

# beko

**Ugradna rerna** / Uputstvo za upotrebu  
**Vgrajena pečica** / Navodila za uporabo  
**Forno incorporado** / Manual do utilizador



BBIE12100BD

385444672\_3/ SR/ SL/ PT/ R.AB/ 25.11.24 15:07  
7727188414



## Dobrodošli!

---

Poštovani kupci,

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

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

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

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



Opasnost koja može za rezultat imati smrt ili ozledu.



Važne informacije ili korisni saveti za upotrebu.



Pročitajte uputstvo za upotrebu.



Upozorenje na vrelu površine.

**NAPOMEN**

A

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

**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY

## Pregled sadržaja

|   |           |
|---|-----------|
| <b>1 Bezbednosna uputstva</b> .....                                       | <b>4</b>  |
| 1.1 Predviđena namena.....  | 4         |
| 1.2 Bezbednost dece, ranjivih osoba i kućnih ljubimaca.....               | 4         |
| 1.3 Električna bezbednost.....  | 5         |
| 1.4 Bezbednost u transportu.....  | 7         |
| 1.5 Bezbednost pri ugradnji.....  | 7         |
| 1.6 Bezbednost upotrebe.....  | 8         |
| 1.7 Upozorenja o temperaturi.....   | 9         |
| 1.8 Upotreba dodataka.....  | 9         |
| 1.9 Bezbednost kuvanja.....   | 9         |
| 1.10 Bezbednost pri održavanju i čišćenju.....                            | 11        |
| <b>2 Uputstva za zaštitu životne sredine</b> .....                        | <b>11</b> |
| 2.1 Direktiva o otpadu.....   | 11        |
| 2.1.1 Usaglašenost sa WEEE direktivom i odlaganjem proizvoda u otpad..... | 11        |
| 2.2 Informacije o ambalaži.....   | 11        |
| 2.3 Preporuke za uštedu energije.....                                     | 11        |
| <b>3 Vaš proizvod</b> .....   | <b>12</b> |
| 3.1 Predstavljanje proizvoda.....   | 12        |
| 3.2 Predstavljanje i upotreba kontrolne table proizvoda.....              | 13        |
| 3.2.1 Kontrolna tabla.....  | 13        |
| 3.2.2 Uvođenje kontrolne table rerne.....                                 | 13        |
| 3.3 Radne funkcije rerne.....   | 13        |
| 3.4 Dodaci uređaja.....   | 14        |
| 3.5 Korišćenje dodataka uređaja.....                                      | 15        |
| 3.6 Tehničke specifikacije.....   | 17        |
| <b>4 Prva upotreba</b> .....  | <b>18</b> |
| 4.1 Početno čišćenje.....   | 18        |
| <b>5 Korišćenje rerne</b> .....   | <b>18</b> |
| 5.1 Opšte informacije o korišćenju rerne.....                             | 18        |
| 5.2 Rad kontrolne jedinice rerne.....                                     | 18        |
| <b>6 Opšte informacije o pečenju</b> .....                                | <b>20</b> |
| 6.1 Opšta upozorenja o pečenju hrane u rerni.....                         | 20        |
| 6.1.1 Peciva i hrana iz rerne.....  | 20        |
| 6.1.2 Meso, riba i živinsko meso.....                                     | 22        |
| 6.1.3 Gril.....   | 23        |
| 6.1.4 Testna jela.....  | 24        |

|   |           |
|---|-----------|
| <b>7 Održavanje i čišćenje</b> .....                                | <b>25</b> |
| 7.1 Opšte informacije o čišćenju.....                               | 25        |
| 7.2 Pribor za čišćenje.....   | 27        |
| 7.3 Čišćenje kontrolne table.....                                   | 27        |
| 7.4 Čišćenje unutrašnjosti rerne (površina za spremanje hrane)..... | 27        |
| 7.5 Jednostavno parovišćenje.....                                   | 27        |
| 7.6 Čišćenje vrata rerne.....                                       | 28        |
| 7.7 Skidanje unutrašnjeg stakla sa vrata rerne.....                 | 29        |
| 7.8 Čišćenje sijalice u rerni.....                                  | 30        |
| <b>8 Rešavanje problema</b> .....                                   | <b>31</b> |

## 1 Bezbednosna uputstva

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

### 1.1 Predviđena namena

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

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

- Ovaj proizvod mogu koristiti deca od 8 godina i starija i osobe koje su nedovoljno razvijene u fizičkim, senzornim ili mentalnim veštinama ili

- koje imaju nedostatak iskustva i znanja, sve dok su pod nadzorom ili obučene o bezbednoj upotrebi i opasnostima proizvoda.
- Deca ne bi trebalo da se igraju proizvodom. Čišćenje i korisničko održavanje ne smeju obavljati deca, osim ako ih neko ne nadgleda.
  - Ovaj proizvod ne smeju koristiti osobe sa ograničenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima (uključujući decu), osim ako se čuvaju pod nadzorom ili dobiju neophodna uputstva.
  - Decu treba nadgledati kako bi se osiguralo da se ne igraju proizvodom.
  - Električni proizvodi su opasni za decu i kućne ljubimce. Deca i kućni ljubimci se ne smeju igrati sa proizvodom, penjati se na njega ili ulaziti u njega.
  - Ne stavljajte predmete koje deca mogu da dohvate na proizvod.
  - **UPOZORENJE:** Tokom upotrebe, dostupne površine proizvoda su vruće. Držite decu podalje od proizvoda.
  - Ambalažni materijal držite van domašaja dece. Postoji opasnost od povreda i gušenja.
- Kada su vrata otvorena, ne stavljajte teške predmete na njih i ne dozvolite deci da sede na njima. Rerna može da se prevrne ili ošteti šarke vrata.
  - Pre odlaganja istrošenih i beskorisnih proizvoda:
    1. Isključite utikač i izvadite ga iz utičnice.
    2. Isključite kabl za napajanje i izvucite ga utikačem iz proizvoda.
    3. Preduzmite mere predostrožnosti kako biste sprečili decu da uđu u proizvod.
    4. Ne dozvolite deci da se igraju sa proizvodom kada je u stanju mirovanja.



### 1.3 Električna bezbednost

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

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

- Isključite proizvod ili isključite osigurač pre popravke, održavanja i čišćenja.
- Uključite proizvod u uzemljenu utičnicu koja odgovara vrednostima napona struje i frekvencije navedene na tipskoj nalepnici.
- Ako vaš proizvod nema mrežni kabl, koristite samo kabl za priključivanje opisan u odeljku „Tehničke specifikacije“.
- Ne gurajte kabl za napajanje ispod ili iza proizvoda. Ne stavljajte teške predmete na kabl za napajanje. Kabl za napajanje ne treba da se savija, prelama i ne sme da dođe u kontakt sa bilo kojim izvorom toplote.
- Pazite da kabl za napajanje ne zaglavite dok postavljate proizvod na njegovo mesto nakon montaže ili čišćenja.
- Donje površine rerne se takođe zagrevaju tokom upotrebe. Kablovi za napajanje ne smeju da dodiruju zadnju površinu proizvoda. U suprotnom može doći do oštećenja.
- Pazite da ne zaglavite električni kabl između vrata rerne i okvira i ne postavljajte ga na vruće površine. U suprotnom, izolacija kabla može se rastopiti i izazvati požar kao rezultat kratkog spoja.
- Koristite samo originalni kabl. Ne koristite odsečene ili oštećene kablove.
- Za upravljanje proizvodom ne koristite produžni kabal ili višestruku priključnicu.
- Obratite se ovlašćenom servisnom centru ili uvozniku da biste koristili odobreni adapter u slučajevima kada je neophodna upotreba adaptera za pretvarač (za tip utikača).
- Obratite se uvozniku ili ovlašćenom servisu ako je dužina voda napajanja neadekvatna.
- Prenosivi izvori napajanja ili višestruki utikači mogu se pregrijati i zapaliti. Držite višestruke utikače i prenosive izvore napajanja dalje od proizvoda.
- Ako je kabl za napajanje oštećen, mora ga zameniti proizvođač, ovlašćeni servis ili

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

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

Ako vaš proizvod ima kabal za napajanje i utikač:

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



## 1.4 Bezbednost u transportu

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



## 1.5 Bezbednost pri ugradnji

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

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



## 1.6 Bezbednost upotrebe

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

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

### 1.7 Upozorenja o temperaturi

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

### 1.8 Upotreba dodatka

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

### 1.9 Bezbednost kuvanja

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

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

## 1.10 Bezbednost pri održavanju i čišćenju

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

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

## 2 Uputstva za zaštitu životne sredine

### 2.1 Direktiva o otpadu

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

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



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

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

### Usaglašenost sa RoHS Direktivom

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

### 2.2 Informacije o ambalaži

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

### 2.3 Preporuke za uštedu energije

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

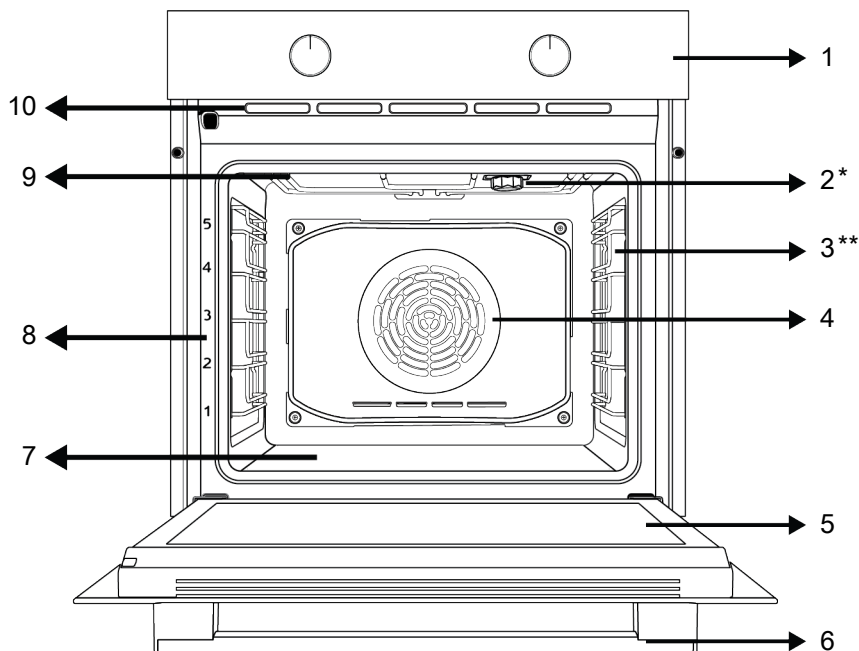
Sledeći predlozi će vam pomoći da svoj proizvod upotrebljavate na ekološki i energetski efikasan način:

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

- Isključite proizvod 5 do 10 minuta pre isteka vremena pečenja za produženo pečenje. Sada možete uštedeti do 20% električne energije upotrebom preostale toplote.
- Pokušajte da istovremeno pečete više jela u rerni. Možete istovremeno spremati hranu postavljanjem dve posude na rešetku. Osim toga, ako spremate jela jedno za drugim, to će uštedjeti energiju jer rerna neće izgubiti na svojoj toploti.

## 3 Vaš proizvod

### 3.1 Predstavljanje proizvoda



- |                                      |   |
|--------------------------------------|---|
| 1 Kontrolna tabla                    | 2 Sijalica                              |
| 3 Žičane police                      | 4 Motor ventilatora (iza čelične ploče) |
| 5 Vrata                              | 6 Ručka                                 |
| 7 Donji grejač (ispod čelične ploče) | 8 Pozicije polica                       |
| 9 Gornji grejač                      | 10 Ventilacioni otvori                  |

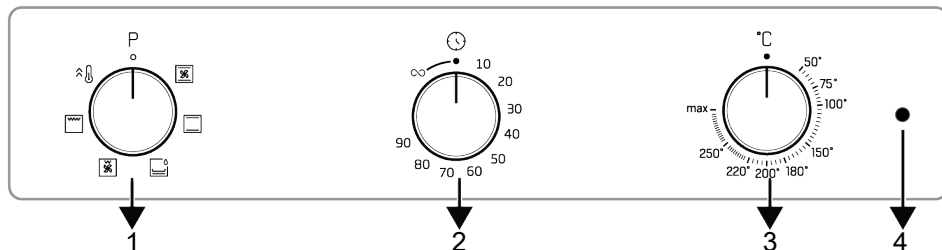
\* Razlikuje se u zavisnosti od modela. Vaš proizvod možda nije opremljen sijalicom ili se vrsta i lokacija sijalice mogu razlikovati od slike.

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

## 3.2 Predstavljanje i upotreba kontrolne table proizvoda

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

### 3.2.1 Kontrolna tabla



1 Dugme za izbor funkcije

3 Dugme za izbor temperature

2 Tajmer

4 Sijalica termostata

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

### 3.2.2 Uvođenje kontrolne table rerne

#### Dugme za izbor funkcije

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

#### Dugme za izbor temperature



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

#### Indikator unutrašnje temperature pećnice

Unutrašnju temperaturu pećnice možete razumeti iz lampice temperature. Lampa termostata se nalazi na kontrolnoj tabli.







Lampica termostata se uključuje kada proizvod počne da radi, a lampica termostata se gasi kada dostigne podešenu temperaturu. Kada temperatura u pećnici padne ispod podešene temperature, lampica termostata se ponovo uključuje.

#### Tajmer

Možete da kuvate podešavanjem određenog vremena kuvanja pomoću dugmeta tajmera. Brojevi na dugmetu označavaju primenljivo vreme kuvanja u minutima. Simbol  označava neograničeno vreme kuvanja. Ako dugme postavite na simbol , možete da kuvate ručno (po želji) neograničeno vreme.

### 3.3 Radne funkcije rerne

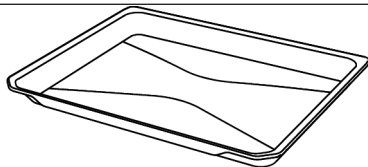
Na tabeli funkcija; prikazane su radne funkcije koje možete koristiti u vašoj rerni i najviše i najniže temperature koje se mogu podesiti za ove funkcije. Redoslijed prikazanih režima rada može se razlikovati od rasporeda na vašem proizvodu.

| Simbol funkcije  | Opis funkcije                      | Temperaturni opseg (°C) | Opis i upotreba  |
|--|------------------------------------|-------------------------|--|
|  | Gornji i donji grejač              | *                       | Hrana se zagreva odozgo i odozdo u isto vreme. Pogodno za torte, kolače ili kolače i variva u kalupima za pečenje. Kuvanje se vrši na jednoj posudi.                     |
|  | Donji grejač                       | *                       | Uključen je samo donji grejač. Pogodan je za hranu za koju želite da na dnu malo potamni. Ovu funkciju treba koristiti i za jednostavno parčišćenje.                     |
|  | Gornji i donji grejač + ventilator | *                       | Vrući vazduh zagrejan gornjim i donjim grejačima raspoređuje se ravnomerno i brzo kroz rernu pomoću ventilatora. Pečenje u samo jednom plehu.                            |
|  | Puni gril                          | *                       | Veliki gril na gornjem delu rerne radi. Pogodan je za grilovanje velikih količina.   |
|  | Niski gril + ventilator            | *                       | Vruć vazduh zagrejan tokom funkcije malog grila brzo se raspoređuje u rerni ventilatorom. Pogodan je za grilovanje malih količina.                                       |
|  | Pojačivač                          | -                       | Svi grejači u rerni su u funkciji. Ova radna funkcija se koristi za brzo dovođenje peći na željenu temperaturu (prethodno zagrevanje). Ne koristite ga za pečenje hrane. |

\* Vaš proizvod radi u temperaturnom opsegu navedenom na dugmetu za temperaturu.

### 3.4 Dodaci uređaja

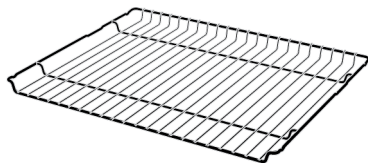
Uz vaš uređaj su isporučeni razni dodaci. U ovom odeljku dostupni su opisi dodataka i opisi pravilnog korišćenja. Dodaci koji se dostavljaju uz uređaj se mogu razlikovati u zavisnosti od modela uređaja. Možda uz vaš uređaj ne postoji svaki dodatak opisan u uputstvu za upotrebu.



#### Žičani gril

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

**Na modelima sa žičanim policama :**

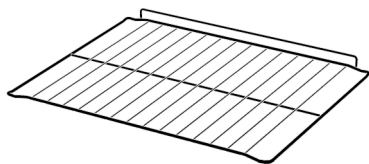


Pleholvi unutar vašeg uređaja se mogu deformisati zbog uticaja temperature. Navedeno neće uticati na funkcionalnosti. Deformacija nestaje kada se pleh ohladi.

#### Standardni pleh

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

**Na modelima bez žičanih policica :**

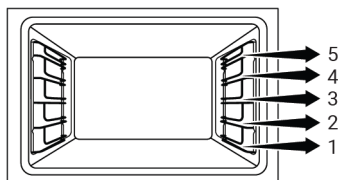


### 3.5 Korišćenje dodatka uređaja

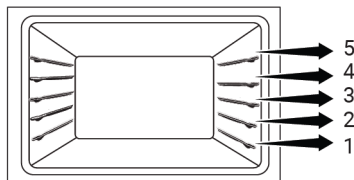
#### Police za pripremu hrane

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

**Na modelima sa žičanim policicama :**



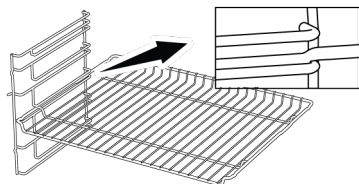
**Na modelima bez žičanih policica :**



#### Postavljanje žice za gril na policama za pečenje

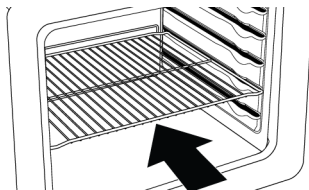
**Na modelima sa žičanim policicama :**

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



**Na modelima bez žičanih policica :**

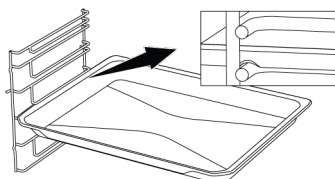
Ključno je da žicu za gril propisno postavite na bočne police. Žica za gril se u samo jednom smeru može postaviti na policu. Dok postavljate žicu za gril na policu, otvoreni deo mora biti na prednjoj strani.



#### Postavljanje pleha na police za pečenje

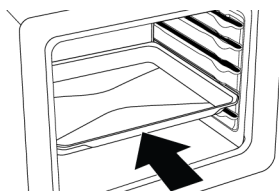
**Na modelima sa žičanim policicama :**

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 rerne.



**Na modelima bez žičanih policica :**

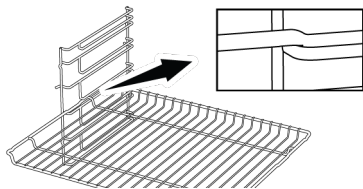
Takođe je od presudnog značaja propisno postaviti plehove na bočne police. Pleh se u samo jednom smeru može postaviti na policu. Dok postavljate pleh na željenu policu, njegova strana dizajnirana za držanje mora biti okrenuta sa prednje strane.



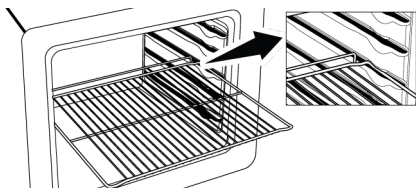
### Funkcija zaustavljanja žice za gril

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.

**Na modelima sa žičanim policama :**

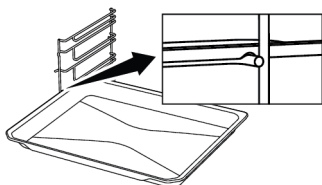


**Na modelima bez žičanih policica :**



### Funkcija graničnika pleha - Na modelima sa žičanim policama

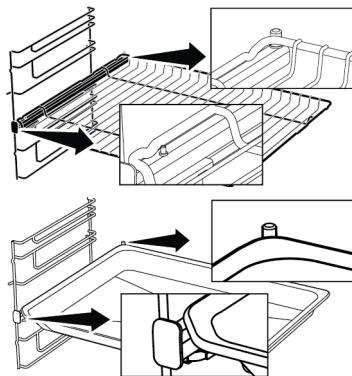
Postoji i funkcija graničnika koji sprečava ispadanje pleha sa žičane police. Prilikom uklanjanja pleha, otpustite ga sa zapreke sa zadnje strane i povucite prema sebi dok ne dosegne prednja strana. Morate preći preko graničnika da biste ga potpuno izvukli.



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

Teleskopske šine vam omogućavaju da lako postavite i izvadite žičanu policu ili pleh. Kada postavljate pleh ili žičanu policu u teleskopske šine, proverite da li su

ispupčenja na prednjem i zadnjem delu šine pravilno postavljena na ivice žičane police ili pleha (prikazano na slici).



### 3.6 Tehničke specifikacije

|  |                                       |
|--|---------------------------------------|
| Opšte specifikacije  |                                       |
| Spoljne dimenzije proizvoda (visina/širina/dubina) (mm)                | 595 /594 /567                         |
| Dimenzije za ugradnju rerne (visina / širina / dubina) (mm)            | 590-600 /560 /min. 550                |
| Napon / Frekvencija  | 220-240 V ~; 50 Hz                    |
| Tip i presek kabla koji se koristi / adekvatan za upotrebu u proizvodu | min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup> |
| Ukupna potrošnja električne energij (kW)                               | 2,4                                   |
| Vrsta rerne  | Rerna s dodatkom ventilatora          |

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

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



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



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



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

## 4 Prva upotreba

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

### 4.1 Početno čišćenje

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

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

#### Pre upotrebe dodatka;

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

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

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

## 5 Korišćenje rerne

### 5.1 Opšte informacije o korišćenju rerne

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

Vaš proizvod ima ventilator za hlađenje. Ventilator za hlađenje se automatski aktivira kad je potrebno i hladi i prednju stranu proizvoda i nameštaja. Automatski se deaktivira kada se proces hlađenja završi. Vrući vazduh izlazi preko vrata rerne. Nemojte ničim pokrivati ove otvore za ventilaciju. U suprotnom, 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 pečenja ventilator za hlađenje isključuje se sa svim funkcijama. Korisnik ne može odrediti vreme rada ventilatora za hlađenje. Uključuje se i isključuje automatski. Ovo nije greška.

#### Svetlo u rerni

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

### 5.2 Rad kontrolne jedinice rerne

#### Uključivanje rerne

Kada izaberete radnu funkciju na kojoj želite da spremate hranu s okruglim dugmetom za izbor funkcija i postavite određenu temperaturu s okruglim dugmetom za temperaturu, rerna počinje da radi. Da bi vaša rerna radila, okrenite dugme tajmera na određeno vreme pečenja ili na simbol „∞“.

#### Isključivanje rerne

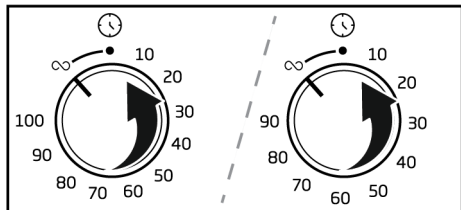
Rernu možete isključiti okretanjem okruglog dugmeta za odabir funkcija, temperature i dugmeta za tajmer u položaj „isključeno“ (gore).

## Manuelno pečenje izborom temperature i radne funkcije rerne

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



1. Izaberite radnu funkciju na kojoj želite da spremate hranu pomoću okruglog dugmeta za izbor funkcija.
2. Podesite temperaturu na kojoj želite da spremate hranu s okruglim dugmetom za temperaturu.
3. Okrenite okruglo dugme tajmera prema simbolu „∞“.



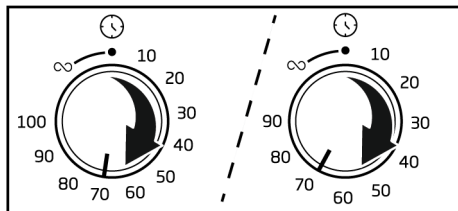
- ⇒ Vaša rerna će odmah početi da radi na izabranoj funkciji i temperaturi, a lampica termostata će se upaliti. Kada temperatura u rerni dostigne željenu temperaturu, lampica termostata će se isključiti. Rerna se neće isključiti sama nakon procesa pečenja. Morate sami kontrolisati pečenje i isključiti rernu. Kada se proces pečenja završi, rernu možete isključiti okretanjem okruglog dugmeta za odabir funkcija, temperature i dugmeta za tajmer u položaj „isključeno“ (na vrhu).

## Pečenje podešavanjem vremena pečenja;

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



1. Izaberite radnu funkciju na kojoj želite da spremate hranu pomoću okruglog dugmeta za izbor funkcija.
2. Podesite temperaturu na kojoj želite da spremate hranu s okruglim dugmetom za temperaturu.
3. Postavite okruglo dugme za tajmer na željeno vreme pečenja.



- ⇒ Vaša rerna će odmah početi da radi na izabranoj funkciji i temperaturi, a lampica termostata će se upaliti. Kada temperatura u rerni dostigne željenu temperaturu, lampica termostata će se isključiti.

4. Kada vreme pečenja istekne, okruglo dugme za tajmer će se okrenuti potpuno suprotno od kazaljke na satu. Zvučno upozorenje označava da je vreme isteklo i da rerna prestaje da peče.
5. Ako je pečenje završeno, isključite rernu okretanjem okruglog dugmeta za odabir funkcije i okruglog dugmeta za temperaturu u položaj „isključeno“ (na vrhu). Ako želite da nastavite, još

jednom okrenite okruglo dugme za tajmer na određeno vreme pečenja. Rerna će i dalje raditi na podešenoj funkciji i temperaturi.

### **Za završetak pečenja pre podešenog vremena:**

1. Okrenite okruglo dugme tajmera suprotno od kazaljke na satu dok se ne dosegne položaj „isključeno“ (gore).

## **6 Opšte informacije o pečenju**

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

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

### **6.1 Opšta upozorenja o pečenju hrane u rerni**

- Dok otvarate vrata rerne za vreme ili nakon pečenja, može se pojaviti vruća para. Para može izazvati opekotine na rukama, licu i/ili očima. Kada otvarate vrata rerne, stanite na propisnu udaljenost
- Intenzivna para koja se stvara tokom pečenja može stvoriti kondenzovane kapljice vode na unutrašnjosti i spoljašnjosti rerne i na gornjim delovima nameštaja zbog temperaturne razlike. To je normalna i fizička pojava.
- Temperatura i vreme spremanja hrane predviđeni za izvesno jelo mogu varirati u zavisnosti od recepta i količine. Iz tog razloga, ove vrednosti su date okvirno.
- Uvek izvadite 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.

2. Isključite rernu okretanjem okruglog dugmeta za odabir funkcije i okruglog dugmeta za temperaturu u položaj „isključeno“ (na vrhu).

- 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 pečene hrane. Koristite papir za pečenje koji ćete koristiti u navedenom temperaturnom opsegu.
- da biste postigli dobre performanse pečenja, postavite hranu na preporučenu ispravnu policu. Ne menjajte položaj police tokom pečenja.

### **6.1.1 Peciva i hrana iz rerne**

#### **Opšte informacije**

- Da biste postigli dobre performanse pečenja preporučujemo upotrebu dodataka proizvoda. Ako koristite spoljni pribor za spremanje jela, preferirajte tamno posuđe koje se ne lepi i koje je otporno na toplotu.
- Ako je u tabeli za pečenje preporučeno prethodno zagrevanje, obavezno stavite hranu u rernu nakon prethodnog zagrevanja
- Ako ćete hranu spremati uz upotrebu posuđa na žičanoj polici, posudu stavite na sredinu žičane police, a ne blizu stražnjeg zida.

- Svi materijali koji se koriste u pravljenju peciva treba da budu sveži i na sobnoj temperaturi.
- Status spremanja hrane može varirati u zavisnosti od količine hrane i veličine posuđa.
- Metalni, keramički i stakleni kalupi produžavaju vreme kuvanja, a donje površine peciva ne porumene ravnomerno.
- Ako koristite papir za pečenje, na donjoj površini namirnice može se primetiti malo porumenelosti. U ovoj situaciji, možda ćete morati da produžite period kuvanja za otprilike 10 minuta.
- Vrednosti navedene u tabelama za spremanje određene su nakon rezultata testiranja izvršenih u našim laboratorijama. Vrednosti koje budu vama odgovarale mogu se razlikovati od tih vrednosti.
- Stavite hranu na odgovarajuću policu koja se preporučuje u tabeli za spremanje hrane. Polica br. 1. je donja polica rerne.
- Kuvajte preporučena jela prema tabeli za spremanje hrane sa jednim plehom.
- Ako je kolač nepečen, koristite malu količinu tečnosti ili smanjite temperaturu za 10°C.
- Ako je vrh kolača izgoreo, stavite ga na donju policu, smanjite temperaturu i produžite vreme pečenja.
- Ako je unutrašnjost torte dobro pečena, a spolja lepljiva, koristite manje tečnosti, smanjite temperaturu i produžite vreme kuvanja.

### Saveti za pecivo

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

### Saveti za pečenje kolača

- Ako je kolač previše suv, povećajte temperaturu za 10°C i skratite vreme pečenja.

### Tabela za spremanje peciva i hrane za pečenje

| Hrana                 | Dodaci koje možete koristiti   | Radna funkcija                     | Pozicija polica | Temperatura (°C) | Vreme pečenja (minimalno) (okvirno) |
|-----------------------|--|------------------------------------|-----------------|------------------|-------------------------------------|
| Torta na poslužavniku | Standardni pleh *  | Gornji i donji grejač              | 3               | 180              | 30 ... 45                           |
| Torta u kalupu        | Okrugli kalup za torte na žičanom grilu** **                             | Gornji i donji grejač              | 2               | 180              | 30 ... 40                           |
| Sitni kolači          | Standardni pleh *  | Gornji i donji grejač              | 3               | 160              | 25 ... 35                           |
| Sitni kolači          | Standardni pleh *  | Gornji i donji grejač + ventilator | 3               | 150              | 20 ... 30                           |
| Biskvit torta         | Okrugli kalup za torte, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu ** | Gornji i donji grejač              | 2               | 160              | 30 ... 40                           |

| Hrana          | Dodaci koje možete koristiti   | Radna funkcija                     | Pozicija police | Temperatura (°C) | Vreme pečenja (minimalno) (okvirno) |
|----------------|--|------------------------------------|-----------------|------------------|-------------------------------------|
| Biskvit torta  | Okrugli kalup za torte, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu ** | Gornji i donji grejač + ventilator | 2               | 160              | 20 ... 30                           |
| Keksići        | Pleh za testa *  | Gornji i donji grejač              | 3               | 170              | 25 ... 40                           |
| Peciva         | Standardni pleh *  | Gornji i donji grejač + ventilator | 2               | 200              | 30 ... 40                           |
| Lepinja        | Standardni pleh *  | Gornji i donji grejač              | 2               | 200              | 20 ... 35                           |
| Celi hleb      | Standardni pleh *  | Gornji i donji grejač              | 3               | 200              | 30 ... 45                           |
| Lazanje        | Staklena/ metalni pravouga ona posuda na žičanom grilu **                | Gornji i donji grejač              | 2 ili 3         | 200              | 30 ... 45                           |
| Pita od jabuka | Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu **           | Gornji i donji grejač              | 2               | 180              | 50 ... 70                           |
| Pizza          | Standardni pleh *  | Gornji i donji grejač              | 2               | 200 ... 220      | 10 ... 20                           |

Prethodno zarijavanje se preporučuje za svu hranu.

\*Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

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

## 6.1.2 Meso, riba i živalsko meso

### Ključne tačke o grilovanju

- 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.
- Kuvajte preporučena jela prema tabeli za spremanje hrane sa jednim plehom.

## Tabela za spremanje mesa, ribe i živinskog mesa

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

Prethodno zarijavanje se preporučuje za svu hranu.

\*Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

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

### 6.1.3 Gril

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

#### Opšta upozorenja

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

#### Ključne tačke grila

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

## Tabela za gril

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

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

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

## Niski gril + ventilator

| Hrana                          | Dodaci koje možete koristiti                        | Radna funkcija          | Pozicija polica | Temperatura (°C)               | Vreme pečenja (minimalno) (okvirno) |
|--------------------------------|---|-------------------------|-----------------|--------------------------------|-------------------------------------|
| Riba                           | Žičani gril   | Niski gril + ventilator | 4               | 200                            | 30 ... 35                           |
| Piletina u komadima            | Žičani gril   | Niski gril + ventilator | 4               | 250                            | 25 ... 35                           |
| Ćufte (teletina) - 12 količina | Žičani gril   | Niski gril + ventilator | 4               | 250                            | 30 ... 40                           |
| Stek (celi) / Prženi (1 kg)    | Žičani gril - Stavite jednu posudu na donju policu. | Niski gril + ventilator | 3               | 15 min. 250, nakon 180 ... 190 | 90 ... 110                          |

Nemojte prethodno zagrevati posuđe preporučeno u ovoj tabeli za roštilj.

### 6.1.4 Testna jela

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

- Kuvajte preporučena jela prema tabeli za spremanje hrane sa jednim plehom.

### Tabela načina spremanja testnih obroka

| Hrana                   | Dodaci koje možete koristiti | Radna funkcija                     | Pozicija polica | Temperatura (°C) | Vreme pečenja (minimalno) (okvirno) |
|-------------------------|------------------------------|------------------------------------|-----------------|------------------|-------------------------------------|
| Pecivo (slatki kolačić) | Standardni pleh *            | Gornji i donji grejač              | 3               | 140              | 20 ... 30                           |
| Sitni kolači            | Standardni pleh *            | Gornji i donji grejač              | 3               | 160              | 25 ... 35                           |
| Sitni kolači            | Standardni pleh *            | Gornji i donji grejač + ventilator | 3               | 150              | 20 ... 30                           |

| Hrana          | Dodaci koje možete koristiti  | Radna funkcija                     | Pozicija polica | Temperatura (°C) | Vreme pečenja (minimalno) (okvirno) |
|----------------|---|------------------------------------|-----------------|------------------|-------------------------------------|
| Biskvit torta  | Okrugli kalup za torte, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu<br>** | Gornji i donji grejač              | 2               | 160              | 30 ... 40                           |
| Biskvit torta  | Okrugli kalup za torte, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu<br>** | Gornji i donji grejač + ventilator | 2               | 160              | 20 ... 30                           |
| Pita od jabuka | Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu<br>**           | Gornji i donji grejač              | 2               | 180              | 50 ... 70                           |

Prethodno zarijavanje se preporučuje za svu hranu.

\*Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

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

## Gril

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

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

## 7 Održavanje i čišćenje

### 7.1 Opšte informacije o čišćenju

#### Opšta upozorenja

- Sačekajte da se uređaj ohladi pre čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Nemojte nanositi deterdžente direktno na vruće površine. Ovo može izazvati trajne mrlje.
- Detaljno očistite i osušite uređaj nakon svake upotrebe. Na taj način ćete lakše ukloniti ostatke hrane, čime izbegavate da ti ostaci izgore tokom sledeće upotrebe uređaja. Time se produžava vek trajanja uređaja i smanjuju problemi sa kojima se često suočavaju korisnici.
- Nemojte koristiti sredstva za čišćenje parom za čišćenje.

- Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu izazvati oštećenja površine. Neodgovarajuća sredstva za čišćenje su: izbeljivač, proizvodi za čišćenje koji sadrže amonijak, kiselinu ili hlorid, proizvodi za čišćenje parom, sredstva za uklanjanje kamenca, sredstva za uklanjanje mrlja i rđe, abrazivna sredstva za čišćenje (kreme za čišćenje, prašak za ribanje, krema za ribanje, abrazivno sredstvo i pribor za struganje, žica, sunderi, krpe za čišćenje koje upija prljavštinu i ostatke deterdženta).
- Za čišćenje nakon svake upotrebe nije potreban poseban materijal za čišćenje. Uređaj očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunderom i osušite suvom krpom.

- Obavezno nakon čišćenja potpuno obrišite preostalu tečnost i odmah očistite hranu isprskanu okolo tokom pečenja.
- Не перите ниједну компоненту вашег уређаја у машини за прање судова осим ако није другачије наведено у корисничком приручнику.

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

- Не користите средства за чишћење која садрже киселину или hlor за чишћење површина од nerđajućег челика или inoksa i ručica.
- Površina od nerđajućег inoksa može vremenom promeniti boju. To je normalno. Nakon svakeog rada, očistite deterdžentom pogodnim za nerđajuću површину или површину од inoksa.
- Koristite meku krpу sa tečnim deterdžentom (neabrazivnim) pogodnim za чишћење површина од inoksa, pri čemu treba da obratite pažnju da brišete samo u jednom pravcu.
- Odstranite mrlje od kamenca, ulja, škroba i proteina na staklenim поврšinama i поврšinama од inoksa bez odlaganja. Mrlje mogu зарђати nakon duže vremena.
- Средства за чишћење poprskana/nanešena na површину treba odmah očistiti. Abrazivna средства за чишћење оставljena na површини uzrokuju pojavu belih mrlja na површини.

### **Emajlirane površine**

- Da biste očistili prostor predviđen za spremanje hrane, rerne se mora ohladiti. Чишћење вруćих површина izazvaće i opasnost od požara i oštećenja emajlirane површине.
- Nakon svake upotrebe, emajlirane површине očistite deterdžentом за pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom.
- Ako vaš proizvod ima funkciju lakog чишћења паром, možete izvršiti lako чишћење паром за netvrdokornu trenutnu nečistoću. (Pogledajte "Jednostavno parочишћење [► 27]".)

- Za tvrdokorne mrlje može se koristiti sredstvo za чишћење rerne i grila koje se preporučuje na internet stranici vašeg proizvođača i sunđer za чишћење koje ne ostavlja ogrebotine. Не користите неко друго средство за чишћење rerne u том случају.

### **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 површину. Katalitički zidovi rerne se ne смеју čistiti.
- Katalitičke површине apsorbuju ulje zahvaljujući svojoj poroznoj strukturi i počinju sjajiti kada je површина zasićena uljem, u том случају preporučuje se замена delova.

### **Staklene površine**

- Pri чишћењу staklenih поврšina не користите strugače od tvrdog metala i abrazivne materijale za чишћење. Isti mogu oštetiti staklenu површину.
- Proizvod očistite deterdžentом за pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom od sitnih vlakana koja je predviđena za чишћење staklenih поврšina i osušite suvom krpom od sitnih vlakana.
- Ako после чишћења ima ostatka deterdženta, obrišite ga hladnom vodom i osušite čistom i suvom krpom od sitnih vlakana. Sledeći put preostali deterdžent može oštetiti staklenu површину.
- Ni pod kojim uslovima ostatke osušene na staklenoj површини не treba čistiti nazubljenim noževima, žičanom vunom ili sličnim alatima za grebanje.
- Mrlje od kalcijuma (žute mrlje) možete ukloniti sa staklene површине komercijalno dostupnim sredstvom за uklanjanje kamenca, sredstvom за uklanjanje kamenca poput sirćeta ili limunovog soka.

- Ako je površina jako zaprljana, nanosite sredstvo za čišćenje na mrlju sunđerom i sačekajte duže vremena da isto adekvatno odreaguje. Zatim očistite staklenu površinu vlažnom krpom.
- Promene boje i mrlje na staklenoj površini normalna su pojava i ne predstavljaju grešku.

### Plastični delovi i obojene površine

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

## 7.2 Pribor za čišćenje

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

## 7.3 Čišćenje kontrolne table

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

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

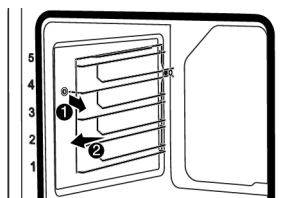
Sledite korake čišćenja opisane u odeljku „Opšte informacije o čišćenju“ prema tipovima površine u vašoj rerni.

### Čišćenje stranica rerne

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

### Da biste uklonili bočne žičane police:

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



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

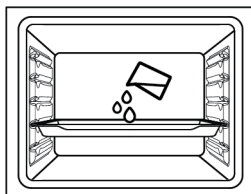
## 7.5 Jednostavno paročišćenje

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

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



Ne koristite destilovanu ili filtriranu vodu. Koristite samo predviđeni tip vode. Ne koristite zapaljive, alkoholne ili rastvore čvrstih čestica umesto vode.



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

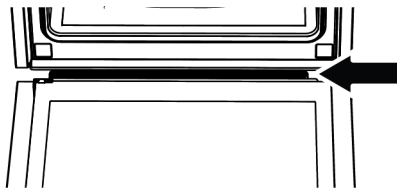
Odmah otvorite vrata i obrišite unutrašnjost rerne mokrim sunderom ili krpom. Para će se osloboditi prilikom otvaranja vrata. Ovo može stvoriti rizik od opekotina. Budite oprezni prilikom otvaranja vrata.

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



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

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



## 7.6 Čišćenje vrata rerne

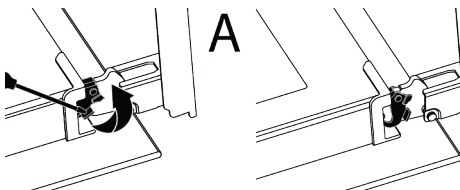
Možete da skinete vrata i staklo rerne da biste ih očistili. Kako ukloniti vrata i staklo objašnjeno je u odeljcima „**Skidanje vrata rerne**“ i „**Skidanje unutrašnjeg stakla na vratima rerne**“. Nakon što skinete unutrašnje staklo na vratima, očistite ga sredstvom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom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



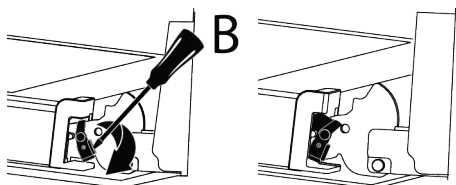
Da biste očistili vrata i stakla rerne nemojte koristiti gruba abrazivna sredstva za čišćenje, metalne strugače, žičanu vunu ili sredstva za izbeljivanje.

### Skidanje vrata rerne

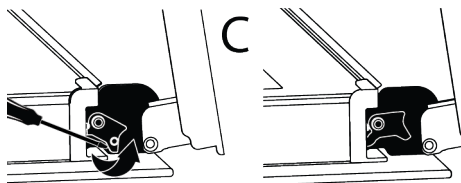
1. Otvorite vrata rerne.
2. Otvorite klipse na šarkama sa desne i leve strane na vratima tako što ćete ih gurnuti nadole kao što je prikazano na slici.
3. Tipovi šarki su (A), (B), (C) u zavisnosti od modela proizvoda. Sledeće slike pokazuju kako se otvara svaki tip šarki.
4. (A) tip šarke je dostupan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



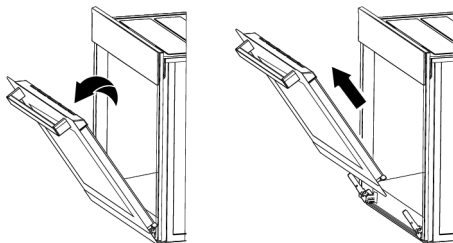
5. (B) tip šarke je dostupan u tipovima vrata sa usporivačem za zatvaranje.



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



7. Postavite vrata rerne u poluzatvoren položaj.



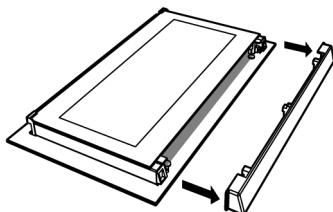
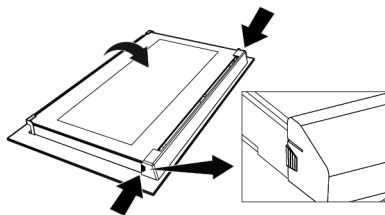
8. Skinite vrata tako što ćete ih izvući naviše da biste ih oslobodili iz leve i desne šarke.

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

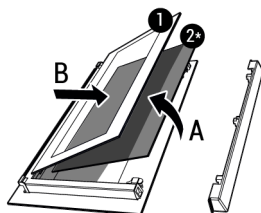
## 7.7 Skidanje unutrašnjeg stakla sa vrata rerne

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

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



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



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

4. Ako vaš proizvod ima unutrašnje staklo (2), ponovite isti postupak da biste ga skinuli (2).
5. Prvi korak za vraćanje vrata u probitno stanje je ponovno postavljanje unutrašnjeg stakla (2). Postavite zakošeni ugao staklene ploče tako da nalegne u zakošeni ugao na plastičnom prerezu. (Ako vaš proizvod ima unutrašnje staklo). Unutrašnje staklo (2) mora biti pričvršćeno na plastični prerez najbliži staklenoj ploči s unutrašnje strane (1).
6. Prilikom ponovnog 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 preoze.

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

### 7.8 Čišćenje sijalice u rerni

U slučaju da se staklena površina sijalice u rerni postane zaprlja; očistite je deterđentom 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.

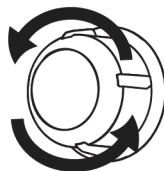
#### Zamena sijalice u rerni

##### Opšta upozorenja

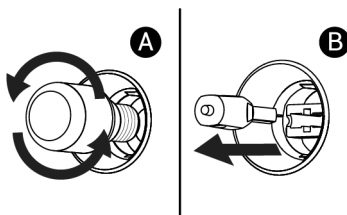
- Pre menjanja sijalice proverite da li je uređaj isključen sa napajanja električnom energijom i da li se ohladio, kako biste izbegli rizik od strujnog udara. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Ovu rernu napaja sijalica sa žarnom niti snage manje od 40 W, manje od 60 mm visine, manje od 30 mm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

#### Ako vaša rerna ima okruglu sijalicu:

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

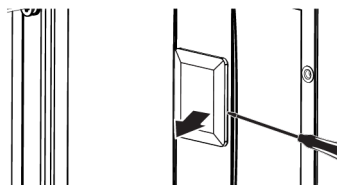


3. Ako je sijalica vaše rerne tipa (A) prikazana na donjoj slici, okrenite sijalicu rerne kao što je prikazano na slici i zamenite je novom. Ako je model tipa (B), izvucite je kao što je prikazano na slici i zamenite je novom.

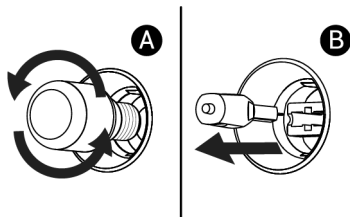


4. Vratite zaštitno staklo.  
**Ako vaša rerna ima kockastu sijalicu,**

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



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



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

## 8 Rešavanje problema

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

### Para se emituje dok rerna radi.

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

### Tokom spremanjahrena pojavljuju se kapljice vode

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

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

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

### Proizvod ne radi.

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

### Sijalica na rerni nije uključena.

- Sijalica na rerni je možda neispravna. >>> Zamenite sijalicu u rerni.

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

### Rerna ne greje.

- Rerna možda nije podešena na određenu funkciju za spremanje hrane i/ili temperaturu. >>> Podesite rernu na određenu funkciju za spremanje hrane i/ili temperaturu.
- Za modele sa tajmerom, vreme nije podešeno. >>> Podesite vreme.
- Nema struje. >>> Proverite da li ima napajanja sa mreže i proverite osigurače u razvodnoj kutiji. Zamenite osigurače ako je potrebno ili ih ponovo aktivirajte.

## Dobrodošli!

---

Spoštovani kupec,

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

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

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

### Simboli in njihovi opisi v uporabniškem priročniku:



Nevarnost, ki lahko privede do poškodb ali celo smrti.



Pomembne informacije in koristni nasveti za uporabo.



Preberite uporabniški priročnik.



Opozorilo za vročo površino.

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

**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY

## **Kazalo vsebine**

|   |           |   |           |
|---|-----------|---|-----------|
| <b>1 Varnostna navodila .....</b>                                     | <b>34</b> | 6.1.4 Jedi za preizkus .....                              | 53        |
| 1.1 Predvidena uporaba .....  | 34        | <b>7 Vzdrževanje in čiščenje.....</b>                     | <b>54</b> |
| 1.2 Varnost otrok, ranljivih oseb in<br>hišnih ljubljencev .....      | 34        | 7.1 Splošne informacije o čiščenju....                    | 54        |
| 1.3 Električna varnost .....  | 35        | 7.2 Čiščenje dodatkov .....                               | 56        |
| 1.4 Varnost pri transportu .....                                      | 37        | 7.3 Čiščenje upravljalne plošče .....                     | 56        |
| 1.5 Varnost pri namestitvi .....                                      | 37        | 7.4 Čiščenje notranjosti pečice<br>(območja za peko)..... | 56        |
| 1.6 Varnost pri uporabi .....   | 38        | 7.5 Enostavno čiščenje s paro .....                       | 56        |
| 1.7 Opozorila glede temperature.....                                  | 39        | 7.6 Čiščenje vratc pečice .....                           | 57        |
| 1.8 Uporaba dodatkov .....  | 39        | 7.7 Demontaža notranjega stekla<br>vratc pečice.....      | 58        |
| 1.9 Varnost pri peki.....   | 39        | 7.8 Čiščenje luči v pečici .....                          | 58        |
| 1.10 Varnost pri vzdrževanju in<br>čiščenju .....                     | 40        | <b>8 Odpravljanje težav .....</b>                         | <b>60</b> |
| <b>2 Navodila v zvezi z varovanjem<br/>okolja.....</b>                | <b>41</b> |   |           |
| 2.1 Direktiva o odpadkih.....   | 41        |   |           |
| 2.1.1 Skladnost z direktivo OEEQ in<br>odlaganje odpadnega izdelka... | 41        |   |           |
| 2.2 Informacije o embalaži .....                                      | 41        |   |           |
| 2.3 Priporočila za varčevanje z<br>energijo.....                      | 41        |   |           |
| <b>3 Vaš izdelek .....</b>  | <b>42</b> |   |           |
| 3.1 Predstavitev izdelka .....  | 42        |   |           |
| 3.2 Predstavitev upravljalne plošče<br>in njena uporaba .....         | 42        |   |           |
| 3.2.1 Upravljalna plošča .....  | 43        |   |           |
| 3.2.2 Predstavitev upravljalne plošče<br>pečice.....                  | 43        |   |           |
| 3.3 Funkcije delovanja pečice .....                                   | 43        |   |           |
| 3.4 Dodatki za izdelek.....   | 44        |   |           |
| 3.5 Uporaba dodatkov k napravi .....                                  | 45        |   |           |
| 3.6 Tehnični podatki .....  | 47        |   |           |
| <b>4 Prva uporaba .....</b>   | <b>48</b> |   |           |
| 4.1 Prvo čiščenje.....  | 48        |   |           |
| <b>5 Uporaba pečice .....</b>   | <b>48</b> |   |           |
| 5.1 Splošne informacije glede<br>uporabe pečice .....                 | 48        |   |           |
| 5.2 Uporaba upravljalne enote pečice                                  | 48        |   |           |
| <b>6 Splošne informacije o peki .....</b>                             | <b>50</b> |   |           |
| 6.1 Splošna opozorila glede peke v<br>pečici .....                    | 50        |   |           |
| 6.1.1 Pekovski izdelki in pečene jedi .                               | 50        |   |           |
| 6.1.2 Meso, ribe in perutnina .....                                   | 52        |   |           |
| 6.1.3 Žar .....   | 52        |   |           |

## 1 Varnostna navodila

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

### 1.2 Varnost otrok, ranljivih oseb in hišnih ljubljencev

- Ta izdelek lahko uporabljajo otroci, stari 8 let in več, in ljudje, ki so premalo razviti v fizičnih, senzoričnih ali duševnih spretnostih ali ki nimajo izkušenj in znanja, če so nadzorovani ali usposobljeni za varno uporabo in nevarnosti izdelka.

### 1.1 Predvidena uporaba

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

- Otroci se ne smejo igrati z izdelkom. Otroci ne smejo izvajati čiščenja in vzdrževanja, razen če jih nekdo nadzoruje.
- Tega izdelka ne smejo uporabljati osebe z omejenimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi (vključno z otroki), razen če so pod nadzorom ali prejmejo potrebna navodila.
- Otroke je treba nadzorovati, da se ne igrajo z izdelkom.
- Električni izdelki so nevarni za otroke in hišne ljubljence. Otroci in hišni ljubljenci se ne smejo igrati z izdelkom, plezati nanj ali vstopati vanj.
- Na izdelek ne postavljajte predmetov, ki bi jih otroci lahko dosegli.
- **OPOZORILO:** Med uporabo so dostopne površine izdelka vroče. Otroke držite stran od izdelka.
- Embalažo hranite izven dosega otrok. Obstaja nevarnost poškodb in zadušitve.
- Ko so vrata odprta, nanje ne postavljajte težkih predmetov in otrokom ne dovolite, da na njih sedijo. Pečica se lahko prevrne ali poškoduje tečaje vrat.
- Pred odstranjevanjem obrabljenih in neuporabnih izdelkov:
  1. Odklopite vtič in ga izvlecite iz vtičnice.
  2. Odklopite napajalni kabel in ga odklopite z vtičem iz izdelka.
  3. Sprejmite previdnostne ukrepe, da preprečite otrokom vstop v izdelek.
  4. Otrokom ne dovolite, da se igrajo z izdelkom, ko je v stanju nedejavnosti.



### 1.3 Električna varnost

- 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 lahko dostopnem mestu. Če to ni mogoče, mora biti v električno inštalacijo vgrajen odklopnik (varovalka, stikalo, stikalo na ključ ipd.) za izklop naprave v skladu s predpisi za električno napeljavo. Odklopnik mora prekiniti vse pole od omrežja.

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

nevarnost električnega udara. Odklopite napravo ali izključite varovalko.

Če ima izdelek napajalni kabel in vtič:

- Nikoli ne vstavljajte vtiča izdelka v zlomljen, zrahljan ali iz vtičnice izključen vtič. Prepričajte se, da je vtič popolnoma vstavljen v vtičnico. V nasprotnem primeru se lahko priključki pregrejejo in povzročijo požar.
- Naprave ne vstavljajte v vtiče, ki so mastni, nečisti ali potencialno izpostavljeni vodi (na primer v bližini delovnega pulta, iz katerega lahko izteka voda). V nasprotnem primeru obstaja nevarnost kratkega stika in električnega udara.
- Ne dotikajte se vtiča z mokrimi rokami!
- Vtič izvlecite iz vtičnice s telesom vtiča in ne s kablom.

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

- Pred transportiranjem aparata ga odklopite od električnega omrežja.
- Izdelek je težak, zato naj ga prenašata najmanj dve osebi.
- Za prenašanje ali premikanje aparata ne uporabljajte vrat in/ali ročaja.

- Na napravo ne odlagajte predmetov. Napravo prenašajte navpično.
- Pred prenašanjem aparata ga ovijte s penasto folijo ali debelejšo lepenko ter ga ovijte z lepilnim trakom. Gibljive dele izdelka trdno pritrdite, da se ne poškodujejo.
- Pred namestitvijo izdelka preverite, ali je izdelek po prevozu poškodovan. Če je poškodovan, se obrnite na uvoznika ali pooblaščen servisni center.

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

- Pred začetkom namestitve izklopite napajanje v električnem omrežju, na katerega bo izdelek priključen, tako da izklopite varovalko.
- Med prenašanjem in nameščanjem vedno nosite zaščitne rokavice. V nasprotnem primeru obstaja nevarnost poškodb zaradi ostrih robov!
- Pred namestitvijo aparata preverite, ali je nepoškodovan. Če je izdelek poškodovan, ga ni dovoljeno namestiti.

- Za prekrivanje notranjosti nameščenega pohištva ne uporabljajte toplotnoizolacijskih materialov.
- Na območju, kjer je izdelek nameščen, ne sme biti neposredne sončne svetlobe in virov toplote, kot so električni ali plinski grelniki.
- Okolica vseh rež za prezračevanje naj bo vedno prosta.
- Da bi se izognili pregrevanju, izdelka ne smete namestiti za okrasnimi pokrovi.
- Če se za območjem namestitve izdelka nahaja plinska cev ali plastična vodovodna cev, je treba zagotoviti, da ne pride do stika med izdelkom in temi komunalnimi vodi. V nasprotnem primeru lahko pride do zmečkanja cevi.
- Če je za mestom, kjer bo izdelek nameščen, vtičnica, je treba zagotoviti, da izdelek ne pride v stik z vtičnico in vtičem, ki je vtaknjen v vtičnico.
- Če izdelka dalj časa ne boste uporabljali, ga izključite iz električnega omrežja ali izklopite napajanje iz omarice z varovalkami.
- Če se izdelek pokvari ali poškoduje med uporabo, ga ne uporabljajte. Odklopite aparat iz električnega napajanja. Obrnite se na uvoznika ali pooblaščen servisni center.
- Če so steklena vratca odstranjena ali zlomljena, naprave ne uporabljajte. V nasprotnem primeru obstaja nevarnost poškodb in okoljske škode.
- Ne stopajte na napravo iz kakršnegakoli razloga.
- Nikoli ne uporabljajte izdelka, če zaradi alkohola ali mamil niste prisebni ali imate oslABLJENO koordinacijo gibanja.
- V prostoru za kuhanje in njegovi okolici ne smete imeti vnetljivih predmetov. V nasprotnem primeru lahko pride do požara.
- Ročaj pečice ni sušilnik za brisače. Pri uporabi naprave na ročaj ne obešajte brisač, rokavic in podobnih tekstilnih na ročaj izdelkov.
- Tečajji naprave se med odpiranjem in zapiranjem vratc premikajo in se lahko

## 1.6 Varnost pri uporabi

- Poskrbite, da izdelek po vsaki uporabi izključite.

zataknejo. Pri odpiranju in zapiranju vratc ne segajte v področje tečajev.

### 1.7 Opozorila glede temperature

- **OPOZORILO:** Ko izdelek uporabljate, so izdelek in njegovi dostopni deli vroči. Pazite, da se ne dotikate aparata in grelnikov. Otroci, mlajši od 8 let, naj se ne približujejo izdelku, razen če so pod stalnim nadzorom.
- V bližini izdelka ne postavljajte vnetljivih/eksplozivnih materialov, saj bodo površine med delovanjem vroče.
- Ko med peko ali ob koncu pečenja odpirate vrata pečice, ohranite razdaljo. Para lahko povzroči opekline dlani, obraza in oči.
- Med delovanjem je izdelek vroč. Pazite, da se ne dotikate vročih delov, notranjosti pečice in grelnikov.
- Pri ravnanju z izdelkom vedno nosite rokavice, odporne na vročino.

### 1.8 Uporaba dodatkov

- Pomembno je, da žično rešetko in pekače pravilno postavite na police. Za podrobne informacije glejte razdelek **Uporaba dodatkov**.

- Vrata pečice zaprite šele, ko pribor popolnoma potisnete v prostor za peko, sicer lahko udarijo ob steklo vrat in ga poškodujejo.

### 1.9 Varnost pri peki

- Bodite previdni pri uporabi alkoholnih pijač v jedeh. Alkohol pri visoki temperaturi izhlapeva in lahko v stiku z vročimi površinami zagori.
  - Ostanke hrane na kuhalnem mestu, na primer olje, se lahko vnamejo. Pred peko očistite te ostanke.
  - Nevarnost zastrupitve s hrano. Ne hranite jedi v pečici več kot 1 uro pred in po peki. V nasprotnem lahko pride do zastrupitve s hrano ali bolezni.
  - V pečici ne grejte zaprtih konzerv ali steklenih kozarcev. Tlak, ki se ustvari v zaprti posodi, lahko povzroči eksplozijo.
  - Ne polagajte pekačev, krožnikov ali aluminijaste folije neposredno na dno pečice. Nakopičena toplota lahko poškoduje dno pečice.
- Pri uporabi mastnega papirja za peko ali podobnih materialov upoštevajte naslednje previdnostne ukrepe:

- Položite papir za peko v posodo ali v dodatek k pečici (pekač, žična rešetka itd.) z naloženimi jedmi v pečico.
- Da preprečite nevarnost dotika grelnih elementov pečice in oviranja pretoka vročega zraka, odstranite vse odvečne dele papirja za peko, ki visijo z dodatkov ali posod. Ne uporabljajte papirja za peko pri temperaturah pečice, ki so višje od najvišje temperature uporabe, ki jo je določil proizvajalec. Papirja za peko nikoli ne polagajte na dno pečice.
- Ne polagajte ga na dodatke med predgretjem.
- Vedno pritisnite navzdol s krožnikom ali podobnim predmetom, da preprečite letenje materiala zaradi kroženja zraka v pečici.
- V pekaču pokrijte samo potrebno površino.
- Po vsaki uporabi je treba pekač očistiti in zamenjati morebitni papir za peko ali podobne materiale, uporabljene v pekaču. V nasprotnem primeru lahko tekočina, ki kaplja na pekač, povzroči kajenje ali celo plamen.
- Ko odprete pokrov izdelka, se ustvari zračni tok. Papir za peko lahko pride v stik z grelnimi elementi in se vname.
- Ko za cvrtje uporabljate rešetko za žar, je treba na spodnjo rešetko postaviti pekač. V nasprotnem primeru lahko jedilno olje in druge sestavine, ki kapljajo na dno pečice, ustvarijo močan dim in povzročijo plamen.
- Med peko na žaru morajo biti vratca pečice zaprta. Vroče površine lahko povzročijo opekline!
- Jedi, ki niso primerne za peko na žaru, predstavljajo nevarnost požara. Na žaru pecite le jedi, ki so za visoko temperaturo žara primerne. Hrane ne postavljajte predaleč v zadnji del žara. To je najbolj vroče področje v pečici in maščobe se lahko vnamejo.



### 1.10 Varnost pri vzdrževanju in čiščenju

- Pred čiščenjem počakajte, da se naprava ohladi. Vroče površine lahko povzročijo opekline!
- Naprave ne čistite z razprševanjem ali polivanjem vode nanj. Obstaja nevarnost električnega udara!

- Za čiščenje ne uporabljajte parnih čistilnikov, saj lahko to privede do električnega udara.
- Za čiščenje stekla sprednjih vrat pečice ne uporabljajte grobih abrazivnih čistil,

kovinskih strgal, žične volne ali belilnih sredstev. Ti materiali lahko na steklu pustijo praske in razpoke.

## 2 Navodila v zvezi z varovanjem okolja

### 2.1 Direktiva o odpadkih

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

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



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

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

#### Skladnost z direktivo RoHS:

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

### 2.2 Informacije o embalaži

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

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

### 2.3 Priporočila za varčevanje z energijo

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

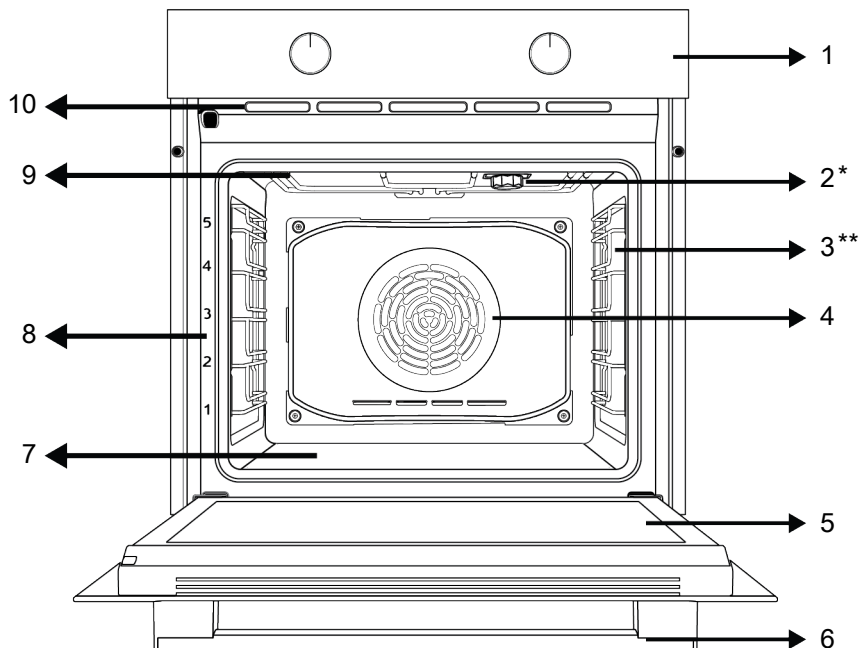
Naslednji predlogi vam bodo v pomoč pri uporabi izdelka na ekološki in energijski učinkovit način.

- Zamrznjeno hrano pred peko odmrznite.
- V pečici uporabljajte temno ali emajlirano posodo, ki bolje prevaja toploto.
- Če recept ali uporabniški priročnik svetujeta predgrevanje, to vedno upoštevajte. Med peko ne odpirajte vrat pečice prepogosto.
- 5 do 10 minut pred koncem peke izključite aparat. Lahko prihranite do 20 % električne energije, če uporabite preostalo toploto.
- Poskušajte pripravljati več jedi hkrati v pečici. Lahko pečete tako, da na rešetko postavite dva pekača. Lahko tudi pečete dve jedi drugo za drugo, s tem boste prihranili energijo, ker bo pečica še vroča.

## 3 Vaš izdelek

### 3.1 Predstavitev izdelka

SL



1 Upravljalna plošča

3 Žične police

5 Vratca

7 Spodnji grelnik (pod jekleno ploščo)

9 Zgornji grelnik

2 Lučka

4 Motor ventilatorja (za jekleno ploščo)

6 Ročaj

8 Položaji polic

10 Luknjice ventilatorja

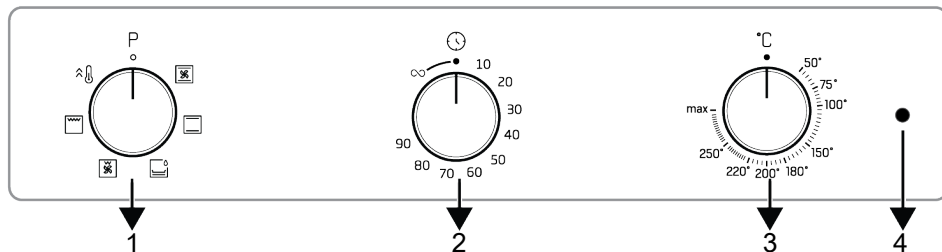
\* Odvisno od modela naprave. Vaš aparat morda nima lučke, ali pa se tip in mesto lučke razlikujeta od slike.

\*\* Odvisno od modela naprave. Vaš izdelek morda ni opremljen z žičnimi policami. Na sliki je za primer prikazan model z žičnimi policami.

### 3.2 Predstavitev upravljalne plošče in njena uporaba

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

### 3.2.1 Upravljalna plošča



1 Gumb za izbiro funkcije

3 Gumb za izbiro temperature

2 Časovnik

4 Lučka termostata

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

### 3.2.2 Predstavitve upravljalne plošče pečice

#### Gumb za izbiro funkcije

Funkcije delovanja pečice lahko izbirate z gumbom za izbiro funkcij. Za izbiro zavrtite levo/desno iz zaprtega (zgornjega) položaja.

#### Gumb za izbiro temperature

Z gumbom za temperaturo lahko izberete temperaturo, ki jo želite kuhati. Obrnite v desno od zaprtega (zgornjega) položaja, da izberete.

#### Indikator notranje temperature pečice

Notranjo temperaturo pečice lahko razberete iz temperaturne lučke. Lučka termostata se nahaja na nadzorni plošči.

Lučka termostata se vklopi, ko izdelek začne delovati, lučka termostata pa se izklopi, ko doseže nastavljeno temperaturo. Ko temperatura v notranjosti pečice pade pod nastavljeno temperaturo, se lučka termostata ponovno prižge.

#### Časovnik

Kuhate lahko tako, da s časovnim gumbom nastavite določen čas kuhanja. Številke na gumbu označujejo veljavni čas kuhanja v minutah. Simbol ∞ označuje nedoločen čas kuhanja. Če gumb nastavite na simbol ∞, lahko kuhate ročno (po želji) v nedoločenem času.

### 3.3 Funkcije delovanja pečice


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

| Simbol funkcije  | Opis funkcije                                    | Temperaturno območje (°C) | Opis in uporaba   |
|--|--|---------------------------|---|
|  | Zgornji in spodnji grelec                        | *                         | Hrana se hkrati segreva od spodaj in od zgoraj. Primerno za torte, peciva ali peciva in obare v pekačih. Peka se izvaja v samo enem pekaču.                         |
|  | Spodnji grelec                                   | *                         | Vključen je samo spodnji grelec. Primerno za hrano, ki se jo zapeče spodaj. To funkcijo uporabljajte tudi za enostavno čiščenje s paro.                             |
|  | Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja | *                         | 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.             |
|  | Poln žar   | *                         | Deluje večji žar grelec na zgornji površini pečice. Primerno za peko na žaru večjih količin hrane.  |
|  | Delni žar s podporo ventilatorja                 | *                         | Vroč zrak, ki ga segreva manjši žar grelec, se s pomočjo ventilatorja enakomerno porazdeli po vsej pečici. Primerno za peko na žaru manjših količin hrane.          |
|  | Booster (hitro predgrevanje)                     | -                         | Delujejo vsi grelci pečice. Ta funkcija se uporablja za hitro segrevanje pečice na zeleno temperaturo (predgrevanje). Te funkcije ne uporabljajte za pripravo jedi. |

\* Vaš izdelek deluje v temperaturnem območju, določenem na temperaturnem gumbu.

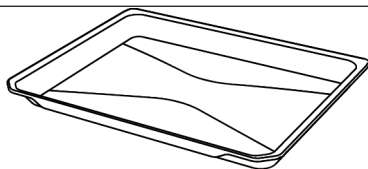
### 3.4 Dodatki za izdelek

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

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

#### Standardni pekač

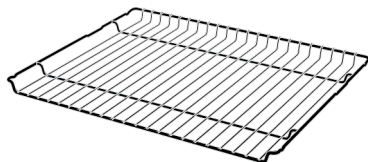
Uporablja se za pecivo, zmrznjeno hrano in cvrtje večjih kosov.



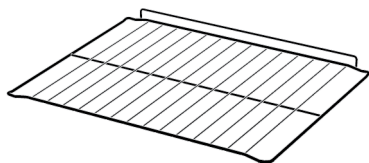
#### Žična rešetka

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

Na modelih z žičnimi policami :



**Na modelih brez žičnih polic :**

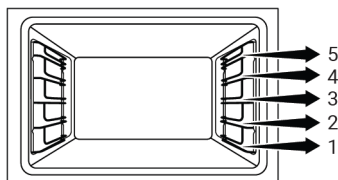


### 3.5 Uporaba dodatkov k napravi

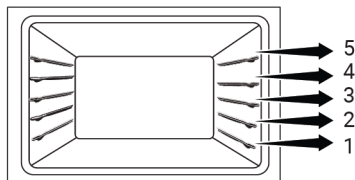
#### Police za pekače

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

**Na modelih z žičnimi policami :**



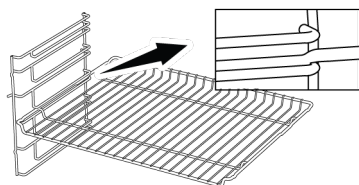
**Na modelih brez žičnih polic :**



#### Postavitev žične rešetke na police

**Na modelih z žičnimi policami :**

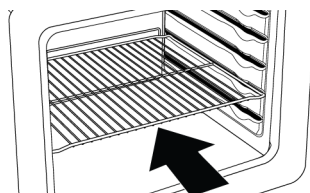
Pomembno je, da rešetko pravilno namestite v pečico. Ko postavljate rešetko na zeleno polico, mora biti odprti del spredaj. Rešetka mora biti pritrjena na zaustavljalo na žični polici. Ne sme se premakniti čez zaustavljalo in priti v stik s hrbtno steno pečice.



**Na modelih 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.

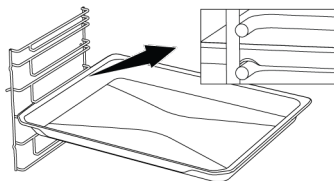
SL



#### Postavitev pekača na police

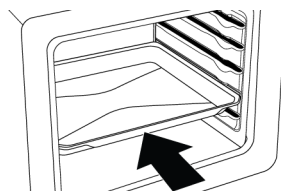
**Na modelih z žičnimi policami :**

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 zaustavljalom na žično polico. Ne sme se premakniti čez zaustavljalo in priti v stik s hrbtno steno pečice.



**Na modelih 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.

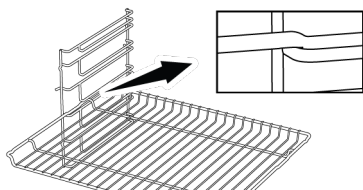


#### Delovanje zaustavljala žične rešetke

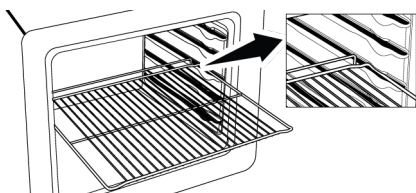
Predvidena je funkcija zaustavljala, ki preprečuje, da bi žična rešetka zdrsnila z žične police. S to funkcijo je odzemanje jedi iz pečice lažje in varnejše. Ko odstranjujete žično rešetko, jo potegnite

naprej, dokler ne doseže zaustavljala. Da ga v celoti odstranite, jo povlecite čez zaustavljaljo.

**Na modelih z žičnimi policami :**

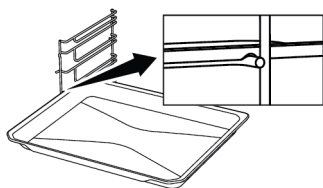


**Na modelih brez žičnih polic :**



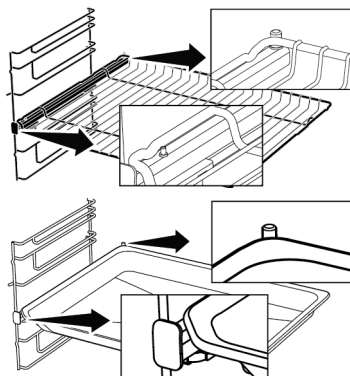
**Funkcija zaustavitve pekača - Na modelih z žičnimi policami**

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



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

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



### 3.6 Tehnični podatki

|   |                                       |
|---|---------------------------------------|
| Splošni podatki   |                                       |
| Zunanje mere izdelka (višina/širina/globina) (mm)                     | 595 /594 /567                         |
| Vgradne mere pečice (višina x širina x globina) (mm)                  | 590-600 /560 /min. 550                |
| Napetost/frekvenca  | 220-240 V ~; 50 Hz                    |
| Vrste in preseki uporabljenih kablov, primernih za uporabo z aparatom | min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup> |
| Skupna poraba energije (kW)   | 2,4                                   |
| Vrsta pečice  | Pečica s pomožnim ventilatorjem       |

SL

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

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



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



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



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

## 4 Prva uporaba

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

### 4.1 Prvo čiščenje

1. Odstranite vso embalažo.
2. Iz pečice odstranite vse priložene dodatke.
3. Aparat naj deluje 30 minut, nato ga izklopite. 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 [▶ 43]. V naslednjem razdelku boste izvedeli, kako lahko upravljate pečico.

## 5 Uporaba pečice

### 5.1 Splošne informacije glede uporabe pečice

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

Vaš aparat je opremljen z ventilatorjem za hlajenje. Ventilator za hlajenje se vključi samodejno in po potrebi ter hladi sprednji del aparata in pohoštvo. Po izvedenem hlajenju se ventilator samodejno izklopi. 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 izklopite (približno 20–30 minut po izklopu). Če uporabljate programsko uro pečice, se ventilator za hlajenje izklopi ob koncu peke z ostalimi funkcijami. Uporabnik ne more nastavljati časa delovanja ventilatorja za hlajenje. Ta se izklopi samodejno. To ni napaka.

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

#### **Pred uporabo dodatkov:**

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

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

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

### **Lučka v pečici**

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

### 5.2 Uporaba upravljalne enote pečice

#### **Vklop pečice**

Ko z gumbom za izbiro funkcije izberete zeleno funkcijo peke in z gumbom za temperaturo nastavite določeno temperaturo, začne pečica delovati. Za delovanje pečice obrnite gumb časovnika na določen čas peke ali na simbol »∞«.

#### **Izklop pečice**

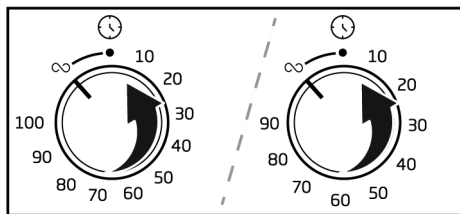
Pečico lahko izklopite tako, da gumbe za izbiro funkcije, temperaturo in časovnik obrnete v položaj za izklop (navzgor).

#### **Ročna nastavitve temperature in funkcije delovanja pečice**

Pečico lahko upravljate ročno, tako da izberete temperaturo in način delovanja (funkcijo), ki bosta primerna za vašo peko in pri tem ne uporabite programske ure.



1. Z gumbom za izbiro funkcije izberite zeleni način delovanja.
2. Z gumbom za temperaturo nastavite zeleno temperaturo peke.
3. Zavrtite gumb časovnika proti simbolu »∞«.



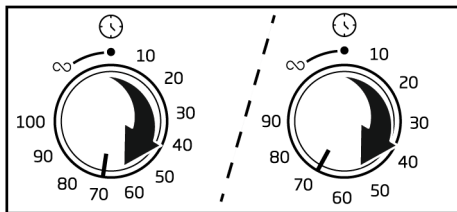
⇒ Pečica takoj začne delovati pri izbrani funkciji in temperaturi. Vklopi se termostatska lučka. Ko temperatura v notranjosti pečice doseže zeleno vrednost, se termostatska lučka izklopi. Pečica se po končani peki ne izklopi sama. Sami morate nadzorovati peko in izklopiti pečico. Po končani peki lahko pečico izklopite tako, da gumb za izbiro funkcije, temperaturo in časovnik obrnete v položaj za izklop (navzgor).

#### 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 izključila.



1. Z gumbom za izbiro funkcije izberite zeleni način delovanja.
2. Z gumbom za temperaturo nastavite zeleno temperaturo peke.
3. Nastavite gumb časovnika na zeleni čas peke.



⇒ Pečica takoj začne delovati pri izbrani funkciji in temperaturi. Vklopi se termostatska lučka. Ko temperatura v notranjosti pečice doseže zeleno vrednost, se termostatska lučka izklopi.

4. Ko se čas peke izteče, se gumb časovnika obrne do konca v nasprotni smeri urinega kazalca. Zvočno opozorilo vas opozori, da je čas potekel, in peka se ustavi.
5. Če je peka končana, izklopite pečico tako, da obrnete gumb za izbiro funkcije in gumb za temperaturo v položaj za izklop (navzgor). Če želite nadaljevati, še enkrat obrnite gumb časovnika na določen čas peke. Pečica nadaljuje z delovanjem pri nastavljeni funkciji in temperaturi.

#### Če želite končati peko pred nastavljenim časom:

1. Obrnite gumb časovnika v nasprotni smeri urinega kazalca v položaj za izklop (navzgor).
2. Izklopite pečico tako, da obrnete gumb za izbiro funkcije in gumb za temperaturo v položaj za izklop (navzgor).

## 6 Splošne informacije o peki

V tem razdelku najdete nasvete za pripravo in peko jedi.

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

### 6.1 Splošna opozorila glede peke v pečici

- Ko odprete vratca pečice med ali po peki, iz nje uhaja vroča para. Para lahko povzroči opekline dlani, obraza in oči. Ko odpirate vratca pečice, se držite stran.
- Intenzivna para, ki se ustvarja med peko, lahko v notranjosti in izven pečice ter na delih pohištva nad pečico kondenzira zaradi temperaturne razlike. To je običajen fizikalni pojav.
- Temperatura in čas peke sta odvisna od vrste jedi, recepta in količine hrane. Zato so te vrednosti navedene zgolj kot priporočena območja.
- Pred pričetkom peke iz pečice vedno odstranite dodatke, ki jih ne potrebujete. Če v pečici pustite dodatke, jed morda ne bo pripravljena pravilno.
- Za jedi, ki jih boste pripravili po lastnih receptih, lahko upoštevate vrednosti v tabeli za podobne jedi.
- Z uporabo priloženih dodatkov si boste znatno olajšali pripravo jedi. Vedno upoštevajte opozorila in informacije, ki jih podaja proizvajalec posode.
- Papir za peko odrežite na primerno velikost glede na velikost posode, v kateri ga boste uporabili. Papir za peko, ki visi čez rob posode, se lahko vname in poslabša kakovost pripravljenih jedi. Papir za peko uporabljajte samo v zanj določenem temperaturnem območju.
- Za pravilno pripravo jedi položite posodo na priporočeno višino police. Med peko ne spreminjajte višine police.

### 6.1.1 Pekovski izdelki in pečene jedi

#### 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 pekači podaljšajo čas peke in spodnja površina peciva se ne zapeče enakomerno.
- Če uporabljate papir za peko, bo spodnja stran peciva morda obarvana rjavo. V tem primeru boste morda morali podaljšati čas peke za približno 10 minut.
- Vrednosti, navedene v tabeli peke, so določene na podlagi preizkusov, izvedenih v našem laboratoriju. Vrednosti, primerne za vas, lahko odstopajo od teh vrednosti.
- Postavite vašo jed na polico, ki jo priporoča tabela za peko. Spodnja polica v pečici je označena kot polica 1.
- Peka priporočenih jedi v tabeli peke z enim samim pekačem.

#### Nasveti za peko tort

- Če je torta presuha, povišajte temperaturo za 10 °C in skrajšajte čas peke.
- Če je torta premokra, uporabite manjšo količino tekočine ali znižajte temperaturo za 10 °C.
- Če je zgornja površina torte zažgana, znižajte temperaturo in podaljšajte čas peke.

- Če je notranjost torte dobro pečena, zunanost pa še lepljiva, uporabite manj tekočine za testo, znižajte temperaturo in podaljšajte čas peke.

### Nasveti za pecivo

- Če je pecivo presuho, povišajte temperaturo za 10 °C in skrajšajte čas peke. Testo navlažite s prelivom iz mleka, olja, jajc in jogurta.
- Če se pekovski izdelki pečejo počasi, pazite, da pripravljeno testo ne prekipi iz pekača.

- Če je zgornja površina jedi zapečena, spodnja pa še ni pečena, ste morda na dno posode nanесли preveč namaza. Za enakomerno porjavelost 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 peciva in drugih jedi v pečici

| Hrana            | Uporabljen pribor  | Način delovanja                                  | Položaj police | Temperatura (°C) | Čas peke (minut, pribl.) |
|------------------|--|--|----------------|------------------|--------------------------|
| Pecivo na pekaču | Standardni pekač *   | Zgornji in spodnji grelec                        | 3              | 180              | 30 ... 45                |
| Pecivo v modelu  | Model za torto za na žično polico **                               | Zgornji in spodnji grelec                        | 2              | 180              | 30 ... 40                |
| drobno pecivo    | Standardni pekač *   | Zgornji in spodnji grelec                        | 3              | 160              | 25 ... 35                |
| drobno pecivo    | Standardni pekač *   | Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja | 3              | 150              | 20 ... 30                |
| Biskvit          | Okrogli model za torto, premera 26 cm, s sponko za žično polico ** | Zgornji in spodnji grelec                        | 2              | 160              | 30 ... 40                |
| Biskvit          | Okrogli model za torto, premera 26 cm, s sponko za žično polico ** | Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja | 2              | 160              | 20 ... 30                |
| Piškoti          | Pekač za pecivo *  | Zgornji in spodnji grelec                        | 3              | 170              | 25 ... 40                |
| Keksi            | Standardni pekač *   | Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja | 2              | 200              | 30 ... 40                |
| Kruhek           | Standardni pekač *   | Zgornji in spodnji grelec                        | 2              | 200              | 20 ... 35                |
| Cel kruh         | Standardni pekač *   | Zgornji in spodnji grelec                        | 3              | 200              | 30 ... 45                |
| Lazanja          | Steklena/kovinska pravokotna posoda na žični polici **             | Zgornji in spodnji grelec                        | 2 ali 3        | 200              | 30 ... 45                |
| Jabolčna pita    | Črni okrogli kovinski model premera 20 cm, za na žično polico **   | Zgornji in spodnji grelec                        | 2              | 180              | 50 ... 70                |
| Pica             | Standardni pekač *   | Zgornji in spodnji grelec                        | 2              | 200 ... 220      | 10 ... 20                |

Za vse vrste hrane je priporočljivo predgrevanje.

\*Ti dodatki vaši napravi morda niso priloženi.

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

## 6.1.2 Meso, ribe in perutnina

### Pomembno glede peke na žaru

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

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

### Tabela za pripravo mesa, rib in perutnine

| Hrana                      | Uporabljen pribor                                     | Način delovanja                                  | Položaj police | Temperatura (°C)                          | Čas peke (minut, pribl.) |
|----------------------------|---|--|----------------|---|--------------------------|
| Pečenka (1 kg)             | Standardni pekač *                                    | Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja | 3              | 15 minut 250/<br>maks., po 180 ...<br>190 | 60 ... 80                |
| jagnječja krača (1,5-2 kg) | Standardni pekač *                                    | Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja | 3              | 15 minut 250/<br>maks, po 170             | 110 ... 120              |
| Ocvrt piščanec (1,8-2 kg)  | Žična rešetka *<br>Postavite pekač na spodnjo polico. | Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja | 2              | 15 minut 250/<br>maks, po 190             | 60 ... 80                |
| Puran (5,5 kg)             | Standardni pekač *                                    | Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja | 1              | 25 minut 250/<br>maks., po 180 ...<br>190 | 150 ... 210              |
| Ribe                       | Žična rešetka *<br>Postavite pekač na spodnjo polico. | Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja | 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.

## 6.1.3 Žar

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

### Splošna opozorila

- Jedi, ki niso primerne za peko na žaru, predstavljajo nevarnost požara. Na žaru pecite le jedi, ki so za visoko

temperaturo žara primerne. Hrane prav tako ne postavljajte preblizu grelca za žar. To je najbolj vroče področje v pečici in maščobe se lahko vnamejo.

- **Med peko na žaru morajo biti vratca pečice zaprta. Nikoli ne pecite na žaru z odprtimi vratci pečice Vroče površine lahko povzročijo opekline!**

### 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 zeleno 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 peke (minut, pribl.) |
|---|-------------------|----------------|------------------|--------------------------|
| Ribe                                    | Žična rešetka     | 4 - 5          | 250              | 20 ... 25                |
| piščančji kosi                          | Žična rešetka     | 4 - 5          | 250              | 25 ... 35                |
| mesne kroglice (teletina) - 12 količina | Žična rešetka     | 4              | 250              | 20 ... 30                |
| jagnječje zarebrnice                    | Žična rešetka     | 4 - 5          | 250              | 20 ... 25                |
| Zrezek - (mesne kocke)                  | Žična rešetka     | 4 - 5          | 250              | 25 ... 30                |
| Telečje zarebrnice                      | Žična rešetka     | 4 - 5          | 250              | 25 ... 30                |
| Gratinirana zelenjava                   | Žična rešetka     | 4 - 5          | 220              | 20 ... 30                |
| Toast                                   | Žična rešetka     | 4              | 250              | 1 ... 4                  |

Za pripravo hrane na žaru priporočamo 5 minut predgrevanja.

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

### Delni žar s podporo ventilatorja

| Hrana                                   | Uporabljen pribor                                     | Način delovanja                  | Položaj police | Temperatura (°C)             | Čas peke (minut, pribl.) |
|---|---|----------------------------------|----------------|------------------------------|--------------------------|
| Ribe                                    | Žična rešetka   | Delni žar s podporo ventilatorja | 4              | 200                          | 30 ... 35                |
| piščančji kosi                          | Žična rešetka   | Delni žar s podporo ventilatorja | 4              | 250                          | 25 ... 35                |
| mesne kroglice (teletina) - 12 količina | Žična rešetka   | Delni žar s podporo ventilatorja | 4              | 250                          | 30 ... 40                |
| Pečenka (1 kg)                          | Žična rešetka -<br>Postavite pekač na spodnjo polico. | Delni žar s podporo ventilatorja | 3              | 15 minut 250, po 180 ... 190 | 90 ... 110               |

Ne predgrevajete posode, priporočene v tej tabeli peke.

### 6.1.4 Jedi za preizkus

- Jedi iz te tabele za peko so bile pripravljene v skladu s standardom EN 60350-1, ki določa pogoje preizkušanja aparatov v testnih laboratorijih.
- Peka priporočenih jedi v tabeli peke z enim samim pekačem.

## Tabela za pripravo preizkusnih jedi

| Hrana              | Uporabljen pribor  | Način delovanja                                  | Položaj police | Temperatura (°C) | Čas peke (minut, pribl.) |
|--------------------|--|--|----------------|------------------|--------------------------|
| Piškoti shortbread | Standardni pekač *   | Zgornji in spodnji grelec                        | 3              | 140              | 20 ... 30                |
| drobno pecivo      | Standardni pekač *   | Zgornji in spodnji grelec                        | 3              | 160              | 25 ... 35                |
| drobno pecivo      | Standardni pekač *   | Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja | 3              | 150              | 20 ... 30                |
| Biskvit            | Okrogli model za torto, premera 26 cm, s sponko za žično polico ** | Zgornji in spodnji grelec                        | 2              | 160              | 30 ... 40                |
| Biskvit            | Okrogli model za torto, premera 26 cm, s sponko za žično polico ** | Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja | 2              | 160              | 20 ... 30                |
| Jabolčna pita      | Črni okrogli kovinski model premera 20 cm, za na žično polico **   | Zgornji in spodnji grelec                        | 2              | 180              | 50 ... 70                |

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 peke (minut, pribl.) |
|---|-------------------|----------------|------------------|--------------------------|
| mesne kroglice (teletina) - 12 količina | Žična rešetka     | 4              | 250              | 20 ... 30                |
| Toast                                   | Žična rešetka     | 4              | 250              | 1 ... 4                  |

Za pripravo hrane na žaru priporočamo 5 minut predgrevanja.

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

## 7 Vzdrževanje in čiščenje

### 7.1 Splošne informacije o čiščenju

#### Splošna opozorila

- Pred čiščenjem počakajte, da se naprava ohladi. Vroče površine lahko povzročijo opekline!
- Ne nanašajte čistil neposredno na vroče površine. To lahko povzroči trajne madeže.
- Napravo je treba po vsaki uporabi temeljito očistiti in posušiti. Čiščenje sveže umazanije je lažje in s tem se prepreči, da bi se ostanki hrane zažgali pri naslednji uporabi. S tem se življenjska doba aparata podaljša in zmanjša se pogostost običajnih težav.
- Za čiščenje ne uporabljajte sredstev za čiščenje s paro.
- Nekateri detergenti ali čistilna sredstva poškodujejo površino. neprimerna čistila so: belilo, čistila z vsebnostjo amoniaka, kislin ali kloridov, čistila za čiščenje s paro, sredstva za odstranjevanje vodnega kamna, čistila za odstranjevanje madežev in rje, abrazivna čistila (abrazivne kreme, praški, ostre in

hrapave gobice, žične gobice, krpe za čiščenje, ki vsebujejo umazanijo in ostanke detergenta).

- Če aparat očistite po vsaki uporabi, ne potrebujete posebnih čistil. Aparat očistite z običajnim čistilom za pomivanje posode, toplo vodo in mehko krpo ali gobico, nato pa ga obrišite s suho krpo.
- Po čiščenju temeljito obrišite preostalo tekočino z aparata in tudi takoj očistite madeže od hrane, ki nastajajo med kuhanjem.
- Nobenega sestavnega dela vaše naprave ne pomivajte v pomivalnem stroju, razen če ni drugače navedeno v uporabniškem priročniku.

### **Površine iz nerjavečega jekla**

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

### **Emajlirane površine**

- Pred čiščenjem se mora pečica celoti ohladiti. Čiščenje vročih površin predstavlja nevarnost požara in nastanek poškodb na emajliranih površinah.

- Po vsaki uporabi očistite emajlirane površine aparata z običajnim čistilom za pomivanje posode, toplo vodo in mehko krpo ali gobico, nato pa jih obrišite s suho krpo.
- Če ima vaš aparat vgrajeno funkcijo enostavnega čiščenja s paro, lahko to funkcijo uporabite za enostavno čiščenje svežih madežev. (Glejte Enostavno čiščenje s paro [► 56].)
- 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.

### **Elektroforetično lakirane površine**

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

### **Steklene površine**

- Pri čiščenju steklenih površin ne uporabljajte trdih kovinskih strgal in abrazivnih čistil. Ta lahko poškodujejo steklene površine.
- Aparat očistite z običajnim čistilom za pomivanje posode, toplo vodo in krpo iz mikrovlaken, primerno za steklene površine, nato pa ga obrišite s suho krpo iz mikrovlaken.
- Ostanke čistila obrišite s krpo, namočeno v čisto, hladno vodo, nato pa jih obrišite s suho krpo iz mikrovlaken. Ostanke čistila lahko poškodujejo steklene površine.
- Za čiščenje prijetje umazanije nikoli ne uporabljajte nožev, jeklene volne ali podobnih strgal.

- Madeže kalcija (vodnega kamna) na steklenih površinah lahko odstranite z običajnimi sredstvi za odstranjevanje vodnega kamna, kot sta na primer kis in limonin sok.
- Če je površina močno umazana, nanesite čistilo na gobico in jo za nekaj časa položite na madež. Nato očistite stekleno površino z mokro krpo.
- Razbarvanje in madeži na steklenih površinah so običajni in ne pomenijo okvare.

### Plastični deli in barvane površine

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

## 7.2 Čiščenje dodatkov

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

## 7.3 Čiščenje upravljalne plošče

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

čiščenjem upravljalne plošče. V nasprotnem primeru lahko pride do sproženja katere od tipk.

## 7.4 Čiščenje notranjosti pečice (območja za peko)

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

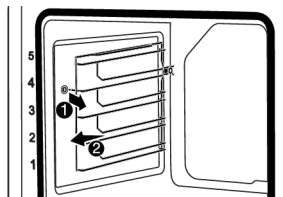
### Čiščenje stranskih sten pečice

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

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

### Odstranjevanje stranskih žičnih polic

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



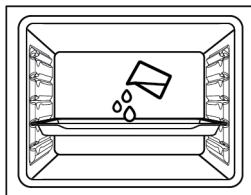
3. Da znova namestite nosilce polic, izvedite postopek v obratnem vrstnem redu.

## 7.5 Enostavno čiščenje s paro

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

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

**i** Ne uporabljajte destilirane ali filtrirane vode. Uporabljajte samo za ta namen pripravljeno vodo. Namesto vode ne uporabljajte vnetljivih tekočin ali tekočin, ki vsebujejo alkohol ali trdne delce.



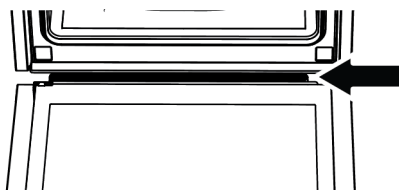
3. Nastavite pečico na enostavno čiščenje s paro in naj 15 minut deluje pri 100 °C.

Nemudoma odprite vratca in obrišite notranje površine pečice z mokro krpo ali gobico. Pri odpiranju vratc bo iz pečice uhajala para. Ta lahko povzroči opekline. Pri odpiranju vratc bodite zelo previdni.

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

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

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



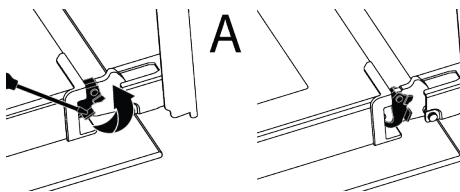
## 7.6 Čiščenje vratc pečice

Za čiščenje lahko vrata pečice in stekla vratc tudi demontirate. Demontaža vratc pečice je opisana v razdelkih »**Demontaža vratc pečice**« in »**Demontaža notranjega stekla vratc**«. Ko odstranite notranja stekla vratc, jih očistite s čistilom za pomivanje posode, toplo vodo in mehko krpo ali gobico, nato pa jih obrišite s suho krpo. Da odstranite vodni kamen s stekla vratc, uporabite kis in splaknite z vodo.

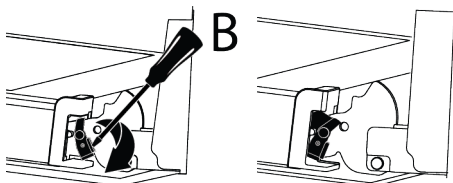
**i** Za čiščenje vratc in stekla pečice ne uporabljajte grobih abrazivnih čistil, kovinskih strgal, jeklene volne ali belil.

### Demontaža vratc pečice

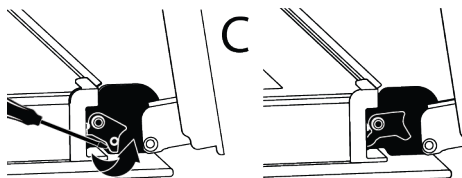
1. Odprite vrata pečice.
2. Odprite sponke na sprednjem podnožju tečaja vratc na levi in desni strani, tako da jih jih potisnete navzdol, kot je prikazano na sliki.
3. Uporabljajo se različni tipi tečajev (A), (B) ali (C), odvisno od modela. Naslednje slike prikazujejo načine odpiranja različnih tipov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



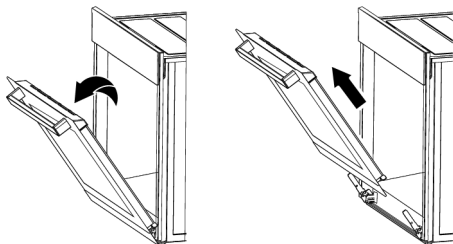
5. Tečaj tipa (B) se uporablja pri vratih z mehkim zapiranjem.



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



7. Odprite vratca v polodprti položaj.



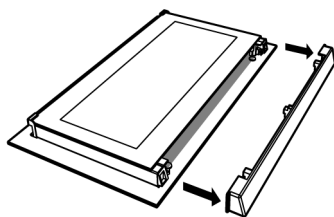
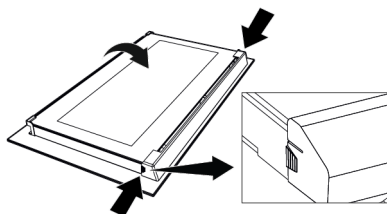
8. Vratca povlecite navzgor, da jih sprostite od levega in desnega tečaja, ter jih odstranite.

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

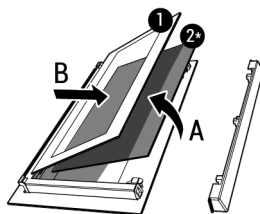
### 7.7 Demontaža notranjega stekla vratc pečice

Za čiščenje lahko demontirate notranje steklo vratc aparata.

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



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



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

4. Če ima vaš aparat notranje steklo (2), ponovite isti postopek in ga demontirajte (2).
5. Prvi korak demontaže vratc 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«.

### 7.8 Čiščenje luči v pečici

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

## Zamenjava žarnice v pečici

### Splošna opozorila

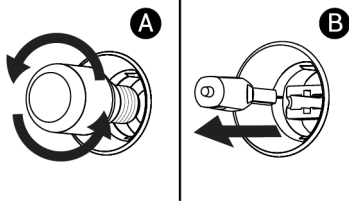
- Da preprečite električni udar pri menjavi žarnice, odklopite pečico od električnega omrežja in počakajte, da se ohladi. Vroče površine lahko povzročijo opekline!
- V to pečico je vgrajena običajna žarnica z močjo manj kot 40 W, višino manj kot 60 mm in premerom manj kot 30 mm, ali halogenska žarnica s podnožjem G9 z močjo manj kot 60 W. Žarnice so primerne za delovno temperaturo nad 300 °C. Žarnice za pečice lahko dobite pri pooblaščenih servisnih delavnicah kvalificiranih električarjih. Ta izdelek vsebuje žarnico energijskega razreda G.
- Položaj žarnice se pri vašem aparatu lahko razlikuje od slike.
- Žarnica za pečico ni primerna za uporabo v stanovanjskih prostorih. Namen te žarnice je osvetljevati prostor v pečici.
- Žarnica za pečico mora zdržati ekstremne pogoje, kot je na primer temperatura nad 50 °C.

### Če ima vaša pečica okroglo lučko

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



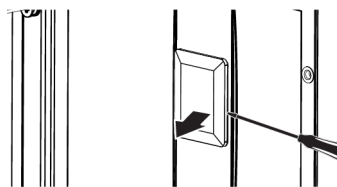
3. Če vaša žarnica ustreza tipu A na spodnji sliki, jo zavrtite, kot je prikazano, in jo zamenjajte z novo. Če je vaša žarnica tipa B, jo izvlecite, kot je prikazano na sliki, in jo zamenjajte z novo.



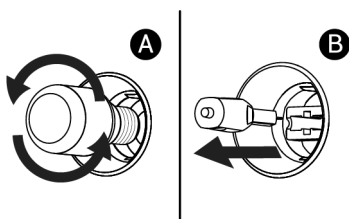
4. Znova namestite stekleni pokrov.

### 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. Najprej odstranite vijak, če je na kvadratni svetilki v vašem izdelku vijak.
4. Če vaša žarnica ustreza tipu A na spodnji sliki, jo zavrtite, kot je prikazano, in jo zamenjajte z novo. Če je vaša žarnica tipa B, jo izvlecite, kot je prikazano na sliki, in jo zamenjajte z novo.



5. Znova namestite zaščitno stekelce in žične rešetke.

## 8 Odpravljanje težav

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

### Med delovanjem iz pečice uhaja para.

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

### Med peko se pojavljajo kapljice vode

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

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

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

### Aparat ne deluje.

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

### Lučka pečice ne sveti.

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

### Pečica ne greje.

- Morda način delovanja pečice in/ali temperatura ni nastavljena. >>> Nastavite ustrezen način delovanja in/ali temperaturo.
- Pri modelih s časovnikom, čas ni nastavljen. >>> Nastavite čas.

- Ni elektrike. >>> Preverite, ali električno omrežje deluje, in preverite varovalke v omarici z varovalkami. Po potrebi zamenjajte ali ponastavite varovalke.



## Bem-vindo!

---

Caro Cliente,

Obrigado por escolher o Beko produto. Queremos que o seu produto, fabricado com alta qualidade e tecnologia, para lhe oferecer a melhor eficiência. Portanto, deve ler cuidadosamente este manual e qualquer outra documentação fornecida antes de utilizar o produto.

Ter em atenção toda a informação e as advertências especificadas no manual do utilizador. Desta forma, irá proteger-se a si mesmo e ao seu produto contra os perigos que podem ocorrer.

Guardar o manual do utilizador. Se entregar este produto a mais alguém, entregar também o respetivo manual. As condições de garantia, métodos de utilização e resolução de problemas do seu produto são fornecidas neste manual do utilizador.

### Os símbolos e as respetivas descrições no manual do utilizador.



Risco que pode resultar em morte ou lesões.



Informações importantes ou dicas úteis de utilização.



Ler o manual do utilizador.



Advertência de superfície quente.

**OBSERVAÇÃO** Risco que pode resultar em danos no material no produto e para o meio ambiente.

**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY

# Índice

|  |           |
|--|-----------|
| <b>1 Instruções de segurança</b>   | <b>64</b> |
| 1.1 Uso previsto   | 64        |
| 1.2 Segurança das crianças, das pessoas vulneráveis e dos animais de companhia | 65        |
| 1.3 Segurança elétrica   | 66        |
| 1.4 Segurança no transporte  | 67        |
| 1.5 Segurança da instalação  | 68        |
| 1.6 Segurança durante a utilização   | 69        |
| 1.7 Advertências da temperatura  | 69        |
| 1.8 Uso de acessórios  | 70        |
| 1.9 Segurança na cozedura  | 70        |
| 1.10 Segurança da manutenção e limpeza   | 72        |
| <b>2 Instruções ambientais</b>   | <b>72</b> |
| 2.1 Diretiva de resíduos   | 72        |
| 2.1.1 Em conformidade com a Diretiva REEE e Eliminação de Resíduos:            | 72        |
| 2.2 Informação da embalagem  | 72        |
| 2.3 Recomendações de eficiência energética                                     | 73        |
| <b>3 O seu produto</b>   | <b>74</b> |
| 3.1 Apresentação do produto  | 74        |
| 3.2 Introdução e uso do painel de controle do produto                          | 74        |
| 3.2.1 Painel de controlo   | 75        |
| 3.2.2 Apresentação do painel de controle do forno                              | 75        |
| 3.3 Funções de funcionamento do forno  | 75        |
| 3.4 Acessórios do produto  | 76        |
| 3.5 Zastosowanie akcesoriów urządzenia   | 77        |
| 3.6 Especificações técnicas  | 79        |
| <b>4 Primeira utilização</b>   | <b>80</b> |
| 4.1 Limpeza inicial  | 80        |
| <b>5 Usar o Forno</b>  | <b>80</b> |
| 5.1 Informação geral sobre como usar o forno                                   | 80        |
| 5.2 Operação da unidade de controlo do forno                                   | 81        |
| <b>6 Informação geral acerca da cozedura</b>                                   | <b>82</b> |

|   |           |
|---|-----------|
| 6.1 Advertências gerais acerca de cozinhar no forno | 82        |
| 6.1.1 Bolos e alimentos de forno                    | 83        |
| 6.1.2 Carne, peixe e aves                           | 85        |
| 6.1.3 Grelhador                                     | 85        |
| 6.1.4 Testar os alimentos                           | 87        |
| <b>7 Manutenção e limpeza</b>                       | <b>88</b> |
| 7.1 Informações gerais de limpeza                   | 88        |
| 7.2 Limpar os acessórios                            | 90        |
| 7.3 Limpar o painel de controlo                     | 90        |
| 7.4 Limpar o interior do forno (zona de cozedura)   | 90        |
| 7.5 Limpeza fácil a vapor                           | 90        |
| 7.6 Limpar a porta do forno                         | 91        |
| 7.7 Remover o vidro interior da porta do forno      | 92        |
| 7.8 Limpar a lâmpada do forno                       | 93        |
| <b>8 Solução de problemas</b>                       | <b>94</b> |

PT

## 1 Instruções de segurança

- Esta secção inclui as instruções de segurança necessárias para prevenir risco de lesões e danos materiais.
- Se o produto for transferido para uma outra pessoa para uso pessoal ou para fins de utilização em segunda-mão, o manual do utilizador, as etiquetas do produto e outros documentos e partes relevantes devem igualmente ser entregues.
- A nossa empresa não será considerada responsável por danos que possam ocorrer caso estas instruções não sejam seguidas.
- O incumprimento destas instruções anula qualquer garantia.
- A instalação e as reparações devem ser sempre realizadas pelo fabricante, por serviço de assistência autorizado ou por uma pessoa especificada pelo importador.
- Utilizar apenas peças de substituição e acessórios originais.
- Não reparar ou substituir qualquer componente do produto exceto se especificamente mencionado no manual do utilizador.
- Não fazer modificações técnicas no produto.

### 1.1 Uso previsto

- Este produto é destinado ao uso doméstico. Não é adequado para utilização comercial.
- Não usar o produto em jardins, varandas ou outros ambientes exteriores. Este produto é destinado ao uso doméstico e nas cozinhas comunitárias de lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho.
- **ADVERTÊNCIA:** Este produto deve ser usado apenas para fins de cozedura. Não deve ser usado para outros fins como para aquecer uma sala.
- O forno pode ser usado para descongelar, cozer, fritar e grelhar alimentos.
- Este produto, não deve ser usado para aquecimento de pratos, pendurar toalhas ou vestuário na pega para secar os mesmos.



## 1.2 Segurança das crianças, das pessoas vulneráveis e dos animais de companhia

- Este produto pode ser utilizado por crianças com 8 ou mais anos de idade e por pessoas subdesenvolvidas em termos de capacidades físicas, sensoriais ou mentais, ou com falta de experiência e conhecimento, desde que sejam supervisionadas ou treinadas sobre a utilização segura e os perigos do produto.
- As crianças não devem brincar com o produto. A limpeza e a manutenção do utilizador não devem ser realizadas por crianças, a menos que haja alguém que as supervise.
- Este produto não deve ser utilizado por pessoas com capacidade física, sensorial ou mental limitada (incluindo crianças), a menos que sejam mantidas sob supervisão ou recebam as instruções necessárias.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincom com o produto.
- Os produtos elétricos são perigosos para crianças e animais de estimação. Crianças e animais de estimação não devem brincar, subir ou entrar no produto.
- Não coloque objetos que as crianças possam alcançar no produto.
- **ADVERTÊNCIA:** Durante a utilização, as superfícies acessíveis do produto estão quentes. Mantenha as crianças afastadas do produto.
- Manter os materiais de embalagem fora do alcance das crianças. Existe o risco de ferimentos e asfixia.
- Quando a porta estiver aberta, não coloque objectos pesados sobre ela nem permita que as crianças se sentem sobre ela. Pode fazer com que o forno tombe ou danifique as dobradiças da porta.
- Antes de descartar produtos desgastados e inúteis:
  1. Desligue a ficha de alimentação e retire-a da tomada.
  2. Corte o cabo de alimentação e desligue-o com a ficha do produto.
  3. Tome precauções para evitar que as crianças entrem no produto.

4. Não permita que as crianças brinquem com o produto quando este estiver em modo inactivo.

### 1.3 **Segurança elétrica**

- Ligar o produto a tomada com ligação terra protegida por um fusível que coincida com a classificação de corrente indicada na etiqueta do tipo. A instalação da ligação a terra deve ser feita por um electricista qualificado. Não usar o produto sem ligação à terra em conformidade com as regulamentações locais/nacionais.
- A ficha ou a ligação elétrica do aparelho deve estar em local de fácil acesso. Se isto não for possível, tem de existir um mecanismo (fusível, interruptor, etc.) na instalação elétrica ao qual o produto é ligado, em conformidade com as regulamentações elétricas e todos os pólos têm de estar separados da rede.
- Desligar o produto da tomada ou desligar o fusível antes de reparar, manter ou limpar.
- Ligar o produto numa tomada com ligação terra que esteja de acordo com os valores de tensão, corrente e frequência especificados na etiqueta de classificação.
- (Se o seu produto não tiver um cabo elétrico) usar apenas o cabo de ligação descrito na secção “Especificações técnicas”.
- Não prender o cabo de alimentação por baixo ou atrás do produto. Não colocar objetos pesados em cima do cabo de alimentação. O cabo de alimentação não pode ser dobrado, esmagado ou entrar em contacto com qualquer fonte de calor.
- Assegurar que os cabos de alimentação não estão presos enquanto estiver a colocar o produto no respetivo local depois de o montar ou limpar.
- A superfície inferior da placa fica também quente quando está a ser utilizada. Os cabos de alimentação não podem tocar a superfície traseira do produto. Caso contrário, podem ficar danificados.
- Não prender os cabos elétricos à porta do forno e não os passar sobre superfícies quentes. Caso contrário, o cabo de isolamento pode derreter e

provocar um incêndio em consequência de um curto-circuito da placa.

- Usar apenas o cabo original. Não usar cabos cortados ou danificados.
- Não usar um cabo de extensão, uma extensão múltipla um para utilizar o seu produto.
- Entrar em contacto com o centro de assistência ou importador autorizado para usar o adaptador aprovado nos casos em que for necessário o uso de um adaptador conversor (para o tipo de ficha).
- Entrar em contacto com o centro de assistência ou importador autorizado se o comprimento do cabo de alimentação for inadequado.
- As fontes de energia portáteis ou fichas múltiplas podem sobreaquecer e incendiar-se. Manter fichas múltiplas e fontes de energia portáteis afastadas do produto.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, tem de ser substituído por um fabricante, um serviço autorizado ou uma pessoa a ser especificada pela empresa de importação de modo a evitar possíveis perigos.

- **ADVERTÊNCIA:** Antes de substituir a lâmpada do forno, assegurar que o produto é desligado da alimentação elétrica para evitar o risco de choque elétrico. Desligar o produto ou desligar o fusível na caixa do mesmo.

Se o seu aparelho tiver um cabo de alimentação e ficha:

- Nunca colocar a ficha do produto numa tomada partida, solta ou fora da tomada. Assegurar que a ficha está totalmente inserida na tomada. Caso contrário, as ligações podem sobreaquecer e ocasionar um incêndio.
- Evitar inserir o dispositivo em tomadas gordurosas, sujas ou potencialmente expostas à água (como as que estão junto a uma bancada onde pode ser atingida por água). Caso contrário, existe risco de curto-circuito e eletrocussão.
- Nunca tocar na ficha com as mãos molhadas!
- Retirar a ficha da tomada usando o corpo da ficha em vez do cabo da mesma.



#### **1.4 Segurança no transporte**

- Desligar o produto da corrente elétrica antes de o transportar.

- O produto é pesado, tem de ser transportado pelo menos com duas pessoas.
- Não usar a porta e/ou a pega para transportar ou deslocar o produto. Não usar a porta e/ou a pega para transportar ou mover o aparelho.
- Não colocar itens sobre o aparelho. Transportar o aparelho verticalmente.
- Quando precisar de transportar o seu produto, envolver o mesmo com material de embalagem de bolhas ou com cartão grosso e passar com fita cola com firmeza. Prender firmemente as partes móveis do produto para evitar danos.
- Antes de o produto ser instalado, verificar o produto relativamente a quaisquer danos de transporte. Contactar o importador ou o centro de assistência autorizada se estiver danificado.
- Usar sempre luvas de proteção durante o transporte e a instalação. Caso contrário, existe o perigo de lesões ocasionados por arestas vivas!
- Antes de o produto ser instalado, verificar o produto relativamente a quaisquer danos. Não instalar o mesmo se o produto estiver danificado.
- Evitar usar qualquer material isolante térmico para cobrir o interior dos móveis que serão instalados.
- A luz direta do sol e fontes de calor, como aquecedores elétricos ou a gás, não devem estar presentes na zona onde o produto está instalado.
- Manter o espaço aberto junto de todas as condutas de ventilação do produto.
- Para evitar o sobreaquecimento, a instalação do produto não deve ser realizada por trás de tampas decorativas.
- Nos casos em que a mangueira/tubo do gás ou de um tubo de água em plástico está localizado por trás da zona de instalação designada para o produto, é imperativo garantir que não há qualquer contacto entre o produto e



### **1.5 Segurança da instalação**

- Antes de iniciar a instalação, desligar a linha elétrica à qual o produto será conectado, desligando o fusível.

estas linhas de serviço. Caso contrário, a mangueira/tubo pode ficar esmagada.

- Caso haja uma tomada atrás do local onde o produto será instalado, deve assegurar que o produto não entra em contacto com a tomada nem com a ficha inserida na tomada.

### 1.6 Segurança durante a utilização

- Assegurar que o aparelho é desligado após cada utilização.
- Se não usar o produto durante um longo período de tempo, deve desligar o mesmo ou desligar a alimentação da caixa do fusível.
- Não usar o produto se partir ou for danificado enquanto usar o mesmo. Desligar o produto da eletricidade. Contactar o importador ou o centro de assistência autorizada.
- Não usar o produto com o vidro da porta da frente retirado ou partido. Caso contrário, existe o perigo de lesões e danos ambientais.
- Não pisar o aparelho em circunstância alguma.

- Nunca usar o produto quando a sua avaliação ou coordenação estiver afetada devido ao consumo de álcool e/ou drogas.
- Os objetos inflamáveis não devem ser mantidos dentro e em volta da zona de cozedura. Caso contrário, pode originar um incêndio.
- A pega do forno não é um secador de toalhas. Quando usar o produto, não pendurar toalhas, luvas ou têxteis na pega.
- As dobradiças da porta do produto movem-se quando abrir ou fechar a porta e podem obstruir-se. Quando abrir/fechar a porta, não segurar na parte com as dobradiças.

### 1.7 Advertências da temperatura

- **ADVERTÊNCIA:** Quando o produto estiver em uso, o produto e as respetivas partes acessíveis ficarão quentes. Deve ser tido cuidado para evitar tocar o produto e os elementos de aquecimento. Crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas afastadas do

produto, exceto se constantemente supervisionadas.

- Não colocar materiais inflamáveis/explosivos perto do produto, dado que as superfícies irão ficar quentes enquanto o mesmo estiver em funcionamento.
- Manter a sua distância quando estiver a operar a porta do forno durante ou no fim da cozedura. O vapor pode queimar as suas mãos, rosto e/ou olhos.
- Durante o funcionamento o produto está quente. Deve ser tido cuidado para evitar tocar nas partes quentes do forno e nos elementos de aquecimento.
- Usar sempre luvas de forno resistentes ao calor quando manusear o produto.

### 1.8 **Uso de acessórios**

- É importante que a grelha e o tabuleiro sejam corretamente colocados nas prateleiras de arame de aço. Para informação detalhada, consultar a secção **“Utilização dos acessórios”**.
- Fechar a porta do forno depois de pressionar totalmente os acessórios para dentro do espaço de cozedura, caso

contrário podem bater no vidro da porta e danificar o mesmo.

### 1.9 **Segurança na cozedura**

- Ter cuidado quando usar bebidas alcoólicas nos seus alimentos. O álcool evapora em altas temperaturas e pode causar incêndio, pois pode pegar fogo ao entrar em contato com superfícies quentes.
- Os resíduos de alimentos na zona de cozedura, como o óleo, podem inflamar-se. Limpar estes resíduos antes de cozinhar.
- Risco de envenenamento alimentar: Não manter os alimentos no forno durante mais de uma hora após a cozedura. Caso contrário, pode provocar envenenamento por alimentos ou doenças.
- Não aquecer recipientes ou frascos de vidro fechados no forno. A pressão que irá formar-se no recipiente/frasco pode fazer com o mesmo expluda.
- Não colocar os tabuleiros de cozedura, pratos ou folha de alumínio diretamente na base

do forno. O calor acumulado pode danificar a base do forno.

Ter em atenção as seguintes precauções quando usar papel de pergaminho untado ou materiais similares:

- Colocar papel vegetal num recipiente de cozinha ou no acessório do forno (tabuleiro, grelha, etc.) com alimentos e colocar o mesmo no forno pré-aquecido.
- Para evitar o risco de tocar nos elementos de aquecimento do forno e obstruir o fluxo de ar quente, remover quaisquer partes de excesso de papel vegetal que ficam suspensas dos acessórios ou dos recipientes. Não usar papel vegetal no forno a temperaturas superiores à temperatura máxima de utilização especificada pelo fabricante. Nunca colocar o papel vegetal na base do forno.
- Não colocar o mesmo por cima dos acessórios durante o pré-aquecimento.
- Premir sempre para baixo com um prato ou um objeto similar para impedir que o material comece a circular devido à circulação do ar dentro do forno.
- Tape somente a superfície necessária dentro do forno.
- Após cada utilização, o tabuleiro deve ser limpo e qualquer papel vegetal ou materiais similares usados no tabuleiro devem ser substituídos. Caso contrário, os líquidos que caem para dentro do tabuleiro podem provocar fumo ou mesmo o surgimento de chamas.
- O fluxo de ar é gerado quando o produto é aberto. O papel vegetal pode entrar em contacto com os elementos de aquecimento e inflamar-se.
- Quando usar uma prateleira de grelhar para fritar, deve ser colocado um tabuleiro na prateleira inferior. Caso contrário, o óleo dos alimentos e outros componentes que caem na parte inferior do forno podem criar um fumo intenso e provocar o surgimento de chamas.
- Fechar a porta do forno enquanto estiver a grelhar. As superfícies quentes podem provocar queimaduras!
- Alimentos não adequados para grelhar e que podem provocar um risco de incêndio. Grelhar apenas alimentos que sejam adequados para fogo

intenso do grelhador. Não colocar os alimentos demasiado afastados na parte de trás do grelhador. Esta é a zona mais quente e os alimentos muito gordos podem incendiar-se.



## 1.10 Segurança da manutenção e limpeza

- Deixar que o produto arrefeça antes de iniciar a limpeza do mesmo. As superfícies quentes podem provocar queimaduras!

- Nunca lavar o produto pulverizando-o ou deitando água sobre o mesmo! Existe risco de choque elétrico!
- Não usar equipamentos de limpeza a vapor para limpar o produto dado isso poder originar um choque elétrico.
- Não usar produtos de limpeza abrasivos, raspadores metálicos, materiais de lã de aço ou lixívia para limpar o vidro da porta frontal do forno.. Estes materiais podem provocar riscos e a quebra das superfícies de vidro.

## 2 Instruções ambientais

### 2.1 Diretiva de resíduos

#### 2.1.1 Em conformidade com a Diretiva REEE e Eliminação de Resíduos:

Este produto está em conformidade com a Diretiva UE REEE (2012/19/UE). Este produto possui um símbolo de classificação para resíduos de equipamento elétrico e eletrónico (REEE).



Este produto foi produzido com peças de elevada qualidade e materiais que podem ser reutilizados e são adequados para reciclagem.

Portanto, não eliminar o produto usado com o lixo doméstico normal e com outros resíduos no final da vida útil. Colocar o mesmo num ponto de recolha para a reciclagem de equipamentos elétricos e eletrónicos. Pode perguntar à sua administração local sobre estes pontos de recolha. A eliminação do

aparelho ajuda adequadamente a evitar possíveis consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde humana.

#### Conformidade com a Diretiva RoHS:

O produto que comprou cumpre com a Diretiva RSP UE (2011/65/UE). Não contém materiais nocivos e proibidos especificados na Diretiva.

### 2.2 Informação da embalagem

Os materiais de embalagem do produto são fabricados com materiais recicláveis de acordo com os nossos Regulamentos Ambientais Nacionais. Não eliminar os resíduos de embalagens com o lixo doméstico ou com outros resíduos, eliminar os mesmos nos pontos de recolha de embalagens especificadas pelas autoridades locais.

## 2.3 Recomendações de eficiência energética

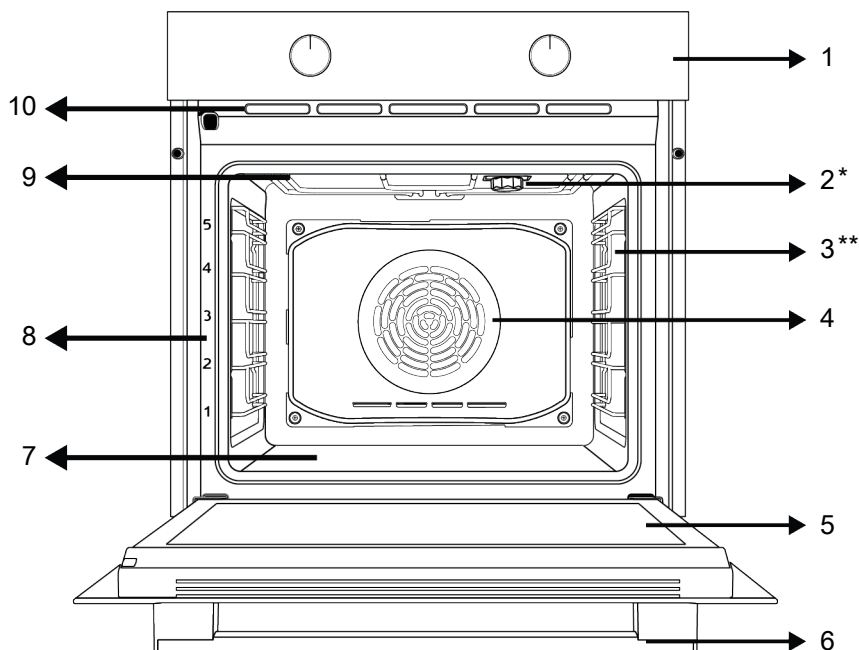
De acordo com a informação EU 66/2014 sobre eficiência energética podem ser encontradas no recibo do produto fornecido com o mesmo.

As sugestões seguintes irão ajudá-lo a usar o seu produto de uma forma ecológica e com eficiência energética.

- Descongelar alimentos congelados antes de os cozinhar.
- No forno, usar recipientes escuros ou esmaltados que transmitam melhor o calor.
- Se especificado na receita ou no manual do utilizador, deve sempre pré-aquecer. Não abrir frequentemente a porta do forno enquanto estiver a cozinhar.
- Desligar o produto 5 ou 10 minutos antes do tempo de fim de cozedura para uma cozedura prolongada. Agora pode economizar até 20% de eletricidade ao utilizar o calor residual.
- Tentar cozinhar mais do que um prato ao mesmo tempo no forno. Pode cozinhar ao mesmo tempo colocando dois tabuleiros na grelha de arame. Adicionalmente, se cozinhar as suas refeições uma a seguir à outra, isso irá poupar energia porque o forno não perderá o calor.

## 3 O seu produto

### 3.1 Apresentação do produto



- |  |  |
|--|--|
| 1 Painel de controlo                             | 2 Lâmpada  |
| 3 Prateleiras de arame de aço                    | 4 Motor do ventilador (por trás da placa de aço) |
| 5 Porta  | 6 Pega   |
| 7 Queimador inferior (por baixo da placa em aço) | 8 Posicionamento da prateleira                   |
| 9 Aquecedor superior                             | 10 Orifícios de ventilação                       |

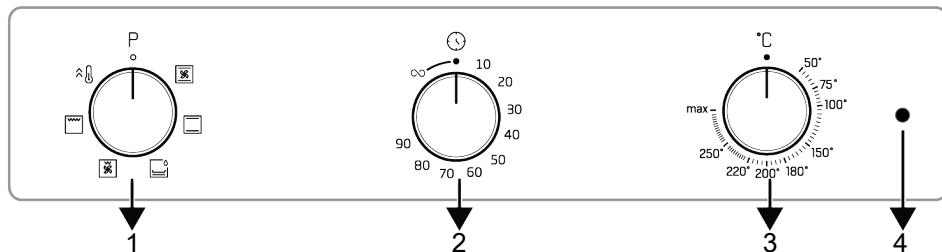
\* Varia dependendo do modelo. Varia dependendo do modelo do. O seu produto pode não ter uma lâmpada ou o tipo e localização da lâmpada podem diferir da figura.

\*\* Varia dependendo do modelo. Varia dependendo do modelo do. O seu produto pode não estar equipado com uma prateleira em arame de aço. Na imagem, um produto com uma prateleira em arame de aço é mostrada como exemplo.

### 3.2 Introdução e uso do painel de controle do produto

Nesta seção, você pode encontrar a visão geral e os usos básicos do painel de controle do produto. Pode haver diferenças nas imagens e algumas características dependendo do tipo de produto.

### 3.2.1 Painel de controlo



- 1 Botão de seleção de função  
3 Botão de seleção da temperatura

- 2 Temporizador  
4 Lâmpada do termostato

Se houver botões (s) controlando seu produto, em alguns modelos esses/esses botões podem ser para que eles saiam quando empurrados (botões enterrados). Para que as configurações sejam feitas com esses botões, primeiro empurre o botão relevante e puxe o botão. Depois de fazer seu ajuste, empurre -o novamente e substitua o botão.

### 3.2.2 Apresentação do painel de controle do forno

#### Botão de seleção de função

Você pode selecionar as funções de operação do forno com o botão de seleção de função. Vire à esquerda/direita da posição fechada (superior) para selecionar.

#### Botão de seleção da temperatura

Você pode selecionar a temperatura que deseja cozinhar com o botão de temperatura. Gire no sentido horário a partir da posição fechada (superior) para selecionar.

#### Indicador de temperatura interna do forno

Você pode entender a temperatura interna do forno pela lâmpada de temperatura. A lâmpada do termostato está localizada no







painel de controlo. A lâmpada do termostato acende quando o produto começa a funcionar e a lâmpada do termostato apaga quando atinge a temperatura definida. Quando a temperatura dentro do forno cai abaixo da temperatura definida, a lâmpada do termostato acende novamente.

#### Temporizador

Você pode cozinhar definindo um tempo de cozimento específico com o botão do timer. Os números no botão indicam o tempo de cozimento aplicável em minutos. O símbolo ∞ indica tempo de cozimento indefinido. Se você colocar o botão no símbolo ∞, poderá cozinhar manualmente (como desejar) por tempo indeterminado.

### 3.3 Funções de funcionamento do forno


Na tabela de funções são apresentadas as funções de funcionamento que pode utilizar no seu forno e as temperaturas máxima e mínima que podem ser definidas para essas funções. A ordem dos modos de operação mostrados aqui pode ser diferente da disposição em seu produto.

| símbolo de função  | Descrição da função                     | Faixa de temperatura (°C) | Descrição e uso  |
|--|---|---------------------------|--|
|  | Aquecimento superior e inferior         | *                         | A comida é aquecida por cima e por baixo ao mesmo tempo. Adequado para bolos, pastéis ou bolos e guisados em formas de cozedura. A cozedura é feita com um único tabuleiro.              |
|  | Aquecimento inferior                    | *                         | Apenas o aquecimento inferior está ligado. É adequado para alimentos que precisam dourar no fundo. Esta função também deve ser usada para facilitar a limpeza a vapor.                   |
|  | Aquecimento ventilado inferior/superior | *                         | O ar quente aquecido pelas resistências superior e inferior é distribuído igual e rapidamente por todo o forno com o ventilador. A cozedura é feita com um único tabuleiro.              |
|  | Grelhador completo                      | *                         | The large grill on the oven ceiling works. It is suitable for grilling in large amounts.   |
|  | Grelhador inferior ventilado            | *                         | O ar quente aquecido pela pequena grelha é rapidamente distribuído no forno com o ventilador. É adequado para grelhar quantidades menores.   |
|  | Acelerador de ventilação                | -                         | Todos os aquecedores do forno funcionam. Esta função operacional é usada para levar rapidamente o forno à temperatura desejada (pré-aquecimento). Não o utilize para cozinhar alimentos. |

\* Seu produto opera na faixa de temperatura especificada no botão de temperatura.

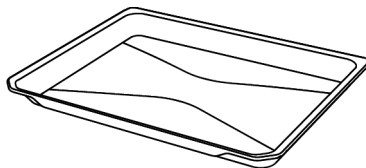
### 3.4 Acessórios do produto

Existem vários acessórios em seu produto. Nesta seção, a descrição dos acessórios e as descrições do uso correto estão disponíveis. Dependendo do modelo do produto, o acessório fornecido varia. Todos os acessórios descritos no manual do usuário podem não estar disponíveis em seu produto.

 As bandejas dentro do seu aparelho podem ficar deformadas com o efeito do calor. Isso não afeta a funcionalidade. A deformação desaparece quando a bandeja é resfriada.

#### Tabuleiro normal

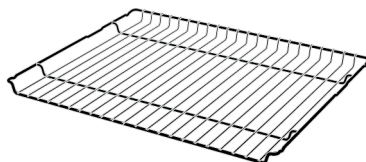
É utilizado para pasteleria, alimentos congelados e fritar pedaços grandes.



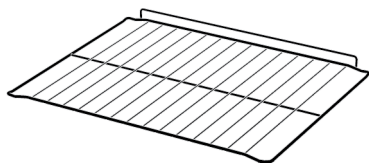
#### Grelha de arame de aço

Serve para fritar ou colocar os alimentos a serem assados, fritos e refogados na prateleira desejada.

**Nos modelos com prateleiras de arame de aço :**



Nos modelos sem prateleiras de arame de aço :

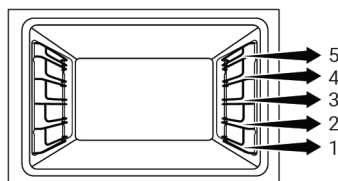


### 3.5 Zastosowanie akcesoriów urządzenia

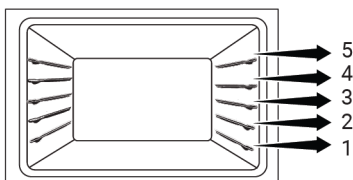
#### Prateleiras de cozinha

Existem 5 níveis de posição de prateleira na área de cozedura. Você também pode ver a ordem das prateleiras nos números na estrutura frontal do forno.

Nos modelos com prateleiras de arame de aço :



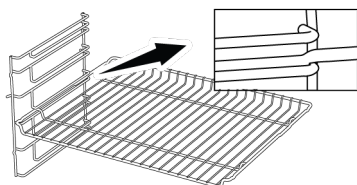
Nos modelos sem prateleiras de arame de aço :



#### Colocar a grelha de arame nas prateleiras de cozedura

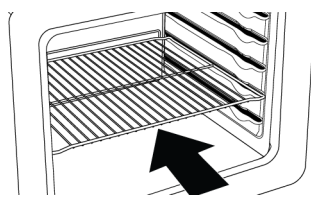
Nos modelos com prateleiras de arame de aço :

É crucial colocar a grade de arame nas prateleiras de arame corretamente. Ao colocar a grade de arame na prateleira desejada, a seção aberta deve estar na frente. Para um melhor cozimento, a grelha deve ser fixada no ponto de parada da grade. Não deve ultrapassar o ponto de parada para entrar em contato com a parede traseira do forno.



Nos modelos sem prateleiras de arame de aço :

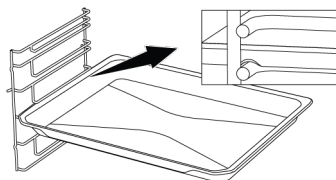
É crucial colocar a grade de arame nas prateleiras laterais corretamente. A grade de arame tem uma direção ao colocá-la na prateleira. Ao colocar a grade de arame na prateleira desejada, a seção aberta deve estar na frente.



#### Colocar o tabuleiro nas prateleiras de cozedura

Nos modelos com prateleiras de arame de aço :

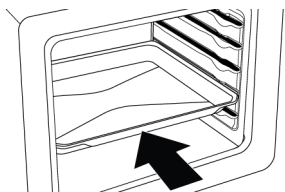
Também é crucial colocar as bandejas nas prateleiras laterais de arame adequadamente. Ao colocar a bandeja na prateleira desejada, seu lado destinado à fixação deve estar voltado para a frente. Para um melhor cozimento, a bandeja deve ser fixada no encaixe de parada da grade. Não deve passar sobre o soquete de parada para entrar em contato com a parede traseira do forno.



Nos modelos sem prateleiras de arame de aço :

Também é crucial colocar as bandejas nas prateleiras laterais corretamente. A bandeja tem uma direção ao colocá-la na

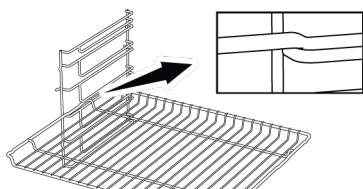
prateleira. Ao colocar a bandeja na prateleira desejada, seu lado destinado à fixação deve estar voltado para a frente.



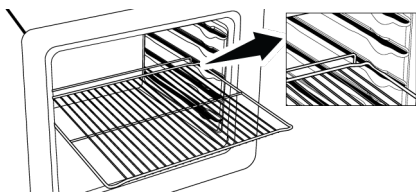
### Função de parada da grelha de arame

Existe uma função de paragem para evitar que a grelha caia da grelha. Com esta função, você pode retirar sua comida com facilidade e segurança. Ao remover a grade de arame, você pode puxá-la para frente até atingir o ponto de parada. Você deve passar por cima deste ponto para removê-lo completamente.

**Nos modelos com prateleiras de arame de aço :**

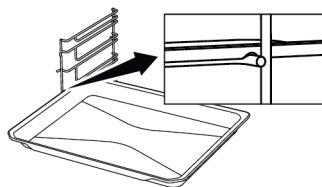


**Nos modelos sem prateleiras de arame de aço :**



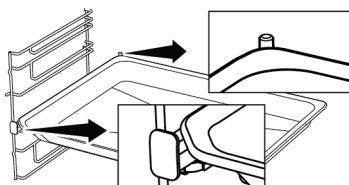
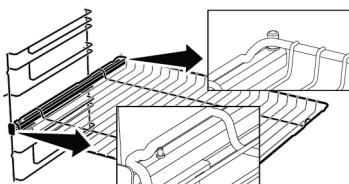
### Função de parada da bandeja - Nos modelos com prateleiras de arame de aço

Há também uma função de parada para evitar que a bandeja caia da prateleira de arame. Ao remover a bandeja, solte-a do soquete de parada traseiro e puxe-a em sua direção até atingir a parte frontal. Você deve passar por cima deste soquete de parada para removê-lo completamente.



### Posicionamento adequado da grade de arame e da bandeja nos trilhos telescópicos - Nos modelos com prateleiras de arame de aço e guias telescópicas

Graças aos trilhos telescópicos, as bandejas ou a grade de arame podem ser facilmente instaladas e removidas. Ao usar bandejas e grades de arame com o trilho telescópico, deve-se tomar cuidado para que os pinos na frente e atrás dos trilhos telescópicos fiquem apoiados nas bordas da grade e da bandeja (mostrado na figura).



### 3.6 Especificações técnicas

|  |                                       |
|--|---------------------------------------|
| Especificações gerais  |                                       |
| As dimensões exteriores do produto (altura/largura/ profundidade) (mm) | 595 /594 /567                         |
| Dimensões da instalação do forno (altura/largura/ profundidade) (mm)   | 590-600 /560 /min. 550                |
| Tensão/Frequência  | 220-240 V ~; 50 Hz                    |
| Tipo do cabo e secção usada/adequada para usar no produto              | min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup> |
| Consumo total de energia (kW)  | 2,4                                   |
| Tipo de forno  | Forno com auxiliar de ventilação      |

PT

Essenciais: : Informação na etiqueta energética dos fornos elétricos do tipo doméstico é atribuída de acordo com a norma EN 60350-1/IEC 60350- 1. Os valores são determinados em Aquecimento superior e inferior ou (se presente) as funções Aquecimento ventilado inferior/superior com a carga padrão.

A classe de eficiência energética é determinada em conformidade com as seguintes prioridades dependendo se existem ou não no produto as funções relevantes. 1-Aquecimento ventilado ecológico , 2-Aquecimento ventilado , 3-Grelhador inferior ventilado , 4-Aquecimento superior e inferior.



As especificações técnicas podem ser alteradas sem aviso prévio para melhorar a qualidade do produto.



As imagens neste manual são esquemáticas e podem não coincidir exactamente com o seu produto.



Os valores indicados nas etiquetas do produto ou na documentação que acompanha o mesmo são obtidos em condições laboratoriais em conformidade com as normas relevantes. Dependendo das condições operacionais e ambientais do produto, estes valores podem variar.

## 4 Primeira utilização

Antes de começar a utilizar o seu produto, é recomendado fazer o seguinte que está indicado nas secções seguintes respetivamente.

### 4.1 Limpeza inicial

1. Remover todos os materiais de embalagem.
2. Remover todos os acessórios do forno fornecida com o produto.
3. Ligar o produto durante 30 minutos e depois desligar o mesmo. Desta forma, os resíduos e as camadas que podem ter sido ficado no forno durante a produção são queimadas e limpas.
4. Quando operar com o produto, selecionar a temperatura mais elevada e a função de funcionamento de modo a que todos os aquecedores estejam a funcionar no seu produto. Consultar "Funções de funcionamento do forno

[> 75]". Pode obter informações de como operar com o forno na secção seguinte.

5. Aguardar que o forno arrefeça.
6. Limpar as superfícies do produto com um pano ou esponja humedecidos e secar com um pano.

#### Antes de usar os acessórios:

Limpar os acessórios que retirou do forno com água com detergente e uma esponja de limpeza macia.

**OBSERVAÇÃO:** Alguns detergentes ou soluções de limpeza podem provocar danos na superfície. Não usar detergentes abrasivos, pós de limpeza, cremes de limpeza ou objetos afiados durante a limpeza.

**OBSERVAÇÃO:** Durante a primeira utilização, pode surgir um odor e fumo durante várias horas. Isto é normal e só necessita de uma boa ventilação para o remover. Evitar inalar diretamente o fumo e os odores que se formam.

## 5 Usar o Forno

### 5.1 Informação geral sobre como usar o forno

**Ventilador de arrefecimento ( Variam dependendo do modelo do produto. Pode não estar disponíveis no seu produto. )**

O seu produto está equipado com um ventilador de arrefecimento. O ventilador de arrefecimento é ativado automaticamente sempre que necessário e arrefece tanto a frente do produto como os móveis. É automaticamente desativado quando o processo de arrefecimento é terminado. O ar quente sai através da porta do forno. Não deve cobrir estas aberturas de ventilação com nada. Caso contrário, o forno pode sobreaquecer. O ventilador de arrefecimento continua a funcionar para operar durante o funcionamento do forno ou depois o forno é desligado (aproximadamente 20-30

minutos). Se cozinhar através da programação do temporizador do forno, no fim do tempo de cozedura, o ventilador de arrefecimento desliga-se com todas as funções. O tempo de funcionamento do ventilador de arrefecimento não pode ser determinado pelo utilizador. Liga-se e desliga-se automaticamente. Isto não é um erro.

#### Iluminação do forno

A iluminação do forno acende-se quando o forno começa a cozedura. Nalguns modelos, a lâmpada está acesa durante a cozedura, enquanto noutros modelos após um determinado tempo apaga-se.

## 5.2 Operação da unidade de controlo do forno

### Ligar o forno

Quando seleccionar uma função de funcionamento que pretende para cozinhar usando o botão de seleção da função e definir uma determinada temperatura usando o botão da temperatura, o forno começa a funcionar. Para que o seu forno funcione, rodar o botão do temporizador para um determinado tempo de cozedura ou o símbolo "∞".

### Desligar o forno

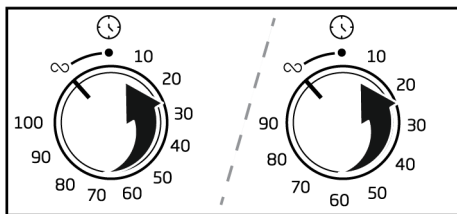
Pode desligar o forno rodando os botões de seleção de função e os botões da temperatura e do temporizador para a posição desligar (para cima).

### A cozedura manual seleccionando a função de temperatura e de funcionamento do forno.

Pode cozinhar fazendo o controlo manual (sob o seu controlo) sem definir o tempo de cozedura seleccionando a temperatura e a função de funcionamento específica para os seus alimentos.



1. Seleccionar a função de funcionamento que pretende usando o botão de seleção da função.
2. Definir a temperatura que pretende para cozinhar com o botão da temperatura.
3. Rodar o botão do temporizador em direção ao símbolo "∞".



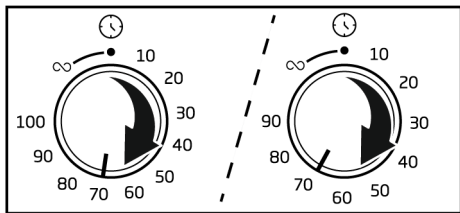
- ⇒ O seu forno começará a funcionar imediatamente na função e temperatura seleccionadas e a lâmpada da temperatura irá acender. Quando a temperatura no interior do forno atingir a temperatura definida, a lâmpada do termostato apaga-se. O forno não irá desligar-se por si próprio depois do processo de cozedura. Tem de controlar a cozedura e desligar o mesmo. Quando o processo de cozedura estiver completado, pode desligar o forno rodando os botões de seleção de função e os botões da temperatura e do temporizador para a posição desligar (para cima).

### Cozinhar definindo o tempo de cozedura;

O forno pode desligar-se automaticamente no fim do tempo seleccionando a temperatura e a função específica do funcionamento para os seus alimentos e definir o tempo de cozedura no temporizador.



1. Seleccionar a função de funcionamento que pretende usando o botão de seleção da função.
2. Definir a temperatura que pretende para cozinhar com o botão da temperatura.
3. Colocar o botão do temporizador no tempo pretendido de cozedura.



⇒ O seu forno começará a funcionar imediatamente na função e temperatura selecionadas e a lâmpada da temperatura irá acender. Quando a temperatura no interior do forno atingir a temperatura definida, a lâmpada do termostato apaga-se.

4. Quando o tempo de cozedura tiver terminado, o botão do temporizador rodará totalmente no sentido anti-horário. Um aviso sonoro indica que o tempo acabou e que o forno pare de cozinhar.

5. Quando a sua cozedura estiver concluída, desligar o forno rodando o botão de seleção de função e o botão da temperatura para a posição desligar (para cima). Se desejar continuar, rodar o botão do temporizador uma vez mais para um tempo específico de cozedura. O forno continua a funcionar na função e temperatura definidas.

#### **Para terminar a cozedura antes do tempo definido.**

1. Rodar o botão do temporizador no sentido horário até que o mesmo chegue à posição de desligado (para cima).
2. Desligar o forno rodando o botão de seleção de função e o botão da temperatura para a posição desligar (para cima).

## **6 Informação geral acerca da cozedura**

Pode encontrar nest secção dicas sobre a preparação e a cozedura dos seus alimentos.

Adicionalmente, esta secção descreve alguns alimentos testados pelos produtores e as definições mais apropriadas para estes alimentos. As definições apropriadas do forno e os acessórios para estes alimentos são igualmente indicados.

### **6.1 Advertências gerais acerca de cozinhar no forno**

- Enquanto abrir a porta do forno durante ou após a cozedura, pode sair vapor quente. O vapor pode queimar as suas mãos, rosto e/ou olhos. Quando abrir a porta do forno, deve manter-se afastado.
- O vapor intenso gerado durante a cozedura pode formar gotas de água condensada no interior e no exterior do forno e nas peças na parte superior dos móveis devido à diferença de temperatura. Este é uma ocorrência física e normal.

- A temperatura de cozedura e os valores do tempo atribuídos aos alimentos podem variar dependendo da receita e da quantidade. Por esta razão, estes valores são dados como intervalos.
- Remover sempre do forno os acessórios não utilizados antes de começar a cozinhar. Os acessórios que se irão manter no forno podem impedir que os alimentos sejam cozinhados nos valores corretos.
- Para os alimentos que irá cozinhar de acordo com a sua própria receita, pode basear-se em alimentos semelhantes indicados nas tabelas de cozedura.
- Utilizando os acessórios fornecidos assegura que obtém o melhor desempenho de cozedura. Deve respeitar sempre as advertências e a informação fornecida pelo fabricantes para os recipientes de cozinha externos que irá utilizar.
- Cortar o papel vegetal que vai usar na cozedura nos tamanhos adequados para o recipiente em que irá cozinhar. Os

papéis vegetais que estiverem do lado de fora do recipiente podem criar um risco de queimaduras e afetar a qualidade da cozedura. Usar o papel vegetal que irá utilizar no intervalo de temperatura especificado.

- Para um bom desempenho da cozedura, colocar os alimentos na prateleira correta recomendada. Não alterar a posição da prateleira durante a cozedura.

### 6.1.1 Bolos e alimentos de forno

#### Informação Geral

- Recomendamos a utilização dos acessórios do produto para um bom desempenho de cozedura. Se for utilizar recipientes de cozinha externos, deve preferir loiça escura, resistente ao calor e anti-aderente.
- Se for recomendado o pré-aquecimento na tabela de cozedura, assegurar que coloca os seus alimentos no forno após o pré-aquecimento.
- Se vai cozinhar usando recipientes de cozinha na grelha, deve colocar os mesmos no meio da grelha e não junto da parede traseira.
- Todos os materiais usados para fazer bolos devem estar limpos e à temperatura ambiente.
- O estado da cozedura dos produtos pode variar dependendo da quantidade de alimentos e do tamanho dos recipientes.
- Formas em metal, cerâmica e vidro aumentam o tempo de cozedura e as superfícies inferiores dos alimentos de pastelaria não ficam tostados uniformemente.
- Se estiver a usar papel vegetal, pode ser observada um ligeiro acastanhado na superfície inferior dos alimentos. Nesta situação, poderá ter de aumentar o período da cozedura em aproximadamente 10 minutos.
- Os valores especificados na tabela de cozedura são determinados em resultado dos testes realizados nos

nossos laboratórios. Os valores adequados para si podem ser diferentes destes valores.

- Colocar os seus alimentos na prateleira apropriada recomendada na tabela de cozedura. Considerar a prateleira inferior do forno como a prateleira 1.
- Cozinhar os pratos recomendados na tabela de cozedura com um único tabuleiro.

#### Dicas para fazer bolos

- Se o bolo for demasiado seco, aumentar a temperatura em 10 °C e encurtar o tempo de cozedura.
- Se o bolo for húmido, usar uma pequena quantidade de líquido e diminuir a temperatura em 10 °C.
- Se a parte superior do bolo estiver queimada, colocar o mesmo na prateleira mais inferior, baixar a temperatura e aumentar o tempo de cozedura. Se a parte superior do bolo estiver queimada, coloque-a numa prateleira inferior, diminua a temperatura e aumente o tempo de cozimento.
- Se a parte interior do bolo estiver bem cozida, mas o exterior está pegajoso, usar menos líquido, diminuir a temperatura e aumentar o tempo de cozedura.

#### Dicas para pastelaria

- Se a massa de pastelaria for demasiado seca, aumentar a temperatura em 10 °C e encurtar o tempo de cozedura. Humidificar as folhas de massa com um molho que consiste numa mistura de leite, óleo, ovo e iogurte.
- Se os produtos de pastelaria ficarem cozidos lentamente, assegurar que a espessura dos mesmos preparados por si não excedem o tabuleiro.
- Se os produtos de pastelaria ficarem dourados à superfície para a base não estiver cozida, assegurar que a quantidade de molho que vai usar para os mesmos não é demasiada na base. Para que fiquem ainda mais dourados,

deve tentar espalhar uniformemente o molho entre as folhas de massa e os produtos de pastelaria.

- Cozer os seus produtos de pastelaria na posição e na temperatura apropriadas conforme a tabela de cozedura. Se a

base continuar a não estar suficientemente dourada, colocar a mesma na prateleira inferior para a cozedura seguinte.

PT

### Tabela de cozedura para bolos e alimentos de forno

| Alimentos         | Acessório a ser usado   | Função de funcionamento                 | Posicionamento da prateleira | Temperatura (°C) | Tempo de cozedura (mín) (aprox.) |
|-------------------|---|---|------------------------------|------------------|----------------------------------|
| Bolo no tabuleiro | Tabuleiro normal *  | Aquecimento superior e inferior         | 3                            | 180              | 30 ... 45                        |
| Bolo na forma     | Forma para bolo na grelha de arame de aço **  | Aquecimento superior e inferior         | 2                            | 180              | 30 ... 40                        |
| Bolos pequenos    | Tabuleiro normal *  | Aquecimento superior e inferior         | 3                            | 160              | 25 ... 35                        |
| Bolos pequenos    | Tabuleiro normal *  | Aquecimento ventilado inferior/superior | 3                            | 150              | 20 ... 30                        |
| Pão-de-ló         | Forma redonda para bolos, 26 cm de diâmetro com grampo na grelha de arame de aço ** | Aquecimento superior e inferior         | 2                            | 160              | 30 ... 40                        |
| Pão-de-ló         | Forma redonda para bolos, 26 cm de diâmetro com grampo na grelha de arame de aço ** | Aquecimento ventilado inferior/superior | 2                            | 160              | 20 ... 30                        |
| Biscoito          | Tabuleiro para produtos de pastelaria *   | Aquecimento superior e inferior         | 3                            | 170              | 25 ... 40                        |
| Massa             | Tabuleiro normal *  | Aquecimento ventilado inferior/superior | 2                            | 200              | 30 ... 40                        |
| Pão               | Tabuleiro normal *  | Aquecimento superior e inferior         | 2                            | 200              | 20 ... 35                        |
| Pão integral      | Tabuleiro normal *  | Aquecimento superior e inferior         | 3                            | 200              | 30 ... 45                        |
| Lasanha           | Recipiente retangular em metal/vidro na grelha de arame de aço **                   | Aquecimento superior e inferior         | 2 ou 3                       | 200              | 30 ... 45                        |
| Tarte de maçã     | Forma redonda de metal preto, 20 cm de diâmetro na grelha de arame de aço **        | Aquecimento superior e inferior         | 2                            | 180              | 50 - 70                          |
| Pizza             | Tabuleiro normal *  | Aquecimento superior e inferior         | 2                            | 200 - 220        | 10 - 20                          |

Pré-aquecimento recomendado para todos os alimentos

\*Estes acessórios podem não estar incluídos com o produto.

\*\*Estes acessórios não estão incluídos com o seu produto. São acessórios que existem no mercado.

### 6.1.2 Carne, peixe e aves

#### Os pontos chave do grelhador

- Temperar os mesmos com sumo de limão e pimenta antes de cozinhar frango, peru e peças grandes inteiras de carne irá permitir um melhor desempenho da cozedura.
- Leva 15 a 30 minutos mais a cozinhar carne com osso do que fritar em filetes.
- Tem de calcular cerca de 4 ou 5 minutos do tempo de cozedura por centímetro de espessura da carne.

- Depois de o tempo de cozedura ter terminado, deixar a carne no forno durante cerca de 10 minutos. O suco da carne é melhor distribuído para a carne frita e não é libertado quando a carne é cortada.
- O peixe deve ser colocado numa prateleira num nível médio ou baixo num prato resistente ao calor.
- Cozinhar os pratos recomendados na tabela de cozedura com um único tabuleiro.

#### Tabela de cozedura para carne, peixe e aves

| Alimentos                     | Acessório a ser usado   | Função de funcionamento                 | Posicionamento da prateleira | Temperatura (°C)                            | Tempo de cozedura (mín) (aprox.) |
|-------------------------------|---|---|------------------------------|---|----------------------------------|
| Bife (inteiro) / Assar (1 kg) | Tabuleiro normal *  | Aquecimento ventilado inferior/superior | 3                            | 15 mins. 250/<br>max, depois 180<br>... 190 | 60 ... 80                        |
| Pernil de borrego (1,5-2 kg)  | Tabuleiro normal *  | Aquecimento ventilado inferior/superior | 3                            | 15 mins. 250/<br>max, depois 170            | 110 ... 120                      |
| Frango frito (1,8-2 kg)       | Grelha de arame de aço *<br>Colocar um tabuleiro numa prateleira inferior | Aquecimento ventilado inferior/superior | 2                            | 15 mins. 250/<br>max, depois 190            | 60 ... 80                        |
| Peru (5,5 kg)                 | Tabuleiro normal *  | Aquecimento ventilado inferior/superior | 1                            | 25 mins. 250/<br>max, depois 180<br>... 190 | 150 ... 210                      |
| Peixe                         | Grelha de arame de aço *<br>Colocar um tabuleiro numa prateleira inferior | Aquecimento ventilado inferior/superior | 3                            | 200   | 20 ... 30                        |

Pré-aquecimento recomendado para todos os alimentos

\*Estes acessórios podem não estar incluídos com o produto.

\*\*Estes acessórios não estão incluídos com o seu produto. São acessórios que existem no mercado.

### 6.1.3 Grelhador

Carne vermelha, peixe e carne de aves ficará rapidamente dourada quando grelhada, fica com uma crosta maravilhosa e não fica seca. Carnes em filetes, carnes no espeto, salsichas bem

como vegetais suculentos (tomates, cebolas, etc.) são particularmente adequados para grelhar.

## Advertências gerais

- Alimentos não adequados para grelhar e que podem provocar um risco de incêndio. Grelhar apenas alimentos que sejam adequados para fogo intenso do grelhador. Do mesmo modo, não colocar os alimentos demasiado afastados na parte de trás do grelhador. Esta é a zona mais quente e os alimentos muito gordos podem incendiar-se.
- **Fechar a porta do forno enquanto estiver a grelhar. Nunca grelhar com a porta do forno aberta. As superfícies quentes podem provocar queimaduras!**

## Os pontos chave do grelhador

- Preparar os alimentos para grelhar com espessura e peso semelhantes tanto quanto possível.
- Colocar as peças a serem grelhadas na grelha ou no tabuleiro de arame do grelhador distribuindo as mesmas sem exceder as dimensões no aquecedor.
- Dependendo da espessura das peças a serem grelhadas, os tempos de cozedura dados na tabela podem variar.
- Deslizar a grelha ou o tabuleiro do grelhador para o nível pretendido no forno. Se estiver a cozinhar numa grelha, deslizar o tabuleiro do forno para a prateleira mais em baixo para recolher as gorduras. O tabuleiro do forno que vai deslizar deve estar dimensionado para cobrir toda a área do grelhador. Este tabuleiro pode não estar incluído com o produto. Colocar um pouco de água no tabuleiro do forno para uma limpeza mais fácil.

## Mesa do grelhador

| Alimentos                          | Acessório a ser usado  | Posicionamento da prateleira | Temperatura (°C) | Tempo de cozedura (mín) (aprox.) |
|------------------------------------|------------------------|------------------------------|------------------|----------------------------------|
| Peixe                              | Grelha de arame de aço | 4 - 5                        | 250              | 20 ... 25                        |
| Pedaços de galinha                 | Grelha de arame de aço | 4 - 5                        | 250              | 25 ... 35                        |
| Almôndega (vitela) - 12 quantidade | Grelha de arame de aço | 4                            | 250              | 20 ... 30                        |
| Costeletas de borrego              | Grelha de arame de aço | 4 - 5                        | 250              | 20 ... 25                        |
| Bife - (cubos de carne)            | Grelha de arame de aço | 4 - 5                        | 250              | 25 ... 30                        |
| Costeletas de vitela               | Grelha de arame de aço | 4 - 5                        | 250              | 25 ... 30                        |
| Gratinado de vegetais              | Grelha de arame de aço | 4 - 5                        | 220              | 20 ... 30                        |
| Pão torrado                        | Grelha de arame de aço | 4                            | 250              | 1 - 4                            |

É recomendado pré-aquecer durante 5 minutos para todos os alimentos grelhados.

Rodar as peças dos alimentos após 1/2 do tempo total para o grelhado.

## Grelhador inferior ventilado

| Alimentos                          | Acessório a ser usado  | Função de funcionamento      | Posicionamento da prateleira | Temperatura (°C)                 | Tempo de cozedura (mín) (aprox.) |
|------------------------------------|--|------------------------------|------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|
| Peixe                              | Grelha de arame de aço   | Grelhador inferior ventilado | 4                            | 200                              | 30 ... 35                        |
| Pedaços de galinha                 | Grelha de arame de aço   | Grelhador inferior ventilado | 4                            | 250                              | 25 ... 35                        |
| Almôndega (vitela) - 12 quantidade | Grelha de arame de aço   | Grelhador inferior ventilado | 4                            | 250                              | 30 ... 40                        |
| Bife (inteiro) / Assar (1 kg)      | Grelha de arame de aço - Colocar um tabuleiro numa prateleira inferior | Grelhador inferior ventilado | 3                            | 15 mins. 250, depois 180 ... 190 | 90 ... 110                       |

Não pré-aquecer os pratos recomendado na tabela deste grill.

### 6.1.4 Testar os alimentos

- Os alimentos nesta tabela de cozedura são preparados de acordo com a norma EN 60350-1 para facilitar o teste do produto para fins de controlo.

- Cozinhar os pratos recomendados na tabela de cozedura com um único tabuleiro.

### Tabela de cozedura para alimentos de teste

| Alimentos                            | Acessório a ser usado   | Função de funcionamento                 | Posicionamento da prateleira | Temperatura (°C) | Tempo de cozedura (mín) (aprox.) |
|--------------------------------------|---|---|------------------------------|------------------|----------------------------------|
| Biscoito amanteigado (biscoito doce) | Tabuleiro normal *  | Aquecimento superior e inferior         | 3                            | 140              | 20 ... 30                        |
| Bolos pequenos                       | Tabuleiro normal *  | Aquecimento superior e inferior         | 3                            | 160              | 25 ... 35                        |
| Bolos pequenos                       | Tabuleiro normal *  | Aquecimento ventilado inferior/superior | 3                            | 150              | 20 ... 30                        |
| Pão-de-ló                            | Forma redonda para bolos, 26 cm de diâmetro com grampo na grelha de arame de aço ** | Aquecimento superior e inferior         | 2                            | 160              | 30 ... 40                        |
| Pão-de-ló                            | Forma redonda para bolos, 26 cm de diâmetro com grampo na grelha de arame de aço ** | Aquecimento ventilado inferior/superior | 2                            | 160              | 20 ... 30                        |
| Tarte de maçã                        | Forma redonda de metal preto, 20 cm de diâmetro na grelha de arame de aço **        | Aquecimento superior e inferior         | 2                            | 180              | 50 - 70                          |

Pré-aquecimento recomendado para todos os alimentos

\*Estes acessórios podem não estar incluídos com o produto.

\*\*Estes acessórios não estão incluídos com o seu produto. São acessórios que existem no mercado.

## Grelhador

| Alimentos                          | Acessório a ser usado  | Posicionamento da prateleira | Temperatura (°C) | Tempo de cozedura (mín) (aprox.) |
|------------------------------------|------------------------|------------------------------|------------------|----------------------------------|
| Almôndega (vitela) - 12 quantidade | Grelha de arame de aço | 4                            | 250              | 20 ... 30                        |
| Pão torrado                        | Grelha de arame de aço | 4                            | 250              | 1 - 4                            |

É recomendado pré-aquecer durante 5 minutos para todos os alimentos grelhados.  
Rodar as peças dos alimentos após 1/2 do tempo total para o grelhado.

## 7 Manutenção e limpeza

### 7.1 Informações gerais de limpeza

#### Advertências gerais

- Deixar que o produto arrefeça antes de iniciar a limpeza do mesmo. As superfícies quentes podem provocar queimaduras!
- Não aplicar detergentes sobre as superfícies quentes. Isto pode originar manchas permanentes.
- O produto deve ser completamente limpo e seco após cada utilização. Portanto, os resíduos de alimentos são facilmente limpos e é evitado que estes resíduos se queiem quando o produto for usado novamente mais tarde. Portanto, a vida útil do aparelho estende-se e diminuem os problemas frequentemente enfrentados.
- Não utilize produtos de limpeza a vapor para a limpeza.
- Alguns detergentes ou soluções de limpeza podem provocar danos na superfície. Os agentes de limpeza inadequados são: lixívia, produtos de limpeza que contenham amoníaco, ácido ou cloreto, produtos de limpeza a vapor, agentes de desincrustação, tira-nódoas e ferrugem, produtos de limpeza abrasivos (produtos de limpeza em creme, pó de limpeza, creme de limpeza, esfregão abrasivo e de raspagem, palha de aço, esponjas, panos de limpeza com sujidade e resíduos de detergente).

- Não é necessário material de limpeza especial na limpeza feita após cada utilização. Limpar o produto usando um detergente para a loiça, água morna e uma pano macio ou esponja e secar o mesmo com um pano seco.
- Assegurar que limpa totalmente qualquer líquido que permaneça depois da limpeza e limpar imediatamente quaisquer salpicos de alimentos ocorridos durante a cozedura.
- Não lave nenhum componente do seu aparelho na máquina de lavar louça, salvo indicação em contrário no manual do usuário.

#### Inox - Superfícies em aço inoxidável

- Não usar soluções de limpeza ácidas ou que contenham cloro para limpar as superfícies de aço-inox e as pegas.
- A superfície de aço inoxidável-inox pode mudar de cor com o tempo. Isto é normal. Após cada utilização, limpar com um detergente adequado para as superfícies em inox ou aço inoxidável.
- Limpar com um pano macio embebido e detergente líquido adequado para superfícies em inox, tendo o cuidado de limpar num único sentido.
- Remover de imediato as manchas de calcário, óleo, amidos e proteínas nas superfícies de vidro e de inox . As

manchas podem enferrujar quando permanecerem por longos períodos de tempo.

- Os pulverizadores de limpeza/aplicados na superfície deve ser limpa imediatamente. As soluções de limpeza abrasivas sobre a superfície fazem com que a superfície fique branca.

### **Superfícies esmaltadas**

- O forno tem de arrefecer antes da limpeza na zona de cozedura. A limpeza das superfícies quentes irá criar tanto um risco de incêndio como danos nas superfícies esmaltadas.
- Após cada utilização, limpar as superfícies esmaltadas usando um detergente para a loiça, água morna e uma pano macio ou esponja e secar as mesmas com um pano seco.
- Se o seu produto tiver a função de limpeza fácil a vapor, pode fazer esse tipo de limpeza para sujidade ligeira e não permanente. (Consultar "Limpeza fácil a vapor [▶ 90]").
- Para manchas difíceis, pode-se usar o produto de limpeza de forno e grelhas recomendado no sítio web da marca do seu produto e uma esponja de limpeza que não risque. Não usar um produto de limpeza de fornos exterior..

### **Superfícies catalíticas**

- As paredes laterais na zona de cozedura podem apenas ser revestidas com paredes de esmalte ou catalíticas. Varia de acordo com o modelo.
- As paredes catalíticas têm uma cor mate clara e uma superfície porosa. As paredes catalíticas do forno não devem ser limpas.
- As superfícies absorvem o óleo graças à sua estrutura porosa e começam a brilhar quando a superfície está saturada com óleo, neste caso é recomendado substituir as mesmas.

### **Superfícies de vidro**

- Quando da limpeza das superfícies de vidro, não usar raspadores de metal rijos e materiais de limpeza abrasivos. Podem danificar a superfície de vidro.
- Limpar o aparelho usando um detergente para a loiça, água morna e uma pano de microfibra específico para superfícies de vidro e secar o mesmo com um pano seco de microfibra.
- Se após a limpeza ainda existir detergente residual, deve limpar o mesmo com água fria e secar com um pano de microfibra limpo e seco. Os resíduos do detergente residual podem danificar a superfície de vidro da próxima vez que for utilizada.
- Em circunstância alguma os resíduos secos na superfície de vidro devem ser limpos com facas de serrilha, palha de aço ou utensílios semelhantes para raspar.
- Pode remover as manchas de calcário (manchas amarelas) na superfície de vidro com soluções descalcificadoras existentes no mercado, com uma solução descalcificante como vinagre ou sumo de limão.
- Se a superfície estiver muito suja, aplicar a solução de limpeza sobre a mancha com uma esponja e aguardar o tempo necessário para que a mesma atue devidamente. Nunca limpar a superfície de vidro com um pano húmido.
- As descolorações e as manchas na superfície de vidro são normais e não podem ser consideradas defeitos.

### **Peças em plástico e superfícies pintadas**

- Limpar as peças de plástico e as superfícies pintadas usando um detergente para a loiça, água morna e uma pano macio ou esponja e secar os mesmos com um pano seco.
- Não usar raspadores de metal rijo ou soluções de limpeza abrasivas. Pode danificar as superfícies.

- Assegurar que as juntas dos componentes do produto não são deixadas húmidas e com detergente. Caso contrário, pode ocorrer corrosão nestas juntas.

## 7.2 Limpar os acessórios

Não colocar os acessórios do produto na máquina de lavar loiça exceto se contrariamente indicado no manual do utilizador.

## 7.3 Limpar o painel de controlo

- Quando limpar os painéis com o botão de controlo, deve limpar o painel e os botões com um pano macio humedecido e secar com um pano seco. Não remover os botões e os vedantes que se encontram por baixo para limpar o painel. O painel de controlo e os botões podem ficar danificados.
- Enquanto estiver a limpar os painéis de inox com o botão de controlo, não usar soluções de limpeza para inox em volta dos botões. Os indicadores em volta do botão podem ser apagados.
- Limpar os painéis tácteis de controlo com um pano macio humedecido e secar com um pano seco. Se o seu produto estiver equipado com a função de bloqueio de teclas, deve definir o mesmo antes de iniciar a limpeza do painel de controlo. Caso contrário, pode ocorrer uma deteção incorreta nas teclas.

## 7.4 Limpar o interior do forno (zona de cozedura)

Seguir os passos de limpeza descritos na secção "Informação geral de limpeza" de acordo com os tipos de superfície no seu forno.

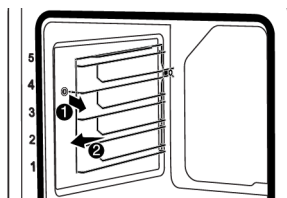
### Limpar as paredes laterais do forno.

As paredes laterais na zona de cozedura podem apenas ser revestidas com paredes de esmalte ou catalíticas. Varia de acordo com o modelo. Se existir uma parede catalítica, consultar a secção "Superfícies catalíticas" para informação.

Se o seu produto for um modelo de prateleira de arame de aço, remover as mesmas antes da limpeza das paredes laterais. Depois completar a limpeza conforme descrito na secção "Informação geral de limpeza" de acordo com os tipos de superfície da parede lateral.

### Para remover as prateleiras laterais em arame de aço:

1. Remover a parte frontal da prateleira em arame de aço puxando a mesma na parede lateral na direção oposta.
2. Puxar a prateleira de arame de aço em direção a si para a remover totalmente.



3. Para voltar a colocar as prateleiras, devem ser repetidos os procedimentos aplicados quando removeu as mesmas a partir do fim para o princípio, respetivamente.

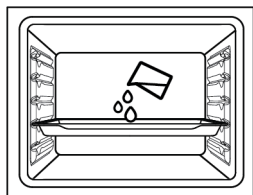
## 7.5 Limpeza fácil a vapor

Isto permite limpar facilmente a sujidade (não permanecendo por muito tempo) que é amolecida pelo vapor dentro do forno e pelas gotas de água condensadas nas superfícies internas do forno.

1. Retirar todos os acessórios do forno.
2. Adicionar 500 ml de água no tabuleiro do forno e colocar o tabuleiro na segunda prateleira do forno.



Não usar água destilada ou filtrada. Usar apenas águas prontas. Não usar soluções com partículas sólidas, alcoólicas ou inflamáveis em vez de água.



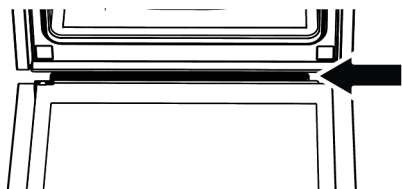
- Colocar o forno no modo de limpeza fácil a vapor e deixar funcionar a 100 °C durante 15 minutos.

Abri a porta imediatamente e limpar as superfícies interiores do forno com uma esponja ou pano humedecido. Será libertado vapor quando abri a porta. Isto pode provocar um risco de queimaduras. Deve ser tido cuidado quando abri a porta. Para sujidade difícil, limpar o produto usando um detergente para a loiça, água morna e um pano macio ou esponja e secar o mesmo com um pano seco.



Na função de limpeza a vapor fácil, espera-se que a água adicionada evapore e condense no interior do forno e na porta do forno para amaciar a sujidade leve formada em seu forno. A condensação formada na porta do forno pode pingar quando a porta do forno for aberta. Assim que abri a porta do forno, limpar a condensação.

(Variam dependendo do modelo do produto. Pode não estar disponíveis no seu produto.) Após a condensação dentro do forno, pode ocorrer poça ou humidade na conduta por baixo do forno. Após a utilização, limpar este tubo da conduta com um pano humedecido e secar.



## 7.6 Limpar a porta do forno

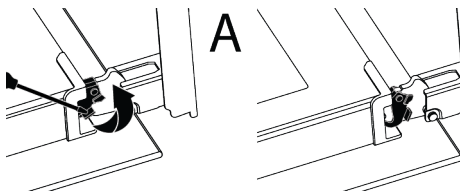
Pode remover a porta do forno e os vidros da porta para os limpar. Como remover as portas e janelas é explicado nas secções “Remover a porta do forno” e “Remover os vidros interiores da porta”. Depois de remover os vidros interiores, limpar os mesmos usando um detergente para a loiça, água morna e uma pano macio ou esponja e secar os mesmos com um pano seco. Para os resíduos de calcário que se possam formar no vidro da porta, limpar o vidro com vinagre e enxaguar.



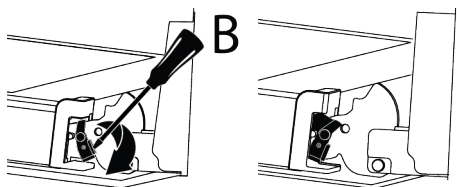
Não usar produtos de limpeza abrasivos, raspadores metálicos, materiais de lâ de aço ou lixívia para limpar a porta do forno e o vidro.

### Remover a porta do forno

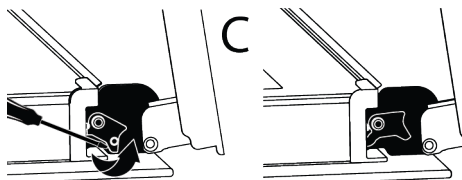
- Abri a porta do forno.
- Abri os cliques na cavidade da dobradiça da porta frontal no lado direito e esquerdo premindo para baixo conforme mostrado na imagem.
- Os tipos de dobradiças variam para os tipos (A), (B), (C) conforme o modelo do produto. As imagens seguintes mostram como abri cada tipo de dobradiça.
- Dobradiça tipo (A) está disponível nos tipos de porta normal.



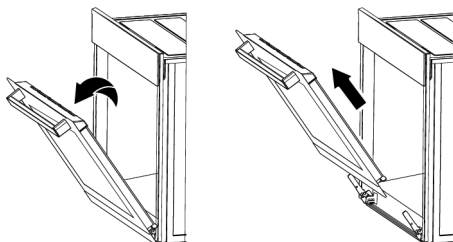
- Dobradiça tipo (B) está disponível nos tipos de porta de abertura suave.



6. Dobradiça tipo (C) está disponível nos tipos de porta de abertura/fecho suave.



7. Colocar a porta do forno numa posição de meio aberta.



8. Puxar a +porta removida para cima para a libertar das dobradiças da direita e da esquerda e remover a mesma.

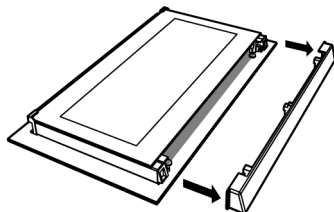
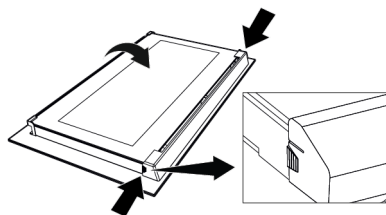
**i** Para voltar a colocar a porta, devem ser repetidos os procedimentos aplicados quando removeu a mesma a partir do fim para o princípio, respetivamente. Quando instalar a porta, assegurar que fecha os cliques na cavidade da dobradiça.

### 7.7 Remover o vidro interior da porta do forno

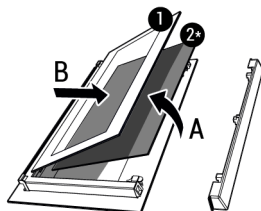
O vidro interior da porta frontal do produto pode ser removido para limpeza.

1. Abrir a porta do forno.
2. Puxar em direção a si, o componente de plástico, encaixado na secção superior da porta frontal, premindo

simultaneamente nos pontos de pressão de ambos os lados do componente e remova o mesmo.



3. Conforme mostrado na figura, levantar suavemente o vidro interior (1) em direção a 'A' e depois remover o mesmo puxando em direção a 'B'.



- 1 Vidro interior      2\* Vidro interior (pode não estar disponíveis no seu produto)

4. Se o seu produto tiver um vidro interior (2), repita o mesmo processo para o remover (2).
5. O primeiro passo de remontagem da porta é voltar a colocar o vidro interior (2). Colocar o rebordo cinzelado do vidro de encontro ao rebordo cinzelado da entrada em plástico. (Se o seu produto tiver um vidro interior) O vidro interior (2) tem de ser encaixado à entrada em plástico o mais perto possível do vidro mais interior (1).

- Enquanto estiver a voltar a montar o vidro mais interior (1), deve prestar atenção para colocar o lado impresso do vidro no vidro interior. É importante colocar os cantos inferiores dos vidros mais interiores (1) para se ajustarem às entradas inferiores em plástico.
- Empurrar o componente em plástico em direção à estrutura até ser ouvido o com de um "clique".

## 7.8 Limpar a lâmpada do forno

Na eventualidade de uma porta de vidro da lâmpada do forno na área de cozedura ficar suja; limpar com detergente de lavar a loiça, água morna e um pano macio ou esponja e secar com um pano seco. No caso de a lâmpada não funcionar, pode substituir a mesma seguindo os passos na secção seguinte.

### Limpar a lâmpada do forno

#### Advertências gerais

- Para evitar o risco de choque elétrico antes de substituir a lâmpada do forno, desligar o produto e deixar que o forno arrefeça. As superfícies quentes podem provocar queimaduras!
- O forno é alimentado por uma lâmpada incandescente com menos de 40 W, menos de 60 mm na altura, menos de 30 mm no diâmetro ou por uma lâmpada de halogénio com tomadas G9 com menos de 60 W de potência. As lâmpadas são adequadas para funcionar e temperaturas superiores a 300°C. As lâmpadas do forno encontram-se disponíveis numa Assistência Autorizada ou através de técnicos credenciados. Este produto contém, uma lâmpada de classe energética G.
- A posição da lâmpada pode diferir da que é mostrada na imagem.
- A lâmpada usada neste produto não é adequada para usar na iluminação doméstica. A finalidade desta lâmpada é ajudar o utilizador a ver os produtos alimentares.

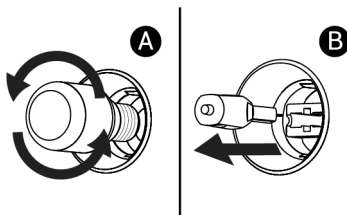
- As lâmpadas usadas neste produto devem suportar condições físicas extremas tal como temperaturas superiores a 50 °C.

#### Se o seu forno tiver uma lâmpada redonda. **PT**

- Desligar o produto da eletricidade.
- Remover a tampa de vidro rodando a mesma no sentido anti-horário.



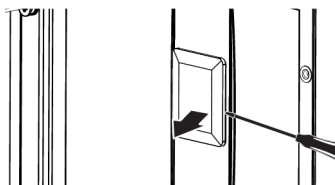
- Se a lâmpada do forno for do tipo (A) mostrado na figura abaixo, rodar a lâmpada do forno conforme mostrado na figura e substituir a mesma por outra nova. Se for um modelo do tipo (B), puxar a mesma para fora como mostrado na figura e substituí-la por uma outra nova.



- Voltar a colocar a tampa de vidro.

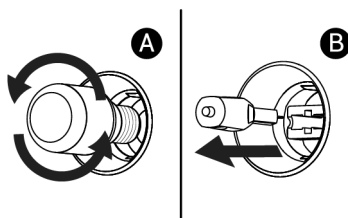
#### Se o seu forno tiver uma lâmpada quadrada.

- Desligar o produto da eletricidade.
- Remover as prateleiras de arame de acordo com a descrição.



3. Levantar o vidro de proteção da lâmpada com uma chave de fendas. Remova o parafuso primeiro, se houver um parafuso na lâmpada quadrada do seu produto.
4. Se a lâmpada do forno for do tipo (A) mostrado na figura abaixo, rodar a lâmpada do forno conforme mostrado na figura e substituir a mesma por outra nova. Se for um modelo do tipo

(B), puxar a mesma para fora como mostrado na figura e substituí-la por uma outra nova.



5. Voltar a colocar a tampa de vidro e as prateleiras de arame de aço.

## 8 Solução de problemas

Se o problema persistir após seguir as instruções desta seção, entre em contato com seu fornecedor ou um Serviço Autorizado. Nunca tente consertar seu produto por conta própria.

### O vapor é emanado enquanto o forno está funcionando.

- É normal ver vapor durante a operação. >>> Isso não é um erro.

### Gotas de água aparecem durante o cozimento

- O vapor gerado durante o cozimento condensa ao entrar em contato com as superfícies frias externas ao produto, podendo formar gotas de água. >>> Isso não é um erro.

### Sons de metal são ouvidos enquanto o produto está aquecendo e esfriando.

- Peças de metal podem expandir e emitir sons quando aquecidas. >>> Isso não é um erro.

### O produto não funciona.

- O fusível pode estar com defeito ou queimado. >>> Verifique os fusíveis na caixa de fusíveis. Troque-os se necessário ou reative-os.
- O aparelho pode não estar conectado à tomada (aterrada). >>> Verifique se o eletrodoméstico está conectado à tomada.
- (Se houver timer no seu eletrodoméstico) As teclas do painel de controle não funcionam. >>> Se o seu

produto tiver um bloqueio de teclas, o bloqueio de teclas pode estar ativado, desative o bloqueio de teclas.

### A luz do forno não está acesa.

- A lâmpada do forno pode estar com defeito. >>> Substitua a lâmpada do forno.
- Sem eletricidade. >>> Certifique-se de que a rede elétrica esteja funcionando e verifique os fusíveis na caixa de fusíveis. Troque os fusíveis se necessário ou reative-os.

### O forno não está aquecendo.

- O forno pode não estar configurado para uma função de cozedura e/ou temperatura específica. >>> Defina o forno para uma função de cozimento e/ou temperatura específica.
- Para os modelos com timer, a hora não é definida. >>> Defina a hora.
- Sem eletricidade. >>> Certifique-se de que a rede elétrica esteja funcionando e verifique os fusíveis na caixa de fusíveis. Troque os fusíveis se necessário ou reative-os.



