



Ugradna rerna

Uputstvo za upotrebu

Vgrajena pečica

Navodila za uporabo



BBIM18500DXPSW

385442456_4/ SR/ SL/ R.AA/ 06/09/23 02:48
7757788411

Dobrodošli!

Poštovani kupci,

Hvala što ste odabrali Bekeo 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 vrel površine.

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

A

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Pregled sadržaja

1 Bezbednosna uputstva.....	4
1.1 Predviđena namena	4
1.2 Bezbednost dece, ugroženih osoba i kućnih ljubimaca	4
1.3 Električna bezbednost.....	5
1.4 Bezbednost u transportu	6
1.5 Bezbednost pri ugradnji	7
1.6 Bezbednost upotrebe	7
1.7 Upozorenja o temperaturi	8
1.8 Upotreba dodataka.....	8
1.9 Bezbednost kuvanja	8
1.10 Bezbednost pri održavanju i čišćenju	9
1.11 Samočišćenje na visokoj temperaturi (piroliza)	10
2 Uputstva za zaštitu životne sredine	10
2.1 Direktiva o otpadu	10
2.1.1 Usaglašenost sa WEEE direktivom i odlaganjem proizvoda u otpad	10
2.2 Informacije o ambalaži	10
2.3 Preporuke za uštedu energije	11
3 Vaš proizvod.....	12
3.1 Predstavljanje proizvoda.....	12
3.2 Predstavljanje i upotreba kontrolne table proizvoda	12
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.....	18
4 Prva upotreba.....	19
4.1 Prvo podešavanje tajmera	19
4.2 Početno čišćenje	20
5 Korišćenje rerne	21
5.1 Opšte informacije o korišćenju rerne	21
5.2 Rad kontrolne jedinice rerne	21
5.3 Podešavanja	25
5.4 Korišćenje sonde za meso.....	31
6 Opšte informacije o pečenju	33

6.1 Opšta upozorenja o pečenju hrane u rerni	33
6.1.1 Peciva i hrana iz rerne.....	33
6.1.2 Meso, riba i živinsko meso	36
6.1.3 Gril	37
6.1.4 Testna jela	38
7 Održavanje i čišćenje	39
7.1 Opšte informacije o čišćenju	39
7.2 Pribor za čišćenje	41
7.3 Čišćenje kontrolne table	41
7.4 Čišćenje unutrašnjosti rerne (površina za spremanje hrane)	41
7.5 Samočišćenje na visokoj temperaturi.....	41
7.6 Čišćenje vrata rerne	42
7.7 Skidanje unutrašnjeg stakla sa vrata rerne	43
7.8 Čišćenje sijalice u rerni.....	44
8 Rešavanje problema	46



1 Bezbednosna uputstva

SR

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



1.1 Predviđena namena

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



1.2 Bezbednost dece, ugroženih osoba i kućnih ljubimaca

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

iskustva, isključivo ukoliko su pod nadzorom i kada im se objašnjava način bezbedne upotrebe aparata i moguće opasnosti.

- Deca se ne smeju igrati sa uređajem. Deca nikada ne smeju da čiste i održavaju uređaj, sem ako se nalaze pod nadzorom odrasle osobe.
- Ovaj proizvod ne smeju koristiti osobe sa fizičkim, čulnim ili mentalnim nedostacima (uključujući decu), osim ako se drže pod nadzorom ili dobiju potrebna uputstva.
- Decu treba nadzirati kako bi se obezbedilo da se ne igraju sa ovim uređajem.
- Električni proizvodi su opasni za decu i kućne ljubimce. Deca i kućni ljubimci ne smeju se igrati, penjati se ili ulaziti u proizvod.
- Ne stavljajte predmete na proizvod koje deca mogu da dohvate.
- **UPOZORENJE:** Tokom upotrebe, dostupne površine proizvoda su vruće. Decu držite dalje od proizvoda.
- Ambalažni materijal čuvajte izvan dohvata djece. Postoji rizik od ozlede i gušenja!

- Kada su vrata otvorena, ne stavljajte teške predmete na njih i ne dozvolite deci da sede na njima. Možete izazvati prevrtanje ili oštećenje šarki na vratima rerne.
- Zbog bezbednosti dece, isključite utikač i onemogućite rad proizvoda pre nego što ga odložite.



1.3 Električna bezbednost

- Uređaj 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 proizvoda moraju biti na lako dostupnom mestu (na koje neće uticati plamen ploče za kuvanje). 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 elektrinom energijom i odvajanje svih polova od mreže.

- Proizvod se ne sme priključiti u utičnicu tokom ugradnje, popravke i transporta.
 - Uključite proizvod u uzemljenu utičnicu koja odgovara vrednostima napona struje i frekvencije navedene na tipskoj nalepnici.
 - Ako vaš proizvod nema kabl, koristite samo kabl za napajanje 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.
 - Donje površine rerne se takođe zagrevaju tokom upotrebe. Kablovi za napajanje ne smeju dodirivati zadnju površinu, ukoliko je taj slučaj, priključci se mogu oštetiti.
 - Pazite da ne zaglavite električni kabl između vrata rerne i okvira i ne postavljajte ga na vruće površine. U suprotnom, izolacija kabla može se rastopiti i izazvati požar kao rezultat kratkog spoja.
 - Koristite samo originalni kabl. Ne koristite odsečene ili oštećene ili produžne kablove.
 - Ako je kabl za napajanje oštećen, mora ga zameniti proizvođač, ovlašćeni servis ili osoba koju je odredila kompanija uvoznik, kako bi se sprečile moguće opasnosti.
 - **UPOZORENJE:** Pre zamene sijalice u rerni, isključite proizvod sa napajanja da biste izbegli opasnost od strujnih udara. Isključite proizvod ili isključite osigurač u kutiji s osiguračima.
- Ako vaš proizvod ima kabal za napajanje i utikač:
- Ne priključujte proizvod u utičnicu koja je labava, ispala iz svog ležišta, slomljena, prljava, masna, uz rizik od kontakta sa vodom (na primer, voda koja može procuriti iz šaltera).
 - Nikada ne dodirujte utikač vlažnim rukama! Nikada ne isključujte utikač povlačenjem kabla, uvek ga izvucite držeći utikač.
 - Proverite da li je utikač proizvoda čvrsto priključen u utičnicu da se izbegne stvaranje luka.



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.
- Ne stavljajte druge predmete na uređaj i nosite ga uspravno.
- Kada treba da transportujete proizvod, zamotajte ga u ambalažni materijal ili debeli karton i čvrsto ga zalepite. Učvrstite proizvod trakom kako ne bi došlo do oštećenja uklonjivih ili pokretnih delova proizvoda ili samog proizvoda.
- Pogledajte celi proizvod da bi utvrdili da li ima oštećenja koja su mogla nastati tokom transporta.

1.5 Bezbednost pri ugradnji

- Pre ugradnje proizvoda, proverite da li ima oštećenja. Ako je proizvod oštećen, nemojte ga ugrađivati.
- Ne postavljajte proizvod u blizini izvora toplote (radijatori, šporet i sl.).
- Održavajte okolni prostor svih ventilacionih kanala proizvoda slobodnim.
- Da biste sprečili pregrevanje, proizvod ne treba postavljati iza ukrasnih vrata.

1.6 Bezbednost upotrebe

- Vodite računa da je uređaj isključen nakon svake upotrebe.
- Ako proizvod nećete koristiti duže vreme, isključite ga sa napajanja ili isključite osigurač u kutiji sa osiguračima.
- Ne koristite neispravan ili oštećen proizvod. Ako postoje, isključite električne/plinske priključke proizvoda i pozovite ovlašćeni servis.
- Ne koristite proizvod ako su uklonjena ili polomljena stakla prednjih vrata.
- Ne penjite se na proizvod da biste dohvatili bilo šta ili iz bilo kojeg drugog razloga.
- Nikada ne koristite proizvod kada vam je rasuđivanje ili koordinacija narušena upotrebom alkohola i/ili droga.
- Zapaljivi predmeti ostavljeni u području za pripremu hrane mogu se zapaliti. Nikada ne čuvajte zapaljive predmete u području za pripremu hrane.
- Ručka rerne nije sušilica za peškire. Kada koristite proizvod, ne kačite peškire, rukavice ili sličan tekstil 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:** Pristupni delovi proizvoda će biti vrući tokom rada. Vodite računa da ne dodirnete proizvod i grejne elemente. Deca mlađa od 8 godina ne smeju se približavati proizvodu bez odrasle osobe.
- Ne stavljajte zapaljive/eksplozivne materijale u blizini proizvoda, jer će ivice biti vruće tokom rada.
- Budući da para može izaći iz rerne, držite se na propisnoj udaljenosti dok otvarate vrata rerne. Para može izazvati opekotine na rukama, licu i/ili očima.
- Tokom rada, proizvod može postati vruć. Treba voditi računa da ne dodirnete vruće delove, unutrašnjost rerne i grejne elemente.
- Uvek koristite rukavice za rernu otporne na toplotu dok stavljate hranu u vruću rernu, ili vadite hranu iz zagrejjane rerne itd.

1.8 Upotreba dodataka

- Važno je da metalna rešetka i pleh budu propisno postavljeni na predviđena mesta za iste. Za detaljne informacije pogledajte odeljak „**Upotreba dodataka**“.
- Dodaci mogu oštetiti staklo na vratima prilikom zatvaranja vrata proizvoda. Dodatke uvek gurnite do kraja prostora za pečenje.
- Koristite samo sondu za meso preporučenu za ovu rernu.

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, ulje itd. mogu se zapaliti u prostoru za spremanje hrane. Pre spremanja hrane uklonite krupnije nečistoće.
- Opasnost od trovanja hranom: Ne čuvajte hranu u rerni duže od sat vremena pre i posle pripreme. U suprotnom možete izazvati trovanje hranom ili bolesti.

- Ne zagrevajte zatvorene konzerve i staklene tegle u rerni. Pritisak koji bi se stvorio u konzervi/tegli može izazvati njeno pucanje.
- Stavite papir za pečenje u posuđe ili pribor za rernu (pleh, žičani gril, itd.) s hranom i stavite ga u prethodno zagrejanu rernu. Uklonite suvišne komade papira za pečenje sa dodataka ili posude kako biste izbegli dodir s grijaćim elementima rerne. Nikada ne koristite papir za pečenje na temperaturi u rerni većoj od maksimalne temperature korišćenja navedene na papiru za pečenje koji koristite. Nikada ne stavljajte papir za pečenje na dno rerne.
- Pleh za pečenje, tanjire ili aluminijumsku foliju ne postavljajte direktno na dno rerne. Akumulirana toplota može oštetiti dno rerne.
- Za vreme grilovanja zatvorite vrata rerne. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Hrana koja nije adekvatna za grilovanje predstavlja opasnost od nastanka požara. Grilujte samo hranu koja se sme obrađivati na temperaturi za intenzivno grilovanje. Takođe, hranu ne stavljajte

predaleko u zadnji deo grila. Ovo je najtoplije područje i masna hrana se može zapaliti.



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.
- Za čišćenje stakla prednjih vrata rerne/(ako postoje) gornjih stakala rerne nemojte koristiti gruba abrazivna sredstva za čišćenje, metalne strugače, žičanu vunu ili sredstva za izbeljivanje. Ovi materijali mogu prouzrokovati ogrebotine i pucanje staklenih površina.
- Kontrolnu tablu uvek održavajte čistom i suvom. Vlažna i prljava površina može prouzrokovati probleme u radu sa funkcijama.



1.11 Samočišćenje na visokoj temperaturi (piroliza)

- Tokom samočišćenja površine postaju toplije nego kod standardne upotrebe. Držite decu na propisnoj udaljenosti.
- Vruće površine izazivaju opekotine! Ne dodirujte proizvod tokom samočišćenja, a deca neka borave na propisnoj udaljenosti od proizvoda. Sačekajte najmanje 30 minuta pre uklanjanja ostataka.

- Tokom samočišćenja, oslobađa se dim usled izgaranja ostataka hrane. Nadgledajte svoju kuhinju tokom procesa čišćenja.
- Pre početka čišćenja, očistite spoljne površine rerne i ostatke hrane unutar rerne krpom natopljenom deteržentom. Izvadite sve dodatke i pribor za jelo iz rerne. Ako vaš proizvod ima dodatke za pirolizu (otporne na visoke temperature samočišćenja), ne morate taj pribor uklanjati iz rerne.
- Ako je ploča za kuvanje iznad vaše rerne, nemojte da je koristite tokom pirolize.

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.

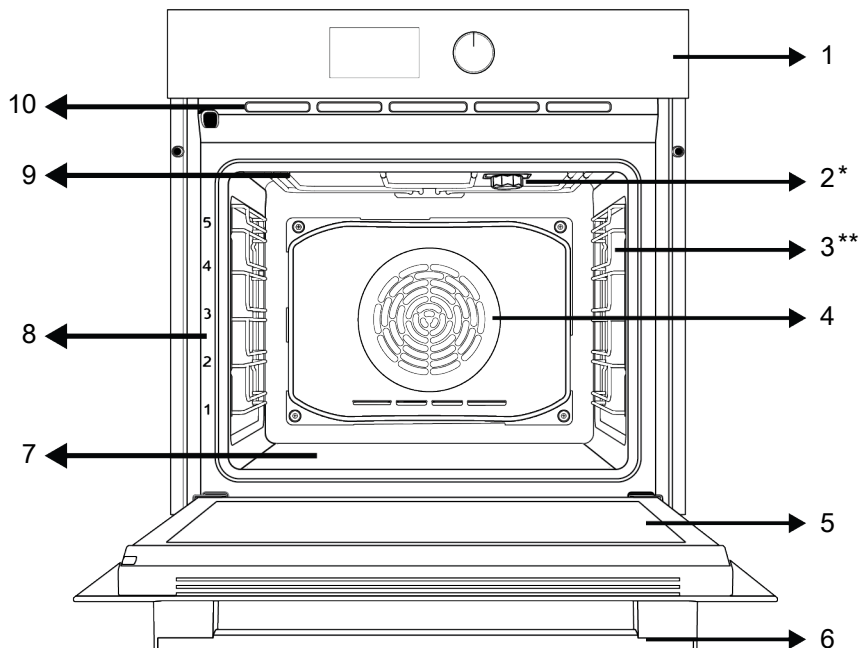
2.3 Preporuke za uštedu energije

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.
- Ne otvarajte vrata rerne dok pečete u radnoj funkciji "Eko grejanje s ventilatorom". Ako ne otvarate vrata, unutrašnja temperatura se optimizuje da bi se uštedela energija u radnoj funkciji "Eko grejanje s ventilatorom", pri čemu se ta temperatura može razlikovati od one koja je prikazana na ekranu.

3.1 Predstavljanje proizvoda



1 Kontrolna tabla

3 Žičane police

5 Vrata

7 Donji grejač (ispod čelične ploče)

9 Gornji grejač

2 Sijalica

4 Motor ventilatora (iza čelične ploče)

6 Ručka

8 Pozicije polica

10 Ventilacioni otvori

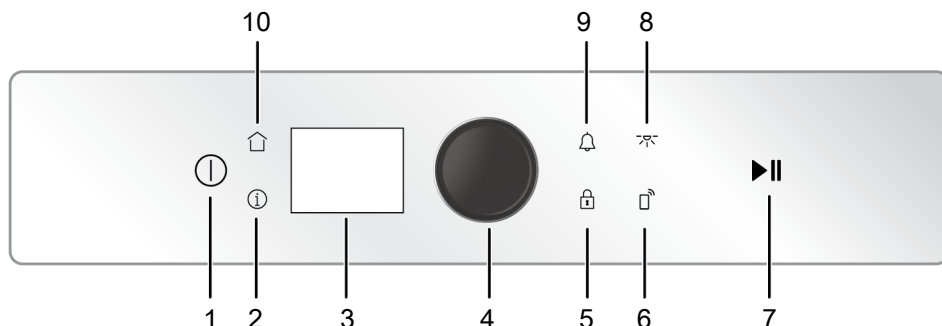
* Razlikuje se u zavisnosti od modela. Vaš proizvod možda nije opremljen sijalicom ili se vrsta i lokacija sijalice mogu razlikovati od slike.

** 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 Taster ON/OFF (Uključivanje/ Isključivanje) | 2 Info ključ |
| 3 Ekran na dodir | 4 Kontrolno dugme rerne |
| 5 Taster za zaključavanje tastera | 6 Taster daljinskog upravljača |
| 7 Taster za početak/završetak pečenja | 8 Taster sijalice |
| 9 Taster za alarm | 10 Taster za povratak u glavni meni |

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

Kontrolno dugme rerne

Možete da prelazite između menija na ekranu okretanjem kontrolnog dugmeta rerne udesno/ulevo i aktivirate menije pritiskom na njega.

Ekran osetljiv na dodir

Možete aktivirati sve vrste funkcija dodirom na ekran osetljiv na dodir, a možete da pomerate funkcije prevlačenjem na nekim ekranima.

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
	Rad sa ventilatorom	-	Rerna se ne zagreva. Radi samo ventilator (na zadnjoj strani). Odgovara za otapanje zamrznute hrane, sporo i na sobnoj temperaturi i za rashlađivanje pečene hrane. Vreme potrebno za odmrzavanje celog komada mesa je duže nego za hranu sa žitaricama.
	Gornji i donji grejač	40-280	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	40-220	Uključeno je samo donje grejanje. Pogodan je za hranu kojoj je potrebno porumeniti na dnu.
	Gornji i donji grejač + ventilator	40-280	Vrući vazduh zagrejan gornjim i donjim grejačima raspoređuje se ravnomerno i brzo kroz rernu pomoću ventilatora. Pečenje u samo jednom plehu.
	Grejanje s ventilatorom	40-280	Vrući vazduh zagrejan grejačem ventilatora se ravnomerno i brzo distribuira kroz pećnicu sa ventilatorom. Pogodan je za kuvanje u više posuda na različitim nivoima polica.
	Eko grejanje s ventilatorom	160-220	Da biste uštedeli energiju, možete da koristite ovu funkciju umesto korišćenja „Grejanje s ventilatorom” u opsegu od 160-220°C. Ali; vreme kuvanja će biti malo duže.
	Funkcija "Pizza"	40-280	Donji grejač i grejanje ventilatorom rade. Pogodan je za kuvanje pice.
	Funkcija "3D"	40-280	Funkcije gornjeg grejanja, donjeg grejanja i grejanja ventilatora rade. Svaka strana proizvoda koji se kuva peče se podjednako i brzo. Kuvanje se vrši na jednoj posudi.
	Niski gril	40-280	Mali gril na gornjem delu rerne radi. Pogodan je za grilovanje malih količina.
	Puni gril	40-280	Veliki gril na gornjem delu rerne radi. Pogodan je za grilovanje velikih količina.
	Puni gril + ventilator	40-280	Vrući vazduh zagrejan tokom funkcije velikog grila brzo se raspoređuje u rerni ventilatorom. Pogodan je za grilovanje velikih količina.
	Funkcija održavanja toplote	40-100	Koristi se za održavanje hrane na temperaturi spremnoj za posluživanje duže vreme.
	Kuvanje na niskim temperaturama	50-150	Hranu zagrevaju gornji i donji grejač istovremeno. Pogodna je za sporo spremanje pečenja/zapečenih komada mesa (teletina, jagnjetina, živina itd.) u otvorenoj posudi na niskoj temperaturi. Kada koristite ovu funkciju, vaše pečeno meso biće mekano i sočno. Koristite higijensko meso. Prethodno pržite/zapelite sve površine mesa u tavi zagrejanj na visokoj temperaturi u aparatima kao što su grejna ploča i gril. Prethodno prženo/zapečeno meso možete dugo peći na temperaturi podešenoj u funkciji "Kuvanje na niskim temperaturama" Pečenje u samo jednom plehu.

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

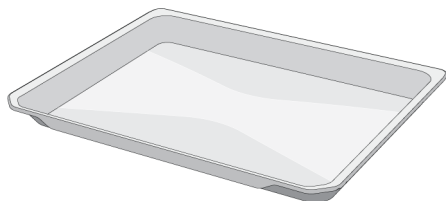
zavisnosti od modela uređaja. Možda uz vaš uređaj ne postoji svaki dodatak opisan u uputstvu za upotrebu.



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

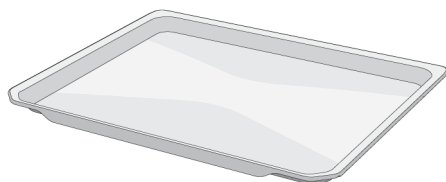
Standardni pleh

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



Pleh za testa

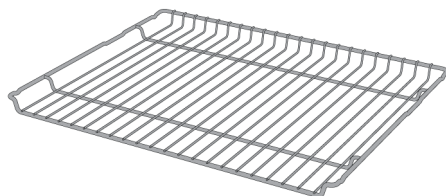
Koristi se za testo kao što su kolačići i keksi.



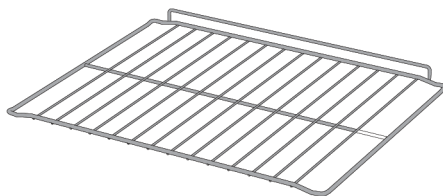
Žičani gril

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 :

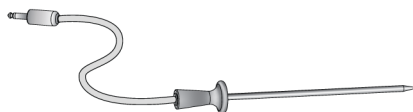


Na modelima bez žičanih polica :



Sonda za meso

Kada spremate jela od mesa, zašiljeni kraj zabodite u meso, a drugi kraj zakačite za otvor na bočnoj strani rerne.

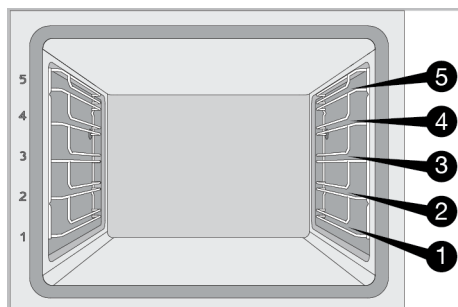


3.5 Korišćenje dodataka uređaja

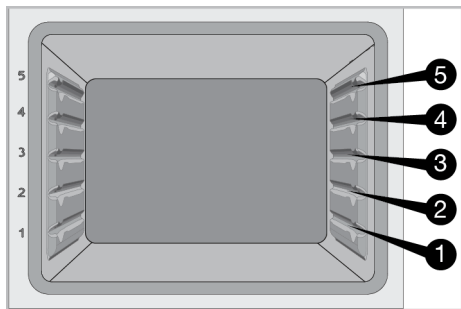
Police za pripremu hrane

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

Na modelima sa žičanim policama :



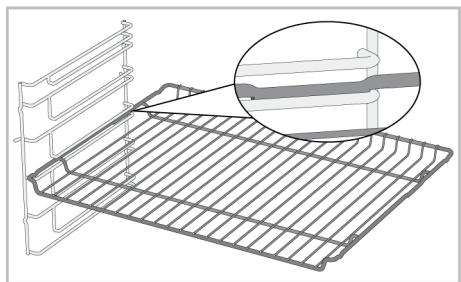
Na modelima bez žičanih policica :



Postavljanje žice za gril na policama za pečenje

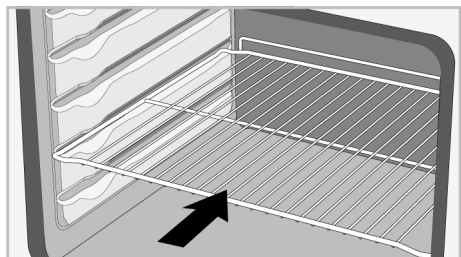
Na modelima sa žičanim policama :

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



Na modelima bez žičanih policica :

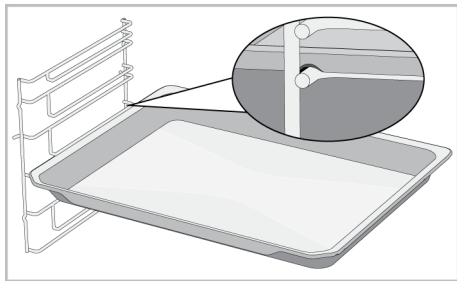
Ključno je da žicu za gril propisno postavite na bočne police. Žica za gril se u samo jednom smeru može postaviti na policu. Dok postavljate žicu za gril na policu, otvoreni deo mora biti na prednjoj strani.



Postavljanje pleha na police za pečenje

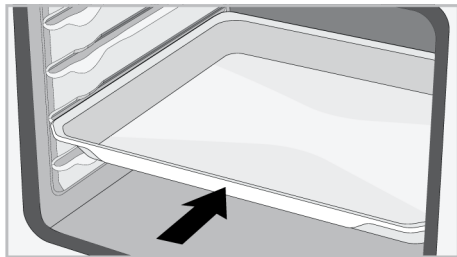
Na modelima sa žičanim policama :

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



Na modelima bez žičanih policica :

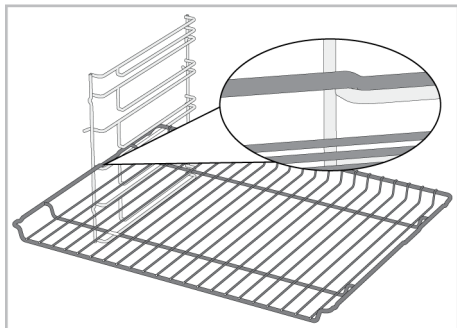
Takođe je od presudnog značaja propisno postaviti plehove na bočne police. Pleh se u samo jednom smeru može postaviti na policu. Dok postavljate pleh na željenu policu, njegova strana dizajnirana za držanje mora biti okrenuta sa prednje strane.



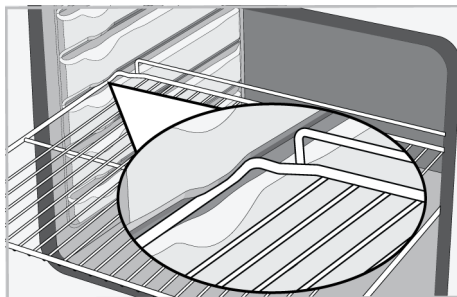
Funkcija zaustavljanja žice za gril

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 :

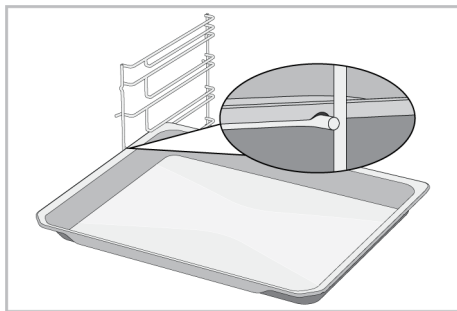


Na modelima bez žičanih policica :



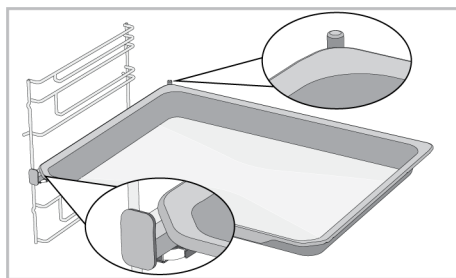
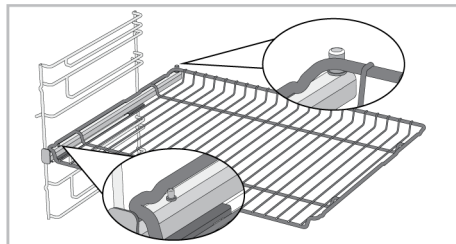
Funkcija graničnika pleha - Na modelima sa žičanim policama

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 ²
Ukupna potrošnja električne energij (kW)	3,4
Vrsta rerne	Multifunkcionalna rerma

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

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



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



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



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

4 Prva upotreba

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

4.1 Prvo podešavanje tajmera



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

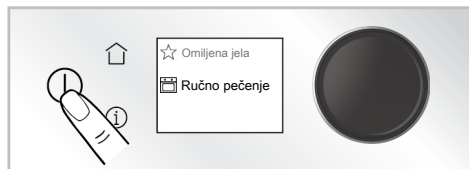
Pre prve upotrebe rerne, preporučuje se podešavanje datuma, vremena i jezika. Izvršite ova podešavanja prateći uputstva. Za ostala podešavanja pogledajte objašnjenja u odeljku „**Podešavanja**“.

Podešavanja tajmera

✓ Da biste promenili podešavanje tajmera;

1. Kada je rerna isključena (kada se na ekranu pojavljuje tačno vreme), dodirnite taster  da biste aktivirali meni za podešavanja.

⇒ Na ekranu je prikazan meni početnog ekrana.



2. Okrenite kontrolno dugme udesno/ulevo da biste označili meni "Tajmer".



3. Pristupite ekranu podešavanja tajmera dodirom na "Tajmer" na ekranu ili pritiskom na kontrolno dugme jednom.

⇒ Na ekranu je aktivirano polje za tajmer.

4. Okrenite kontrolno dugme rerne udesno/ulevo da biste podesili tačno vreme i potvrdite podešavanje pritiskom na kontrolno dugme jednom.



⇒ Na ekranu se aktivira polje za minut.

5. Okrenite kontrolno dugme rerne udesno/ulevo da podesite trenutni minut i završite podešavanje datuma dodirom na "Nazad".



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

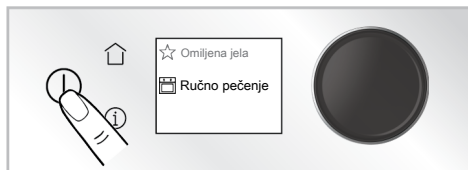


U slučaju prekida napajanja, podešavanje tačnog vremena se poništava. Potrebno je ponovo izvršiti podešavanje.

Podešavanje jezika

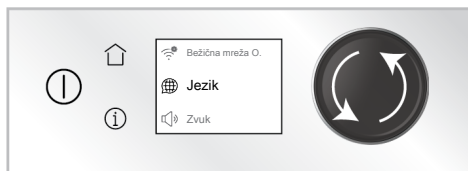
✓ Da biste promenili podešavanje jezika;

1. Kada je rerna isključena (kada se na ekranu pojavljuje tačno vreme), dodirnite taster da biste uključili reru.



⇒ Na ekranu je prikazan meni početnog ekrana.

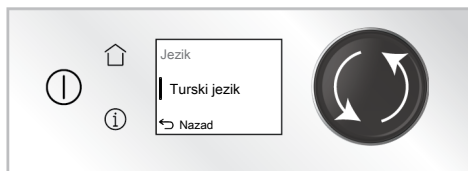
2. Okrenite kontrolno dugme udesno/ulevo da biste označili meni "Jezik".



3. Pristupite ekranu podešavanja jezika dodirom na "Jezik" na ekranu ili pritiskom na kontrolno dugme jednom.



4. Prilagođeni jezik je prikazan na ekranu.



5. Okrenite kontrolno dugme rerne udesno/ulevo da biste podesili jezik koji želite i potvrdite podešavanje pritiskom

na kontrolno dugme jednom. Završite podešavanje jezika dodirom na taster "Nazad" na ekranu.

4.2 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 dodataka;

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

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

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

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

5.2 Rad kontrolne jedinice rerne

Opšta upozorenja za kontrolnu jedinicu rerne

- Maksimalno vreme koje se može podesiti za period pečenja je 5:59 sati. U funkciji održavanja temperature, ovo vreme je 23:59 sati. U slučaju nestanka struje, unapred podešeno vreme za početak pečenja i vreme pečenja se poništavaju.
- Prilikom bilo kakvog podešavanja, odgovarajući simboli trepere na ekranu. Potrebno je sačuvati izvršena

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.

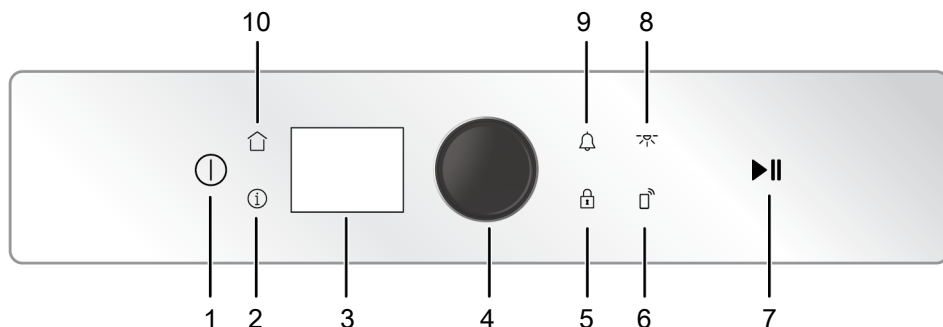
Svetlo u rerni

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.

U nekim funkcijama pečenja sijalica se nikada ne uključuje radi uštede energije. Ako postoji taster  na kontrolnoj tabli: U slučajevima u kojima se sijalica rerne automatski uključi ili isključi, možete bilo kada da je uključite i isključite dodirom na taster .

podešavanja, bilo dodirom na odgovarajući taster u opisu ili kratkim čekanjem.

- Ako je vreme pečenja podešeno, kada započne pečenje, preostalo vreme se prikazuje na ekranu.
- Прe него што почнете са кувањем, уверите се да је поклопац отвора сонде за месо затворен ако кувате без сонде за месо.



- 1 Taster ON/OFF (Uključivanje/ Isključivanje)
- 3 Ekran na dodir
- 5 Taster za zaključavanje tastera
- 7 Taster za početak/završetak pečenja
- 9 Taster za alarm

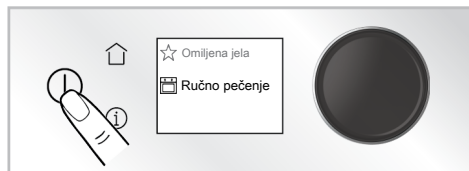
- 2 Info ključ
- 4 Kontrolno dugme rerne
- 6 Taster daljinskog upravljača
- 8 Taster sijalice
- 10 Taster za povratak u glavni meni

Uključivanje/Isključivanje rerne

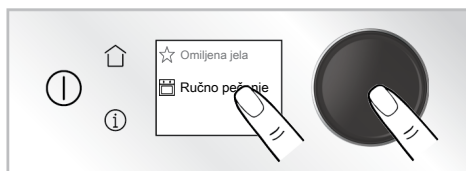
1. Dok je rerina aktivna, možete je isključiti pritiskom na "1" na približno 3 sekunde.
 - ⇒ Nakon animacije ekrana rerne, prikazuje se ekran glavnog menija.
2. Ako rerina radi, možete isključiti rernu dodirom dugmeta "1" približno 3 sekunde.

Meni za ručno pečenje

1. Uključite rernu dodirom na taster 1.
 - ⇒ Na ekranu je prikazan meni početnog ekrana.

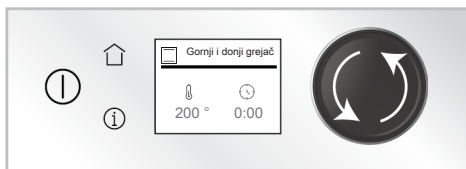


2. Pristupite ekranu funkcija pečenja dodirom na "Ručno pečenje" na ekranu ili pritiskom na kontrolno dugme jednog.

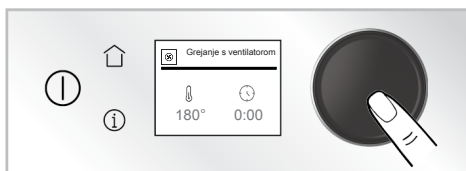


⇒ Prikazuje se prva radna funkcija koja je definisana na ekranu.

3. Okrenite kontrolno dugme rerne udesno/ulevo i izaberite radnu funkciju koju želite da koristite za pečenje.



4. Unapred definisana temperatura za izabranu radnu funkciju pojavljuje se na ekranu. Pritisnite kontrolno dugme rerne jednom da promenite ovu temperaturu.



5. Okrenite kontrolno dugme rene udesno/ulevo i izaberite temperaturu koju želite da koristite za pečenje.



6. **Da biste podesili vreme pečenja:** Ako želite da neko vreme radite sa pečenjem na podešavanjima funkcije i temperature koje ste podesili i automatski završite pečenje po isteku vremena, podesite vreme pečenja. Ako počnete da spremate hranu dodirnom dugmeta ►|| bez podešavanja vremena, trebalo bi da pratite pečenje ručno i sami ga završite. Podesite željeno vreme pečenja okretanjem kontrolnog dugmeta udesno/ulevo. (Kao primer, funkcija "Grejanje s ventilatorom", podešavanja na 200 °C i vreme pečenja od 30 minuta prikazani su na slikama).



7. Ako su sva podešavanja odgovarajuća, dodirnite ►|| za početak pečenja.

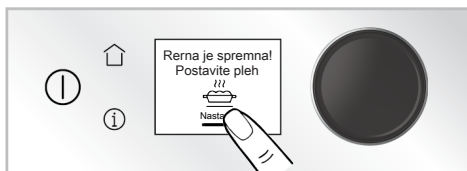
⇒ Prikazuje se ekran prethodnog zagrevanja.

8. Na ekranu za prethodno zagrevanje, rerna će za kratko vreme podesiti unutrašnju temperaturu rene na podešenu temperaturu tako što će uključiti sve grejače kako bi dostigla podešenu temperaturu. Možete sačekati završetak prethodnog zagrevanja na ovom ekranu ili preskočiti prethodno zagrevanje tako što ćete jednom dodirnuti kontrolno dugme "Preskoči".

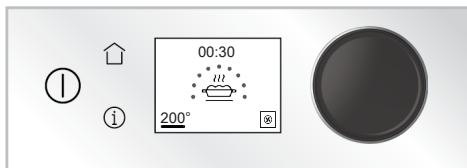


9. Kada je prethodno zagrevanje završeno, na ekranu se prikazuje predlog koji označava „postavite pleh za rernu“.

10. Stavite svoj obrok u rernu, zatvorite vrata rene i jednom dodirnite "Nastavak".



11. Pečenje počinje. Dok pečenje traje, možete otkazati pečenje ili promeniti podešavanja. Da biste izvršili podešavanje, možete pritisnuti dugme za funkciju rene i okrenuti ga udesno/levo. Kad god pritisnete ovo dugme, radna funkcija će se prebaciti između temperature i vremena pečenja.



- ⇒ Ako vreme pečenja nije podešeno, rerna radi u manuelnom režimu. Ako je vaš obrok spremljen, prvo dodirnite dugme ►||, a zatim ga možete preskočiti dodirnom na "Otkazano" jednom na ekranu i završiti pečenje dodirnom na njega. U suprotnom, rerna nastavlja da radi.
- ⇒ Ako je vreme pečenja podešeno, rerna prestaje da radi na kraju pečenja. Na ekranu se prikazuju simboli "Nastavak" i "Dodaj u Omiljene". Ako dodirnete "Nastavak", rerna nastavlja da radi

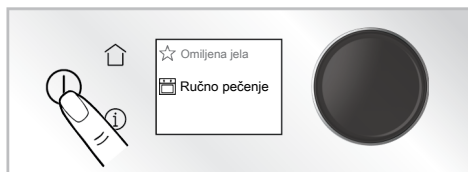
još 5 minuta na podešenim podešavanjima funkcije i temperature. Ako dodirnete "Dodaj u Omiljene", možete da sačuvate podešavanja pečenja za omiljeni odeljak.

Meniji hrane gotove za serviranje

- ✓ Meniji, koji su dostupni na kontrolnoj jedinici rerne, uključuju recepte, koje su specijalno za vas pripremili profesionalni kuvari. U ovim menijima, postepeno je objašnjeno kako da spremite obrok uz pomoć slika. Štaviše, temperatura, položaj police i funkcije pečenja se automatski određuju prema vrsti i težini obroka. Na ekranu menija spremnih za serviranje, naslovi glavnog menija za pečenje su dostupni: "Jela od mesa", "Riba", "Piletina", "Kolači", "Dezerti", "Pizza", "Vegerarijanski", "Testenina" i "Set dodataka".

1. Uključite rernu dodirom na taster ①.

- ⇒ Na ekranu je prikazan meni početnog ekrana.



2. Okrenite kontrolno dugme udesno/ulevo i izaberite meni "Gotova jela" i pristupite podmenijima za pečenje dodirom na "Gotova jela" ili pritiskom na kontrolno dugme jednom.



U podmenije možete da uđete dodirom na glavne menije koji se pojavljuju na ekranu glavnog menija, ali ne možete da se krećete kroz njih da biste pristupili drugim naslovima glavnog menija. Koristite kontrolno dugme za pristup drugim glavnim menijima.



3. Okrenite kontrolno dugme udesno/ulevo i izaberite meni za automatsko pečenje.
4. Okrenite kontrolno dugme udesno/levo i izaberite obrok koji želite da kuvate.
 - ⇒ Detalji težine i vreme pečenja, specifično za obrok, prikazani su na ekranu.
5. Dodirnite obrok koji ste odabrali i dodirnite dugme ►|| da biste započeli pečenje.
6. Prethodno zagrevanje će se pokrenuti za jela koja zahtevaju prethodno zagrevanje. Na ekranu za prethodno zagrevanje, rerna će za kratko vreme podesiti unutrašnju temperaturu rerne na podešenu temperaturu tako što će uključiti sve grejače kako bi dostigla podešenu temperaturu.



Ako se vrata rerne otvore tokom pečenja, na ekranu se prikazuje simbol .

7. Rerna prestaje da radi na kraju vremena pečenja. Na ekranu se prikazuju simboli "Nastavak" i "Dodaj u Omiljene". Ako dodirnete "Nastavak", rerna nastavlja da radi još 5 minuta na podešenim podešavanjima funkcije i temperature. Ako dodirnete "Dodaj u Omiljene", možete da sačuvate podešavanja pečenja za omiljeni odeljak.

Meni omiljenih jela

Ako podešavanja pečenja koje ste prethodno podesili sačuvate u rerni na kraju pečenja, ovim podešavanjima možete pristupiti iz menija omiljenih jela. Unosi u ovom polju biće sačuvani sa nazivima koje ste prethodno sačuvali. Ova podešavanja možete ponovo koristiti u ovom polju i kuvati na isti način.

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

Aktiviranje zaključavanja tastera

- ✓ Korišćenjem funkcije zaključavanja tastera možete zaštititi kontrolnu jedinicu od smetnji.

1. Dodirnite taster  na kontrolnoj tabli.



- ⇒ Na ekranu se pojavljuje odbrojavanje 3-2-1. Kada se odbrojavanje završi, aktivira se zaključavanje tastera i svetli svetlo dugmeta  na kontrolnoj tabli. Nakon što je zaključavanje tastera podešeno, ako se dodirne bilo koji taster ili pritisne komandno dugme rerne, na ekranu se pojavljuju simboli "bio je zaključan" i i čuje se zvučni signal.

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

Isključivanje zaključavanja tastera

1. Dodirnite taster  na kontrolnoj tabli.



- ⇒ Na ekranu se pojavljuje odbrojavanje 3-2-1. Kada se odbrojavanje završi, deaktivira se zaključavanje tastera i gasi se svetlo dugmeta  na kontrolnoj tabli.

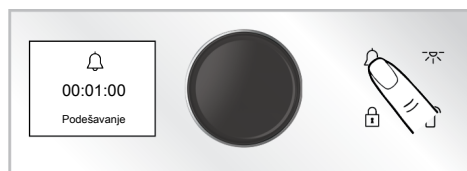
Podešavanje alarma

- ✓ Kontrolnu jedinicu uređaja takođe možete da koristite za bilo kakvo upozorenje ili podsetnik koji se ne odnosi samo na pečenje. Sat sa alarmom nema uticaja na funkcije rerne. Koristi se za svrhe upozorenja. Na primer, alarm možete da koristite kada želite da okrenete hranu u rerni u određeno vreme. Čim istekne vreme koje ste postavili, tajmer se oglašava zvučnim upozorenjem.

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

1. Dodirnite taster  jednom da biste podesili period alarma.

- ⇒ Trajanje alarma od 1 minuta se pojavljuje kako je podešeno na ekranu.



2. Prvo podesite minute okretanjem kontrolnog dugmeta rerne udesno/ulevo i aktivirajte polje tajmera tako što ćete jednom pritisnuti kontrolno dugme rerne.

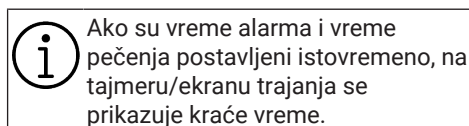


3. Prilagodite vreme okretanjem kontrolnog dugmeta rene udesno/ulevo. Dodirnite taster "Podešavanje" da biste potvrdili podešavanje.



- ⇒ Svetlost dugmeta svetli na kontrolnoj tabli i trajanje alarma se podešava. Preostalo vreme možete videti pritiskom na dugme .

4. Nakon završetka vremena alarma, svetlo dugmeta se gasi i daje vam zvučno upozorenje.



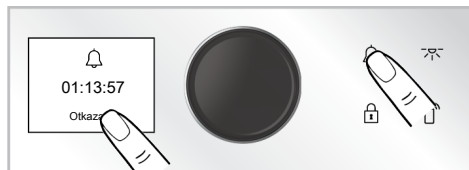
Isključivanje alarma

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

⇒ Zvučno upozorenje je zaustavljeno.

Ako želite da otkazete alarm;

1. Jednom dodirnite taster da biste resetovali period alarma.



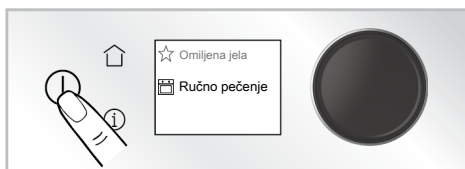
2. Dodirnite "Otkazano" na ekranu.
- ⇒ Trajanje alarma je poništeno.

Podešavanje jačine zvuka

- ✓ Možete podesiti jačinu zvuka vaše kontrolne jedinice.

1. Kada je rerna isključena (kada se na ekranu pojavljuje tačno vreme), dodirnite taster i uključite rernu.

⇒ Na ekranu je prikazan meni početnog ekrana.



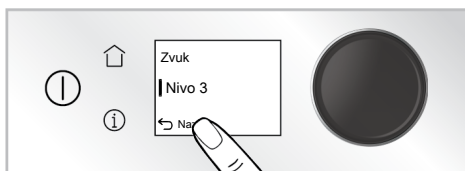
2. Okrenite kontrolno dugme udesno/ulevo da biste označili meni "Zvuk".
3. Pristupite ekranu podešavanja nivoa zvuka dodirom na "Zvuk" na ekranu ili pritiskom na kontrolno dugme jednom.



4. Podesite željeni nivo zvuka okretanjem kontrolnog dugmeta rene udesno/ulevo.



5. Završite podešavanje dodirom na taster "Nazad" na ekranu.

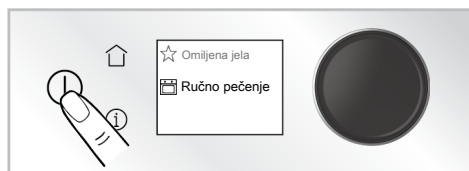


Podešavanje osvetljenosti ekrana

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

1. Kada je rerna isključena (kada se na ekranu pojavljuje tačno vreme), dodirnite taster ① i uključite rernu.

⇒ Na ekranu je prikazan meni početnog ekrana.



2. Okrenite kontrolno dugme udesno/ulevo da biste označili meni "Osvetljenost".
3. Pristupite ekranu podešavanja nivoa osvetljenosti dodirnom na "Osvetljenost" na ekranu ili pritiskom na kontrolno dugme jednom.



4. Podesite željeni nivo zvuka osvetljenosti ekrana okretanjem kontrolnog dugmeta rerne udesno/ulevo.



5. Završite podešavanje dodirnom na taster "Nazad" na ekranu.



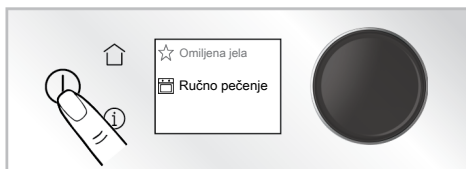
Podešavanje funkcije brzog prethodnog zagrevanja (Pojačivač)

- ✓ Možete automatski upravljati pečenjem na svom proizvodu uz funkciju brzog prethodnog zagrevanja.

U tu svrhu trebalombi da aktivirate podešavanje brzog prethodnog zagrevanja.

1. Kada je rerna isključena (kada se na ekranu pojavljuje tačno vreme), dodirnite taster ① i uključite rernu.

⇒ Na ekranu je prikazan meni početnog ekrana.



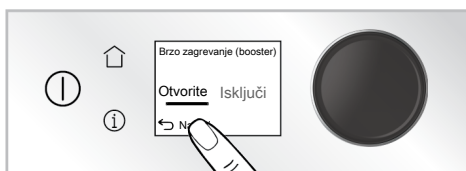
2. Okrenite kontrolno dugme udesno/ulevo da biste označili glavni meni "Brzo zagrevanje (booster)".
3. Pristupite ekranu podešavanja prethodnog zagrevanja dodirnom na "Brzo zagrevanje (booster)" na ekranu ili pritiskom na kontrolno dugme jednom.



4. Prebacite podešavanje "Isključi" na podešavanje "Otvorite" okretanjem kontrolnog dugmeta rerne udesno/ulevo.



5. Završite podešavanje dodirnom na taster "Nazad" na ekranu.



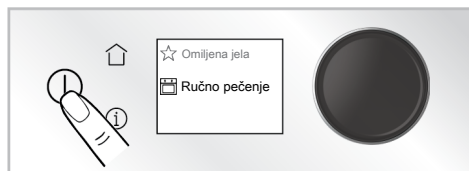
i Možete isključiti podešavanje brzog prethodnog zagrevanja tako što ćete ponoviti postupak. Okretanjem podešavanja na "Isključi" možete otkazati podešavanje automatskog brzog prethodnog zagrevanja.

Podešavanja tajmera

✓ Da biste promenili podešavanje tajmera;

1. Kada je rerna isključena (kada se na ekranu pojavljuje tačno vreme), dodirnite taster  da biste aktivirali meni za podešavanja.

⇒ Na ekranu je prikazan meni početnog ekrana.



2. Okrenite kontrolno dugme udesno/ulevo da biste označili meni "Tajmer".



3. Pristupite ekranu podešavanja tajmera dodirom na "Tajmer" na ekranu ili pritiskom na kontrolno dugme jednom.

⇒ Na ekranu je aktivirano polje za tajmer.

4. Okrenite kontrolno dugme rerne udesno/ulevo da biste podesili tačno vreme i potvrdite podešavanje pritiskom na kontrolno dugme jednom.



⇒ Na ekranu se aktivira polje za minut.

5. Okrenite kontrolno dugme rerne udesno/ulevo da podesite trenutni minut i završite podešavanje datuma dodirom na "Nazad".



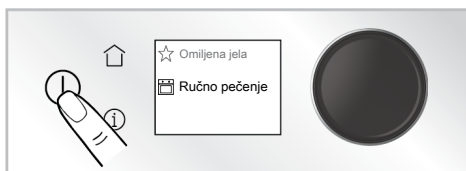
i Ako se prvo podešavanje tajmera ne izvrši, tačno vreme počinje od vremena podešenog u proizvodnom procesu. Kasnije možete promeniti podešavanje tačnog vremena, kao što je opisano u odeljku „**Podešavanja**“.

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

Podešavanje jezika

✓ Da biste promenili podešavanje jezika;

1. Kada je rerna isključena (kada se na ekranu pojavljuje tačno vreme), dodirnite taster da biste uključili rernu.



⇒ Na ekranu je prikazan meni početnog ekrana.

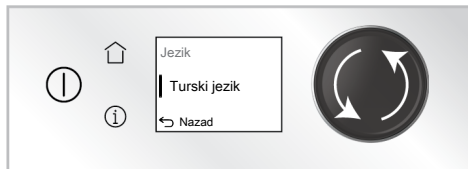
2. Okrenite kontrolno dugme udesno/ulevo da biste označili meni "Jezik".



3. Pristupite ekranu podešavanja jezika dodirom na "Jezik" na ekranu ili pritiskom na kontrolno dugme jednom.



4. Prilagođeni jezik je prikazan na ekranu.



5. Okrenite kontrolno dugme udesno/ulevo da biste podesili jezik koji želite i potvrdite podešavanje pritiskom na kontrolno dugme jednom. Završite podešavanje jezika dodirom na taster "Nazad" na ekranu.

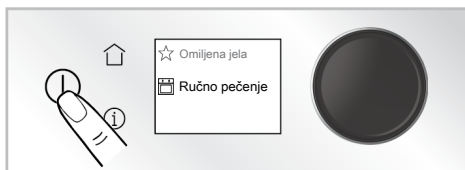
Korišćenje aplikacije HomeWhiz

Sledite dolenaavedene korake za kontrolu i nadgledanje svog proizvoda putem pametnog uređaja. Trebalo bi da povežete pametni uređaj sa svojom internet mrežom kod kuće i preuzmete aplikaciju „HomeWhiz“ iz prodavnice aplikacija vašeg pametnog uređaja (pretražite tako što ćete ukucati „HomeWhiz“ i preuzeti aplikaciju koja se pojavljuje na ekranu). Da biste mogli da kontrolišete proizvod preko svog pametnog uređaja, i proizvod i pametni uređaj moraju da budu povezani na istu internet mrežu.

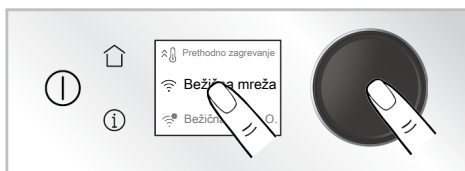
Podesite bežičnu vezu

- ✓ Da biste svoj proizvod uveli u aplikaciju „HomeWhiz“ i kontrolisali ga putem tableta/telefona, trebalo bi da izvršite podešavanja bežične mreže. Da biste to učinili;
1. Kada je rerna isključena (kada se na ekranu pojavljuje tačno vreme), dodirnite taster ⓘ i uključite rernu.

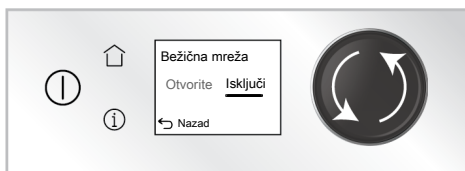
- ⇒ Na ekranu je prikazan meni početnog ekrana.



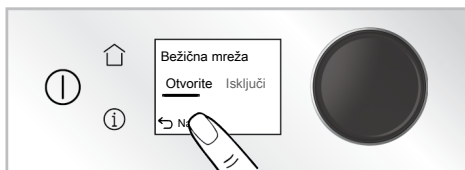
2. Okrenite kontrolno dugme udesno/ulevo da biste označili meni "Bežična mreža".
3. Pristupite ekranu podešavanja bežične veze dodirom na "Bežična mreža" na ekranu ili pritiskom na kontrolno dugme jednom.



4. Prebacite podešavanje "Isključi" na podešavanje "Otvorite" okretanjem kontrolnog dugmeta rerne udesno/ulevo.

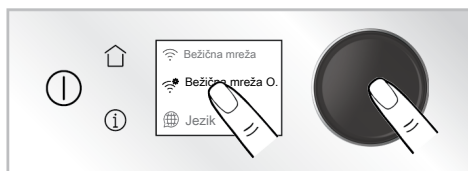


5. Vratite se na ekran glavnog menija dodirom na "Nazad" na ekranu.

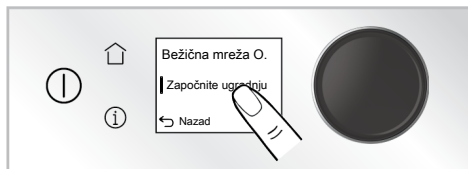


Instaliranje aplikacije HomeWhiz

1. Dok ste u meniju podešavanja; dodirnite polje "Bežična mreža O." na ekranu.



2. Dok je polje "Bežična mreža O." aktivno, dodirnite polje "Započnite ugradnju".



- ⇒ Na ekranu se pojavljuje korak Korak 1/2.



3. Dodirnite polje „Dodaj rernu“ u polju „Dodaj uređaj“ preko aplikacije „HomeWhiz“.
4. Unesite sku broj vašeg proizvoda na ekranu koji se pojavi. Možete pristupiti sku broju proizvoda na tipskoj etiketi otvaranjem vrata rerne. (10-cifreni broj koji počinje sa 77...)

- ⇒ Dok se povezujete na kućnu mrežu, faza Korak 2/2 pojavljuje se na ekranu.



5. Kada pristupite glavnoj stranici aplikacije, prikazuje se dodati proizvod. Da biste daljinski kontrolisali proizvod, dodirnite dugme "🔌" koje je dostupno na kontrolnoj tabli proizvoda.

- ⇒ Možete kontrolisati proizvod preko pametnog uređaja.

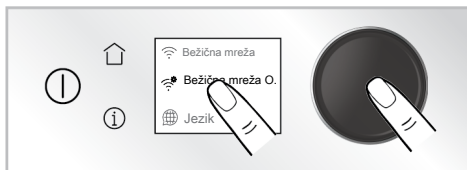
i Aplikacija „HomeWhiz“ na tabletu/ telefonu uputiće vas na uspostavljanje veze i upotrebu aplikacije.

i U slučaju nestanka struje dok je veza vašeg uređaja sa aplikacijom „HomeWhiz“ uključena i ako niste na mreži, „HomeWhiz“ će se automatski isključiti.

i Kada je vaš proizvod povezan na „HomeWhiz“ i daljinski upravljač se aktivira dodirivanjem dugmeta „🔌“, proizvodom se ne može ručno upravljati. Možete isključiti rernu jednostavnim dodirom na dugme „🔌“ ili aktivirati zaključavanje tastera dodirom na dugme „🔒“ dugme.

Brisanje aplikacije HomeWhiz

1. Dok ste u meniju podešavanja; dodirnite polje "Bežična mreža O." na ekranu.



2. Kada je polje "Bežična mreža O." omogućeno, dodirnite polje Uklonite HomeWhiz okretanjem kontrolnog dugmeta udesno/ulevo.
3. Simbol Želite li da izbrisete homevhiz uparivanje? je prikazan na ekranu. Izbrišite uparivanje dodirom na "Izbriši".



Faze razvoja, proizvodnje i prodaje ovog proizvoda odvijaju se u skladu sa sigurnosnim pravilima navedenim u svim relevantnim zakonima Evropske unije.

**Frekvencij
ski opseg** : 2,4 Ghz

**Maks.
snaga
prenosa** : maks. 100 mV

CE deklaracija o usaglašenosti

Arcelik A.Š. izjavljuje da je ovaj uređaj u skladu sa Direktivom 2014/53/EU. Detaljnu Izjavu o usaglašenosti sa Direktivom RED možete pronaći na veb sajtu **support.beko.com** uz dodatna dokumenta na stranici proizvoda za vaš uređaj.

Određeni period podrške za ažuriranje softvera povezanog sa sajber bezbednošću je garantni rok proizvoda. Nakon ovog perioda, ažuriranja softvera vezana za sajber bezbednost nisu zagarantovana.

5.4 Korišćenje sonde za meso

Opšte informacije i upozorenja

- Rerna mora biti podešena na određenu radnu funkciju i temperaturu kako bi sonda za meso mogla da radi.
- Funkcija sonde za meso je aktivna tokom rada funkcija gde se simbol sonde za meso neprekidno prikazuje.
- Ako ste pre upotrebe sonde za meso postavili tajmer rerne na određeno vreme pečenja, ovaj period automatski će se poništiti kada prikažete sondu za meso.
- Ne možete koristiti rešetke iznad priključka sonde za meso dok spremate hranu sa sondom za meso.
- Očistite sondu za meso vlažnom krpom i osušite suvom krpom nakon svakog korišćenja.
- Ako **75C** nije prikazano na funkcijama gde je sonda za meso aktivirana, uverite se da je priključak čvrsto postavljen u svoje ležište.
- Ako se vrh senzora sonde za meso koristi bez stavljanja u meso, vrh senzora detektuje temperaturu unutar rerne i završava kuvanje kada se postigne podešena temperatura. Međutim, ako je sonda za meso izložena temperaturi od 250 °C ili više, senzor postaje beskorisan.
- Radna temperatura može biti za najmanje 30 °C viša od temperature sonde za meso. Primer: Ako je

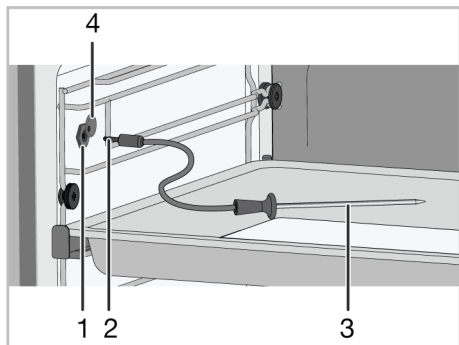
temperatura sonde za meso podešena na 70 °C, radna temperatura će biti podešena na minimum 100 °C.

- Temperatura jezgra mesa (najhladnija tačka) treba da bude najmanje 63°C u smislu bezbednosti hrane.
- Temperatura jezgra najhladnije tačke živinskog mesa treba da bude najmanje 74°C u smislu bezbednosti hrane, a temperatura jezgra treba da bude 85°C za dobro pečeno meso.

Referentna tabela za pečenje crvenog mesa:

Nivo kuvanja	Temperatura jezgra mesa* (°C)
Plavo	55-59
Manje pečeno	60-62
Srednje manje pečeno	63-70
Srednje pečeno	71-76
Regularno pečeno	77-81
Prekuvano	≥ 82

1. Uključite rernu dodirom na taster ①.
2. Gurnite poklopac otvora **(4)** na bočnom zidu rerne nagore i umetnite priključak sonde za meso **(2)** u otvor za sondu za meso **(1)**.



- 1 Ulaz za sondu za meso
- 2 Priključak sonde za meso
- 3 Vrh senzora za sondu za meso
- 4 Poklopac ulaza za sondu za meso

3. Kada je sonda za meso pričvršćena na proizvod, na prvom ekranu funkcije prikazuju se radne funkcije u kojima se sonda za meso može koristiti. Ako želite da kuvate u drugoj radnoj funkciji, okrenite komandno dugme rerne udesno/ulevo. (Na slici, prikazana je radna funkcija Gornji i donji grejač.)



- ⇒ 75 °C, što je vrednost temperature predložena za sondu za meso i simbol biće prikazani zajedno sa temperaturom predloženom za radnu funkciju na ekranu.

i Preporučena temperatura sonde za meso je 75 °C. Ako želite, možete da promenite temperaturu u rasponu od 40 do 99 °C.

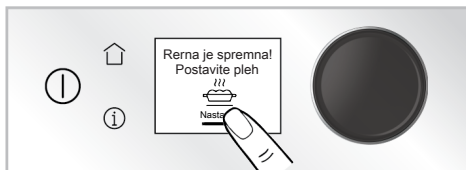
4. Da biste promenili unapred definisanu temperaturu za radnu funkciju koju ste izabrali, jednom pritisnite kontrolno dugme rerne.



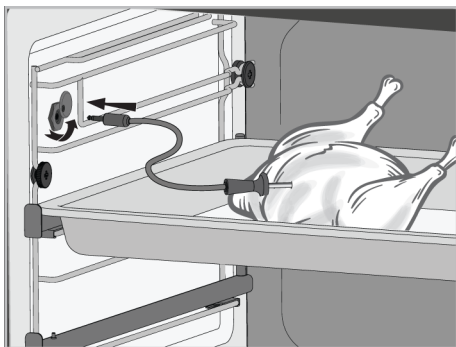
5. Okrenite kontrolno dugme rerne udesno/ulevo i izaberite unutrašnju temperaturu rerne koju želite da koristite za pečenje. Pritisnite kontrolno dugme rerne jednom da promenite unutrašnju temperaturu sonde za meso.



6. Okrenite kontrolno dugme rerne udesno/levo da biste promenili temperaturu sonde za meso.
7. Da biste započeli pečenje, dodirnite taster ►||.



8. Stavite svoj obrok u rernu i umetnite vrh senzora sonde za meso u hranu koju ćete da spremate.



9. Senzor sonde za meso detektuje da unutrašnja temperatura mesa dostigne temperaturu podešenu za sondu za

meso automatski i prekida spremanje kada temperatura unutar mesa dostigne ovu temperaturu. Kada se sonda za meso izvadi pre nego što se pečenje završi, pečenje se završava i rerna se gasi.

- ⇒ Nakon završetka pečenja, rerna će se oglasiti zvučnim upozorenjem. Na ekranu se prikazuju simboli

“Nastavak” i “Dodaj u Omiljene”. Ako dodirnete “Nastavak”, rerna nastavlja da radi još 5 minuta na podešenim podešavanjima funkcije i temperature. Ako dodirnete “Dodaj u Omiljene”, možete da sačuvate podešavanja pečenja za omiljeni odeljak.

10. Isključite rernu dodirom na taster ①.

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.

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

Saveti za pečenje kolača

- Ako je kolač previše suv, povećajte temperaturu za 10°C i skratite vreme pečenja.
- Ako je kolač nepečen, koristite malu količinu tečnosti ili smanjite temperaturu za 10°C.

- Ako je vrh kolača izgoreo, stavite ga na donju policu, smanjite temperaturu i produžite vreme pečenja.
- Ako je 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.

Tabela za spremanje peciva i hrane za pečenje

Predlozi za pečenje u samo jednom plehu

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

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 **	Grejanje s ventilatorom	2	150	35 ... 45
Keksići	Pleh za testa *	Gornji i donji grejač	3	170	25 ... 35
Keksići	Pleh za testa *	Grejanje s ventilatorom	3	170	20 ... 30
Peciva	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač + ventilator	2	180	35 ... 45
Lepinja	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač	2	200	20 ... 30
Lepinja	Standardni pleh *	Grejanje s ventilatorom	3	180	20 ... 30
Celi hleb	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač	3	200	30 ... 40
Celi hleb	Standardni pleh *	Grejanje s ventilatorom	3	200	30 ... 40
Lazanje	Staklena/ metalni pravouga ona posuda na žičanom grilu **	Gornji i donji grejač	2 ili 3	200	30 ... 40
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu **	Gornji i donji grejač	2	180	50 ... 65
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu **	Grejanje s ventilatorom	3	170	50 ... 65
Pizza	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač	3	280	5 ... 9
Pizza	Standardni pleh *	Funkcija "Pizza"	2	280	5 ... 10

Predlozi za kuvanje sa dve posude

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

Prethodno zarijavanje se preporučuje za svu hranu.

*Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

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

Tabela načina spremanja hrane za radnu funkciju "Eko grejanje s ventilatorom"

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

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

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

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Sitni kolači	Standardni pleh *	3	160	25 ... 35
Keksići	Standardni pleh *	3	180	25 ... 35
Peciva	Standardni pleh *	3	200	45 ... 55
Lepinja	Standardni pleh *	3	200	35 ... 45

* Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

6.1.2 Meso, riba i živinsko meso

Ključne tačke o grilovanju

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

- Za svaki centimetar debljine mesa je potrebno približno 4 do 5 minuta pečenja.
- Nakon isteka vremena pečenja, ostavite meso u rerni oko 10minuta. 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	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Stek (celi) / Prženi (1 kg)	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač + ventilator	3	15 min. 250/ maks, nakon 180 ... 190	60 ... 80
Jagnjeća plečka (1,5-2 kg)	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač + ventilator	3	170	85 ... 110
Pečena piletina (1,8-2 kg)	Žičani gril * Stavite jednu posudu na donju policu.	Gornji i donji grejač + ventilator	2	15 min. 250/max, nakon 190	60 ... 80
Pečena piletina (1,8-2 kg)	Žičani gril * Stavite jednu posudu na donju policu.	Funkcija "3D"	2	15 min. 250/max, nakon 190	60 ... 80

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Ćurka (5,5 kg)	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač + ventilator	1	25 min. 250/ maks, nakon 180 ... 190	150 ... 210
Ćurka (5,5 kg)	Standardni pleh *	Funkcija "3D"	1	25 min. 250/ maks, nakon 180 ... 190	150 ... 210
Riba	Žičani gril * Stavite jednu posudu na donju policu.	Gornji i donji grejač + ventilator	3	200	20 ... 30
Riba	Žičani gril * Stavite jednu posudu na donju policu.	Funkcija "3D"	3	200	20 ... 30

Prethodno zarijavanje se preporučuje za svu hranu.

*Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

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

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!**

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

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.

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Jagneći 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 ... 3
Preporučuje se prethodno zagrevanje 5 minuta za svu hranu koja se griluje.				
Komade hrane okrenite nakon 1/2 ukupnog vremena spremanja hrane.				

6.1.4 Testna jela

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

Tabela načina spremanja testnih obroka

Predlozi za pečenje u samo jednom plehu

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
Pecivo (slatki kolačić)	Standardni pleh *	Grejanje s ventilatorom	Na modelima sa žičanim policama :3 Na modelima bez žičanih polica :2	140	15 .. 25
Sitni kolači	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač	3	160	25 ... 35
Sitni kolači	Standardni pleh *	Grejanje s ventilatorom	3	150	25 ... 35
Biskvit torta	Okrugli kalup za torte, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu **	Gornji i donji grejač	2	150	30 ... 40
Biskvit torta	Okrugli kalup za torte, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu **	Grejanje s ventilatorom	2	150	35 ... 45
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu **	Gornji i donji grejač	2	180	50 ... 65
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu **	Grejanje s ventilatorom	3	170	50 ... 65

Predlozi za kuvanje sa dve posude

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

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 ... 3

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.
- Ne koristite sredstva za paročišćenje za čišćenje uređaja.
- Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu izazvati oštećenja površine. Neodgovarajuća sredstva za čišćenje su: izbeljivač, proizvodi za čišćenje koji sadrže amonijak, kiselinu ili hlorid, proizvodi za čišćenje parom, sredstva za uklanjanje kamenca, sredstva za uklanjanje mrlja i rđe, abrazivna sredstva za čišćenje (kreme za čišćenje, prašak za ribanje, krema za ribanje, abrazivno sredstvo i pribor za struganje, žica, 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 oko tokom pečenja.
- Ne perite nijednu komponentu vašeg uređaja u mašini za pranje sudova.

Površine od inoksa i nerđajuće površine

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

Emajlirane površine

- Nakon svake upotrebe, emajlirane površine očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom.
- Za tvrdokorne mrlje može se koristiti sredstvo za čišćenje rerne i grila koje se preporučuje na internet stranici vašeg proizvođača i sunđer za čišćenje koje ne ostavlja ogrebotine. Ne koristite neko drugo sredstvo za čišćenje rerne u tom slučaju.
- Da biste očistili prostor predviđen za spremanje hrane, rerne se mora ohladiti. Čišćenje vrućih površina izazvaće i opasnost od požara i oštećenja emajlirane površine.

Katalitičke površine

- Bočne strane u prostoru za spremanje hrane mogu biti prekrivene samo emajliranim ili katalitičkim zidovima. Navedeno zavisi od modela.

- Katalitički zidovi imaju laganu mat i poroznu površinu. Katalitički zidovi rerne se ne smeju čistiti.
- Katalitičke površine apsorbuju ulje zahvaljujući svojoj poroznoj strukturi i počinju sjajiti kada je površina zasićena uljem, u tom slučaju preporučuje se zamena delova.

Staklene površine

- Pri čišćenju staklenih površina ne koristite strugače od tvrdog metala i abrazivne materijale za čišćenje. Isti mogu oštetiti staklenu površinu.
- Proizvod očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom od sitnih vlakana koja je predviđena za čišćenje staklenih površina i osušite suvom krpom od sitnih vlakana.
- Ako posle čišćenja ima ostatka deterdženta, obrišite ga hladnom vodom i osušite čistom i suvom krpom od sitnih vlakana. Sledeći put preostali deterdžent može oštetiti staklenu površinu.
- Ni pod kojim uslovima ostatke osušene na staklenoj površini ne treba čistiti nazubljenim noževima, žičanom vunom ili sličnim alatima za grebanje.
- Mrlje od kalcijuma (žute mrlje) možete ukloniti sa staklene površine komercijalno dostupnim sredstvom za uklanjanje kamenca, sredstvom za uklanjanje kamenca poput sirćeta ili limunovog soka.
- Ako je površina jako zaprljana, nanesite sredstvo za čišćenje na mrlju 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. Indikatori oko dugmeta se mogu izbrisati.
- Očistite kontrolnu tablu osetljivu na dodir vlažnom mekom krpom i osušite suvom krpom. Ako vaš proizvod ima funkciju zaključavanja tastera, postavite zaključavanje tastera pre čišćenja kontrolne table. Ako postupite drugačije, tastere možete neadekvatno odabrati.

7.4 Čišćenje unutrašnjosti rerne (površina za spremanje hrane)

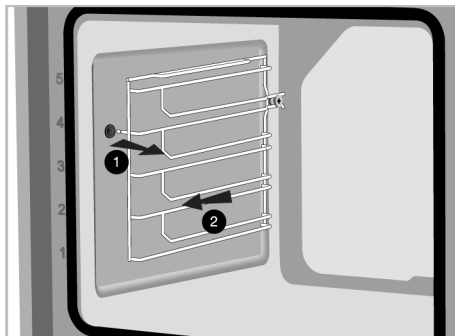
Sledite korake čišćenja opisane u odeljku „Opšte informacije o čišćenju“ prema tipovima površine u vašoj rerni.

Čišćenje stranica rerne

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

Da biste uklonili bočne žičane police:

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



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

7.5 Samočišćenje na visokoj temperaturi

Rerna je opremljena opcijom pirolitičkog čišćenja. Rerna se zagreva na temperaturu od približno 420-480 °C i gori dok se postojeća prljavština ne pretvori u pepeo. Može se stvoriti jak dim. Obezbedite dobru ventilaciju. Čišćenje na visokoj temperaturi treba obaviti nakon otprilike svakih 10 upotreba rerne.

Opšta upozorenja



Vruće površine izazivaju opekotine!

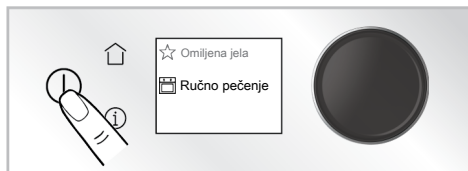
Ne dodirujte proizvod tokom samočišćenja, a deca neka borave na propisnoj udaljenosti od proizvoda. Sačekajte najmanje 30 minuta pre uklanjanja ostataka.

- Pre upotrebe funkcije pirolize, uklonite sav pribor, teleskopsku policu i bočne police (ako ih ima). Ako se ne uklone, pribor i bočne žičane police će se oštetiti.

- Ako vaš proizvod ima dodatke za pirolizu (otporne na visoke temperature samočišćenja), ne morate taj pribor uklanjati iz rerne. Da li je vaš pribor pirootporan ili ne, navedeno je u odeljku za pribor. Ako nije navedeno, vaši dodaci nisu otporni na visoke temperature. Pre samočišćenja mora se izvaditi iz rerne kako bi se izbegla oštećenja.
- Ne čistite zaptivku vrata. Zaptivka od staklenih vlakana je veoma osetljiva i lako se ošteti. Ako je zaptivka vrata oštećena, zamenite je novom koju ćete pribaviti iz ovlašćenog servisa.

Da biste pokrenuli funkciju pirolize:

1. Izvadite sve dodatke iz rerne. U modelima sa žičanim policama, ne zaboravite da uklonite žičanu policu. Ako vaš proizvod ima dodatke za pirolizu (otporne na visoke temperature samočišćenja), ne morate taj pribor uklanjati iz rerne.
2. Pre početka čišćenja, očistite spoljne površine rerne i ostatke hrane unutar rerne krpom natopljenom deteržentom.
3. Uključite rernu dodirom na taster .
 - ⇒ Na ekranu je prikazan meni početnog ekrana.



4. Okretanjem kontrolnog dugmeta udesno/ulevo, izaberite meni „Čišćenje“ i dodirom na „Čišćenje“ ili jednim pritiskom na kontrolno pristupite podmenijima za kuvanje.



Možete da uđete u podmenije dodirom na glavne menije koji se pojavljuju na ekranu glavnog menija, ali ne možete da skrolujete da biste pristupili drugim naslovima glavnog menija. Koristite kontrolno dugme za pristup drugim glavnim menjima.

5. U zavisnosti od stanja prljavštine vaše rerne, okretanjem kontrolnog dugmeta udesno/ulevo, dodirnite jednu od funkcija „Piroliza“ ili „Piroliza - ekonomični režim“. Ako vaša rerna nije mnogo zaprljana, preporučujemo upotrebu funkcije „Piroliza - ekonomični režim“. Ova funkcija možda neće biti dovoljna ako je pećnica mnogo zaprljana. U tom slučaju odaberite funkciju „Piroliza“.
6. Pritisnite dugme  za početak čišćenja.
7. Tokom procesa samočišćenja, nakon nekog vremena nećete moći da otvorite vrata rerne i na displeju tajmera se pojavljuje simbol brave. Nemojte silom delovati na kvaku da biste otključali vrata sve dok se postupak čišćenja ne završi i simbol brave nestane sa ekrana.



Pećnica se ne može koristiti sve dok simbol zaključavanja ne nestane sa displeja na kraju čišćenja. Uklonite ostatke nakon što simbol nestane i rerna se dovoljno ohladi.

8. Na kraju čišćenja, preostale ostatke uklonite sirčetnom vodom.

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

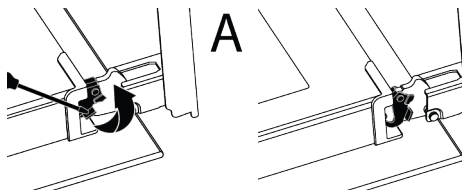
osušite suvom krpom. Da biste uklonili ostatke kamenca koji se mogu formirati na staklu rene, obrišite staklo sirćetom i isperite.



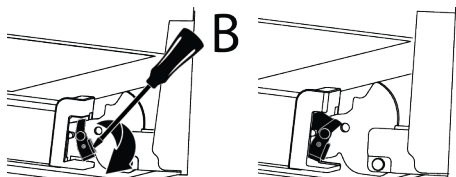
Da biste očistili vrata i stakla rene nemojte koristiti gruba abrazivna sredstva za čišćenje, metalne strugače, žičanu vunu ili sredstva za izbeljivanje.

Skidanje vrata rene

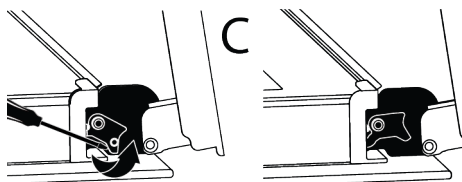
1. Otvorite vrata rene.
2. Otvorite klipse na šarkama sa desne i leve strane na vratima tako što ćete ih gurnuti nadole kao što je prikazano na slici.
3. Tipovi šarki su (A), (B), (C) u zavisnosti od modela proizvoda. Sledeće slike pokazuju kako se otvara svaki tip šarki.
4. (A) tip šarke je dostupan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



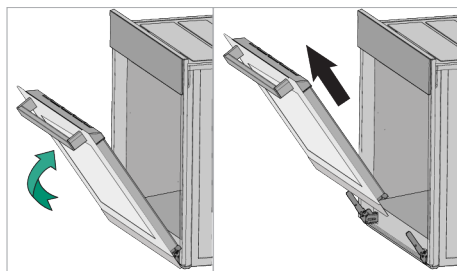
5. (B) tip šarke je dostupan u tipovima vrata sa usporivačem za zatvaranje.



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



7. Postavite vrata rene u poluzatvoren položaj.



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

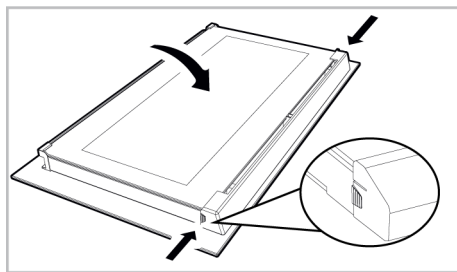


Kada vraćate vrata, obavite iste korake kao tokom skidanja, ali obrnutim redosledom. Ne zaboravite da zatvorite klipse na šarkama kada vratite vrata.

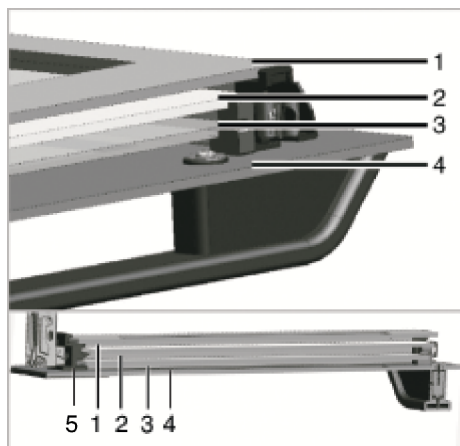
7.7 Skidanje unutrašnjeg stakla sa vrata rene

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

1. Otvorite vrata rene.

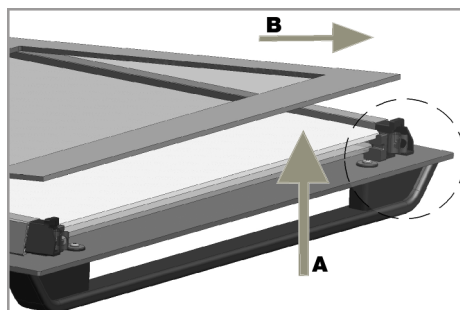


2. Povucite plastični deo pričvršćen na gornjem delu prednjih vrata prema sebi istovremeno pritiskajući na tačke pritiska sa obe strane dela i izvadite ga.



- | | |
|---------------------------------------|---------------------------|
| 1 Staklena ploča sa unutrašnje strane | 2 Drugo unutrašnje staklo |
| 3 Treće unutrašnje staklo | 4 Spoljašnje staklo |
| 5 Plastični prorez za staklo-Donji | |

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



4. Ponovite isti postupak za skidanje drugog i trećeg stakla.



Prvi korak za vraćanje vrata u probitno stanje je vraćanje drugog i trećeg stakla (2, 3). Kao što je prikazano na slici, postavite zakošeni ugao staklene ploče tako da nalegne u zakošeni ugao na plastičnom prerezu.

Redosled pričvršćivanja drugog i trećeg unutrašnjeg stakla nije važan, jer su zamenljivi.

Kada vraćate staklenu ploču s unutrašnje strane (1), proverite da li štampana strana ploče leži licem prema unutrašnjoj staklenoj ploči. Od ključnog je značaja da donji ugao unutrašnje staklene ploče nalegne u donji plastični prorez (5). Gurnite plastični deo prema okviru dok ne čujete zvuk „klik“.



Nakon čišćenja, sva stakla moraju se ponovo sastaviti.

7.8 Čišćenje sijalice u rerni

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

Zamena sijalice u rerni

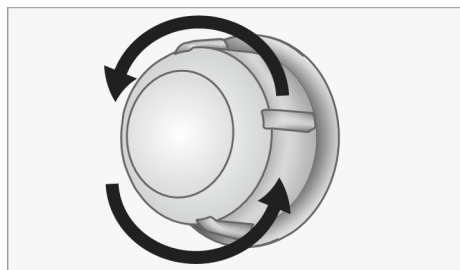
Opšta upozorenja

- Pre menjanja sijalice proverite da li je uređaj isključen sa napajanja elektrinom energijom i da li se ohladio, kako biste izbegli rizik od strujnog udara. Vruće površine mogu izazvati opekotine!

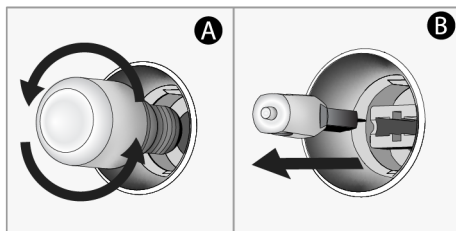
- Ovu rernu napaja sijalica sa žarnom niti snage manje od 40 W, manje od 60 mm visine, manje od 30 mm u prečniku ili halogena lampa sa utičnicom G9 snage manje od 60 W. Sijalice su pogodne za rad na temperaturama iznad 300 °C. Sijalice za rerne su dostupne kod ovlašćenih servisa ili licenciranih tehničara. Ovaj proizvod sadrži sijalicu energetske klase G.
- Položaj sijalice može se razlikovati od položaja prikazanog na slici.
- Sijalica koja se koristi u ovom proizvodu nije adekvatna za upotrebu u domaćinstvu za osvetljavanje prostorija. Svrha ove sijalice je da pomogne korisniku da vidi prehrambene proizvode.
- Sijalice koje se koriste u ovom proizvodu podnose ekstremne fizičke uslove kao što su temperature iznad 50 °C.

Ako vaša rerna ima okruglu sijalicu:

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



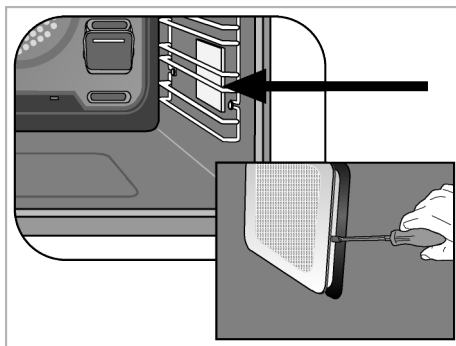
3. Ako je sijalica vaše rene tipa (A) prikazana na donjoj slici, okrenite sijalicu rene kao što je prikazano na slici i zamenite je novom. Ako je model tipa (B), izvucite je kao što je prikazano na slici i zamenite je novom.



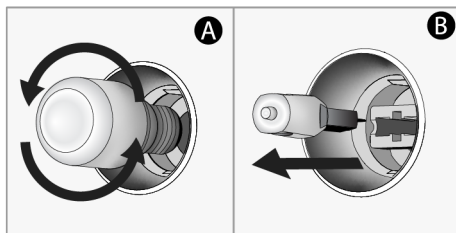
4. Vratite zaštitno staklo.

Ako vaša rerna ima kockastu sijalicu,

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



3. Šrafcigerom podignite zaštitno staklo sijalice. Prvo uklonite zavrtanj, ako postoji zavrtanj na kvadratnoj lampi u vašem proizvodu.
4. Ako je sijalica vaše rene tipa (A) prikazana na donjoj slici, okrenite sijalicu rene 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 slijedili 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 spremanjahanje 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.
- Nema struje. >>> Proverite da li ima napajanja sa mreže i proverite osigurače u razvodnoj kutiji. Zamenite osigurače ako je potrebno ili ih ponovo aktivirajte.

Komanda koju želite da pošaljete iz aplikacije „HomeWhiz“ ne može da se sprovede. (ako su ispunjeni uslovi za daljinski pristup)

- Vaša veza je možda bila prekinuta neko vreme. >>> Proverite da li je rerna povezana na bežičnu mrežu i isključite i uključite aplikaciju.

„HomeWhiz“ aplikacija ne prikazuje ispravno status rerne.

- Vaša veza je možda bila prekinuta neko vreme. >>> Proverite da li je rerna povezana na bežičnu mrežu i isključite i uključite aplikaciju.

Nakon uvođenja proizvoda u aplikaciju „HomeWhiz“, u aplikaciji se pojavljuje greška - „Došlo je do greške prilikom povezivanja uređaja sa kućom i prostorijom koju ste naveli. Ovaj uređaj pripada drugom domu, ili ste zaboravili na koji nalog za aplikaciju „HomeWhiz“ je povezan.

- Izbrišite uparivanje prateći uputstva u odeljku „Brisanje uparivanja rerne sa alikacijom „HomeWhiz““ i ponovite uparivanje proizvoda od početka.

Upozorenje „Otkriveno je više bluetooth mreža“ prikazuje se dok instalirate proizvod u aplikaciju „HomeWhiz“.

- U slučaju da je više od jednog kućnog uređaja u vašem domu istovremeno podešeno na režim podešavanja i emituje bluetooth signal, možete naići na upozorenje „Otkriveno je više bluetooth mreža“ tokom instalacije u aplikaciju „HomeWhiz“. >>> Isključite režime

instalacije drugih uređaja i nastavite da koristite samo jedan uređaj sa uključenim režimom instalacije.

U aplikaciji „HomeWhiz“ pojavljuju se termini na jeziku koji ja nisam odabrao.

- U slučajevima kada je snaga interneta slaba, termini na različitim jezicima mogu se pojaviti u aplikaciji Homewhiz, a ne na jezicima koje ste definisali u aplikaciji.
>>> Ovo nije greška.

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/İstanbul/TURKEY

Made in TURKEY

Kazalo vsebine

1 Varnostna navodila	50
1.1 Predvidena uporaba	50
1.2 Varnost otrok, ranljivih oseb in domačih živali	50
1.3 Električna varnost	51
1.4 Varnost pri transportu	52
1.5 Varnost pri namestitvi	53
1.6 Varnost pri uporabi	53
1.7 Opozorila glede temperature	54
1.8 Uporaba dodatkov	54
1.9 Varnost pri peki	54
1.10 Varnost pri vzdrževanju in čiščenju	55
1.11 Samodejno čiščenje pri visoki temperaturi (piroliza)	55
2 Navodila v zvezi z varovanjem okolja	56
2.1 Direktiva o odpadkih	56
2.1.1 Skladnost z direktivo OEEQ in odlaganje odpadnega izdelka	56
2.2 Informacije o embalaži	56
2.3 Priporočila za varčevanje z energijo	56
3 Vaš izdelek	57
3.1 Predstavitev izdelka	57
3.2 Predstavitev upravljalne plošče in njena uporaba	57
3.2.1 Upravljalna plošča	58
3.2.2 Predstavitev upravljalne plošče pečice	58
3.3 Funkcije delovanja pečice	58
3.4 Dodatki za izdelek	59
3.5 Uporaba dodatkov k napravi	60
3.6 Tehnični podatki	63
4 Prva uporaba	64
4.1 Nastavitev pri prvi uporabi	64
4.2 Prvo čiščenje	65
5 Uporaba pečice	65
5.1 Splošne informacije glede uporabe pečice	65
5.2 Uporaba upravljalne enote pečice	66
5.3 Nastavitve	69
5.4 Uporaba sonde za meso	75
6 Splošne informacije o peki	77

6.1 Splošna opozorila glede peke v pečici	77
6.1.1 Pekovski izdelki in pečene jedi	77
6.1.2 Meso, ribe in perutnina	80
6.1.3 Žar	81
6.1.4 Jedi za preizkus	81
7 Vzdrževanje in čiščenje	83
7.1 Splošne informacije o čiščenju	83
7.2 Čiščenje dodatkov	84
7.3 Čiščenje upravljalne plošče	84
7.4 Čiščenje notranjosti pečice (območja za peko)	84
7.5 Samčiščenje pri visoki temperaturi	85
7.6 Čiščenje vratc pečice	86
7.7 Demontaža notranjega stekla vratc pečice	87
7.8 Čiščenje luči v pečici	88
8 Odpravljanje težav	89



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.
- Ta naprava se ne sme uporabljati za ogrevanje, segrevanje krožnikov, obešanje brisač na ročaje ali sušenje perila.



1.2 Varnost otrok, ranljivih oseb in domačih živali

- Otroci, stari 8 let ali več, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi zmoglostmi ali s premalo izkušnjami in znanja lahko uporabljajo ta izdelek, če jih kdo nadzira ali seznanjeni z varno uporabo in nevarnostmi, ki so povezane z uporabo izdelka.



1.1 Predvidena uporaba

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

- Otroci se z napravo ne smejo igrati. Otroci naprave ne smejo čistiti in vzdrževati, razen če so pod nadzorom odrasle osebe.
- Te naprave naj ne uporabljajo osebe (tudi otroci) z zmanjšanimi telesnimi, čutilnimi ali duševnimi sposobnostmi, razen če so pod nadzorom ali pa so jim bili dani napotki glede varne uporabe.
- Otroci naj bodo pod nadzorom, da se z napravo ne bi igrali.
- Električni aparati so nevarni za otroke in domače živali. Otroci in domače živali se z napravo ne smejo igrati, plezati nanjo ali vstopati vanjo.
- Na aparat ne postavljajte predmetov, ki jih lahko dosežejo otroci.
- **OPOZORILO:** Med uporabo so površine, dosegljive na dotik, lahko vroče. Otroci naj se ne zadržujejo v bližini naprave.
- Embalažo hranite izven dosega otrok. Obstaja nevarnost poškodb in zadušitve.
- Ko so vratca odprta, ne postavljajte težkih predmetov nanje in ne dovolite otrokom, da sedijo na njih. Pečica se lahko prevrne ali pa se poškoduje tečaji.

- Preden napravo zavržete, zaradi varnosti odrežite vtič in poskrbite, da naprava ne bo več delovala.



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 dobro dostopnem mestu (kjer ne bo vpliva plamenov štedilnika). 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.
- Med nameščanjem, popravili ali prenašanjem naprava ne sme biti priključena na električno omrežje.
- Vtič priklopite v vtičnico, ki ima enako napetost in frekvenco, kot je navedeno na tipski ploščici.

- Če vaš izdelek nima električnega kabla, uporabite električni napajalni 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.
- Hrbtna površina naprave se med uporabo segreje. Kabel se ne sme dotikati hrbtne površine, saj 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 poškodovanih kablov in kabelskih podaljškov.
- Če je kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, pooblaščen servis ali oseba, ki jo določi uvoznik, da se preprečijo morebitne nevarnosti.
- **OPOZORILO:** Pred zamenjavo žarnice v pečic odklopite napravo od električnega

napajanja, da preprečite nevarnost električnega udara. Odklopite napravo ali izključite varovalko.

Če ima izdelek napajalni kabel in vtič:

- Naprave ne priključujte v razrahljano, demontirano, polomljeno, umazano, mastno vtičnico ali vtičnico, ki lahko pride v stik z vodo (npr. če voda kaplja z delovne površine).
- Ne dotikajte se vtiča z mokrimi rokami! Izdelka ne odklapljajte z vlečenjem kabla. Pri odklapljanju vedno držite vtič.
- Vtič mora biti trdno vstavljen v vtičnico, da ne pride do iskrenja.



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.
- Med prenašanjem ne postavljajte drugih predmetov na aparat in prenašajte aparat v pokončni legi.

- Pred prenašanjem aparata ga ovijte s penasto folijo ali debelejšo lepenko ter ga ovijte z lepilnim trakom. Izdelek tesno ovijte z lepilnim trakom, da zaščitite odstranljive ali premične dele izdelka in izdelek pred poškodbami.
- Vse dele aparata pregledajte glede poškodb, nastalih med transportom.



1.5 Varnost pri namestitvi

- Pred namestitvijo aparata preverite, ali je nepoškodovan. Če je aparat poškodovan, ga ne nameščajte.
- Aparata ne postavljajte poleg virov toplote (radiatorjev, peči itd.).
- Okolica vseh rež za prezračevanje naj bo vedno prosta.
- Aparat ne sme biti nameščen za okrasnimi vrati, saj se lahko v nasprotnem pregreje.



1.6 Varnost pri uporabi

- Poskrbite, da izdelek po vsaki uporabi izključite.
- Če naprave dalj časa ne boste uporabljali, izvlecite vtič iz vtičnice ali odstranite varovalko iz podnožja.

- Ne uporabljajte okvarjene ali poškodovane naprave. V primeru okvare ali poškodbe naprave odklopite električne in plinske povezave in pokličite pooblaščen servis.
- Če so steklena vratca odstranjena ali zlomljena, naprave ne uporabljajte.
- Ne stopajte na napravo z namenom, da bi dosegli višje postavljene predmete.
- Nikoli ne uporabljajte izdelka, če zaradi alkohola ali mamil niste prisebni ali imate oslajeno koordinacijo gibanja.
- V kuhinji ne hranite vnetljivih snovi, saj lahko pride do požara. V kuhinji ne shranjujte vnetljivih snovi.
- Ročaj pečice ni sušilnik za brisače. Pri uporabi naprave na ročaj ne obešajte brisač, rokavic in podobnih tekstilnih na ročaj izdelkov.
- Tečajji naprave se med odpiranjem in zapiranjem vratc premikajo in se lahko zataknejo. Pri odpiranju in zapiranju vratc ne segajte v področje tečajev.

1.7 Opozorila glede temperature

- **OPOZORILO:** Dostopni deli aparata so med uporabo vroči. Pazite, da se ne dotikate aparata in grelnikov. Otroci, mlajši od 8 let, naj se ne zadržujejo ob aparatu brez prisotnosti odrasle osebe.
- V bližini naprave ne shranjujte vnetljivih ali eksplozivnih snovi, saj so površine aparata med delovanjem vroče.
- Ker se pri odpiranju vratc sprošča vroča para, se držite stran. Para lahko povzroči opekline dlani, obraza in oči.
- Med uporabo se aparat lahko segreje. Pazite, da se ne dotikate vročih delov, notranjosti pečice in grelnikov.
- Pri vstavljanju jedi v vročo pečico ali jemanju iz nje vedno nosite rokavice za zaščito pred visokimi temperaturami.

1.8 Uporaba dodatkov

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

- Uporabite samo sondo za meso, ki je priporočena za to pečico.

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.
- V kuhinji ne hranite ostankov hrane, rabljenega olja itd., saj lahko pride do požara. Pred peko odstranite vso grobo umazanijo.
- Nevarnost zastrupitve s hrano. Ne hranite 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.
- Položite papir za peko v posodo ali v dodatek k pečici (pekač, žična rešetka itd.) z naloženimi jedmi v pečico. Odrežite odvečni papir za peko, ki visi čez robove pekača ali posode, da se ne more dotikati sten pečice in grelnikov. Ne uporabljajte papirja za peko, če pečete pri višji temperaturi, kot je predpisana najvišja

temperatura papirja za peko. Papirja za peko nikoli ne polagajte na dno pečice.

- Ne polagajte pekačev, krožnikov ali aluminijaste folije neposredno na dno pečice. Nakopičena toplota lahko poškoduje dno pečice.
- Med peko na žaru morajo biti vratca pečice zaprta. Vroče površine lahko povzročijo opekline!
- Jedi, ki niso primerne za peko na žaru, predstavljajo nevarnost požara. Na žaru pecite le jedi, ki so za visoko temperaturo žara primerne. Hrane prav tako ne postavljajte preblizu grelca za žar. To je najbolj vroče področje v pečici in maščobe se lahko vnamejo.



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 sprednjega oz. zgornjega stekla vratc pečice (če obstaja) ne uporabljajte grobih abrazivnih čistil, kovinskih strgal, jeklene volne ali belil. Ti materiali lahko na steklu pustijo praske in razpoke.
- Upravljalna plošča naj bo vselej čista in suha. Če je površina vlažna ali umazana, bo upravljanje oteženo.



1.11 Samodejno čiščenje pri visoki temperaturi (piroliza)

- Med samodejnim čiščenjem so površine pečice bolj vroče kot običajno. Otroci naj se ne zadržujejo ob aparatu.
- Vroče površine lahko povzročijo opekline! Med postopkom samodejnega čiščenja se ne dotikajte aparata in otroci naj se ne zadržujejo ob aparatu. Pred odstranjevanjem ostankov počakajte najmanj 30 minut.
- Med samodejnim čiščenjem nastaja dim zaradi zgorevanja ostankov hrane. Med čiščenjem naj bo kuhinja dobro prezračena.
- Pred pričetkom čiščenja očistite zunanje površine pečice in ostanke hrane v pečici s krpo, namočeno z

milnico. Iz pečice odstranite ves pribor in vse dodatke. Če uporabljate pribor in dodatke, odporne na pirolizo (odporne

na visoko temperaturo pri samodejnem čiščenju), jih lahko pustite v pečici.

- Če je vaša pečica opremljena s kuhalnikom, med pirolizo kuhalnika ne uporabljajte.

2 Navodila v zvezi z varovanjem okolja

2.1 Direktiva o odpadkih

2.1.1 Skladnost z direktivo OEE0 in odlaganje odpadnega izdelka

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



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

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

Skladnost z direktivo RoHS:

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

2.2 Informacije o embalaži

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

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

2.3 Priporočila za varčevanje z energijo

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

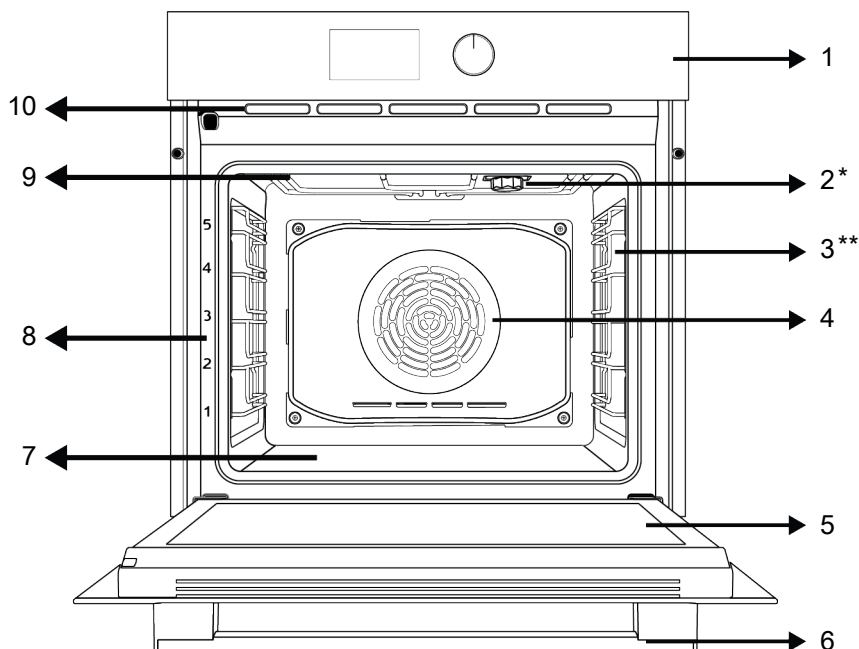
Naslednji predlogi vam bodo v pomoč pri uporabi izdelka na ekološki in energijsko učinkovit način.

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

3 Vaš izdelek

3.1 Predstavitev izdelka

SL



- 1 Upravljalna plošča
- 3 Žične police
- 5 Vratca
- 7 Spodnji grelnik (pod jekleno ploščo)
- 9 Zgornji grelnik

- 2 Lučka
- 4 Motor ventilatorja (za jekleno ploščo)
- 6 Ročaj
- 8 Položaji polic
- 10 Luknjice ventilatorja

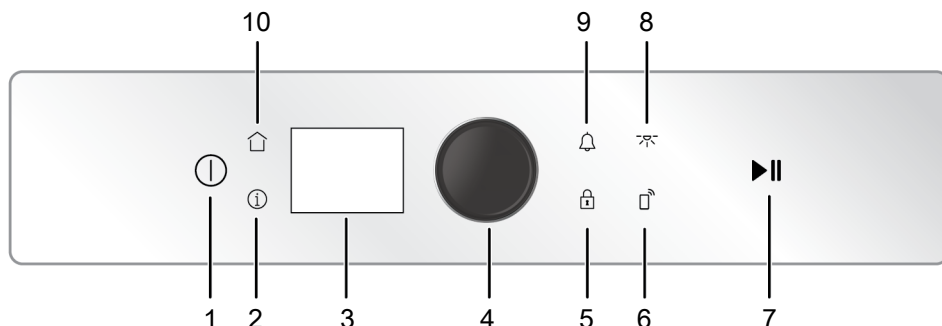
* Odvisno od modela naprave. Vaš aparat morda nima lučke, ali pa se tip in mesto lučke razlikujeta od slike.

** 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 Tipka za vklop/izklop | 2 Gumb za informacije |
| 3 Zaslon na dotik | 4 Gumb za upravljanje pečice |
| 5 Tipka za zaklepanje | 6 Tipka za odstranitev upravljalnika |
| 7 Tipka za začetek/konec peke | 8 Tipka za lučko |
| 9 Tipka za alarm | 10 Gumb za vrnitev v glavni meni |

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 Predstavitev upravljalne plošče pečice

Gumb za upravljanje pečice

Med meniji na zaslonu se lahko premikate z vrtenjem upravljalnega gumba v levo in desno ter aktivirate meni s pritiskom na gumb.

Zaslon na dotik

Z dotikom na zaslon lahko aktivirate posamezne funkcije in z drsenjem po zaslonu izbirate med funkcijami.

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
	Delovanje z ventilatorjem	-	Pečica ni segreta. Deluje samo ventilator (na zadnji steni pečice). Zmrznjena hrana v zrnih se pri sobni temperaturi počasi odtaja, pečena hrana se ohladi. Čas, potreben za odmrzovanje večjega kosa mesa, je daljši od časa odmrzovanja hrane v zrnih.
	Zgornji in spodnji grelec	40-280	Hrana se hkrati segreva od spodaj in od zgoraj. Primerno za torte, peciva ali peciva in obare v pekačih. Peka se izvaja v samo enem pekaču.
	Spodnji grelec	40-220	Vključeno je le nižje ogrevanje. Primeren je za živila, ki potrebujejo zapečeno dno.

	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	40-280	Vroč zrak, ki ga segrevata zgornji in spodnji grelec, se s pomočjo ventilatorja enakomerno porazdeli po vsej pečici. Peka se izvaja v samo enem pekaču.
	Grelec ventilatorja	40-280	Vroč zrak, ki ga segreva grelec ventilatorja, se s pomočjo ventilatorja enakomerno porazdeli po vsej pečici. Primerno za peko z več pekači na policah na različnih višinah.
	Grelec ventilatorja Eko	160-220	Da bi prihranili energijo, lahko uporabite to funkcijo namesto uporabe "Grelec ventilatorja" v območju 160–220 °C. Ampak; čas kuhanja bo nekoliko daljši.
	Funkcija za pico	40-280	Delujeta spodnji grelec in grelec ventilatorja. Primerno za peko pice.
	Funkcija »3D«	40-280	Delujejo zgornji grelec, spodnji grelec in grelec ventilatorja. Hrana se z vseh strani segreva hitro in enakomerno. Peka se izvaja v samo enem pekaču.
	Delni žar	40-280	Deluje manjši žar grelec na zgornji površini pečice. Primerno za peko na žaru manjših količin hrane.
	Poln žar	40-280	Deluje večji žar grelec na zgornji površini pečice. Primerno za peko na žaru večjih količin hrane.
	Poln žar s podporo ventilatorja	40-280	Vroč zrak, ki ga segreva večji žar grelec, se s pomočjo ventilatorja enakomerno porazdeli po vsej pečici. Primerno za peko na žaru večjih količin hrane.
	Ohranjanje toplote	40-100	Uporablja se za ohranjanje temperature hrane, pripravljene za postrežbo.
	Peka pri nizki temperaturi	50-150	Hrana se hkrati segreva od spodaj in od zgoraj. Primerno za počasno peko popečenega mesa (teletina, jagnjetina, perutnina itd.) v odprti posodi pri nizki temperaturi. Ta funkcija zagotavlja, da bo meso mehko in sočno. Uporabljajte kvalitetno in zdravo meso. Predhodno popecite vse površine mesa (jih zatesnite) v ponvi, segreti na visoko temperaturo. Predhodno popečeno meso lahko počasi pripravljate s funkcijo Peka pri nizki temperaturi. Peka v samo enem pekaču.

3.4 Dodatki za izdelek

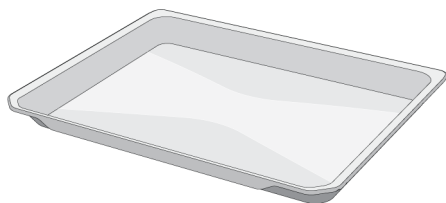
Vaša naprava ima lahko različne dodatke. V tem razdelku bodo opisani dodatki in njihova pravilna uporaba. Obseg dodatkov je odvisen od modela naprave. Vsi dodatki, opisani v uporabniškem priročniku, morda za vaš izdelek niso na voljo.



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.

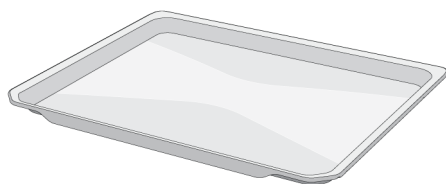
Standardni pekač

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



Pekač za pecivo

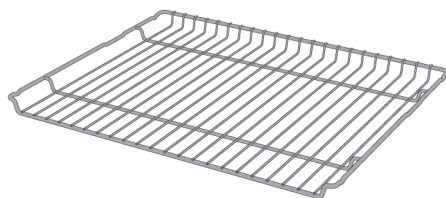
Uporablja se za pecivo, kot so keksi in kolački.



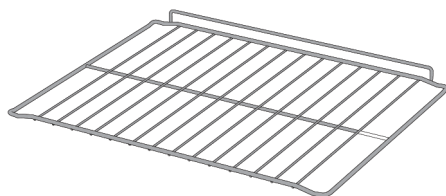
Žična rešetka

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

Na modelih z žičnimi policami :

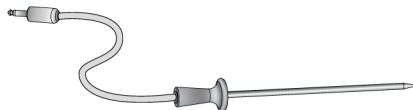


Na modelih brez žičnih polic :



Sonda za meso

Pri pripravi mesnih jedi se tanek dolgi konec natakne na meso, drugi konec pa se vtakne v podnožje na stranski steni.

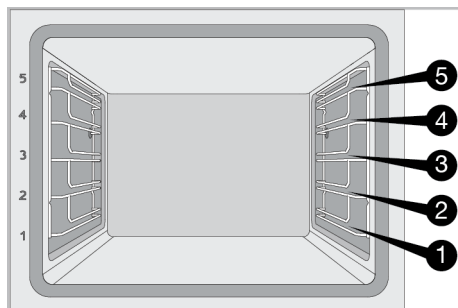


3.5 Uporaba dodatkov k napravi

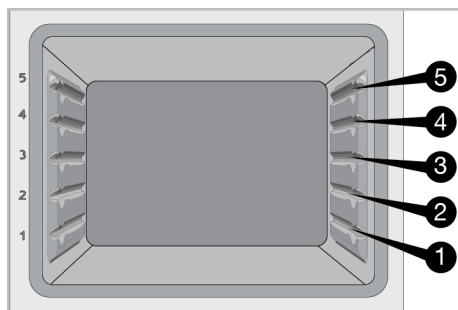
Police za pekače

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

Na modelih z žičnimi policami :



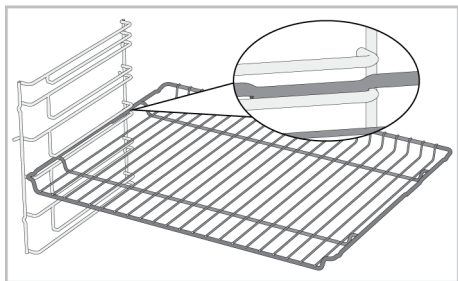
Na modelih brez žičnih polic :



Postavitev žične rešetke na police

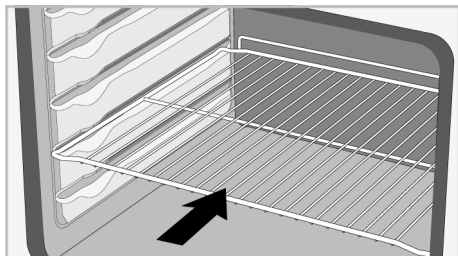
Na modelih z žičnimi policami :

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



Na modelih brez žičnih polic :

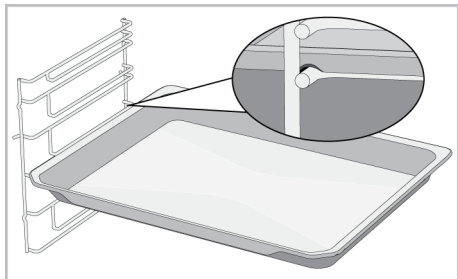
Pomembno je, da rešetko pravilno namestite v pečico. Pri vstavljanju rešetke pazite na njeno orientacijo. Ko postavljate rešetko na zeleno polico, mora biti odprti del spredaj.



Postavitev pekača na police

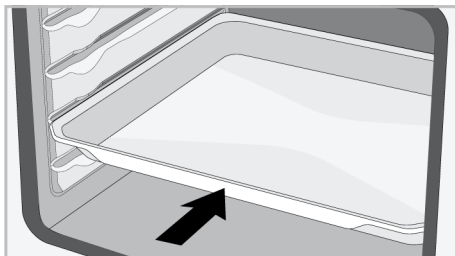
Na modelih z žičnimi policami :

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 :

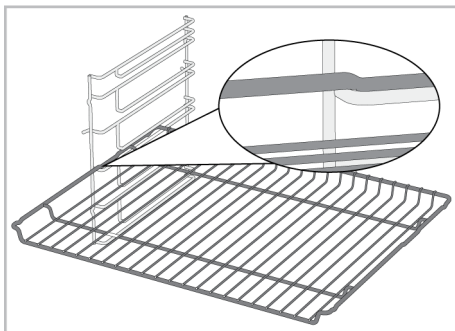
Pomembno je, da pekač pravilno položite na stransko polico. Pri vstavljanju pekača pazite na njegovo orientacijo. Ko postavljate pekač na zeleno polico, mora biti del z ročajem spredaj.



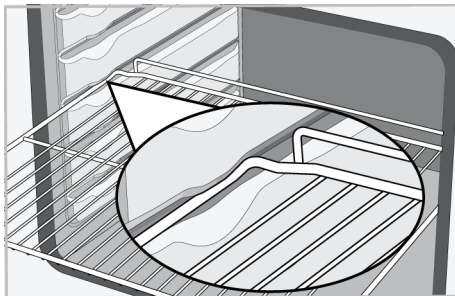
Delovanje zaustavljala žične rešetke

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 zaustavljalo.

Na modelih z žičnimi policami :

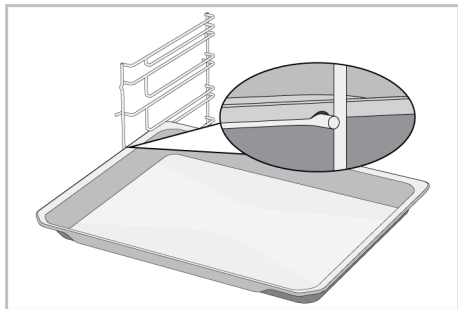


Na modelih brez žičnih polic :



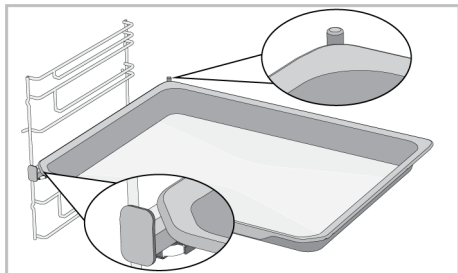
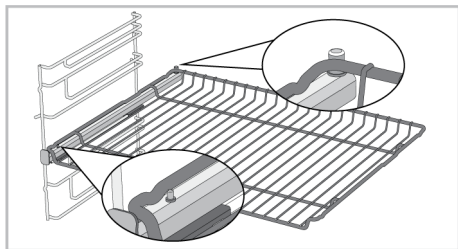
Funkcija zaustavitve pekača - Na modelih z žičnimi policami

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

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



3.6 Tehnični podatki

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

SL

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

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



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



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



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

4 Prva uporaba

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

4.1 Nastavitev pri prvi uporabi



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

Priporočamo, da pred prvo uporabo pečice nastavite datum, čas in jezik. Izvedite te nastavitve z upoštevanjem navodil. Za druge nastavitve glejte razlage v razdelku »Nastavitve«.

Nastavitve časovnika

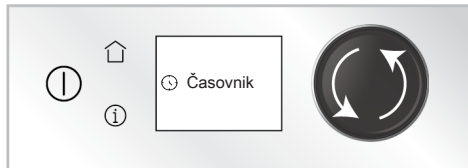
✓ Spreminjanje nastavitve časovnika:

1. Ko je pečica izključena (medtem je na zaslonu prikazan čas) se dotaknite tipke ① in vključite pečico.

⇒ Na zaslonu je prikazan domači zaslon.



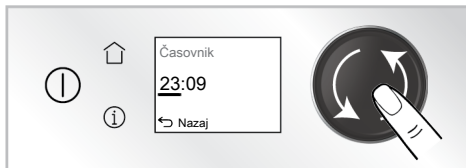
2. Zavrtite upravljalni gumb v levo ali desno in označite meni Časovnik (Datum).



3. Z enkratnim pritiskom na upravljalni gumb ali z dotikom besedila Časovnik (Časovnik) na zaslonu se odprejo nastavitve časovnika.

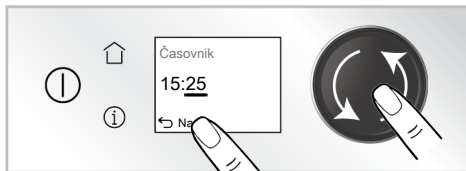
⇒ Na zaslonu se aktivira polje za časovnik.

4. Zavrtite upravljalni gumb pečice v levo ali desno, da nastavite čas, nato s pritiskom na gumb potrdite nastavev.



⇒ Na zaslonu se aktivira polje za minute.

5. Zavrtite upravljalni gumb pečice v levo ali desno, da nastavite minute, nato s pritiskom na gumb Nazaj (Nazaj) zaključite nastavev.



Če pri prvem vklopu ne nastavite ure, prične teči čas od časa, nastavljenega pri proizvodnji. Čas lahko nastavite tudi kasneje, kot je opisano v razdelku »Nastavitve«.

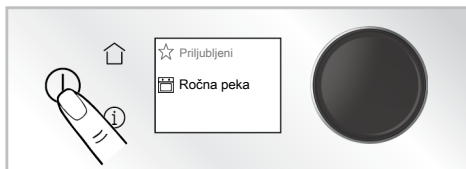


Če pride do daljšega izpada elektrike, se nastavljeni čas ponastavi. Nastaviti ga bo treba znova.

Nastavitve jezika

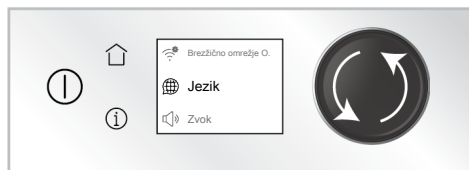
✓ Spreminjanje nastavitve jezika:

1. Ko je pečica izključena (medtem je na zaslonu prikazan čas) se dotaknite tipke in vključite pečico.



⇒ Na zaslonu je prikazan domači zaslon.

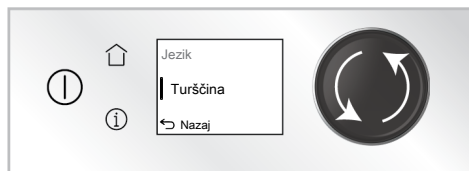
2. Zavrtite upravljalni gumb v levo ali desno in označite meni Jezik (Datum).



3. Z enkratnim pritiskom na upravljalni gumb ali z dotikom besedila Jezik (Jezik) na zaslonu se odprejo nastavitve jezika.



4. Na zaslonu je prikazan trenutno nastavljeni jezik.



5. Zavrtite upravljalni gumb pečice v levo ali desno, da nastavite želeni jezik, nato s pritiskom na gumb potrdite nastavev. Zaključite nastavev jezika z dotikom tipke Nazaj (Nazaj) na zaslonu.

4.2 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 zgorejo 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 [► 58]. V naslednjem razdelku boste izvedeli, kako lahko upravljate pečico.
5. Počakajte, da se pečica ohladi.
6. Obrišite površine aparata z vlažno krpo ali gobico in jih nato obrišite s suho krpo.

Pred uporabo dodatkov:

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

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

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

5 Uporaba pečice

5.1 Splošne informacije glede uporabe pečice

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

Vaš aparat je opremljen z ventilatorjem za hlajenje. Ventilator za hlajenje se vključi samodejno in po potrebi ter hladi sprednji del aparata in pohišstvo. Po izvedenem hlajenju se ventilator samodejno izklopi. Vroč zrak izstopa nad vratci pečice. Teh

odprtini 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.

Lučka v pečici

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

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

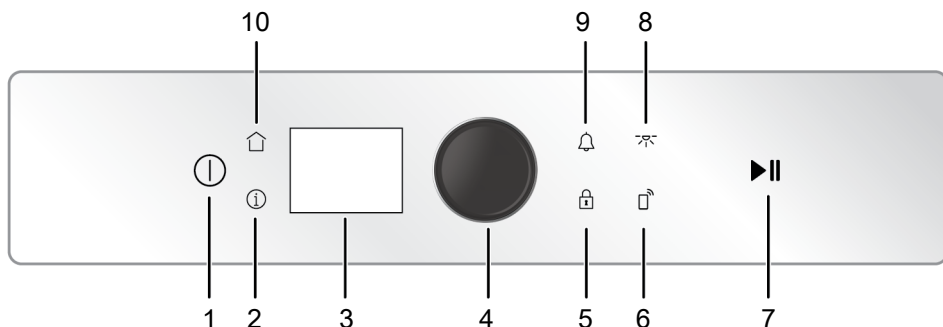
Če obstaja tipka  na upravljalni plošči: Če se lučka vklaplja in izklaplja samodejno, jo lahko kadarkoli vključite tudi ročno s pritiskom na tipko .

5.2 Uporaba upravljalne enote pečice

Splošna opozorila za upravljalno ploščo pečice

- Najdaljši čas peke je mogoče nastaviti na največ 5:59 ur. Pri funkciji ohranjanje toplote na največ 23:59 ur. Če pride do izpada elektrike, se prednastavljena peka in trajanje peke prekličeta.

- Med prilagajanjem nastavitev ustrezni simboli na zaslonu utripajo. Spremenjene nastavitve je treba shraniti, bodisi z dotikom ustrezne tipke v opisu, ali tako, da nekaj časa počakate.
- Če je ob začetku peke nastavljen čas peke, bo na zaslonu prikazan preostali čas.
- Preden začnete kuhati, se prepričajte, da je pokrov reže za sondo za meso zaprt, če kuhate brez sonde za meso.



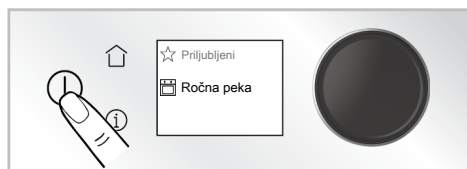
- | | |
|-------------------------------|--------------------------------------|
| 1 Tipka za vklop/izklop | 2 Gumb za informacije |
| 3 Zaslonski dotik | 4 Gumb za upravljanje pečice |
| 5 Tipka za zaklepanje | 6 Tipka za odstranitev upravljalnika |
| 7 Tipka za začetek/konec peke | 8 Tipka za lučko |
| 9 Tipka za alarm | 10 Gumb za vrnitev v glavni meni |

Vklop in izklop pečice

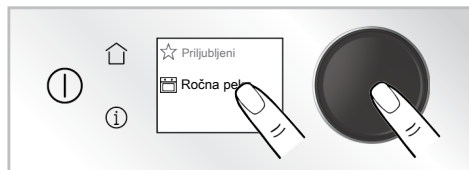
- Ko priključite pečico na električno napajanje in je v stanju pripravljenosti, se za približno 3 sekunde dotaknite tipke ①.
 - ⇒ Po prikazu animacije se na zaslonu prikaže glavni meni.
- Ko je pečica aktivna, jo lahko izključite, tako da se za približno 3 sekunde dotaknete tipke ①.

Meni za ročno peko

- Vključite pečico s pritiskom na tipko ①.
 - ⇒ Na zaslonu je prikazan domači zaslon.



2. Z enkratnim pritiskom na upravljalni gumb ali z dotikom besedila Ročna peka na zaslonu se odprejo funkcije za ročno peko.



⇒ Na zaslonu se prikaže prvi način delovanja.

3. Zavrtite gumb za upravljanje pečice v levo ali desno in izberite način delovanja, ki ga želite uporabiti za peko.



4. Na zaslonu se prikaže vnaprej nastavljena temperatura za izbrano funkcijo. Da spremenite to temperaturo, enkrat pritisnite na gumb za upravljanje pečice.

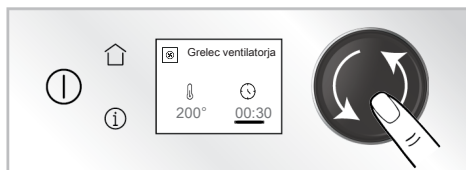


5. Zavrtite gumb za upravljanje pečice v levo ali desno in izberite temperaturo, ki jo želite uporabiti za peko.



6. **Nastavitev časa peke:** Če želite sami izbrati način delovanja in temperaturo in zaključiti peko ob določenem času, nastavite čas peke. Če začnete peči s pritiskom na gumb ►► in ne nastavite časa, morate po želenem času pečico

izključiti sami. Nastavite čas peke z vrtenjem gumba za upravljanje v desno ali levo. (Na sliki so za primer prikazani način delovanja Grelec ventilatorja, temperatura 200 °C in čas 30 minut.)



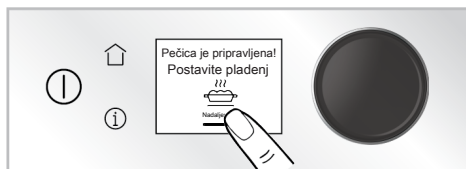
7. Če ste nastavili želene nastavitve, se dotaknite ►► in začnete peči.

⇒ Prikazan bo zaslon za predgrevanje.

8. Na zaslonu za predgrevanje bo prikazana prilagojena notranja temperatura pečice, ki bo dosežena v kratkem času, ker bodo delovali vsi grelci. Lahko počakate, da se predgrevanje zaključi, ali pa preskočite predgrevanje z enkratnim pritiskom gumba Preskoči.



9. Ko je predgrevanje končano, se na zaslonu prikaže besedilo, ki vas obvešča, da lahko v pečico postavite pekač.
10. Postavite pekač v pečico, zaprite vratca in se enkrat dotaknite gumba Nadaljevanje.



11. Peka se začne. Med peko lahko prekličete peko ali spremenite nastavitve. Za spreminjanje nastavitve pritisnite na gumb za načine delovanja

pečice in ga zavrtite v levo ali desno. Ko pritisnete na ta gumb, preklopite med nastavitvijo temperature in časa peke.



⇒ Če časa peke ne nastavite, pečica deluje v ročnem načinu. Ko je vaša jed pripravljena, se najprej dotaknete tipke ►|| nato lahko z enkratnim pritiskom na Preklicano preskočite zaslonski prikaz in z dotikom zaključite peko. V nasprotnem pečica nadaljuje z delovanjem.

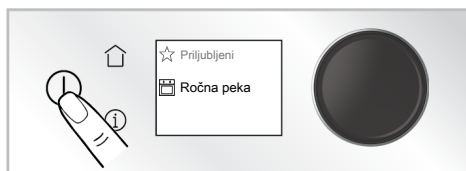
⇒ Če nastavite čas peke, se ob izteku tega časa pečica izključi. Na zaslonu sta prikazana simbola Nadaljevanje in Dodaj k priljubljenim. Če se dotaknete Nadaljevanje, bo pečica delovala še nadaljnjih 5 minut pri nastavljenem načinu delovanja in temperaturi. Če se dotaknete Dodaj k priljubljenim, lahko shranite nastavitve pečice med priljubljene.

Meni za pripravljene jedi

✓ V upravljalni enoti so na voljo meniji in recepti, ki so jih posebej pripravili profesionalni kuharji. V teh menijih je po korakih in s pomočjo slik prikazano, kako pripravljati določeno jed. Poleg tega se samodejno določi temperatura, položaj na rešetki in način delovanja glede na vrsto jedi in njeno težo. Na meniju pripravljenih jedi so na voljo menijske točke "Mesne jedi", "Ribe", "Perutnina", "Pecivo in pekovski izdelki", "Sladice", "Pica", "Vegetarijansko", "Testenine" in "Garnitura".

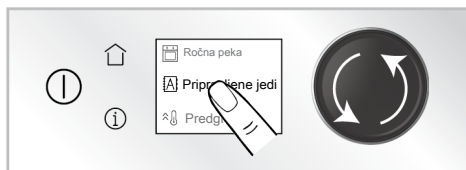
1. Vključite pečico s pritiskom na tipko ①.

⇒ Na zaslonu je prikazan domači zaslon.



2. Zavrtite gumb za upravljanje pečice v levo ali desno in izberite meni Pripravljene jedi in s pritiskom na gumb ali dotikom Pripravljene jedi odprite podmeni peke.

i Podmenije lahko odprete z dotikom glavnega menija, ne morete pa se premikati po meniju in izbirati drugih menijskih točk. Za dostop do drugih menijskih točk uporabite upravljalni gumb.



3. Zavrtite upravljalni gumb v levo ali desno in izberite meni za samodejno peko.

4. Zavrtite gumb za upravljanje v levo ali desno in jed, ki jo želite pripraviti.

⇒ Na zaslonu bodo prikazani podatki o teži in času peke za izbrano jed.

5. Dotaknite se jedi, ki jo želite pripraviti, nato pa se za začetek peke dotaknete tipke ►||.

6. Pri jedeh, ki zahtevajo predgrevanje pečice, se začne se predgrevanje. Na zaslonu za predgrevanje bo prikazana prilagojena notranja temperatura pečice, ki bo dosežena v kratkem času, ker bodo delovali vsi grelci.

i Če med peko odprete vrata pečice, se na zaslonu prikaže simbol .

7. Ob izteku časa peke se pečica izključi. Na zaslonu sta prikazana simbola Nadaljevanje in Dodaj k priljubljenim. Če

se dotaknete Nadaljevanje, bo pečica delovala še nadaljnjih 5 minut pri nastavljenem načinu delovanja in temperaturi. Če se dotaknete Dodaj k priljubljenim, lahko shranite nastavitve pečice med priljubljene.

5.3 Nastavitve

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

Aktiviranje zaklepanja tipk

- ✓ Z zaklepanjem tipk zaščitite aparat pred posegi na upravljalni enoti.

1. Dotaknite se tipke  na upravljalni plošči.



- ⇒ Na zaslonu se prikaže odštevanje 3-2-1. Ko se odštevanje konča, se zaklepanje tipk aktivira in lučka tipke  na upravljalni plošči sveti. Ko je zaklepanje tipk nastavljeno, se ob pritisku na katero koli tipko ali na gumb za upravljanje pečice na zaslonu prikažeta napis Je bilo zaklenjeno in simbol ter zasliši se zvočni signal.

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

Deaktiviranje zaklepanja tipk

1. Dotaknite se tipke  na upravljalni plošči.

Meni priljubljenih

Če ob koncu peke shranite nastavitve peke, ki ste jih uporabili v ročnem načinu delovanja, lahko do teh nastavitvev dostopate v meniju priljubljenih. Vnosi v ta polja se shranijo pod imeni, ki ste jih shranili poprej. Te nastavitve lahko znova uporabite in pripravite jed na enak način.



- ⇒ Na zaslonu se prikaže odštevanje 3-2-1. Ko se odštevanje konča, se zaklepanje tipk deaktivira in lučka tipke  na upravljalni plošči ugasne.

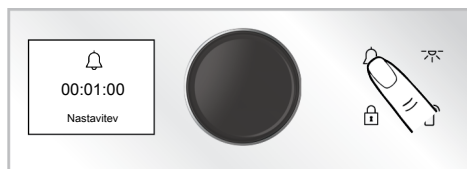
Nastavev alarma

- ✓ Upravljalna enota izdelka se lahko uporablja tudi za druga opozorila ali opomnike, ne samo za peko. Programska ura nima vpliva na delovanje pečice. Uporablja se za opozorila. Na primer, lahko nastavite opomnik, da je treba po določenem času obrniti meso v pečici. Ko nastavljeni časovnik poteče, se oglasi zvočno opozorilo.

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

1. Če tipko  pritisnete enkrat, nastavite čas alarma.

- ⇒ Na zaslonu je prikazana nastavev trajanje alarma 1 minuta.



2. Najprej nastavite minute, tako da zavrtite gumb za upravljanje pečice v desno/levo in aktivirajte časovnik z enkratnim pritiskom na gumb za upravljanje pečice.



3. Nastavite čas z vrtenjem gumba za upravljanje pečice v desno ali levo. Za potrditev nastavitve se na zaslonu dotaknite Nastavitev.



⇒ Lučka tipke na upravljalni plošči zasveti in trajanje alarma je nastavljeno. S pritiskom na tipko lahko prikažete preostali čas.

4. Po končanem času alarma se lučka tipke izključi in vas opozori z zvočnim signalom.

Če hkrati nastavite čas alarma in čas peke bo na zaslonu časovnik/trajanje prikazan čas, ki je krajši.

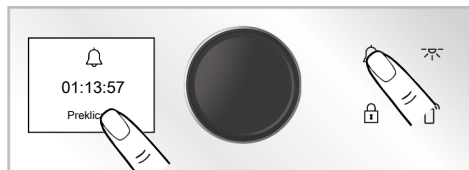
Izklop opozorila

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

⇒ Zvočno opozorilo se ustavi.

Preklic opozorila

1. Da prekličete čas alarma, enkrat pritisnete tipko .



2. Na zaslonu se dotaknite Preklicano.

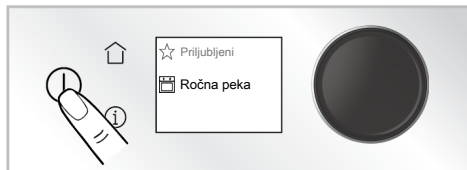
⇒ Trajanje alarma je preklicano.

Nastavitev glasnosti

- ✓ Nastavite lahko glasnost nadzorne enote.

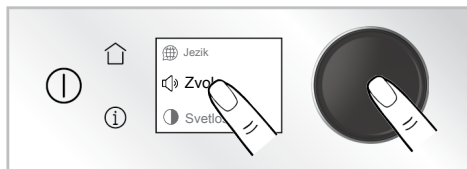
1. Ko je pečica izključena (medtem je na zaslonu prikazan čas) se dotaknite tipke in vključite pečico.

⇒ Na zaslonu je prikazan domači zaslon.



2. Zavrtite upravljalni gumb v levo ali desno in označite meni Zvok (Datum).

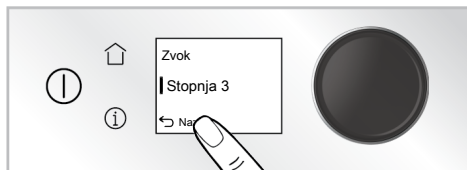
3. Z enkratnim pritiskom na upravljalni gumb ali z dotikom besedila Zvok na zaslonu odprete nastavitve glasnosti.



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

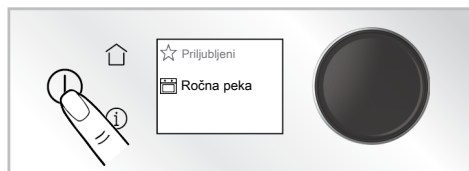


5. Zaključite nastavev z dotikom tipke Nazaj na zaslonu.

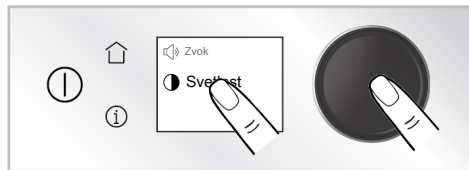


Nastavitev svetlosti zaslona

- ✓ Lahko nastavite svetlost zaslona nadzorne enote. Za izvedbo te nastavitve mora biti pečica izklopljena.
1. Ko je pečica izključena (medtem je na zaslonu prikazan čas) se dotaknite tipke ⓘ in vključite pečico.
 - ⇒ Na zaslonu je prikazan domači zaslon.



2. Zavrtite upravljalni gumb v levo ali desno in označite meni Svetlost (Datum).
3. Z enkratnim pritiskom na upravljalni gumb ali z dotikom besedila Svetlost na zaslonu odprete nastavitve svetlosti.



4. Nastavite zeleno svetlost z vrtenjem gumba za upravljanje pečice v desno ali levo.



5. Zaključite nastavev z dotikom tipke Nazaj na zaslonu.



Nastavite funkcije hitro predgrevanje (Booster)

- ✓ S funkcijo hitrega predgrevanja lahko samodejno upravljate vaš aparat. V ta namen aktivirajte nastavev hitrega predgrevanja.

1. Ko je pečica izključena (medtem je na zaslonu prikazan čas) se dotaknite tipke ⓘ in vključite pečico.
 - ⇒ Na zaslonu je prikazan domači zaslon.



2. Zavrtite upravljalni gumb v levo ali desno in v glavnem meniju označite Hitro segrevanje (booster).
3. Z enkratnim pritiskom na upravljalni gumb ali z dotikom besedila Hitro segrevanje (booster) na zaslonu odprete nastavev stopnje predgrevanja.



4. Z vrtenjem gumba za upravljanje pečice v levo ali desno spremenite nastavev Izklop v Odpri.



5. Zaključite nastavev z dotikom tipke Nazaj na zaslonu.



Nastavitev hitrega predgrevanja lahko izklopite po enakem postopku. Z nastavitvijo Izklop lahko prekličete nastavev samodejnega hitrega predgrevanja.

Nastavitve časovnika

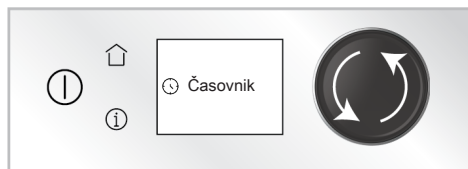
✓ Spreminjanje nastavitve časovnika:

1. Ko je pečica izključena (medtem je na zaslonu prikazan čas) se dotaknite tipke ① in vključite pečico.

⇒ Na zaslonu je prikazan domači zaslon.



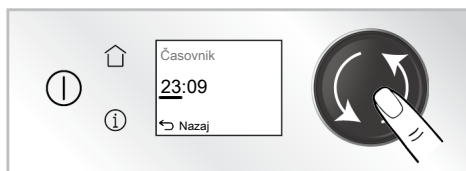
2. Zavrtnite upravljalni gumb v levo ali desno in označite meni Časovnik (Datum).



3. Z enkratnim pritiskom na upravljalni gumb ali z dotikom besedila Časovnik (Časovnik) na zaslonu se odprejo nastavitve časovnika.

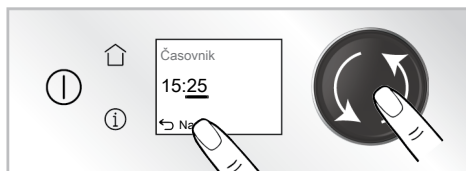
⇒ Na zaslonu se aktivira polje za časovnik.

4. Zavrtnite upravljalni gumb pečice v levo ali desno, da nastavite čas, nato s pritiskom na gumb potrdite nastavev.



⇒ Na zaslonu se aktivira polje za minute.

5. Zavrtnite upravljalni gumb pečice v levo ali desno, da nastavite minute, nato s pritiskom na gumb Nazaj (Nazaj) zaključite nastavev.



Če pri prvem vklopu ne nastavite ure, prične teči čas od časa, nastavljenega pri proizvodnji. Čas lahko nastavite tudi kasneje, kot je opisano v razdelku »Nastavitve«.

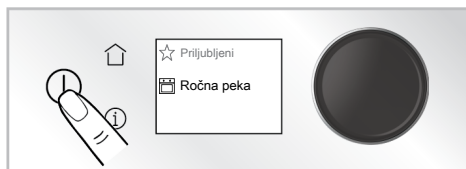


Če pride do daljšega izpada elektrike, se nastavljeni čas ponastavi. Nastaviti ga bo treba znova.

Nastavitve jezika

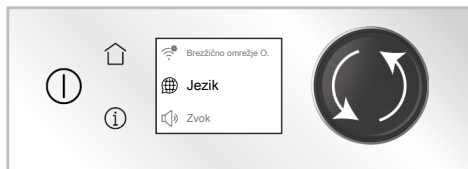
✓ Spreminjanje nastavitve jezika:

1. Ko je pečica izključena (medtem je na zaslonu prikazan čas) se dotaknite tipke in vključite pečico.



⇒ Na zaslonu je prikazan domači zaslon.

2. Zavrtnite upravljalni gumb v levo ali desno in označite meni Jezik (Datum).



3. Z enkratnim pritiskom na upravljalni gumb ali z dotikom besedila Jezik (Jezik) na zaslonu se odprejo nastavitve jezika.



4. Na zaslonu je prikazan trenutno nastavljeni jezik.



5. Zavrtite upravljalni gumb pečice v levo ali desno, da nastavite želeni jezik, nato s pritiskom na gumb potrdite nastavev. Zaključite nastavev jezika z dotikom tipke Nazaj (Nazaj) na zaslonu.

Uporaba aplikacije HomeWhiz

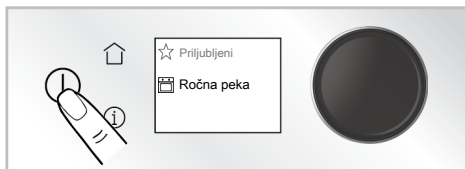
Za upravljanje in nadzor vašega aparata preko pametne naprave upoštevajte naslednje napotke. Povežite pametno napravo z domačim internetnim omrežjem in prenesite aplikacijo "HomeWhiz" iz trgovine z aplikacijami za vašo pametno napravo (poiščite "HomeWhiz" in prenesite najdeno aplikacijo). Da bi lahko upravljali aparat preko vaše mobilne naprave, morata biti aparat in mobilna naprava povezana v isto internetno omrežje.

Nastavitve brezžične povezave

- ✓ Da bi seznanili vaš aparat z aplikacijo "HomeWhiz" in ga upravljali preko tablice ali telefona, nastavite brezžično povezavo. V ta namen

1. Ko je pečica izključena (medtem je na zaslonu prikazan čas) se dotaknite tipke ① in vključite pečico.

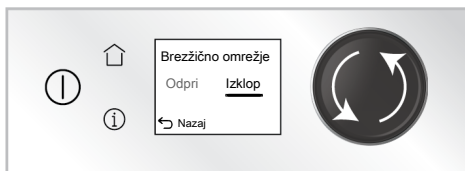
⇒ Na zaslonu je prikazan domači zaslon.



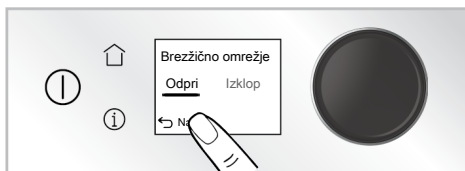
2. Zavrtite upravljalni gumb v levo ali desno in označite meni Brezžično omrežje (Datum).
3. Z enkratnim pritiskom na upravljalni gumb ali z dotikom besedila Brezžično omrežje na zaslonu odprete nastavev brezžičnega omrežja.



4. Z vrtenjem gumba za upravljanje pečice v levo ali desno spremenite nastavev Izkljop v Odpri.



5. V glavni meni se vrnete z dotikom Nazaj na zaslonu.

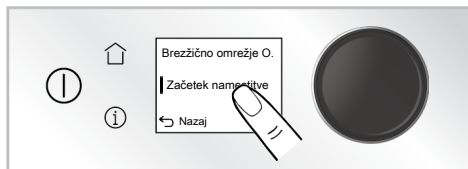


Namestitev aplikacije HomeWhiz

1. V meniju nastavev se na zaslonu dotaknite polja Brezžično omrežje O..



2. Ko je polje Brezžično omrežje O. aktivno, se dotaknete polja Začetek namestitve.

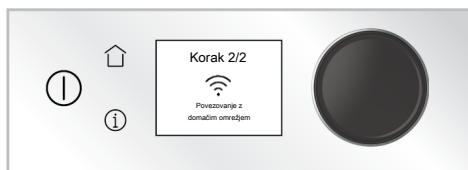


- ⇒ Na zaslonu se prikaže korak Korak 1/2.



3. Dotaknete se polja "Add Oven" (Dodaj pečico) v polju "Add Device" (Dodaj napravo) v aplikaciji "HomeWhiz".
4. Na prikazanem zaslonu vnesite številko SKU vaše naprave. Številko SKU najdete na tipski ploščici aparata, ko odprete vratca pečice. (10-mestna številka, ki se začne s 77...)

- ⇒ Med vzpostavljanjem povezave z vašim domačim omrežjem se na zaslonu prikaže korak Korak 2/2.



5. Ko odprete glavno stran aplikacije, je prikazan dodani aparat. Da bi lahko daljinsko upravljali vašo napravo, se dotaknete tipke »Izbrisi« na upravljalni plošči naprave.

- ⇒ Aparat lahko upravljate preko mobilne naprave.

i Aplikacija "HomeWhiz" na vaši mobilni napravi vam svetuje glede vzpostavljanja povezave in uporabe aplikacije.

i Če pride do izpada električnega napajanja, ko je povezava aplikacije "HomeWhiz" vašega aparata vklopljena in če nimate povezave, se povezava aplikacije "HomeWhiz" samodejno izklopi.

i Ko je vaš izdelek povezan z aplikacijo "HomeWhiz" in se daljinsko upravljanje aktivira z dotikom gumba »Izbrisi«, izdelka ni mogoče upravljati ročno. Pečico lahko izklopite tako, da preprosto tapnete gumb »Izbrisi« ali aktivirate zaklepanje tipk tako, da tapnete gumb »Izbrisi«.

Brisanje aplikacije HomeWhiz

1. V meniju nastavitve se na zaslonu dotaknete polja Brezžično omrežje O..



2. Z omogočenim poljem »Brezžično omrežje O.« tapnete polje »Odstranite HomeWhiz« tako, da vrtite upravljalni gumb v desno/levo.
3. Na zaslonu se prikaže simbol »Želite izbrisati povezavo z aplikacijo homewhiz?«. Izbršite povezavo tako, da tapnete »Izbrisi«.

	Razvoj, proizvodnja in prodaja tega izdelka se izvaja v skladu z varnostnimi predpisi, določenimi v celotni relevantni zakonodaji Evropske Unije.
Frekvenčni pas	: 2,4 GHz
Maks. oddajna moč	: max. 100 mW
Izjava o skladnosti CE Arçelik A.Ş. s tem izjavlja, da je ta izdelek skladen z Direktivo 2014/53/EU. Za vašo napravo najdete podrobno izjavo DRO o skladnosti na spletnem mestu support.beko.com med dodatnimi dokumenti na strani vašega izdelka.	

Določeno obdobje podpore za posodobitev programske opreme, povezano s kibernetsko varnostjo za izdelek, je garancijska doba izdelka. Po tem obdobju posodobitve programske opreme, povezane s kibernetsko varnostjo, niso zagotovljene.

5.4 Uporaba sonde za meso

Splošne informacije in opozorila

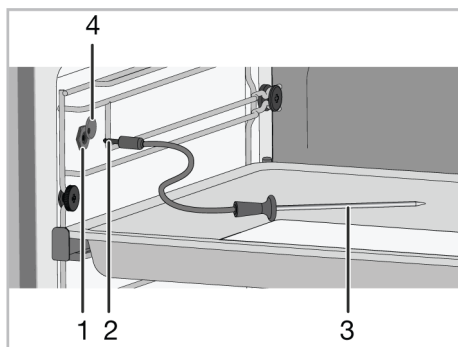
- Da bi sonda za meso delovala, mora biti pečica nastavljena na določen način delovanja in določeno temperaturo.
- Sonda za meso deluje pri načinih delovanja, pri katerih je simbol sonde za meso neprekinjeno prikazan.
- Če ste pred uporabo sonde za meso časovnik pečice nastavili na določen čas pečenja, se ta nastavev samodejno prekliče, ko pritrdite sondo za meso.
- Med peko s sondo za meso ne morete uporabljati polic nad priključkom sonde za meso.
- Sondo za meso po vsaki uporabi očistite z mokro krpo in posušite s suho krpo.
- Če na zaslonu funkcije, kjer aktivirate sondo za meso, ni prikazano obvestilo **75C**, preverite, ali je priključek trdno vstavljen v svoje ležišče.
- Če uporabljate konico tipala, ne da bi jo vtaknili v meso, bo konica tipala zaznavala temperaturo v peči in končala peko, ko bo dosežena nastavljena temperatura. Če pa je sonda za meso izpostavljena temperaturi 250 °C ali več, se bo uničila.

- Temperatura pri uporabi mora biti najmanj 30 °C višja od temperature sonde za meso. Primer: Če je temperatura sonde nastavljena na 70 °C, mora biti nastavljena temperatura peke najmanj 100 °C.
- Temperatura v sredini kosa mesa (najhladnejša točka) mora zaradi varnosti hrane biti najmanj 63°C.
- Temperatura najhladnejšega dela perutnine mora biti zaradi varnosti hrane najmanj 74°C in za dobro pečeno meso najmanj 85 °C.

Tabela za peko rdečega mesa:

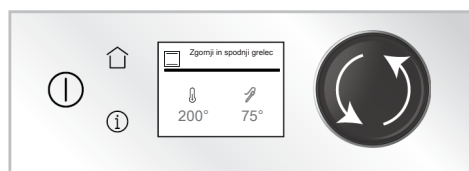
Stopnja peke	Temperatura v sredini kosa mesa* (°C)
Zelo surovo (Blue)	55-59
Surovo (Rare)	60-62
Srednje surovo (Medium rare)	63-70
Srednje pečeno (Medium)	71-76
Prepečeno (Well-done)	77-81
Prekuhan (Overcooked)	≥ 82

1. Vključite pečico s pritiskom na tipko ①.
2. Potisnite pokrov reže **(4)** na stranski steni pečice navzgor in vstavite vtič sonde za meso **(2)** v režo sonde za meso **(1)**.



- 1 Reža sonde za meso
- 2 Vtič sonde za meso
- 3 Konica tipala sonde za meso
- 4 Pokrov reže sonde za meso

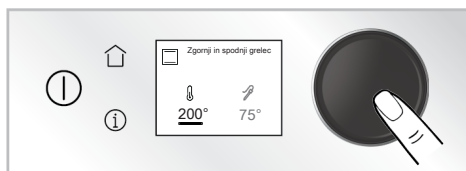
3. Ko je sonda za meso priključena na aparat, je na zaslonu funkcij prikazan prvi način delovanja, ki se lahko uporabljajo s sondo. Če želite uporabljati pečico v drugem načinu delovanja, zavrtite gumb za upravljanje pečice v levo ali desno. (Na sliki je prikazan način delovanja Zgornji in spodnji grelec.)



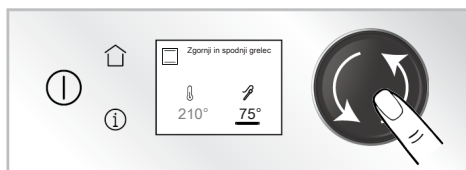
- ⇒ Prikazana bo temperatura 75 °C, ki je priporočena vrednost temperature za sondo za meso in simbol poleg temperature, priporočene za izbrani način delovanja.

i Priporočena temperatura sonde za 75°C. Po želji lahko temperaturo nastavite v območju od 40 do 99°C.

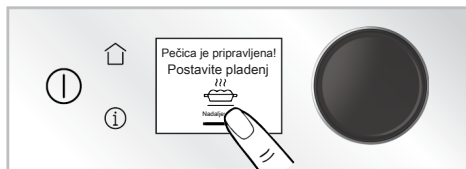
4. Da spremenite prednastavljeno temperaturo za izbrani način delovanja, enkrat pritisnite na gumb za upravljanje pečice.



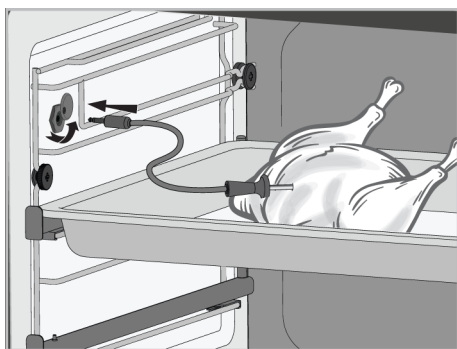
5. Zavrtite gumb za upravljanje pečice v levo ali desno in izberite vrednost temperature v notranjosti pečice, ki jo želite uporabiti za peko. Enkrat pritisnite na gumb za upravljanje pečice in nastavite notranjo temperaturo sonde za meso.



6. Zavrtite upravljalni gumb pečice v levo ali desno in spremenite temperaturo sonde za meso.
7. Za začetek peke se dotaknite tipke ►►.



8. Postavite pekač z mesom v pečico in vstavite konico senzorja sonde v meso, ki ga boste pekli.



9. Tipalo sonde za meso samodejno zazna, ko notranja temperatura mesa doseže nastavljeno temperaturo in

takrat zaključite peko. Če sondo za meso vzamete iz mesa pred koncem peke, se peka konča in pečica se izključi.

- ⇒ Ko je peka končana, se zasliši zvočno opozorilo. Na zaslonu sta prikazana simbola Nadaljevanje in Dodaj k priljubljenim. Če se dotaknete Nadaljevanje, bo pečica

delovala še nadaljnjih 5 minut pri nastavljenem načinu delovanja in temperaturi. Če se dotaknete Dodaj k priljubljenim, lahko shranite nastavitve pečice med priljubljene.

10. Izključite pečico s pritiskom na tipko ①.

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.

Nasveti za peko tort

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

Nasveti za pecivo

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

Tabela za pripravo peciva in drugih jedi v pečici

Priporočila za peko v samo enem pekaču

Hrana	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
Pecivo na pekaču	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec	3	180	30 ... 40
Pecivo v modelu	Model za torto za na žično polico **	Grelec ventilatorja	2	180	30 ... 40
drobno pecivo	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec	3	160	25 ... 35
drobno pecivo	Standardni pekač *	Grelec ventilatorja	3	150	25 ... 35
Biskvit	Okrogli model za torto, premera 26 cm, s sponko za žično polico **	Zgornji in spodnji grelec	2	150	30 ... 40
Biskvit	Okrogli model za torto, premera 26 cm, s sponko za žično polico **	Grelec ventilatorja	2	150	35 ... 45
Piškoti	Pekač za pecivo *	Zgornji in spodnji grelec	3	170	25 ... 35
Piškoti	Pekač za pecivo *	Grelec ventilatorja	3	170	20 ... 30
Keksi	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec s podpora ventilatorja	2	180	35 ... 45
Kruhek	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec	2	200	20 ... 30
Kruhek	Standardni pekač *	Grelec ventilatorja	3	180	20 ... 30

Hrana	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
Cel kruh	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec	3	200	30 ... 40
Cel kruh	Standardni pekač *	Grelec ventilatorja	3	200	30 ... 40
Lazanja	Steklena/kovinska pravokotna posoda na žični polici **	Zgornji in spodnji grelec	2 ali 3	200	30 ... 40
Jabolčna pita	Črni okrogli kovinski model premera 20 cm, za na žično polico **	Zgornji in spodnji grelec	2	180	50 ... 65
Jabolčna pita	Črni okrogli kovinski model premera 20 cm, za na žično polico **	Grelec ventilatorja	3	170	50 ... 65
Pica	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec	3	280	5 ... 9
Pica	Standardni pekač *	Funkcija za pico	2	280	5 ... 10

Predlogi za peko z dvema pekačema

Hrana	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
drobno pecivo	2-Standardni pekač * 4-Pekač za pecivo *	Grelec ventilatorja	2 - 4	150	25 ... 35
Piškoti	2-Standardni pekač * 4-Pekač za pecivo *	Grelec ventilatorja	2 - 4	170	25 ... 35
Keksi	1-Standardni pekač * 4-Pekač za pecivo *	Grelec ventilatorja	1 - 4	180	40 ... 50
Kruhek	2-Standardni pekač * 4-Pekač za pecivo *	Grelec ventilatorja	2 - 4	180	20 ... 30

Za vse vrste hrane je priporočljivo predgrevanje.

*Ti dodatki vaši napravi morda niso priloženi.

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

Tabela z nasveti za peko z načinom delovanja Grelec ventilatorja Eko

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

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

- V načinu Grelec ventilatorja Eko ne predgrevalite pečice.

SL

Hrana	Uporabljen pribor	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
drobno pecivo	Standardni pekač *	3	160	25 ... 35
Piškot	Standardni pekač *	3	180	25 ... 35
Keksi	Standardni pekač *	3	200	45 ... 55
Kruhek	Standardni pekač *	3	200	35 ... 45

* Ti dodatki vaši napravi morda niso priloženi.

6.1.2 Meso, ribe in perutnina

Pomembno glede peke na žaru

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

- Ko čas peke poteče, hranite meso v pečici za približno 10 minut. Meso je enakomerneje sočno in pri rezanju sok ne izteka iz mesa.
- RIBE položite na sredinsko ali spodnjo 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/ maks., po 180 ... 190	60 ... 80
jagnječja krača (1,5-2 kg)	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	3	170	85 ... 110
Ocvrt piščanec (1,8-2 kg)	Žična rešetka * Postavite pekač na spodnjo polico.	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	2	15 minut 250/ maks., po 190	60 ... 80
Ocvrt piščanec (1,8-2 kg)	Žična rešetka * Postavite pekač na spodnjo polico.	Funkcija »3D«	2	15 minut 250/ maks., po 190	60 ... 80
Puran (5,5 kg)	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	1	25 minut 250/ maks., po 180 ... 190	150 ... 210
Puran (5,5 kg)	Standardni pekač *	Funkcija »3D«	1	25 minut 250/ maks., po 180 ... 190	150 ... 210
Ribe	Žična rešetka * Postavite pekač na spodnjo polico.	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	3	200	20 ... 30
Ribe	Žična rešetka * Postavite pekač na spodnjo polico.	Funkcija »3D«	3	200	20 ... 30

Za vse vrste hrane je priporočljivo predgrevanje.

*Ti dodatki vaši napravi morda niso priloženi.

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

6.1.3 Žar

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

Splošna opozorila

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

Tabela 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 ... 3

Za pripravo hrane na žaru priporočamo 5 minut predgrevanja.

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

Pomembno glede peke na žaru

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

6.1.4 Jedi za preizkus

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

Tabela za pripravo preizkusnih jedi

Priporočila za peko v samo enem pekaču

SL

Hrana	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
Piškot shortbread	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec	3	140	20 ... 30
Piškot shortbread	Standardni pekač *	Grelec ventilatorja	Na modelih z žičnimi policami :3 Na modelih brez žičnih polic :2	140	15 .. 25
drobno pecivo	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec	3	160	25 ... 35
drobno pecivo	Standardni pekač *	Grelec ventilatorja	3	150	25 ... 35
Biskvit	Okrogli model za torto, premera 26 cm, s sponko za žično polico **	Zgornji in spodnji grelec	2	150	30 ... 40
Biskvit	Okrogli model za torto, premera 26 cm, s sponko za žično polico **	Grelec ventilatorja	2	150	35 ... 45
Jabolčna pita	Črni okrogli kovinski model premera 20 cm, za na žično polico **	Zgornji in spodnji grelec	2	180	50 ... 65
Jabolčna pita	Črni okrogli kovinski model premera 20 cm, za na žično polico **	Grelec ventilatorja	3	170	50 ... 65

Predlogi za peko z dvema pekačema

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

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.

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 ... 3

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 aparata ne uporabljajte parnih čistilnikov.
- Nekateri detergenti ali čistilna sredstva poškodujejo površino. neprimerna čistila so: belilo, čistila z vsebnostjo amoniaka, kislin ali kloridov, čistila za čiščenje s paro, sredstva za odstranjevanje vodnega kamna, čistila za odstranjevanje madežev in rje, abrazivna čistila (abrazivne kreme, praški, ostre in hrapave gobice, žične gobice, krpe za čiščenje, ki vsebujejo umazanijo in ostanke detergenta).
- Če aparat očistite po vsaki uporabi, ne potrebujete posebnih čistil. Aparat očistite z običajnim čistilom za pomivanje posode, toplo vodo in mehko krpo ali gobico, nato pa ga obrišite s suho krpo.
- Po čiščenju temeljito obrišite preostalo tekočino z aparata in tudi takoj očistite madeže od hrane, ki nastajajo med kuhanjem.

- Nobenega dela aparata ne pomivajte v pomivalnem stroju.

Površine iz nerjavečega jekla

- Za čiščenje površin in ročajev iz nerjavečega jekla ne uporabljajte kislin ali čistil, ki vsebujejo klor.
- Površine iz nerjavečega jekla lahko sčasoma spremenijo barvo. To je običajno. Po vsaki uporabi očistite z uporabo čistila, primernega 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. Ostanki abrazivnih čistil na površini lahko pobelijo površino.

Emajlirane površine

- Po vsaki uporabi očistite emajlirane površine aparata z običajnim čistilom za pomivanje posode, toplo vodo in mehko krpo ali gobico, nato pa jih obrišite s suho krpo.
- Za trdovratne madeže lahko uporabite čistilo za pečico in žar, ki ga priporoča spletna stran vaše blagovne znamke, in čistilno gobico, ki ne povzroča prask. Ne uporabljajte zunanjih čistilnikov.

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

Elektroforetično lakirane površine

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

Steklene površine

- Pri čiščenju steklenih površin ne uporabljajte trdih kovinskih strgal in abrazivnih čistil. Ta lahko poškodujejo steklene površine.
- Aparat očistite z običajnim čistilom za pomivanje posode, toplo vodo in krpo iz mikrovlačen, primerno za steklene površine, nato pa ga obrišite s suho krpo iz mikrovlačen.
- Ostanke čistila obrišite s krpo, namočeno v čisto, hladno vodo, nato pa jih obrišite s suho krpo iz mikrovlačen. Ostanke čistila lahko poškodujejo steklene površine.
- Za čiščenje sprijete umazanije nikoli ne uporabljajte nožev, jeklene volne ali podobnih strgal.
- Madeže kalcija (vodnega kamna) na steklenih površinah lahko odstranite z običajnimi sredstvi za odstranjevanje vodnega kamna, kot sta na primer kis in limonin sok.
- Če je površina močno umazana, nanesite čistilo na gobico in jo za nekaj časa položite na madež. Nato očistite stekleno površino z mokro krpo.
- Razbarvanje in madeži na steklenih površinah so običajni in ne pomenijo okvare.

Plastični deli in barvane površine

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

7.2 Čiščenje dodatkov

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

7.3 Čiščenje upravljalne plošče

- Pri čiščenju upravljalne plošče in gumbov obrišite ploščo in gumb 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 gumb.
- 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

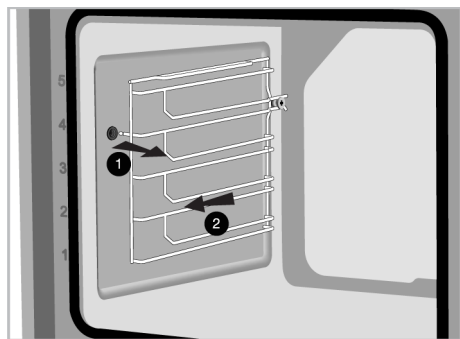
Stranske stene pečice so lahko zaščitene z emajlom ali elektroforetičnim lakom. To je odvisno od modela. Pri modelih z

elektroforetično lakiranimi površinami si ogledajte 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 Samčiščenje pri visoki temperaturi

Pečica je opremljena s funkcijo pirolize. pečica se segreje na temperaturo približno 420-480 °C in zažge preostalo umazanijo v pepel. Lahko se pojavi močan dim. Poskrbite za dobro prezračevanje. Čiščenje pri visoki temperaturi izvajajte približno po vsakih 10 uporabah pečice.

Splošna opozorila



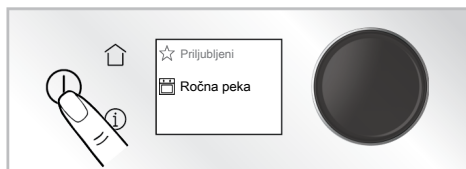
Vroče površine lahko povzročijo opekline!

Med postopkom samodejnega čiščenja se ne dotikajte aparata in otroci naj se ne zadržujejo ob aparatu. Pred odstranjevanjem ostankov počakajte najmanj 30 minut.

- Pred uporabo funkcije pirolize odstranite vse dodatke, teleskopsko polico in stranske police (če so vgrajene). Če jih ne odstranite, se lahko poškodujejo.
- Če uporabljate pribor in dodatke, odporne na pirolizo (odporne na visoko temperaturo pri samodejnem čiščenju), jih lahko pustite v pečici. V poglavju o dodatkih je določeno, ali je vaša dodatna oprema piroadporna ali ne. Če ni določeno drugače, dodatki niso odporni na visoke temperature. Pred čiščenjem jih je treba odstraniti iz pečice, da se izognete škodi.
- Ne čistite tesnila vrat. Tesnilo vrat iz steklenih vlaken je zelo občutljivo in se zlahka poškoduje. Če se tesnilo vrat poškoduje, naj ga pooblašeni servis zamenja z novim.

Da zaženete funkcijo pirolize:

1. Iz pečice odstranite ves pribor. Pri modelih z žičnimi policami odstranite žične police. Če uporabljate pribor in dodatke, odporne na pirolizo (odporne na visoko temperaturo pri samodejnem čiščenju), jih lahko pustite v pečici.
2. Pred pričetkom čiščenja očistite zunanje površine pečice in ostanke hrane v pečici s krpo, namočeno z milnico.
3. Vključite pečico s pritiskom na tipko ①.
 - ⇒ Na zaslonu je prikazan domači zaslon.



4. Z vrtenjem upravljalnega gumba v desno/levo izberite meni "Čiščenje" in s tapkanjem na "Čiščenje" ali enim pritiskom na upravljalni gumb dostopite do podmenija za kuhanje.



V podmenije lahko vstopite tako, da tapnete glavne menije, ki so prikazani na zaslonu glavnega menija, vendar se ne morete pomikati za dostop do drugih naslovov glavnega menija. Za dostop do drugih menijskih točk uporabite upravljalni gumb.

5. Glede na stanje umazanosti vaše pečice z obračanjem upravljalnega gumba v desno/levo tapnite eno od funkcij "Piroliza" ali "Piroliza - varčni način". Če pečica ni zelo umazana, priporočamo uporabo funkcije funkcije Piroliza - varčni način. Vendar pa ta funkcija morda ne bo dovolj, če je pečica zelo umazana. V tem primeru jo očistite s funkcijo Piroliza.
6. Tapnite tipko ►|| da začnete s čiščenjem.
7. Med samočiščenjem po določenem času ne boste mogli odpreti vrat pečice, na prikazovalniku časovnika pa se prikaže simbol zaklepa. Dokler se izvaja čiščenje in so vrata zaklenjena, jih ne odpirajte na silo. Lahko jih odprete šele, ki na zaslonu ni več prikazan simbol ključavnice.



Pečice ne smete uporabljati, dokler ob koncu čiščenja na zaslonu ne izgine simbol za zaklepanje. Ko simbol izgine in se pečica dovolj ohladi, odstranite ostanke.

8. Na koncu čiščenja preostale ostanke odstranite s kiso vodo.

7.6 Čiščenje vratc pečice

Za čiščenje lahko vrata pečice in stekla vratc tudi demontirate. Demontaža vratc pečice je opisana v razdelkih »Demontaža

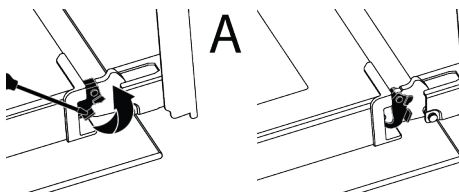
vratc pečice« in »Demontaža notranjega stekla vratc«. Ko odstranite notranja stekla vratc, jih očistite s čistilom za pomivanje posode, toplo vodo in mehko krpo ali gobico, nato pa jih obrišite s suho krpo. Da odstranite vodni kamen s stekla vratc, uporabite kis in splaknite z vodo.



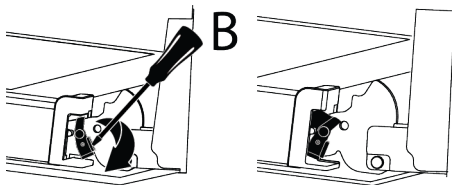
Za čiščenje vratc in stekla pečice ne uporabljajte grobih abrazivnih čistil, kovinskih strgal, jeklene volne ali belil.

Demontaža vratc pečice

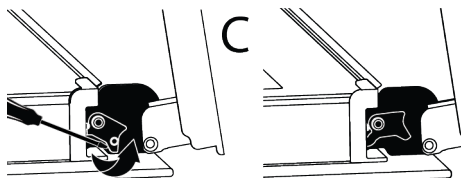
1. Odprite vrata pečice.
2. Odprite sponke na sprednjem podnožju tečaja vratc na levi in desni strani, tako da jih jih potisnete navzdol, kot je prikazano na sliki.
3. Uporabljajo se različni tipi tečajev (A), (B) ali (C), odvisno od modela. Naslednje slike prikazujejo načine odpiranja različnih tipov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



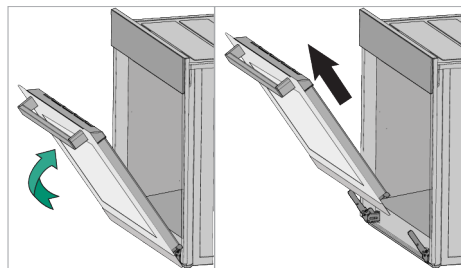
5. Tečaj tipa (B) se uporablja pri vratih z mehkim zapiranjem.



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



7. Odprite vratca v polodprti položaj.



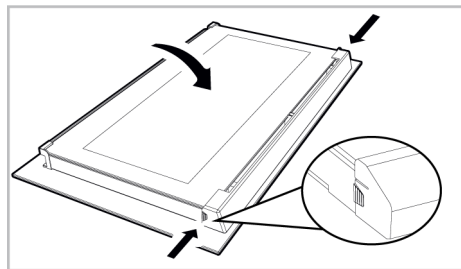
8. Vratca povlecite navzgor, da jih sprostite od levega in desnega tečaja, ter jih odstranite.

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

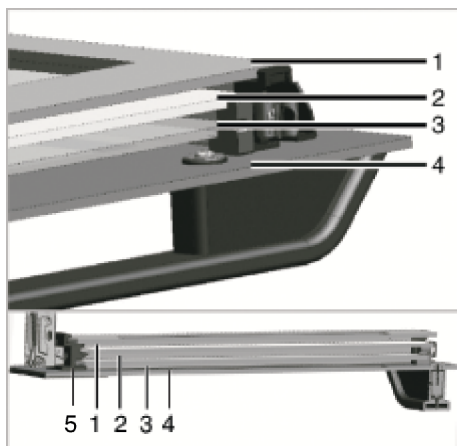
7.7 Demontaža notranjega stekla vratc pečice

Za čiščenje lahko demontirate notranje steklo vratc aparata.

1. Odprite vrata pečice.



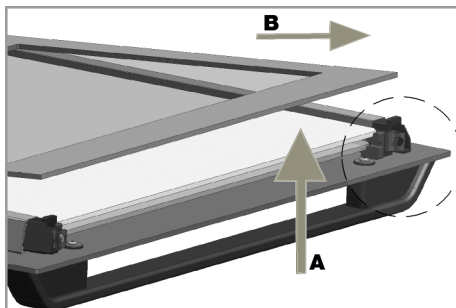
2. Povlecite plastični del, pritrjen na zgornji del vratc, proti sebi, tako da pritisnete na pritisne točke na obeh straneh dela, in ga nato odstranite.



1 Prva notranja steklena plošča
2 Druga notranja steklena plošča
3 Tretja notranja steklena plošča
4 Zunanja steklena plošča
5 Plastični utor za steklo spodaj

2 Druga notranja steklena plošča
4 Zunanja steklena plošča

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



4. Ponovite isti postopek za demontažo drugega in tretjega stekla.



Prvi korak demontaže je menjava drugega in tretjega stekla (2, 3). Kot je prikazano na sliki, postavite poševni rob stekla na poševni rob plastičnega utora.

Mesto vgradnje drugega in tretjega stekla ni pomembno, saj sta stekli izmenljivi. Ko pritrjujete prvo notranje steklo (1), pazite na smer tiskane strani na drugem notranjem steklu. Pomembno je, da so vsi spodnji vogali vseh notranjih stekel v spodnjih plastičnih utorih (5). Potisnite plastični del proti okvirju, da se zasliši »klik«.



Po čiščenju je treba vsa stekla znova vgraditi.

7.8 Čiščenje luči v pečici

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

Zamenjava žarnice v pečici

Splošna opozorila

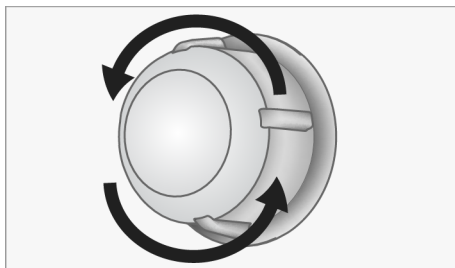
- Da preprečite električni udar pri menjavi žarnice, odklopite pečico od električnega omrežja in počakajte, da se ohladi. Vroč površine lahko povzročijo opekline!
- V to pečico je vgrajena običajna žarnica z močjo manj kot 40 W, višino manj kot 60 mm in premerom manj kot 30 mm, ali halogenska žarnica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

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

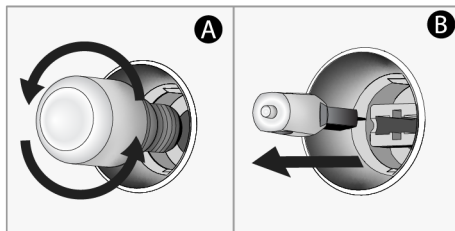
- Položaj žarnice se pri vašem aparatu lahko razlikuje od slike.
- Žarnica za pečico ni primerna za uporabo v stanovanjskih prostorih. Namen te žarnice je osvetljevati prostor v pečici.
- Žarnica za pečico mora zdržati ekstremne pogoje, kot je na primer temperatura nad 50 °C.

Če ima vaša pečica okroglo lučko

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



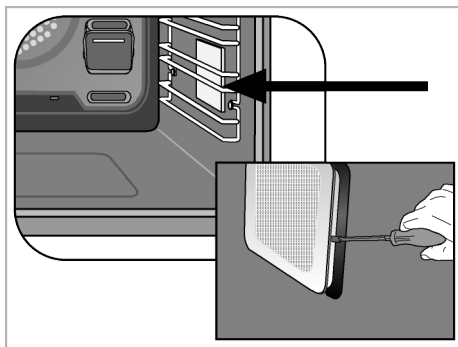
3. Če vaša žarnica ustreza tipu A na spodnji sliki, jo zavrtite, kot je prikazano, in jo zamenjajte z novo. Če je vaša žarnica tipa B, jo izvlecite, kot je prikazano na sliki, in jo zamenjajte z novo.



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.

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.

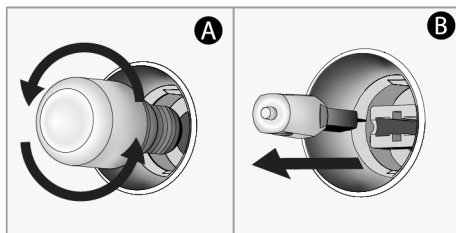
Ko se aparat segreva ali ohlaja, se slišijo kovinski zvoki.

- 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.

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.

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

Ukaz, ki ga želite poslati iz aplikacije "HomeWhiz", ne prispe do cilja. (če so pogoji dostopa izpolnjeni)

- Vaša povezava je bila za nekaj časa morda prekinjena. >>> Preverite, ali je pečica povezana z brezžičnim omrežjem ter zaprite in odprite aplikacijo.

**Aplikacija "HomeWhiz" ne prikazuje
pravičnega statusa pečice.**

- Vaša povezava je bila za nekaj časa morda prekinjena. >>> Preverite, ali je pečica povezana z brezžičnim omrežjem ter zaprite in odprite aplikacijo.

Po opredelitvi vašega izdelka v aplikaciji "HomeWhiz" se prikaže napaka "Prišlo je do napake pri povezovanju izdelka z vašim domačim omrežjem, ki ste ga izbrali.

Naprava pripada drugemu domačemu omrežju." ali če ste pozabili, kateri račun "HomeWhiz"

- Izbršite seznanjanje, tako da sledite navodilom v poglavju "Brisanje seznanjanja pečice, povezane z aplikacijo "HomeWhiz" in ponovite prvo povezavo od začetka.

Med nameščanjem aparata v aplikaciji "HomeWhiz" se prikaže opozorilo

»Zaznanih je bilo več omrežij Bluetooth«.

- Če je več aparatov v vašem domu hkrati v načinu povezovanja in oddajanja signala Bluetooth lahko pri nameščanju aplikacije "HomeWhiz" pride do opozorila »Zaznanih je bilo več omrežij Bluetooth«. >>> Zaprite način seznanjanja drugih aparatov in nadaljujte z namestitvijo samo enega aparata.

V aplikaciji "HomeWhiz" se prikažejo besedila v drugih jezikih.

- Če je povezava z internetom slaba, se lahko v aplikaciji Homewizz prikažejo besedila v drugih jezikih. >>> To ni napaka.

