak lahko povzroči, da posoda eksplodira.

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



### **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!
- Naprave ne čistite s parnimi čistilniki, saj lahko to povzroči električni udar.
- Za čiščenje sprednjega oz. zgornjega stekla vratc pečice (če obstaja) ne uporabljajte grobih abrazivnih čistil, kovinskih strgal, jeklene volne ali belil. Ti materiali lahko na steklu pustijo praske in razpoke.
- Nadzorna plošča naj bo vedno čista in suha. Vlažna in umazana površina lahko povzroči težave pri delovanju funkcij.

## 2 Navodila v zvezi z varovanjem okolja

### Uredba glede odpadkov Skladnost z direktivo OEE0 in odstranjevanjem odpadnih izdelkov



Izdelek je v skladu z direktivo EU OEE0 (2012/19/EU). Izdelek vsebuje simbol za razvrstitev odpadne električne in elektronske opreme (OEE0).

Izdelek je bil izdelan z visokokakovostnimi sestavnimi deli in materiali, ki jih je mogoče ponovno uporabiti in so primerni za recikliranje. Odsluženega odpadnega izdelka ne odlagajte z običajnimi gospodinjskimi in drugimi odpadki. Odnosite ga na center za zbiranje in recikliranje električne in elektronske opreme. Za informacije o teh centrih za zbiranje se obrnite na lokalne oblasti.

Ustrezno odstranjevanje uporabljenega aparata pomaga preprečiti morebitne negativne posledice za okolje in zdravje ljudi.

#### Skladnost z direktivo RoHS:

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

#### Odstranjevanje embalaže

- Embalaža je nevarna za otroke. Embalažo hranite na varnem, stran od otrok. Embalažni material izdelka sestoji iz reciklažnih materialov. Odstranite jih v skladu s pravili za odstranjevanje reciklažnih odpadkov.

Ne odstranjujte jih z običajnimi gospodinjskimi odpadki.

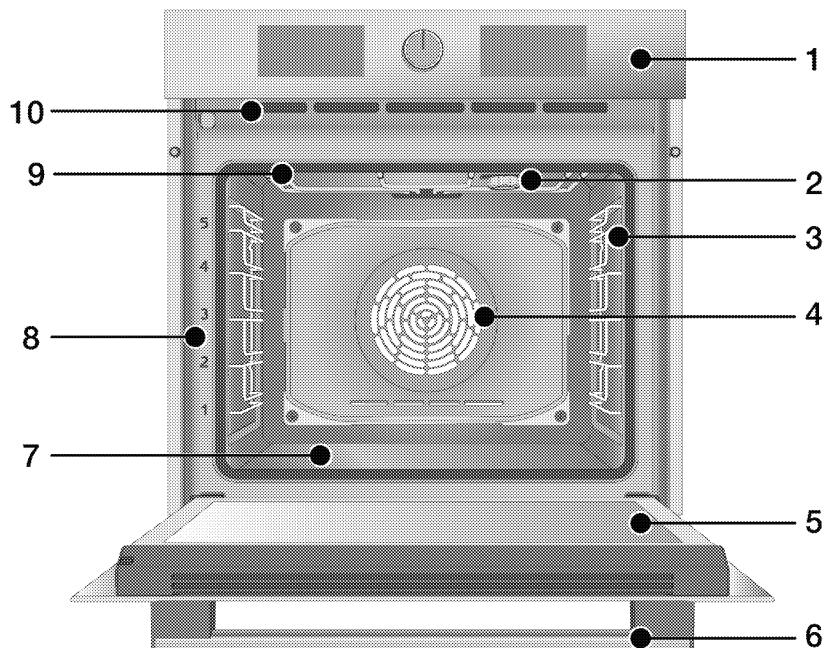
### Priporočila za varčevanje z energijo

Podatke o energetske učinkovitosti v skladu z EU 66/2014 najdete na podatkovni listi izdelka, priloženi izdelku. 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.
- 5 do 10 minut pred koncem peke izključite aparat. Lahko prihranite do 20 % električne energije, če uporabite preostalo toploto.
- Če recept ali uporabniški priročnik svetujeta predgrevanje, to vedno upoštevajte. Med peko ne odpirajte vrat pečice prepogosto.
- Pri peki v načinu »Grelec ventilatorja Eko« ne odpirajte vrat pečice. Če vrata 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.
- Poskušajte pripravljati več jedi hkrati v pečici. Hkrati lahko pečete tako, da na rešetko postavite dve posodi. Lahko tudi pečete dve jedi drugo za drugo, s tem boste prihranili energijo, ker bo pečica še vroča.

## 3 Vaša naprava

### Predstavitev izdelka



- 1 Upravljalna plošča
- 2 Lučka\*
- 3 Žične police\*\*
- 4 Motor ventilatorja (za jekleno ploščo)
- 5 Vratca
- 6 Ročaj
- 7 Spodnji grelec (spodnja jeklena plošča)
- 8 Položaji polic

- 9 Zgornji grelnik
- 10 Luknjice ventilatorja

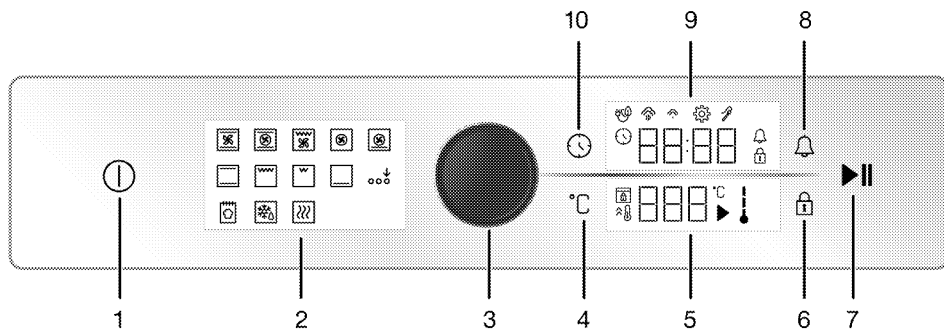
\* Odvisno od modela. Vaš aparat morda nima lučke, ali pa se tip in mesto lučke razlikujeta od slike.

\*\* Odvisno od modela. Vaš aparat je morda brez žičnih polic. Na sliki so prikazane žične police kot primer.

## Uvod v upravljalno ploščo naprave 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.

### Upravljanje pečice



- 1 Tipka za vklop/izklop
- 2 Prikaz delovanja
- 3 Gumb za upravljanje pečice
- 4 Tipka za nastavitev temperature
- 5 Prikazovalnik temperature
- 6 Tipka za zaklepanje
- 7 Tipka za začetek/konec kuhanja
- 8 Tipka za alarm
- 9 Ura/čas zaslona
- 10 Tipka za čas in nastavitev

Pri nekaterih modelih so upravljalni gumbi spuščeni v upravljalno ploščo in se prikažejo iz upravljalne plošče, ko pritisnete na tipko. Pri teh modelih najprej pritisnite na ustrezno tipko, da boste lahko upravljali pečico. Ko izvedete nastavitve, znova pritisnite na tipko, da se gumbi umaknejo.

### Gumb za upravljanje pečice

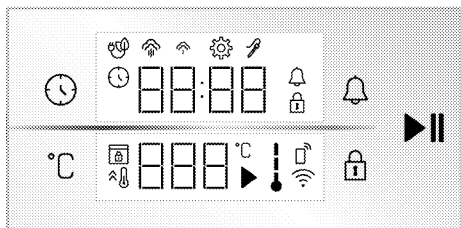
Z gumbom za upravljanje pečice lahko nadzorujete nastavitve na ura/čas zaslona in prikazovalniku temperature. Med temi nastavitvami se lahko premikate tako, da gumb za upravljanje pečice zavrtite v desno/levo, nastavitve pa lahko aktivirate in potrdite s pritiskom na gumb.

### Indikator temperature

Temperaturo v notranjosti pečice nakazuje simbol za temperaturo. Ko vključite pečico, se prikaže simbol, in ko pečica doseže nastavljeno temperaturo, so vsi deli simbola za temperaturo prikazani.






### Prikaz delovanja

Zaslona funkcij vsebuje načine delovanja vaše pečice. Vsako funkcijo aktivirate tako, da jo pritisnete. Vse funkcije na zaslonu so shematične; morda niso na voljo na vašem izdelku. Načini delovanja, ki so na voljo na vašem izdelku, so razloženi v poglavju "Načini delovanja pečice".











Zasloni

### Tipke:








-  : Tipka za čas in nastavitvev
-  : Tipka za nastavitvev temperature
-  : Tipka za zaklepanje
-  : Tipka za alarm
-  : Tipka za začetek/konec kuhanja

### Ura/čas zaslon :

-  : Simbol čas pečenja/ dnevni čas
-  : Simbol za alarm
-  : Simbol za nastavitve
-  : Simbol za zaklepanje







-  : Simbol za kuhanje eko ventilatorja
  -  : Simbol za nizko raven pare\*
  -  : Simbol za visoko raven pare\*
  -  : Simbol za sondo za meso\*
- \* Odvisno od modela naprave. Morda ni na voljo pri vašem aparatu.

### Prikazovalnik temperature:









-  : Simbol za kuhanje
  -  : Simbol za temperaturo
  -  : Simbol za temperaturo v pečici
  -  : Simbol za hitro segrevanje (booster)
  -  : Simbol za daljinski upravljalnik
  -  : Simbol za brezžično omrežje (wifi)
  -  : Simbol za zaklepanje vrat\*
- \* Odvisno od modela naprave. Morda ni na voljo pri vašem aparatu.

## Funkcije delovanja pečice

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

Simbol funkcije	Opis funkcije	Temperaturno območje (°C)	Opis in uporaba
	Delovanje z ventilatorjem	-	Pečica ni segreta. Deluje samo ventilator (na zadnji steni pečice). Zmrznjena hrana v zrnkih se pri sobni temperaturi počasi odtaja, pečena hrana se ohladi. Čas, potreben za odmrzovanje celotnega kosa mesa, je daljši kot odmrzovanje mesa v koščkih.
	Zgornji in spodnji grelec	40 - 280	Hrana se hkrati segreva od spodaj in od zgoraj. Primerno za torte in obare v modelih za torte ali piškote in pecivo. Peka se izvaja v samo enem pekaču.
	Spodnji grelec	40 - 220	Vključen je samo spodnji grelec. Primerno in hrano, ki se jo zapeče po vrhu. To funkcijo uporabljajte tudi za enostavno čiščenje s paro.
	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, uporabite to funkcijo namesto "Grelec ventilatorja" v območju 160-220 °C. Vendar pa bo čas peke malce daljši. Uporaba te funkcije je opisana v poglavju "Upravljanje krmilne enote pečice".



Simbol funkcije	Opis funkcije	Temperaturno območje (°C)	Opis in uporaba
	Funkcija za pico	40 - 280	Delujeta spodnji grelec in grelec ventilatorja. Primerno za peko pice.
	Funkcija »3d«	40 - 280	Delujejo zgornji grelec, spodnji grelec in grelec ventilatorja. Vsi deli hrane se segrevajo hitro in enakomerno. Peka se izvaja v samo enem pekaču.
	Delni žar	40 - 280	Deluje manjši žar grelec na zgornji površini pečice. Primerno za peko na žaru manjših količin hrane.
	Poln žar	40 - 280	Deluje večji žar grelec na zgornji površini pečice. Primerno za peko na žaru večjih količin hrane.
	Poln žar s podporo ventilatorja	40 - 280	Vroč zrak, ki ga segreva večji žar grelec, se s pomočjo ventilatorja enakomerno porazdeli po vsej pečici. Primerno za peko na žaru večjih količin hrane.
	Ohranjanje toplote	40 - 100	Uporablja se za ohranjanje temperature hrane, pripravljene za postrežbo.
	Funkcija za peko kruha	-	Uporablja se za peko kruha. Nastavljene vhodne temperature in časa ni mogoče spremeniti.
	Aktivacija dodatne funkcije	-	Uporablja se za aktiviranje funkcij za zagon, ki se ob prvem zagonu ne prikažejo na zaslonu funkcij.

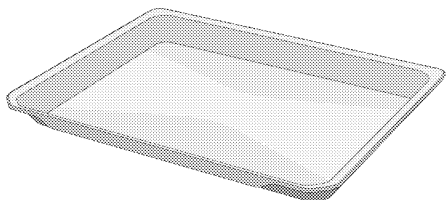
## Dodatki k napravi

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 tem uporabniškem priročniku, morda za vašo napravo niso na voljo.

---

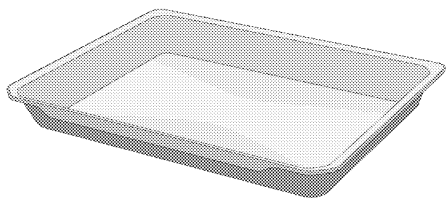
**OPOMBA :** Zaradi temperature se pekači lahko v napravi zvijejo. Vendar pa to ne vpliva na njihovo uporabo. Ko se pekač ohladi, se vrne v osnovno obliko.

---



### Standardni pekač

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

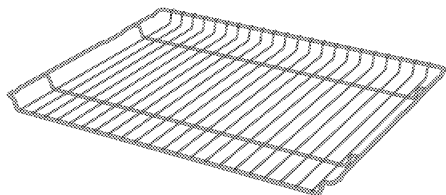


### Globoki pekač

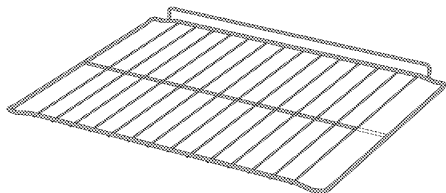
Uporablja se za pecivo, peko večjih kosov, sočno hrano ali za prestrezanje maščobe pri peki na žaru.

---

### Modeli z žičnimi policami:



### Modeli brez žičnih polic:



### Žična rešetka

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

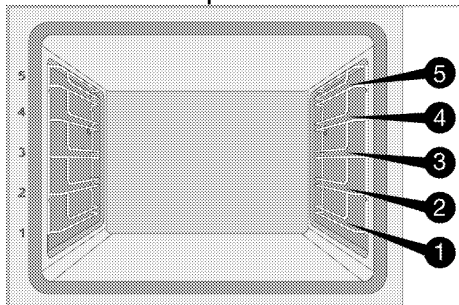
---

## Uporaba dodatkov k napravi

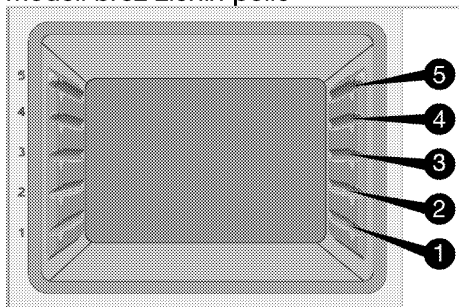
### Police za pekače

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

#### Modeli z žičnimi policami



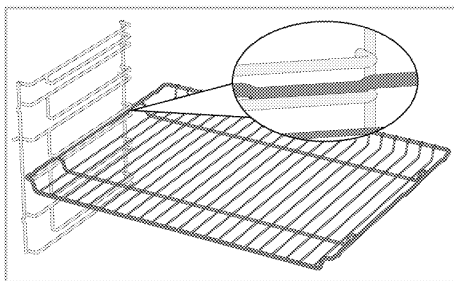
#### Modeli brez žičnih polic



### Postavitev žične rešetke na police

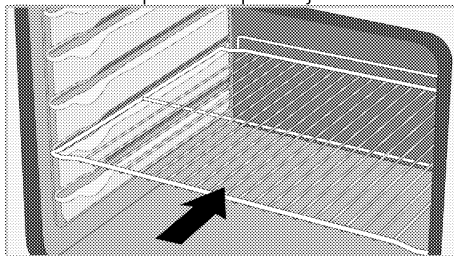
#### Modeli z žičnimi policami:

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



#### Modeli brez žičnih polic:

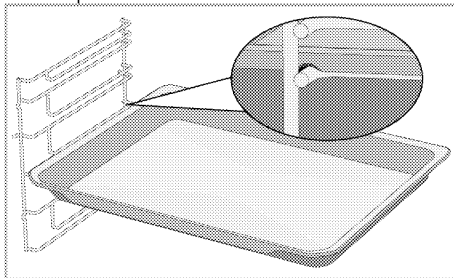
Pomembno je, da rešetko pravilno namestite v pečico. Pri vstavljanju rešetke pazite na njeno orientacijo. Ko postavljate rešetko na zeleno polico, mora biti odprti del spredaj.



### Postavitev pekača na police

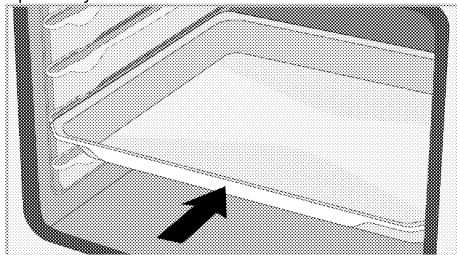
#### Modeli z žičnimi policami:

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



### Modeli brez žičnih polic:

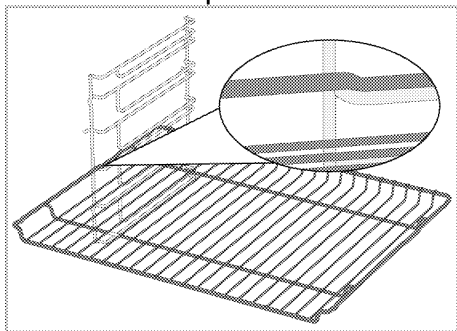
Pomembno je, da pekač pravilno položite na stransko polico. Pri vstavljanju pekača pazite na njegovo orientacijo. Ko postavljate pekač na zeleno polico, mora biti del z ročajem spredaj.



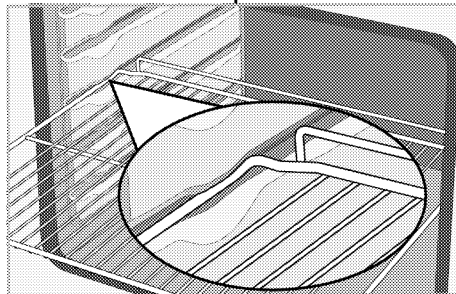
### Delovanje zaustavljalna žične rešetke

Predvidena je funkcija zaustavljalna, 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 zaustavljalno. Da ga v celoti odstranite, jo povlecite čez zaustavljalno.

### Modeli z žičnimi policami

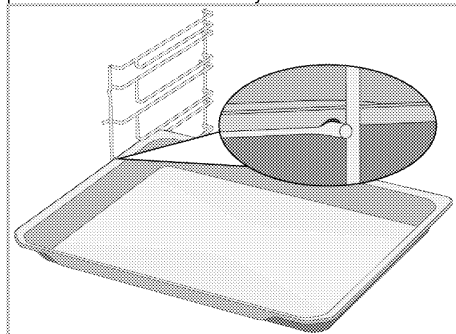


### Modeli brez žičnih polic



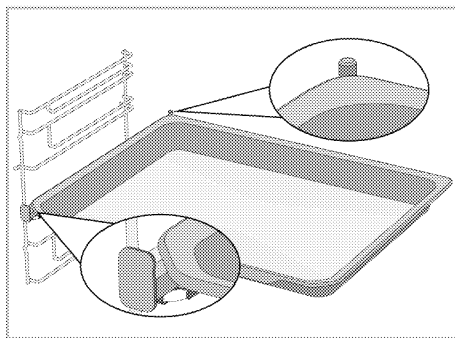
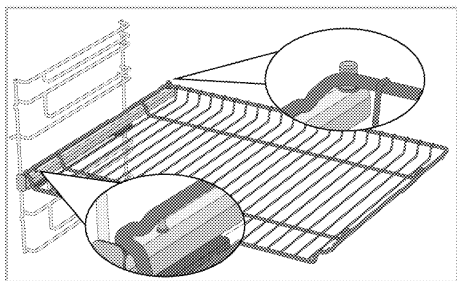
### Delovanje zaustavljalna žične rešetke - Modeli z žičnimi policami

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



### Pravilna postavitev žične rešetke in pekača na teleskopska vodila - Modeli 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).



## Tehnični podatki

### Splošni podatki

Zunanje mere aparata (višina x širina x globina)	595 mm/594 mm/567 mm
Vgradne mere aparata (višina x širina x globina)	590 ali 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Napetost in frekvenca	220-240 V ~ 50 Hz
Vrste in preseki uporabljenih kablov, primernih za uporabo z aparatom	min. H05W-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Skupna poraba energije	3,3 kW
Vrsta pečice	Večfunkcijska pečica

# Osnove: Podatki o energijski nalepki za električne pečice so v skladu s standardom EN 60350-1 / IEC 60350-1. Te vrednosti so določene pri standardni obremenitvi s spodnjim in zgornjim grelcem ali z gretjem s podporo ventilatorja (če je funkcija vgrajena).  
 Energijski razred učinkovitosti je določen glede na to, ali je določena funkcija vgrajena v izdelek ali ne: 1-Grelec ventilatorja Eko, 2-Grelec ventilatorja 3- Delni žar s podporo ventilatorja, 4-Zgornji in spodnji grelec.


- i** Tehnični podatki izdelka se lahko spremenijo brez poprejšnjega obvestila zaradi izboljšanja kakovosti izdelka.
- i** Slike v tem priročniku so shematske in se morda ne ujemajo popolnoma z izdelkom.
- i** 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.

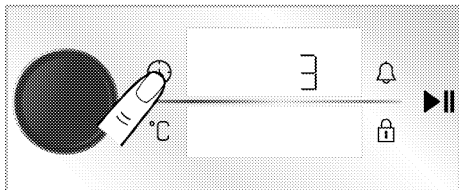
## 4 Pri prvi uporabi

Pred prvo uporabo vašega aparata priporočamo, da izvedete postopke, opisane v naslednjih razdelkih.


### Nastavitev pri prvi uporabi

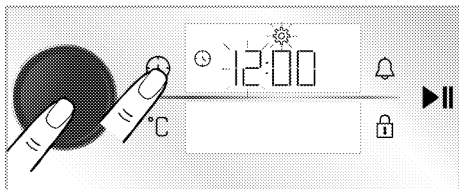
**i** Pred uporabo pečice vedno nastavite čas dneva. Če ga ne nastavite, v nekaterih modelih pečic ne morete kuhati.


1. Ko je pečica v stanju pripravljenosti (ko je na zaslonu prikazano koliko je ura), aktivirajte meni z nastavitvami tako, da držite tipko  za približno 3 sekunde.  
» Prikaže se odštevanje 3-2-1. Po pretečenem odštevanju se aktivira meni z nastavitvami.



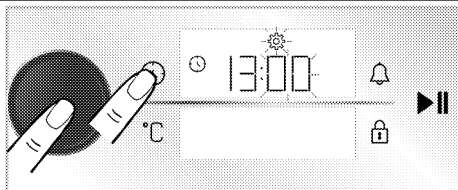
2. Za aktiviranje polja ure pritisnite gumb za upravljanje pečice ali enkrat tipko .



» Na ura/čas zaslonu utripata polje za ure in simbol .



3. Nastavite ure z vrtenjem gumba za upravljanje pečice v desno/levo in enkrat pritisnite gumb za upravljanje pečice ali tipko , da aktivirate polje za minute.

» Na ura/čas zaslonu utripata polje za minute in simbol .



4. Nastavite minute z vrtenjem gumba za upravljanje pečice v desno/levo. Nastavitev časa potrdite s pritiskom na gumb za upravljanje pečice ali tipko .  
» Zdaj je čas nastavljen in na ura/čas zaslonu je stalno prikazan simbol .

**i** Če začetni čas ni nastavljen, bo ura tekla od ure, nastavljene v proizvodnji. Čas lahko nastavite tudi kasneje, kot je opisano v razdelku »Nastavitve«.

**i** Če za dalj časa zmanjka elektrike, se nastavitev časa ponastavi. Čas je treba znova nastaviti.

### Prvo čiščenje

1. Odstranite vso embalažo.
2. Iz pečice odstranite vse priložene dodatke.
3. Vključite aparat za 30 minut in ga nato 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** Določena čistila ali čistilna sredstva lahko poškodujejo površino. Za čiščenje ne uporabljajte agresivnih čistil, čistilnih praškov/krem ali ostrih predmetov.

**OPOMBA** Med prvim delovanjem lahko oddajanje vonja in dima traja nekaj ur. To je povsem običajno. Prostor naj bo dobro prezračen, da odstranite dim in vonj. Izognite se neposrednemu vdihovanju dima in vonja, ki ga oddaja naprava.

## 5 Uporaba pečice

### Splošne informacije o uporabi pečice

#### Ventilator za hlajenje (Morda ne obstaja 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 pohoštvo. Po izvedenem hlajenju se ventilator samodejno izključi. Vroč zrak izstopa nad vratci pečice. Teh odprtih za prezračevanje ne prekrivajte. V nasprotnem se pečica lahko pregreje. Ventilator za hlajenje deluje med uporabo pečice in po tem, ko pečico izključite (približno 20–30 minut po izklopu). Če uporabljate programsko uro pečice, se ventilator za hlajenje izključi ob koncu peke skupaj z ostalimi funkcijami. Uporabnik ne more nastavljati časa delovanja ventilatorja za hlajenje. Ta se izključi samodejno. To ni napaka.

#### Lučka v pečici

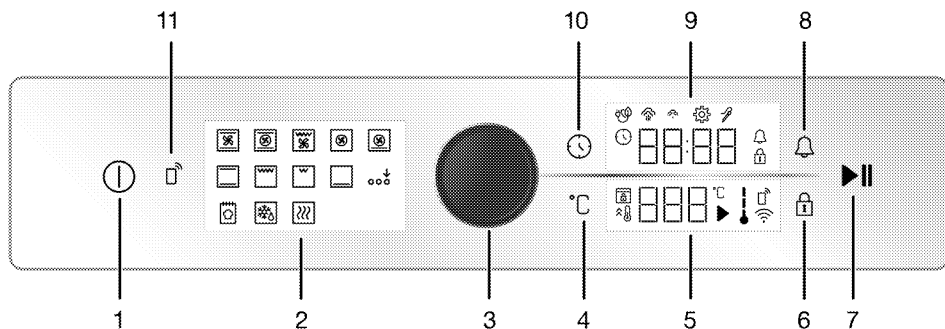
Lučka v pečici se vključi, ko vključite grelce pečice. Pri nekaterih modelih lučka med peko ves čas sveti, pri drugih pa po določenem času ugasne. Če med delovanjem pečice odprete vratca, se lučka pečice samodejno vključi.

### Uporaba upravljalne plošče pečice

#### Splošna opozorila za upravljalno ploščo pečice

-  Končni čas je mogoče nastaviti na največ 5:59 ur. Pri funkciji ohranjanja tople hrane je mogoče nastaviti čas na največ 23:59 ur. V primeru izpada elektrike se čas peke in končni čas peke ponastavita na nič.
-  Med prilagajanjem nastavitvev ustrezni simboli na zaslonu utripajo. Počakajte trenutek, da se nastavitve shrani.
-  Če je ob začetku peke nastavljen čas peke, bo na zaslonu prikazan preostali čas.
-  Če je funkcija hitrega predgrevanja (booster) omogočena na upravljalni plošči, je na zaslonu prikazan simbol , ko začnete s peko in ko je dosežena nastavljena temperatura peke. Za hitro nastavitve funkcije Booster, glejte razdelek **Nastavitve**.





- 1 Tipka za vklop/izklop
- 2 Prikaz delovanja
- 3 Gumb za upravljanje pečice
- 4 Tipka za nastavitev temperature
- 5 Prikazovalnik temperature
- 6 Tipka za zaklepanje
- 7 Tipka za začetek/konec kuhanja
- 8 Tipka za alarm
- 9 Ura/čas zaslona
- 10 Tipka za čas in nastavitev
- 11 Tipka za daljinski upravljalnik

- : Simbol za zaklepanje
- : Simbol za kuhanje eko ventilatorja
- : Simbol za nizko raven pare\*
- : Simbol za visoko raven pare\*
- : Simbol za sondo za meso\*

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

### Prikazovalnik temperature:

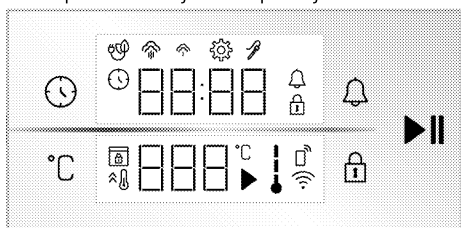
- : Simbol za kuhanje
- : Simbol za temperaturo
- : Simbol za temperaturo v pečici
- : Simbol za hitro segrevanje (booster)
- : Simbol za daljinski upravljalnik
- : Simbol za brezžično omrežje (wifi)
- : Simbol za zaklepanje vrat\*

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

### Vklop pečice

1. Vključite pečico s pritiskom na tipko ①.
- » Ko je pečica vključena, se na zaslonu prikaže prva funkcija. Na tem zaslonu lahko nastavite način delovanja, temperaturo, čas peke, alarm.

**i** Če na tem zaslonu ne nastavite ničesar, se pečica po približno 5 minutah ugasne in na zaslonu bo prikazan trenutni čas.



### Zaslona

#### Tipke:

- : Tipka za čas in nastavitev
- : Tipka za nastavitev temperature
- : Tipka za zaklepanje
- : Tipka za alarm
- : Tipka za začetek/konec kuhanja

#### Ura/čas zaslona :

- : Simbol čas pečenja/ dnevni čas
- : Simbol za alarm
- : Simbol za nastavitve

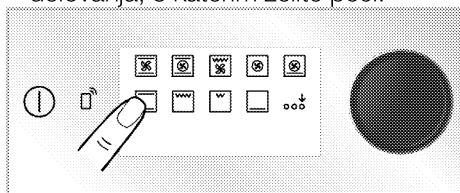
## Izklop pečice

Izključite pečico s pritiskom na tipko ①. Na zaslonu bo prikazan trenutni čas.

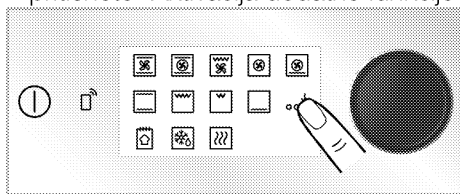
## Ročna nastavitve temperature in načina delovanja pečice

Pečico lahko upravljate ročno, tako da izberete temperaturo in način delovanja (funkcijo), ki bosta primerna za vašo jed, in pri tem ne uporabite programske ure. Funkcija "Zgornji in spodnji grelec" in nastavitve 180 °C sta prikazani na slikah kot primer.

1. Vključite pečico s pritiskom na tipko ①.
2. Na zaslonu funkcij se dotaknite načina delovanja, s katerim želite peči.

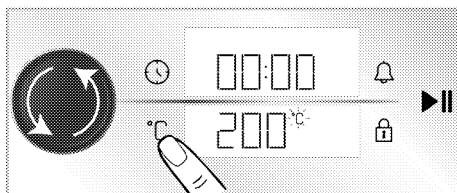


3. Na zaslonu funkcij se dotaknite načina delovanja, s katerim želite peči. Če funkcija, ki jo želite izbrati, ni med prvimi načini delovanja, ki se prikažejo na zaslonu funkcij, lahko spodnjo vrstico funkcij aktivirate tako, da pritisnete "Aktivacija dodatne funkcije".



4. Na zaslonu temperature se prikaže vnaprej določena temperatura za izbrano funkcijo. Če želite spremeniti to temperaturo, pritisnite gumb za upravljanje pečice ali se dotaknite tipke °C in zavrtite gumb za upravljanje pečice v desno / levo.

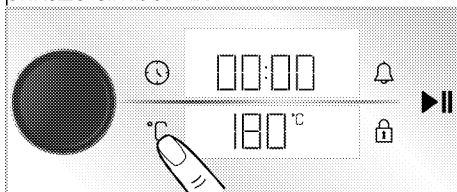
» Na prikazovalniku temperature utripa simbol °C.



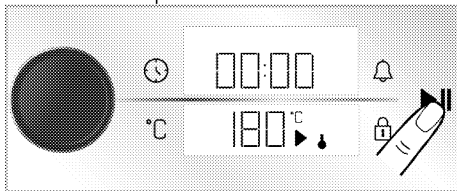
5. Če spremenite način delovanja po spreminjanju prednastavljene temperature za ta način delovanja, bo na zaslonu prikazana temperatura, ki ste jo nastavili nazadnje. Če pa nastavljena temperatura ni v temperaturnem območju izbrane funkcije, bo prikazana najvišja možna temperatura za to funkcijo.

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

» Na prikazovalniku temperature se prikaže simbol °C.



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



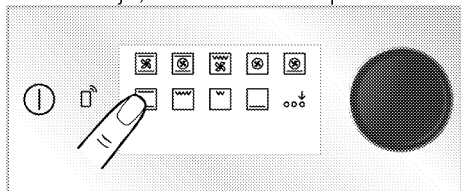
» Vaša pečica bo takoj začela delovati pri izbranem načinu delovanja in temperaturi. Simbola ↓ in ▶ se prikažeta prikazovalniku temperature. Na zaslonu začne šteti čas peke. Ko temperatura v notranjosti pečice doseže nastavljeno temperaturo, se na zaslonu prikažejo vse stopnje simbola ↓. Pečica se ne izključi samodejno, saj pri ročni

nastavitvi ne vnesete časa peke. Po končani peki jo morate izkjučiti sami. Ko je pečenje končano, se dotaknete tipke ►||, da končate peko, ali tipke ⓪, da v celoti izklopite pečico.

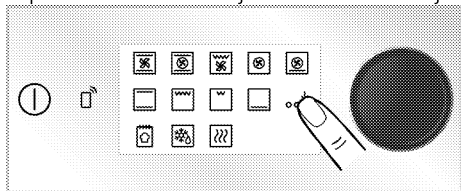
### Uporaba pečice z nastavitvijo časa peke

Izberite temperaturo, način delovanja in na programski uri nastavite čas peke. Pečica se bo po iztečenem času peke samodejno izkločila. Funkcija "Zgornji in spodnji grelec" in nastavev 180 °C in 45 minut sta prikazana na slikah kot primer.

1. Vključite pečico s pritiskom na tipko ⓪.
2. Na zaslonu funkcij se dotaknete načina delovanja, s katerim želite peči.

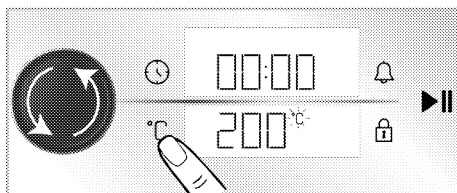


3. Na zaslonu funkcij se dotaknete načina delovanja, s katerim želite peči. Če funkcija, ki jo želite izbrati, ni med prvimi načini delovanja, ki se prikažejo na zaslonu funkcij, lahko spodnjo vrstico funkcij aktivirate tako, da pritisnete "Aktivacija dodatne funkcije".



4. Na zaslonu temperature se prikaže vnaprej določena temperatura za izbrano funkcijo. Če želite spremeniti to temperaturo, pritisnite gumb za upravljanje pečice ali se dotaknete tipke °C in zavrtite gumb za upravljanje pečice v desno / levo.

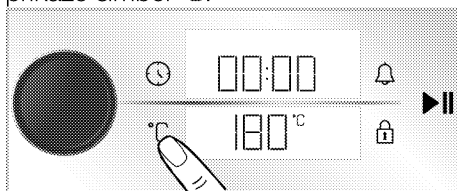
» Na prikazovalniku temperature utripa simbol °C.



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

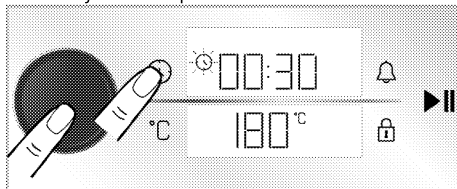
5. Nastavljeno temperaturo potrdite s pritiskom na tipko °C.


» Na prikazovalniku temperature se prikaže simbol °C.




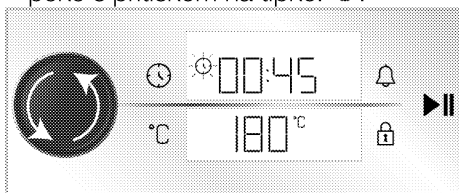
6. Za nastavev časa kuhanja pritisnite gumb za upravljanje pečice ali se enkrat dotaknete tipke ⓪.

» Na zaslonu utripa simbol ⓪ in na zaslonu ura/čas se prikaže 30 minutni nastavljeni čas peke.




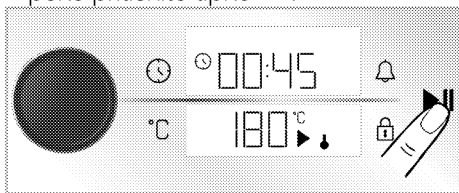
**i** Po nastavitvi načina delovanja in temperature, bo čas peke nastavljen na 30 minut s pritiskom na tipko  ali s pritiskom na gumb za upravljanje pečice za hitro nastavitev časa peke in spremenite čas z vrtenjem gumba za upravljanje pečice v desno/levo.




7. Nastavite čas peke z vrtenjem gumba za upravljanje pečice. Potrdite čas peke s pritiskom na tipko .





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

8. Po nastavitvi načina delovanja, temperature in časa peke za začetek peke pritisnete tipko .




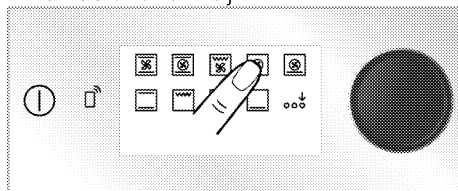
» Takoj ko nastavite način delovanja in temperaturo, se pečica prične segrevati. Nastavljeni čas peke začne odšteti. Simbola  in  se prikazeta na prikazovalniku temperature. Ko temperatura v notranjosti pečice doseže nastavljeno temperaturo, se na zaslonu prikazujejo vse stopnje simbola . Ko je peka končana, se na zaslonu prikaže "End" se prikaže na prikazovalniku temperature, časovnik da zvočno opozorilo in peka se ustavi.


9. Zvočno opozorilo se sliši eno minuto. Če pritisnete tipko , medtem ko slišite opozorilni zvok, in se na zaslonu prikaže "End" se prikaže na prikazovalniku temperature, pečica nadaljuje z delovanjem brez časovne omejitve. Če pritisnete tipko , se pečica izključi. Če se dotaknete katere koli druge tipke, se zvočno opozorilo utiša.

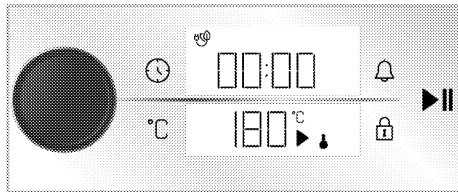
### Eko peka s pomočjo ventilatorja

Da bi prihranili energijo, lahko uporabite to funkcijo, namesto da uporabite "Grelec ventilatorja" v območju od 160 do 220 °C. Vendar bo čas peke nekoliko daljši.

1. Vključite pečico s pritiskom na tipko .
2. Pritisnite in držite "Grelec ventilatorja" na zaslonu funkcij.



» Prikaže se odštevanje 3-2-1. Ko odštevanje poteče, se prikaže simbol , in "Eko peka s pomočjo ventilatorja" je aktivirana.



3. Nastavljeno temperaturo in čas peke lahko spremenite, kot je opisano v prejšnjih poglavjih. Potem začnete s peko.

» Ta "Eko peka s pomočjo ventilatorja", lučka med peko sveti šibkeje kot pri drugih načinih peke, zaradi prihranka energije.

## Funkcija za peko kruha

Vaša pečica ima "Funkcija za peko kruha", posebej določeno za peko kruha. Nastavitve temperature in časa funkcije so določene.

### Sestavine

- 500 g moke
- 15 g sladkorja
- 10 g instant kvasa
- 10 g sončničnega olja
- 8 g soli
- 300 ml vode (35 °C)

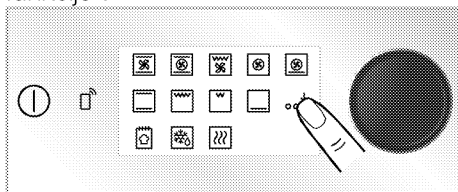
### Za vrh testa

- 2 žlički sončničnega olja

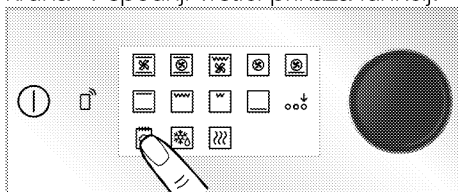
### Priprava

1. V globoko skledo presejete moko. Na moko dodajte sladkor in zmešajte v homogeno mešanico.
2. Odprite sredino moke in dodajte kvas, sol in sončnično olje. Postopoma nalivajte toplo vodo, začnite s strani.
3. Testo gnetite ročno ali v mešalniku za testo približno 10-15 minut.
4. Zameseno testo nekajkrat ročno obrnite in dajte v skledo. Na testo dajte 1 žličko sončničnega olja in ga pokrijte z raztegljivo folijo, tako da se ta dotika testa.
5. Testo pokrijte z raztegljivo folijo in debelo krpo in pustite, da vzhaja na sobni temperaturi.
6. Dajte testo, ki je vzhajalo 60 minut, na pult in ga 4-5 krat pregnetite, da odstranite zrak v notranjosti. Na testo dajte 1 žličko sončničnega olja in ga pokrijte z raztegljivo folijo, tako da se ta dotika testa. Pustite da testo vzhaja pri sobni temperaturi še 30 minut.
7. Ko je vzhajanje končano, testo oblikujte v štruco in ga položite na pekač. S pomočjo noža naredite 3-4 zareze v testu.
8. Pekač postavite na 3. polico pečice.
9. Vključite pečico s pritiskom na tipko ①.

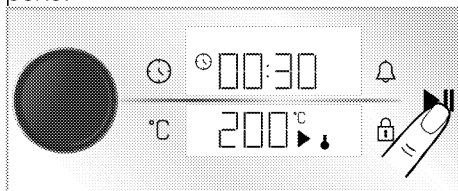
10. Aktivirajte spodnjo vrstico funkcij, tako da se na zaslonu funkcij dotaknete "Aktivacija dodatne funkcije".



11. Pritisnite "Funkcija za peko kruha" v spodnji vrstici prikaza funkcij.



12. Pritisnite tipko ▶||, da začnete s peko.





13. Po koncu peke se zvočno opozorilo sliši eno minuto. Če pritisnete tipko ①, se pečica izključi. Če pritisnete katero koli drugo tipko, se zvočno opozorilo utiša.

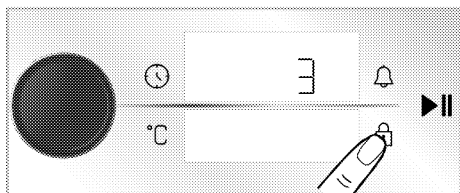
## Nastavitve



- i** Odštevanje 3- 2- 1 se prikaže v menijih ali nastavitvah, ki se aktivirajo z daljšim dotikom. Ko odštevanje poteče, se aktivira ustrezen meni ali nastavev.

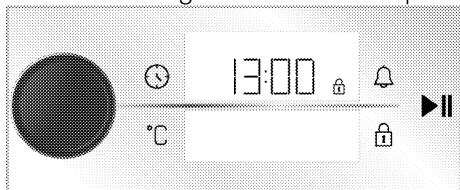
### Aktiviranje varovala tipk

Z uporabo funkcije varovala tipk lahko nadzorno enoto zaščitite pred poseganjem v njo.

1. Držite tipko , dokler se na zaslonu ura/čas ne prikaže simbol .






» Prikaže se odštevanje 3-2-1. Ko je odštevanje končano, se na zaslonu ura/čas prikaže simbol , in varovalo tipk je aktivirano. Če pritisnete katero koli tipko ali gumb za upravljanje pečice, medtem ko je varovalo tipk aktivno, se zasliši zvočni signal in simbol  utripa.



**i** Varovalo tipk v primeru izpada električne energije ne bo preklicano.

### Deaktiviranje varovala tipk

1. Držite tipko , dokler se na zaslonu ura/čas ne prikaže simbol .

» Prikaže se odštevanje 3-2-1. Ko je odštevanje končano, se na zaslonu prikaže  simbol, in varovalo tipk je na zaslonu ura/čas onemogočeno.

### Nastavitev alarma

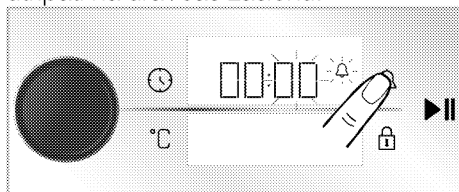
Nadzorno enoto izdelka lahko uporabite tudi za druga opozorila ali opomnike, razen za peko.


Alarm ne vpliva na način delovanja pečice. Uporablja se za nastavitev opozoril. Na primer, lahko si nastavite alarm, da je treba po določenem času obrniti hrano v pečici. Takoj, ko se nastavljeni čas izteče, upravljalna plošča sproži zvočno opozorilo.

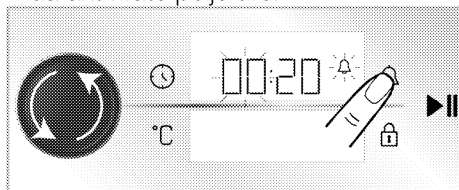
**i** Najdaljši čas do vklopa alarma je 23 ur in 59 minut.

1. Pritisnite tipko , enkrat, da nastavite čas alarma.


» Simbol  in minutno polje začneta utripati na ura /čas zaslonu.




2. Nastavite minuto tako, da zavrtite gumb za upravljanje pečice v desno / levo in se enkrat dotaknete tipke , da aktivirate polje ure.



3. Nastavite uro z vrtenjem gumba za upravljanje pečice v desno/levo. Nastavitev časa potrdite s pritiskom na gumb za upravljanje pečice ali tipko .

» Simbol  neprekinjeno sveti in čas alarma začne na ura/čas zaslonu odštevati.

4. Po poteku časa alarma začne simbol  utripati in vas opozori z zvokom.


**i** Če sta čas alarma in čas kuhanja nastavljeni hkrati, se na zaslonu ura/čas prikaže krajši čas.


### Izklop opozorila

1. Po koncu alarma, se zvočno opozorilo sliši eno minuto. Z dotikom katere koli tipke ustavite zvočno opozorilo.

» Zvočno opozorilo se ustavi.

### Preklic opozorila


1. Pritisnite tipko , enkrat, za preklic časa alarma.

» Na zaslonu ura/čas začne utripati simbol .

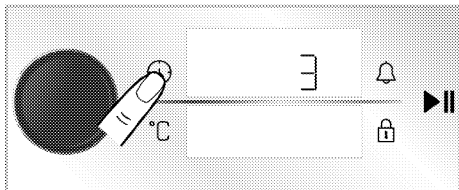
2. Nastavite čas alarma na "00:00" z vrtenjem gumba za upravljanje pečice v desno/levo.

## Nastavitev glasnosti

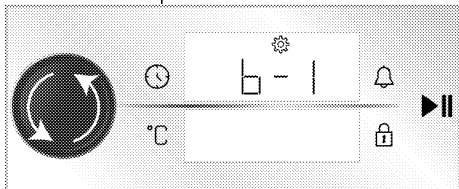
Nastavite lahko glasnost nadzorne enote. Za izvedbo tega postopka mora biti pečica izklopljena.


1. Ko je pečica izključena (ko je na zaslonu prikazano koliko je ura), aktivirajte meni z nastavitvami tako, da držite tipko  za približno 3 sekunde.


» Prikaže se odštevanje 3-2-1. Po pretečenem odštevanju se aktivira meni z nastavitvami.

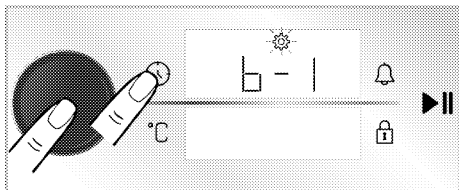


2. Vrtite gumb za upravljanje pečice v desno/levo, dokler se na ura/čas zaslonu ne prikaže "b-1" ali "b-2".




3. Nastavitev glasnosti aktivirajte tako, da pritisnete tipko  ali gumb za upravljanje pečice.

» Na zaslonu ura/čas začne utripati simbol .




4. Nastavite želeno glasnost z vrtenjem gumba za upravljanje pečice v desno/levo.

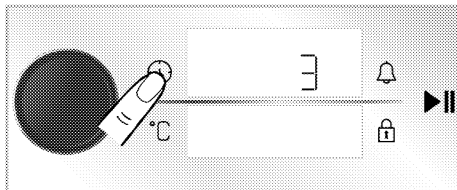
5. Nastavitev glasnosti potrdite tako, da pritisnete tipko  ali gumb za upravljanje pečice.

## Nastavitev svetlosti zaslona

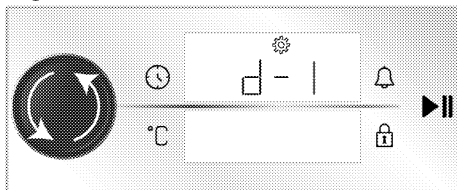
Lahko nastavite svetlost zaslona nadzorne enote. Za izvedbo tega postopka mora biti pečica izklopljena.


1. Ko je pečica izključena (ko je na zaslonu prikazano koliko je ura), aktivirajte meni z nastavitvami tako, da držite tipko  za približno 3 sekunde.

» Prikaže se odštevanje 3-2-1. Po pretečenem odštevanju se aktivira meni z nastavitvami.

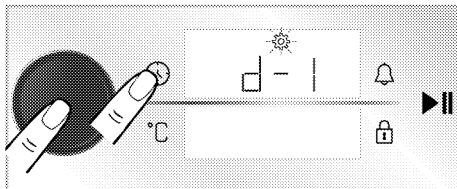


2. Vrtite gumb za upravljanje pečice v desno/levo, dokler se na ura/čas zaslonu ne prikaže "d-1", "d-2" ali "d-3".




3. Nastavitev svetlosti aktivirajte tako, da pritisnete tipko  ali gumb za upravljanje pečice.

» Na zaslonu ura/čas začne utripati simbol .




4. Nastavite želeno svetlost z vrtenjem gumba za upravljanje pečice v desno/levo.

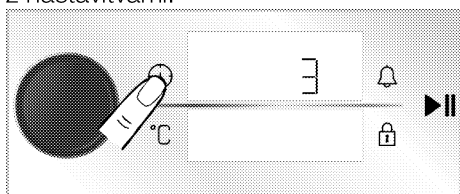
5. Nastavitev svetlosti potrdite tako, da pritisnete tipko  ali gumb za upravljanje pečice.


## Nastavite funkcije Hitro predgrevanje (Booster)

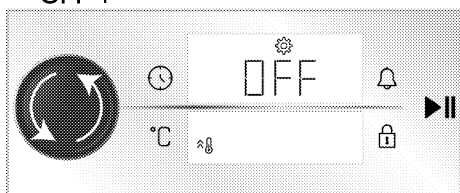
Peko lahko izvajate samodejno s funkcijo hitrega predgrevanja na vašem izdelku. V ta namen aktivirajte nastavev hitrega predgrevanja. Za izvedbo tega postopka mora biti pečica izklopljena.

1. Ko je pečica izkjučena (ko je na zaslonu prikazano koliko je ura), aktivirajte meni z nastavitvami tako, da držite tipko  za približno 3 sekunde.


» Prikaže se odštevanje 3-2-1. Po pretečenem odštevanju se aktivira meni z nastavitvami.

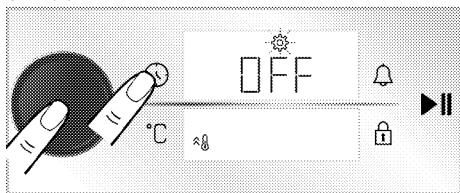


2. Vrtite gumb za upravljanje pečice v desno/levo, dokler se na ura/čas zaslonu ne prikažeta simbol  in "OFF".

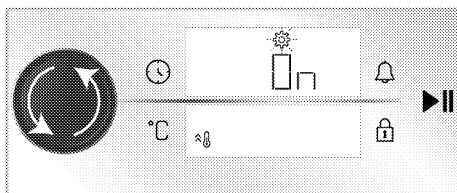



3. Nastavev hitrega predgrevanja (booster) aktivirajte tako, da pritisnete tipko  ali gumb za upravljanje pečice.

» Na zaslonu ura/čas začne utripati simbol .



4. Vrtite gumb za upravljanje pečice v desno/levo, da na ura/čas zaslonu spremenite "OFF" nastavev, na "ON" nastavev.




5. Nastavev hitrega predgrevanja (booster) potrdite tako, da pritisnete tipko  ali gumb za upravljanje pečice.

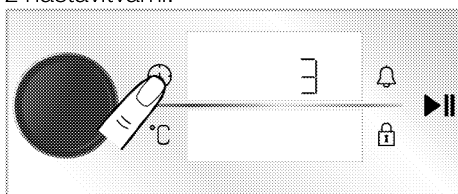
**i** Nastavev hitrega predgrevanja lahko izklopite po enakem postopku. Če nastavite na "OFF" nastavev, lahko prekličete nastavev hitrega predgrevanja.

## Nastavev časa


Prilagoditev nastavljenih ur na pečici

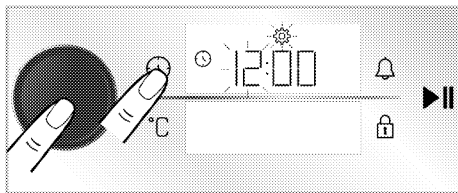
1. Ko je pečica v stanju pripravljenosti (ko je na zaslonu prikazano koliko je ura), aktivirajte meni z nastavitvami tako, da držite tipko  za približno 3 sekunde.

» Prikaže se odštevanje 3-2-1. Po pretečenem odštevanju se aktivira meni z nastavitvami.



2. Za aktiviranje polja ure pritisnite gumb za upravljanje pečice ali enkrat tipko .

» Na ura/čas zaslonu utripata polje za ure in simbol .

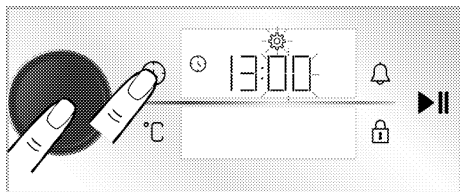


3. Nastavite ure z vrtenjem gumba za upravljanje pečice v desno/levo in enkrat pritisnite gumb za upravljanje




pečice ali tipko , da aktivirate polje za minute.

» Na ura/čas zaslону utripata polje za minute in simbol .




4. Nastavite minute z vrtenjem gumba za upravljanje pečice v desno/levo.


Nastavitev časa potrdite s pritiskom na gumb za upravljanje pečice ali tipko .



» Zdaj je čas nastavljen in na ura/čas zaslону je stalno prikazan simbol .

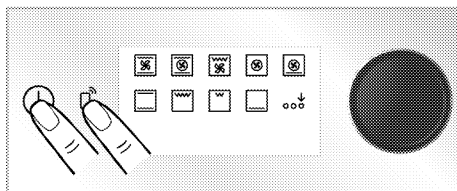
### **Priključitev pečice na brezžično omrežje in predstavitev aplikacije HomeWhiz**

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

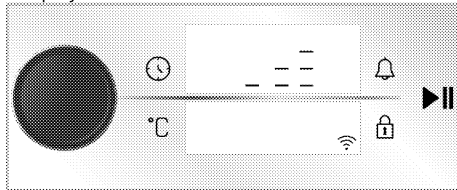
 Po prenosu aplikacije "HomeWhiz" sledite navodilom v aplikaciji, da ustvarite svoj dom.

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


1. Če želite pečico preklopiti v nastavitveni način, medtem ko je ta izključena (ko je na zaslону prikazano koliko je ura), držite tipki  in  hkrati za približno 3 sekunde.



» Ko pečica preklopi v nastavitveni način, se na zaslону prikaže animacija, kjer utripajo nekatere vrstice.





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



 Številka serije vašega aparata je številka, ki se začne z "77..." na hrbtni strani naslovnice priročnika.






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





### **Aktiviranje daljinskega upravljalnika pečice**

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

1. Pritisnite tipko  enkrat, medtem ko je na zaslону prikazan simbol .



» Simbol  se prikaže na zaslону skupaj s simbolom .

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

**i** Če je simbol  prikazan na zaslonu, vendar se zasliši signal napake ob pritisku tipke  in simbol  ni prikazan, ali simbol  utripa na zaslonu, preverite internetno povezavo naprave. Če je kljub temu, da internetna povezava deluje, napaka še vedno prikazana, ponovite postopek namestitve.

### **Brisanje seznanjanja pečice, povezane z aplikacijo "Homewhiz"**

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

1. Izdelek izklopite (medtem se na zaslonu prikaže ura), in pritisnite tipke  in  ter držite približno 5 sekund.
- » Na zaslonu se prikaže odštevanje od 5.

2. Po končanem odštevanju se na zaslonu prikaže animacija brisanja ujemanja.
  3. Ko je postopek brisanja seznanjanja končan brez težav, se zasliši zvok in pečica se bo znova zagnala.
- i** Če nastane težava pri brisanju seznanjanja in postopka ni mogoče dokončati, se zasliši zvok za napako.
4. Po zaključku brisanja lahko izdelek znova povežete z vašim "Homewhiz" računom.

### **Izjava o skladnosti**

Arçelik A.Ş. s tem izjavlja, da je ta naprava v skladu z Direktivo 2014/53/EU. Za vašo napravo najdete podrobno DRO izjavo o skladnosti na spletnem mestu support.beko.com med dodatnimi dokumenti na strani izdelka.



Pas 2,4 GHz: 100 mW maks.

## 6 Splošne informacije o peki

Ta razdelek vsebuje koristne namige za pripravo in peko jedi.

Obenem lahko tukaj najdete jedi, ki jih je preizkusil proizvajalec, in najprimernejše nastavitve zanje. Predstavljene so tudi primerne nastavitve pečice za te jedi.

### Splošna opozorila glede peke

- 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.

### Pekovski izdelki in pečene jedi Splošne informacije

- Za najboljše rezultate peke priporočamo uporabo aparatu priloženih dodatkov. Če boste uporabljali drugo posodo, izberite temno posodo, odporno na sprijemanje in na visoko temperaturo.
- Če je za pripravo jedi v tabeli predvideno predgrevanje, vstavite jed v pečico, ko je ta 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 kalupi podaljšajo čas kuhanja in spodnja površina peciva ne porjavi enakomerno.
- Če med kuhanjem uporabljate kuhalni papir, lahko na spodnji površini hrane opazite malo porjavenja. V tem primeru boste morda morali čas kuhanja podaljšati 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 pečena, zunanja površina pa lepljiva, uporabite manj tekočine v testu, znižajte temperaturo in podaljšajte čas peke.

## Namigi za pripravo pekovskih izdelkov

- Če 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 prekupi 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 pripravo testenin in peke v pečici

### Predlogi za kuhanje z enim pladnjem

Hrana	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas priprave (minut, pribl.)
torta v pekaču	Standardni pekač*	Zgornji in spodnji grelec	3	180	30 ... 40
torta v modelu	Model za torto na žični polici**	Grelec ventilatorja	2	180	30 ... 40
drobno pecivo	Standardni pekač*	Zgornji in spodnji grelec	3	160	25 ... 35
	Standardni pekač*	Grelec ventilatorja	3	150	25 ... 35
biskvit	Okrogli model za torto, premera 26 cm, s sponko za žično polico**	Zgornji in spodnji grelec	2	150	30 ... 40
	Okrogli model za torto, premera 26 cm, s sponko za žično polico**	Grelec ventilatorja	2	150	35 ... 45
piškoti	Pekač za pecivo*	Zgornji in spodnji grelec	3	170	25 ... 35
	Pekač za pecivo*	Grelec ventilatorja	3	170	20 ... 30
pecivo iz listnatega testa	Standardni pekač*	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	2	180	35 ... 45
pecivo iz krhkega testa	Standardni pekač*	Zgornji in spodnji grelec	2	200	20 ... 30
	Standardni pekač*	Grelec ventilatorja	3	180	20 ... 30
Cel kruh	Standardni pekač*	Zgornji in spodnji grelec	3	200	30 ... 40

Hrana	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas priprave (minut, pribl.)
	Standardni pekač*	Grelec ventilatorja	3	200	30 ... 40
lazanja	Steklen/kovinski pravokoten model na žični polici**	Zgornji in spodnji grelec	2 ali 3	200	30 ... 40
jabolčna pita	Črni kovinski model, premera 20 cm, za na žično polico**	Zgornji in spodnji grelec	2	180	50 ... 65
	Črni kovinski model, premera 20 cm, za na žično polico**	Grelec ventilatorja	3	170	50 ... 65
pica	Standardni pekač*	Zgornji in spodnji grelec	2	200 ... 220	10 ... 20
	Standardni pekač*	Funkcija za pico	3	250	8 ... 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.

### Predlogi za kuhanje z dvema pladnoma

Hrana	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas priprave (minut, pribl.)
drobno pecivo	2 –Standardni pekač*	Grelec ventilatorja	2 – 4	150	25 ... 35
	4 –Pekač za pecivo*				
piškoti	2 –Standardni pekač*	Grelec ventilatorja	2 – 4	170	25 ... 35
	4 –Pekač za pecivo*				
pecivo iz listnatega testa	1 –Standardni pekač*	Grelec ventilatorja	1 – 4	180	40 ... 50
	4 –Pekač za pecivo*				
pecivo iz krhkega testa	2 –Standardni pekač*	Grelec ventilatorja	2 – 4	180	20 ... 30
	4 –Pekač za pecivo*				

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 način delovanje Grelec ventilatorja Eko

- Ne spreminjajte temperature, potem ko se je priprava jedi pričela z načinom delovanja Grelec ventilatorja Eko.
- Pri pripravi jedi v načinu Grelec ventilatorja Eko ne odpirajte vrat pečice. Če vrat ne odpirate, je temperatura v notranjosti optimizirana za varčevanje z energijo in lahko odstopa od prikaza na zaslonu.
- Ne ogrevajte v načinu Grelec ventilatorja Eko.

### Predlogi za kuhanje z enim pladnjem

Hrana	Uporabljen pribor	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas priprave (minut, pribli.)
drobno pecivo	Standardni pekač*	3	160	25 ... 35
piškoti	Standardni pekač*	3	180	25 ... 35
pecivo iz listnatega testa	Standardni pekač*	3	200	45 ... 55
pecivo iz krhkega testa	Standardni pekač*	3	200	35 ... 45

\* Ti dodatki vaši napravi morda niso priloženi.

## Meso, ribe in perutnina

### Ključne točke pri praženju

- 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.
- Po končani peki pustite meso v pečici za približno 10 minut. Meso je enakomernije sočno in pri rezanju sok ne izteka iz mesa.
- RIBE položite na sredinsko ali spodnjo polico na pladenj, odporen na toploto.
- HRANO, priporočeno v kuhalni mizi, skuhajte z enim pladnjem.

## Tabela za pripravo mesa, rib in perutnine

Hrana	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas priprave (minut, pribli.)
pečenka (1 kg)	Standardni pekač*	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	3	15 minut 250/max, nato 180 ... 190	60 ... 80
jagnječja krača (1.5 - 2.0 kg)	Standardni pekač*	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	3	170	85 ... 110
pečen piščanec (1.8-2 kg)	Žična rešetka* Postavite pekač na spodnjo polico.	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	2	15 minut 250/max, nato 190	60 ... 80
	Žična rešetka* Postavite pekač na spodnjo polico.	Funkcija »3d«	2	15 minut 250/max, nato 190	60 ... 80

Hrana	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas priprave (minut, pribl.)
puran (5.5 kg)	Standardni pekač*	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	1	25 minut 250/max, nato 180 ... 190	150 ... 210
	Standardni pekač*	Funkcija »3d«	1	25 minut 250/max, nato 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.

## 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!**

### 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 peke na žaru

Hrana	Uporabljen pribor	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas priprave (minut, pribl.)
ribe	Žična rešetka	4 - 5	250	20 ... 25
piščančji kosi	Žična rešetka	4 - 5	250	25 ... 35
mesne kroglice (govedina) - 12 kosi	Žična rešetka	4	250	20 ... 30
jagnječje zarebnice	Žična rešetka	4 - 5	250	20 ... 25
zrezki - (narezan)	Žična rešetka	4 - 5	250	25 ... 30
telečje zarebnice	Žična rešetka	4 - 5	250	25 ... 30
pečena zelenjava	Žična rešetka	4 - 5	220	20 ... 30
toast	Žična rešetka	4	250	1 ... 3

Za pripravo hrane na žaru priporočamo 5 minut predgrevanja.

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

### Jedi za preizkus

- Jedi iz te tabele za peko so bile pripravljene v skladu s standardom EN

60350-1, ki določa pogoje preizkušanja aparatov v testnih laboratorijih.

### Tabela za pripravo preizkusnih jedi

#### Predlogi za kuhanje z enim pladnjem

Hrana	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas priprave (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	3	150	25 ... 35
biskvit	Okrogli model za torto, premera 26 cm, s sponko za žično polico**	Zgornji in spodnji grelec	2	150	30 ... 40
	Okrogli model za torto, premera 26 cm, s sponko za žično polico**	Grelec ventilatorja	2	150	35 ... 45
jabolčna pita	Črni kovinski model, premera 20 cm, za na žično polico**	Zgornji in spodnji grelec	2	180	50 ... 65
	Črni kovinski model, premera 20 cm, za na žično polico**	Grelec ventilatorja	3	170	50 ... 65

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 kuhanje z dvema pladnoma

Hrana	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas priprave (minut, pribl.)
piškoti shortbread	2 –Standardni pekač* 4 –Pekač za pecivo*	Grelec ventilatorja	2 – 4	140	15 ... 25
drobno pecivo	2 –Standardni pekač* 4 –Pekač za pecivo*	Grelec ventilatorja	2 – 4	150	25 ... 35

Za vse vrste hrane je priporočljivo predgrevanje.

\* Ti dodatki vaši napravi morda niso priloženi.

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

## Žar

Hrana	Uporabljen pribor	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas priprave (minut, pribl.)
toast	Žična rešetka	4	250	1 ... 3
mesne kroglice (govedina) - 12 kosi	Žična rešetka	4	250	20 ... 30

Po 1/2 skupnega časa peke na žaru obrnite hrano.

Za pripravo hrane na žaru priporočamo 5 minut predgrevanja.

## 7 Vzdrževanje in čiščenje

### Splošne informacije o čiščenju

#### ⚠ Splošna opozorila

- Pred čiščenjem počakajte, da se naprava ohladi. Vroče površine lahko povzročijo opekline!
- Detergentov ne nanašajte neposredno na vroče površine. To lahko povzroči trajne madeže.
- Aparat po vsaki uporabi temeljito očistite in posušite. Tako ostanke hrane enostavno očistite in preprečite, da bi se ti ostanki sežgali, ko aparat pozneje ponovno uporabite. Tako se življenjska doba aparata podaljša in težave, s katerimi se pogosto srečujemo, se zmanjšajo.
- Za čiščenje aparata ne uporabljajte parnih čistilnikov.
- Nekateri detergenti ali čistilna sredstva lahko poškodujejo površino. Med čiščenjem ne uporabljajte abrazivnih detergentov, čistilnih praškov, čistilnih krem, sredstev za odstranjevanje vodnega kamna ali ostrih predmetov.
- Po vsaki uporabi ni potrebno posebno čistilno sredstvo za čiščenje plošč. Aparat očistite z milom za posodo, toplo vodo in mehko krpo ali gobo ter posušite s suho krpo iz mikrovlaken.
- Po čiščenju temeljito obrišite preostalo tekočino in tudi takoj očistite morebitno pršenje, ki nastaja med kuhanjem.
- Nobenega dela aparata ne pomivajte v pomivalnem stroju.

#### Površine iz nerjavečega jekla

- Za čiščenje površin in ročajev iz nerjavečega jekla ne uporabljajte kislin ali čistil, ki vsebujejo klor.
- Nerjaveča ali inox površina lahko sčasoma spremeni barvo. To je

običajno. Po vsaki uporabi očistite z detergentom, primernim za nerjavečo ali inox površino.

- Očistite z mehko krpo in tekočim detergentom (ki med čiščenjem ne povzroča prask), primernim za inox površine, pri čemer pazite, da čistite v eno smer.
- Takoj odstranite madeže apna, olja, škroba, mleka in beljakovin z nerjaveče inox in steklene površine. Madeži lahko čez dalj časa povzročijo rjavenje.

#### Emajlirane površine

- Po vsaki uporabi emajlirane površine očistite z detergentom za pomivanje posode, toplo vodo in mehko krpo ali gobo ter jih posušite s suho krpo.
- Če ima vaš aparat vgrajeno funkcijo enostavnega čiščenja s paro, lahko to funkcijo uporabite za enostavno čiščenje svežih madežev. (Glejte razdelek »Enostavno čiščenje s paro«.)
- 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 v celoti ohladiti. Čiščenje vročih površin povzroča nevarnost požara in poškodbe emajlirane površine.

#### Katalitične površine

- Stranske stene pečice so lahko emajlirane ali katalitične. To je odvisno od modela.
- Katalitične površine imajo rahlo motno in porozno površino. Teh površin ni treba čistiti.
- Zahvaljujoč svoji porozni strukturi lahko katalitične površine 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 detergentom za posodo, toplo vodo in krpo za steklene površine iz mikrovlaken ter posušite s suho krpo iz mikrovlaken.
- Če po čiščenju ostane detergent, ga obrišite s hladno vodo in posušite s čisto in suho krpo iz mikrovlaken. Ostanki čistila lahko poškodujejo steklene površine.
- Izsušenih ostankov na stekleni površini nikakor ne smete očistiti z noži z nazobčanimi rezili, jekleno volno ali podobnimi orodji, ki povzročajo praske.
- 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, z gobico nanesite čistilno sredstvo na madež in počakajte tako dolgo, da deluje. 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.
- Pazite, da spoji komponent aparata ne ostanejo vlažni in z detergentom. V

nasprotnem primeru lahko na teh spojih nastane korozija.

### **Čiščenje dodatkov in pripomočkov**

Razen če je v uporabniškem priročniku navedeno drugače, dodatkov ne pomivajte v pomivalnem stroju.

### **Čiščenje upravljalne plošče**

- Ko čistite plošče z gumbi, jih obrišite plošče in gumbe z vlažno, mehko krpo in osušite s suho krpo. Za čiščenje upravljalne plošče ne odstranjujte gumbov in tesnil spodaj. Upravljalna plošča in gumbi se lahko poškodujejo.
- Med čiščenjem inox plošč z upravljalnimi gumbi, okoli gumbov ne uporabljajte čistilnih sredstev za inox. Indikatorji okoli gumbov so lahko izbrisani.
- 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.

### **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**

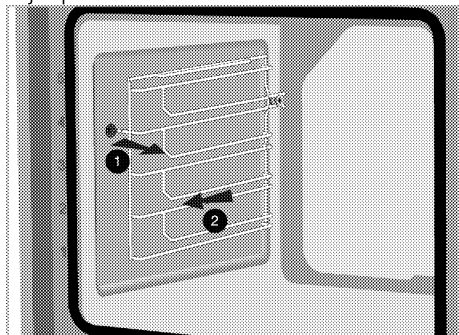
Stranske stene pečice so lahko zaščitene z emajlom ali elektroforetičnim lakom. To je odvisno od modela. Če so stene pečice zaščitene z elektroforetičnim lakom, si oglejte razdelek Elektroforetično zaščitene stene.

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.



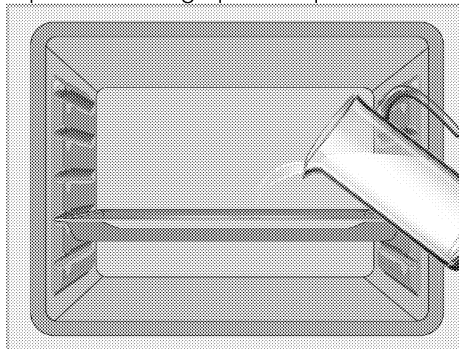
3. Da znova namestite nosilce polic, izvedite postopek v obratnem vrstnem redu.

### **Enostavno čiščenje s paro**

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

Čiščenje je lažje, ker se stara sprijeta umazanija zaradi pare, ki se ustvarja v pečici, zmehča s pomočjo vodnih kapljic, ki se nabirajo na stenah pečice.

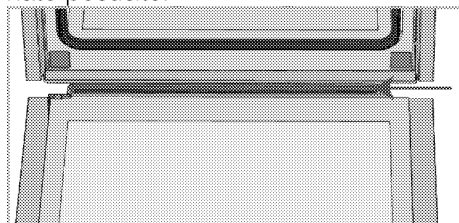
1. Iz pečice odstranite ves pribor.
2. Nalijte 500 ml vode v pekač in položite pekač na drugo polico v pečici.



3. Pečico nastavite v način "Spodnji grelec" in zaženite 20 minut pri 100 °C. Odprite vratca in obrišite notranje površine pečice z vlažno krpo ali gobico. Odprite vratca in takoj obrišite notranje površine pečice z vlažno krpo ali gobico. Ko odprete vratca, bo iz pečice uhajala para. Ta lahko povzroči opekline. Pri odpiranju vratc bodite zelo previdni. Preostale nečistoče odstranite s toplo vodo in čistilom, mehko krpo ali gobico, na koncu pečico obrišite s suho krpo.

**i** V načinu enostavnega čiščenja s paro bo voda, ki je v bazenu na dnu pečice, da zmehča rahlo nastale ostanke / umazanijo v notranjosti pečice, izhlapela in se kondenzirala v notranjosti pečice in na notranjem steklu vrat pečice, zato lahko voda kaplja ko se vrata pečice odprejo. Takoj ob odpiranju vrat pečice obrišite kondenzat.

Ovisno od modela naprave. Morda ni na voljo pri vašem aparatu. Kondenzirana voda se lahko nabere tudi v kanalu pod pečico. Po uporabi ta kanal bazena očistite z vlažno krpo in ga nato posušite.



## Čiščenje vratc pečice

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

**i** Notranje steklo vratc pečice je zaščiteno z materialom, ki omogoča lažje čiščenje. Ne uporabljajte grobih abrazivnih čistil, kovinskih strgal, jeklene volne ali belil.

Za čiščenje lahko vrata pečice in stekla vratc tudi demontirate. Demontaža vratc pečice je opisana v razdelkih »Demontaža vratc pečice« in »Demontaža notranjega stekla vratc«. Ko odstranite notranja stekla vratc, jih očistite s čistilom za pomivanje posode, toplo vodo in mehko krpo ali gobico, nato pa jih obrišite s suho krpo. Steklo očistite s kisom in nato sperite, da s stekla pečice odstranite možne ostanke vodnega kamna.

### Demontaža vratc pečice

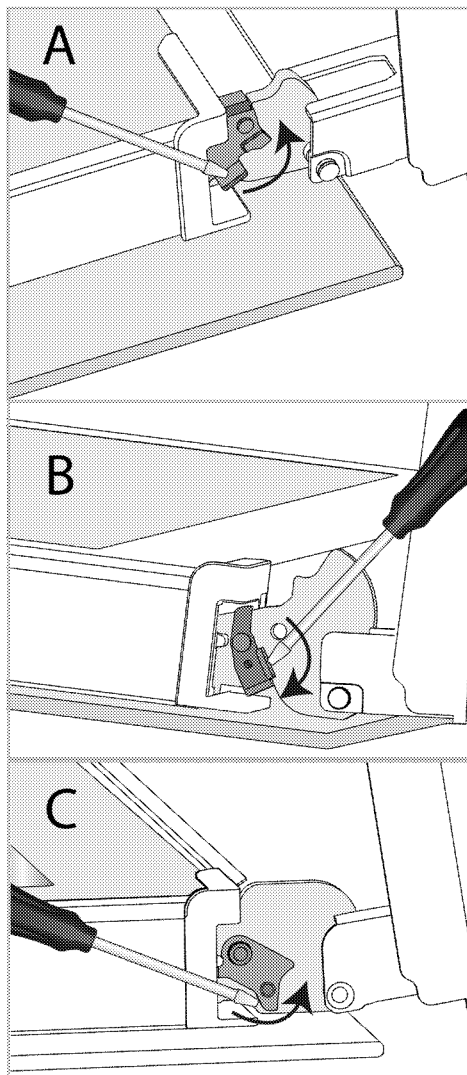
1. Odprite vrata pečice.
2. Odprite sponke na sprednjem podnožju tečaja vratc na levi in desni strani, tako da jih pritisnete navzdol, kot je prikazano na sliki.

Tip tečaja (A), (B), (C) se razlikuje glede na model izdelka. Spodnje slike kažejo, kako odpreti vse tipe tečajev.

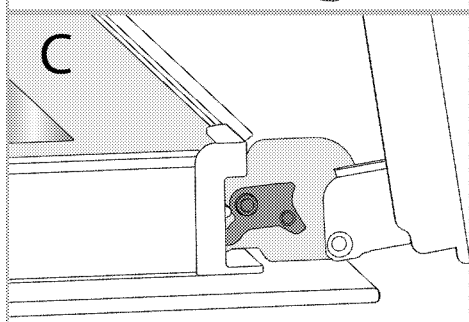
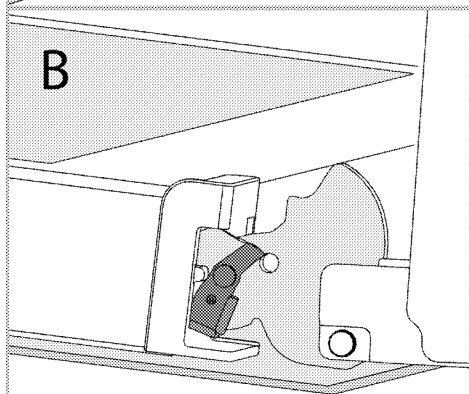
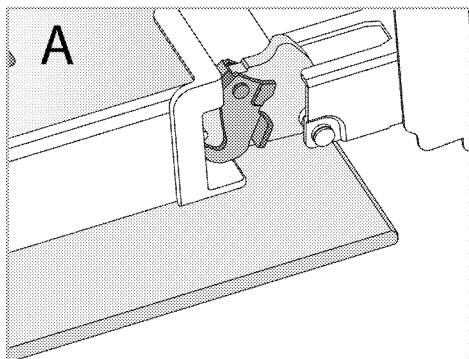
Šarnir tipa A je na voljo pri običajnih tipih vrat.

Šarnir tipa (B) je na voljo v tipih vrat z mehkim zapiranjem.

Šarnir tipa (C) je na voljo v tipih vrat z mehkim odpiranjem / zapiranjem.

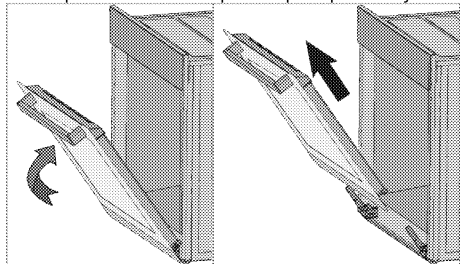


Tečaj - zaprti položaj



Tečaj - odprti položaj

3. Odprite vratca v polodprti položaj.



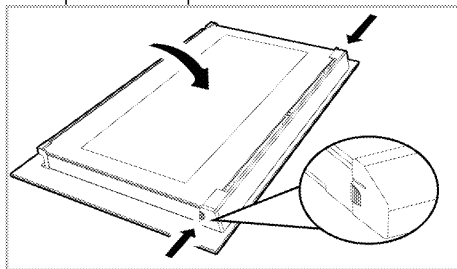
4. Vratca povlecite navzgor, da jih sprostite od levega in desnega tečaja, ter jih odstranite.

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

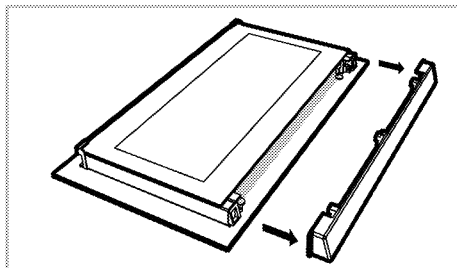
## Demontaža notranjega stekla vratc pečice

Za čiščenje lahko demontirate celotno notranje steklo vratc aparata.

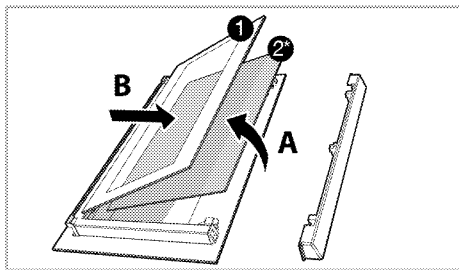
1. Odprite vrata pečice.



2. Povlecite plastični del, pritrjen na zgornji del vratc, proti sebi, tako da istočasno pritiskate 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\* Notranja steklena plošča (Morda ne obstaja pri vašem aparatu.)
4. Če ima vaš aparat notranje steklo (2), ponovite isti postopek in ga demontirajte (2).
5. 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).
6. Ko pritrjujete prvo notranje steklo (1), pazite na smer tiskane strani na notranjem steklu. Pomembno je, da so vsi spodnji vogali prvega notranjega stekla (1) v spodnjih plastičnih utorih.
7. Potisnite plastični del proti okvirju, da se zasliši »klik«.

## Čiščenje luči v pečici

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

## Zamenjava žarnice v pečici

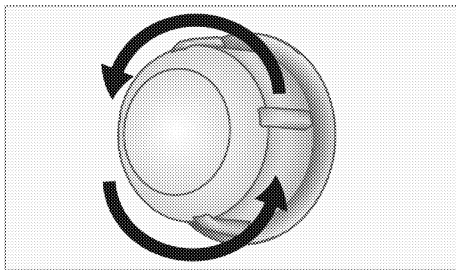
### ⚠ Splošna opozorila

- Da preprečite električni udar pri menjavi žarnice, odklopite pečico od električnega omrežja in počakajte, da se ohladi. Vroče površine lahko povzročijo opekline!

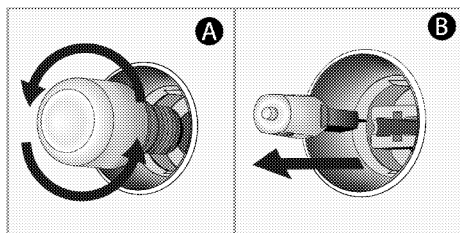
- V tej pečici se uporablja žarnica z žarilno nitko z močjo manj kot 40 W, višino manj kot 60 mm, premerom manj kot 30 mm ali halogensko svetilko z vtičnico tipa G9, moč manj kot 60 W. Svetilke so primerne za delovanje pri temperaturah nad 300 °C. Svetilke za pečico lahko dobite pri pooblaščenem serviserju ali tehniku z licenco.
- Položaj žarnice se pri vašem aparatu lahko razlikuje od slike.
- Žarnica za pečico ni primerna za uporabo v stanovanjskih prostorih. Namen te žarnice je osvetljevati prostor v pečici.
- Žarnica za pečico mora zdržati ekstremne pogoje, kot je na primer temperatura nad 50 °C.

## Če ima vaša pečica okroglo lučko

1. Odklopite aparat iz električnega napajanja.
2. Odstranite zaščitno steklo, tako da ga zavrtite v nasprotni smeri urinega kazalca.



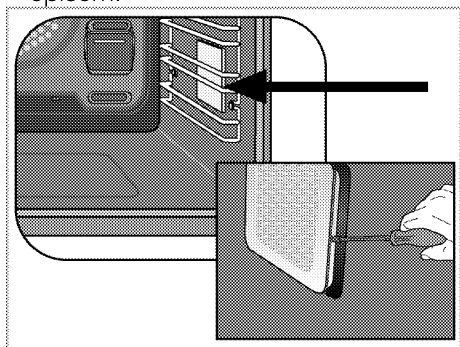
3. Če vaša žarnica ustreza tipu A na spodnji sliki, jo zavrtite, kot je prikazano, in jo zamenjajte z novo. Če je vaša žarnica tipa B, jo izvlecite, kot je prikazano, in jo zamenjajte z novo.



4. Znova namestite stekleni pokrov.

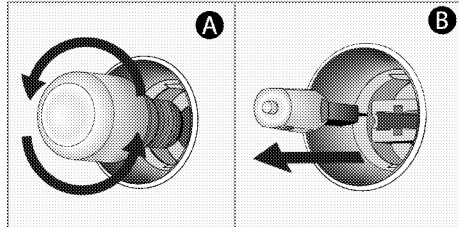
**Če ima vaša pečica kvadratno lučko**

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



3. Z izvijačem privzdignite zaščitno stekelce.

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



5. Znova namestite zaščitno stekelce in žične rešetke.



## 8 Odpravljanje težav

Če težav ne morete odpraviti po navodilih v tem razdelku, se posvetujte s pooblaščenim serviserjem ali tehnikom iz podjetja, kjer ste izdelek kupili. Nikoli ne poskušajte sami popravljati okvarjenega aparata.

### Pečica med delovanjem proizvaja paro.

- Para med delovanjem uhaja, kar je normalen pojav. >>> *To ni napaka.*

### Med peko nastajajo vodne kapljice.

- Para, ki nastaja med peko, lahko kondenzira in ob dotiku s hladnimi površinami aparata tvori vodne kapljice. >>> *To ni napaka.*

### Izdelek med segrevanjem in ohlajanjem proizvaja kovinske zvoke.

- Ko se kovinski deli segrevajo in ohlajajo, se širijo in krčijo ter proizvajajo zvoke. >>> *To ni napaka.*

### Aparat ne deluje.

- Varovalka je pregorela ali izključila. >>> *Preverite varovalke v omarici varovalk. Po potrebi jih zamenjajte ali ponastavite.*
- Aparat ni priključen v (ozemljeno) vtičnico. >>> *Preverite priključitev napajanja.*
- Gumbi/tipke na upravljalni plošči ne delujejo. >>> *Če je vaš aparat opremljen s funkcijo varovala tipk, je ta funkcija morda omogočena. Onemogočite funkcijo.*

### Lučka v pečici ne deluje.

- Žarnica v pečici je okvarjena. >>> *Zamenjajte žarnico v pečici.*
- Izpad električnega napajanja. >>> *Preverite, ali je prisotno električno napajanje. Preverite varovalke v omarici varovalk. Po potrebi jih zamenjajte ali ponastavite.*

### Pečica ne greje.

- Morda način delovanja in/ali temperatura ni nastavljena. >>> *Nastavite ustrezen način delovanja in/ali temperaturo.*
- Pri modelih s programsko uro, morda ura ni nastavljena. >>> *Nastavite uro.*
- Izpad električnega napajanja. >>> *Preverite, ali je prisotno električno napajanje. Preverite varovalke v omarici varovalk. Po potrebi jih zamenjajte ali ponastavite.*

(Pri modelih s programsko uro) Prikaz ure utripa ali pa je prikazan simbol za uro.

- Prišlo je do izpada elektrike. >>> *Nastavite čas / Izključite aparat in ga znova vključite.*





