



Pečnica

Uputstvo za upotrebu

Pečica

Navodila za uporabo



FBE67310GX

285385040_5/ SR/ SL/ R.AE/ 23.02.26 15:57
7786587920

Dobrodošli!

Poštovani kupci,

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

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

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

Simboli i njihovi opisi u uputstvu za upotrebu:



Opasnost koja može za rezultat imati smrt ili ozledu.



Važne informacije ili korisni saveti za upotrebu.



Pročitajte uputstvo za upotrebu.



Upozorenje na vrele površine.

NAPOMEN

A

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

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Pregled sadržaja

1 Bezbednosna uputstva	4
1.1 Predviđena namena	4
1.2 Bezbednost dece, ranjivih osoba i kućnih ljubimaca	4
1.3 Električna bezbednost.....	5
1.4 Bezbednost u transportu	7
1.5 Bezbednost pri ugradnji	7
1.6 Bezbednost upotrebe	8
1.7 Upozorenja o temperaturi	9
1.8 Upotreba dodataka.....	10
1.9 Bezbednost kuvanja	10
1.10 Bezbednost pri održavanju i čišćenju	12
2 Uputstva za zaštitu životne sredine	12
2.1 Direktiva o otpadu	12
2.1.1 Usaglašenost sa WEEE direktivom i odlaganjem proizvoda u otpad	12
2.2 Informacije o ambalaži	12
2.3 Preporuke za uštedu energije	12
3 Vaš proizvod	13
3.1 Predstavljanje proizvoda.....	13
3.1.1 Jedinica za kuvanje	13
3.1.2 Odeljak za kuvanje	14
3.2 Uvođenje kontrolne table pećnice	14
3.3 Radne funkcije rerne	15
3.4 Dodaci uređaja.....	15
3.5 Korišćenje dodataka uređaja.....	16
3.6 Tehničke specifikacije.....	19
4 Instalacija	20
4.1 Pravo mesto za ugradnju	20
4.2 Električno povezivanje	22
4.3 Postavljanje proizvoda.....	23
5 Prva upotreba	23
5.1 Prvo podešavanje tajmera	23
5.2 Početno čišćenje	24
6 Kako koristiti ploču za kuvanje	24
6.1 Opšte informacije o upotrebi ploče za kuvanje	24
6.2 Rad ploča za kuvanje	25
7 Korišćenje rerne.....	27
7.1 Opšte informacije o korišćenju rerne	27

7.2 Rad kontrolne jedinice rerne	27
7.3 Podešavanja.....	29
8 Opšte informacije o kuvanju.....	31
8.1 Opšte informacije o pečenju u rerni	31
8.1.1 Peciva i hrana iz rerne.....	31
8.1.2 Meso, riba i živinsko meso	34
8.1.3 Gril	34
8.1.4 Testna jela	36
9 Održavanje i čišćenje	37
9.1 Opšte informacije o čišćenju	37
9.2 Pribor za čišćenje	38
9.3 Čišćenje ringle	38
9.4 Čišćenje kontrolne table	39
9.5 Čišćenje unutrašnjosti rerne (površina za spremanje hrane)...	39
9.6 Jednostavno paročišćenje.....	39
9.7 Čišćenje vrata rerne.....	40
9.8 Skidanje unutrašnjeg stakla sa vrata rerne	41
9.9 Čišćenje sijalice u rerni	41
10 Rešavanje problema.....	42



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 zagrevanje tanjira, sušenje zakačenih peškira ili odeće na ručici.



1.2 Bezbednost dece, ranjivih osoba i kućnih ljubimaca

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

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



1.3 Električna bezbednost

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

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

- Ako je kabl za napajanje oštećen, mora ga zameniti proizvođač, ovlašćeni servis ili osoba koju je odredila kompanija uvoznik, kako bi se sprečile moguće opasnosti.
- **UPOZORENJE:** Pre zamene sijalice u rerni, isključite proizvod sa napajanja da biste izbegli opasnost od strujnih udara. Isključite proizvod ili isključite osigurač u kutiji s osiguračima.

Ako vaš proizvod ima kabal za napajanje i utikač:

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



1.4 Bezbednost u transportu

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



1.5 Bezbednost pri ugradnji

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

- Pre ugradnje proizvoda, proverite da li ima oštećenja. Ne ugrađujte proizvod ako je oštećen.
- Nikad ne stavljajte proizvod na pod pokriven tepihom. U suprotnom može doći do pregrevanja električnih delova zbog nedostatka strujanja vazduha ispod mašine. To može da prouzrokuje probleme sa vašim proizvodom.
- Proizvod treba postaviti direktno na čistu, ravnu i tvrdnu površinu. Ne treba ga postavljati na postolje ili podlogu. Proizvodi se ne smeju stavljati na kartonske ili plastične ploče.
- Direktna sunčeva svetlost i izvori toplote, kao što su električne ili plinske grejalice, ne smeju biti prisutne u oblasti gde je proizvod ugrađen.
- Održavajte okolni prostor svih ventilacionih kanala proizvoda slobodnim.
- Ne postavljajte proizvod blizu prozora. Kada otvorite staklena vrata, vruće posuđe se može prevrnuti.
- Da bi se izbeglo pregrevanje, ugradnja proizvoda ne bi trebalo da se vrši iza ukrasnih prekrivača.
- U slučajevima kada se crevo/ cev za plin ili plastična cev za vodu nalazi iza predviđenog mesta za ugradnju proizvoda, neophodno je obezbediti da nema kontakta između proizvoda i ovih komunalnih vodova. U suprotnom, crevo/ cev može biti zgnječeno.
- Ako se iza mesta gde će proizvod biti ugrađen nalazi utičnica, mora se obezbediti da proizvod ne dođe u kontakt sa utičnicom niti sa utikačem uključenim u utičnicu.
- Na zadnjem ili bočnom zidu mesta ugradnje proizvoda ne bi trebalo da bude crevo za plin, plastična cev za vodu i utičnica. U suprotnom, mogu se deformisati usled toplotnog efekta tokom rada ploče za kuvanje i to može izazvati bezbednosni rizik.



1.6 Bezbednost upotrebe

- Vodite računa da je proizvod isključen nakon svake upotrebe.
- Ako proizvod nećete koristiti duže vreme, isključite utikač sa napajanja ili izvadite osigurač koji ga napaja u kutiji sa osiguračima.

- Ne koristite proizvod ako se pokvari ili oštetiti tokom upotrebe. isključite uređaj iz struje. Obratite se uvozniku ili ovlašćenom servisu.
- Ne koristite proizvod ako su uklonjena ili polomljena stakla prednjih vrata. U suprotnom postoji opasnost od povreda i ugrožavanja životne sredine.
- **UPOZORENJE:** Ako je površina ploče za kuvanje napukla, isključite proizvod sa mreže na napajanje električnom energijom da biste izbegli rizik od strujnog udara.
- **UPOZORENJE:** Ako je staklena površina ploče za kuvanje slomljena:
- 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.
- Ovaj proizvod nije pogodan za upotrebu sa daljinskim upravljačem ili spoljnim satom.



1.7 Upozorenja o temperaturi

- Isključite sve plinske i (ako postoji) električne ploče za kuhanje. isključite uređaj iz struje.
- Ne dodirujte površinu uređaja.
 - Ne koristite uređaj.
 - Ne gazite na uređaj iz bilo kojeg razloga.
 - Nikada ne koristite proizvod kada vam je rasuđivanje ili koordinacija narušena upotrebom alkohola i/ili droga.
 - Zapaljivi predmeti se ne smeju držati u i oko prostora za kuvanje. U suprotnom, ovo može dovesti do požara.

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

- Tokom rada proizvod je vruć. Treba voditi računa da ne dodirnete vruće delove, unutrašnjost rerne i grejne elemente.
- Uvek nosite rukavice otporne na toplotu kada rukujete proizvodom.
- **UPOZORENJE:** Opasnost od požara: Ne ostavljajte predmete na površinama za kuvanje.

1.8 Upotreba dodataka

- Važno je pravilno koristiti dodatnu opremu koja se isporučuje sa proizvodom. Za detaljne informacije pogledajte odeljak „**Upotreba dodatne opreme za proizvode**“.
- Zatvorite vrata rerne nakon što pribor potpuno gurnete u prostor za kuvanje, u suprotnom mogu da udare u staklo vrata i da ga oštete.
- **UPOZORENJE:** Koristite samo štitnike za ploču za kuvanje koje je dizajnirao proizvođač aparata za kuvanje ili koje je proizvođač uređaja naveo u uputstvima za upotrebu kao prikladne, ili štitnike ugrađene u uređaj. Upotreba neodgovarajućih štitnika može izazvati nesreće.

1.9 Bezbednost kuvanja

- **UPOZORENJE:** Proces pripreme hrane mora se pratiti. Kratkotrajni procesi pripreme moraju se konstantno nadgledati.
- **UPOZORENJE:** Prilikom pripreme hrane s mašću ili uljem, opasno je ostaviti rernu bez nadzora jer to može izazvati požar. NIKADA ne pokušavajte ugasiti vatru vodom; Isključite proizvod sa napajanja, a zatim prekrijte plamen poklopcem ili prekrivačem plamena (itd.).
- Budite oprezni kada koristite alkoholna pića u hrani. Alkohol isparava na visokim temperaturama i može izazvati požar jer se može zapaliti kada dođe u kontakt sa vrućim površinama.
- Ostaci hrane u zoni kuvanja, kao što je ulje, mogu se zapaliti. Očistite ove ostatke pre spremanja hrane.
- Opasnost od trovanja hranom: Ne čuvajte hranu u rerni duže od sat vremena pre i posle pripreme. U suprotnom možete izazvati trovanje hranom ili bolesti.

- Ne zagrevajte zatvorene konzerve i staklene tegle u rerni. Pritisak koji bi se stvorio u konzervi/tegli može izazvati njeno pucanje.
- Kada je rerna u upotrebi, NIKADA ne stavljajte pleh za pečenje, posuđe ili aluminijumsku foliju direktno na dno rerne. Akumulacija toplote može oštetiti dno rerne, pa čak i oštetiti kućište rerne ili pod kuhinje.

Imajte na umu sledeće mere predostrožnosti kada koristite masni pergament papir ili slične materijale:

- Stavite papir za pečenje u posuđe ili pribor za rernu (pleh, žičani gril, itd.) s hranom i stavite ga u prethodno zagrejanu rernu.
- Da biste sprečili rizik od dodirivanja grejnih elemenata rerne i ometanja protoka toplog vazduha, uklonite sve suvišne delove masnog papira koji vise sa pribora ili posuda. Ne koristite masni papir na temperaturama rerne većim od maksimalne temperature upotrebe koju je odredio proizvođač. Nikada ne stavljajte papir za pečenje na dno rerne.
- Ne stavljajte ga na pribor tokom prethodnog zagrevanja.

- Uvek pritisnite tanjirom ili sličnim predmetom kako biste sprečili da materijal leprša okolo zbog cirkulacije vazduha unutar rerne.
- Pokrijte samo onoliko površine hrane koliko je neophodno unutar pleha.
- Nakon svake upotrebe, pleh treba oprati, a sav masni papir ili slične materijale koji se koriste u plehu treba zameniti. U suprotnom, tečnosti koje kapaju na pleh mogu izazvati stvaranje dima ili čak aktivni plamen.
- Protok vazduha se stvara kada se poklopac proizvoda otvori. Masni papir može doći u kontakt sa grejnim elementima i zapaliti se.
- Kada koristite žičani roštilj, pleh treba postaviti na donju rešetku. U suprotnom, masnoće iz hrane i druge komponente koje kapaju na dno rerne mogu stvoriti jak dim i dovesti do plamena.
- Za vreme grilovanja zatvorite vrata rerne. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Hrana koja nije adekvatna za grilovanje predstavlja opasnost od nastanka požara. Grilujte samo hranu koja se sme obrađivati na temperaturi za intenzivno grilovanje. Hranu

ne stavljajte predaleko na zadnji deo grila. Ovo je najtoplije područje i masna hrana se može zapaliti.



1.10 Bezbednost pri održavanju i čišćenju

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

- Nemojte koristiti parne čistače za čišćenje proizvoda jer to može izazvati strujni udar.
- Nemojte koristiti gruba abrazivna sredstva za čišćenje, metalne strugače, sundere za ribanje, žicu za pranje sudova ili izbeljivač za čišćenje stakla prednjih vrata rerne i stakla gornjih vrata rerne (ako su isporučena uz vaš model). Ovi materijali mogu prouzrokovati ogrebotine i pucanje staklenih površina.

2 Uputstva za zaštitu životne sredine

2.1 Direktiva o otpadu

2.1.1 Usaglašenost sa WEEE direktivom i odlaganjem proizvoda u otpad

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



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

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

Usaglašenost sa RoHS Direktivom

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

2.2 Informacije o ambalaži

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

2.3 Preporuke za uštedu energije

Prema EU 66/2014, informacije o energetske 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

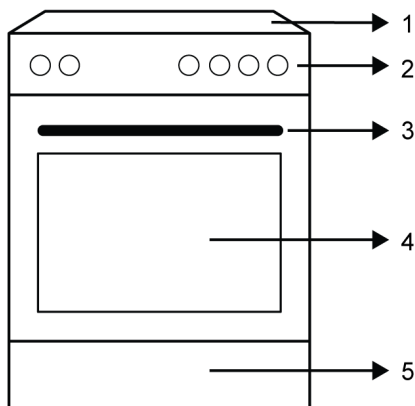
rešetku. Osim toga, ako spremate jela jedno za drugim, to će uštedjeti energiju jer rerna neće izgubiti na svojoj toploti.

- Koristite lonce/pekače veličine i poklopca pogodnih za područje grejnu ploču. Uvek odaberite lonac veličine koja odgovara vašim obrocima. Posude neprikaldne veličine zahtevaće energije više nego što je potrebno.
- Održavajte površinu za spremanje hrane na grejnoj ploči i osnove posuda čistima. Nečistoće smanjuju prenos toplote između površine za spremanje hrane i osnove posuda.

3 Vaš proizvod

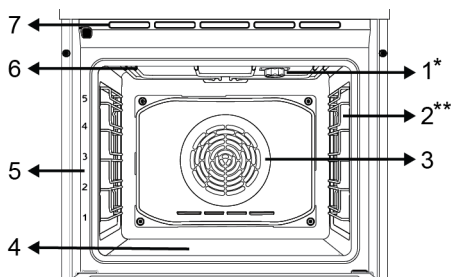
U ovom odeljku možete pronaći pregled i osnovne namene kontrolne table proizvoda. Moguće su razlike u slikama i nekim karakteristikama u zavisnosti od vrste proizvoda.

3.1 Predstavljanje proizvoda



- 1 Odeljak ploče za kuvanje
- 2 Kontrolna tabla
- 3 Ručka
- 4 Vrata
- 5 Donji deo

3.1.1 Jedinica za kuvanje

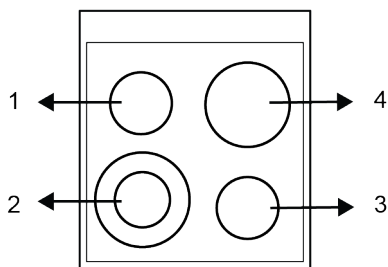


- 1 Sijalica
- 2 Žičane police
- 3 Motor ventilatora (iza čelične ploče)
- 4 Donji grejač (ispod čelične ploče)
- 5 Pozicije polica
- 6 Gornji grejač
- 7 Ventilacioni otvori

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

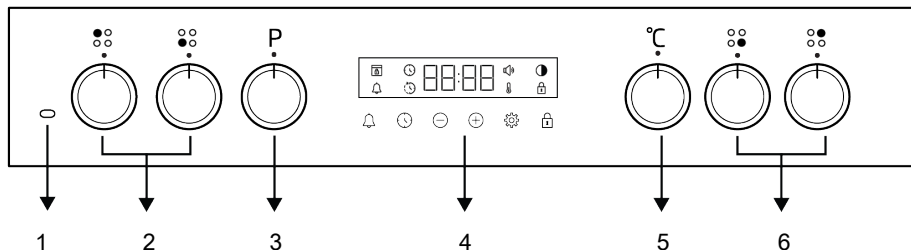
** Razlikuje se u zavisnosti od modela. Vaš proizvod možda nije opremljen žicom. Na slici je kao primer prikazan proizvod sa žicom.

3.1.2 Odeljak za kuvanje



- 1 Zadnje levo - Pojedinačno područje za kuvanje
- 2 Prednje levo - Višestruko područje za kuvanje
- 3 Prednja desna - Pojedinačno područje za kuvanje
- 4 Zadnje desno - Pojedinačno područje za kuvanje

3.2 Uvođenje kontrolne table pećnice



- 1 Alarmna lampica aktivne ploče za kuvanje
- 3 Dugme za izbor funkcije
- 5 Dugme za izbor temperature

- 2 Kontrolna okrugla dugmad ploče za kuvanje
- 4 Tajmer
- 6 Kontrolna okrugla dugmad ploče za kuvanje

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

Dugme za izbor funkcije

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

Dugme za izbor temperature

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

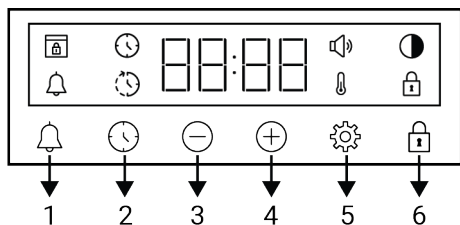
Indikator unutrašnje temperature pećnice

Unutrašnju temperaturu pećnice možete razumeti iz simbola temperature na displeju tajmera. Simbol temperature se pojavljuje na displeju kada počne kuvanje, a simbol temperature nestaje kada uređaj dostigne podešenu temperaturu. Kada temperatura u pećnici padne ispod podešene temperature, ponovo se pojavljuje simbol temperature.

Kontrolna okrugla dugmad ploče za kuvanje

Svojom pločom za kuvanje možete upravljati pomoću dugmadi za kontrolu ploče. Svako dugme upravlja odgovarajućom zonom za kuvanje. Možete zaključiti koju zonu kontroliše iz simbola na kontrolnoj tabli.

Tajmer



- 1 Taster za alarm
- 2 Taster za podešavanje vremena
- 3 Taster za smanjenje
- 4 Taster za povećanje
- 5 Taster za podešavanje
- 6 Taster za zaključavanje tastera

Simboli na ekranu

: Simbol vremena pečenja

: Simbol za kraj vremena pečenja *

: Simbol alarma

: Simbol nivoa osvetljenja

: Simbol zaključavanja tastera

: Simbol temperature

: Simbol nivoa jačine zvuka

: Simbol zaključavanja vrata *

*Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda.

*Možda nije dostupno kod vašeg modela.

3.3 Radne funkcije rerne

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

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

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

3.4 Dodaci uređaja

Uz vaš uređaj su isporučeni razni dodaci. U ovom odeljku dostupni su opisi dodataka i opisi pravilnog korišćenja. Dodaci koji se

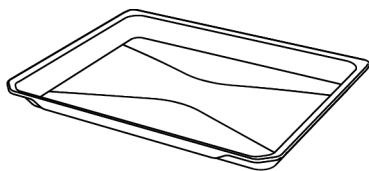
dostavljaju uz uređaj se mogu razlikovati u zavisnosti od modela uređaja. Možda uz vaš uređaj ne postoji svaki dodatak opisan u uputstvu za upotrebu.



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

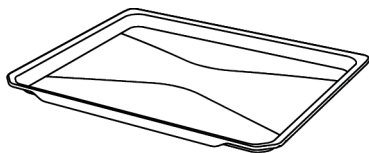
Standardni pleh

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



Pleh za testa

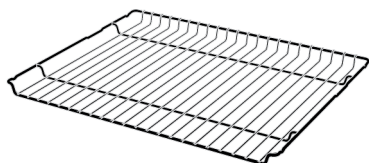
Koristi se za testo kao što su kolačići i keksi.



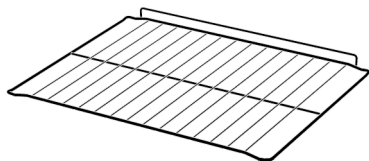
Žičani gril

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 policica :

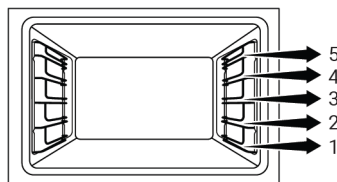


3.5 Korišćenje dodataka uređaja

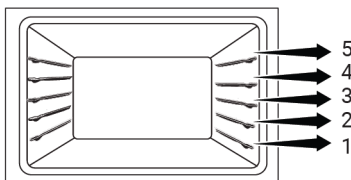
Police za pripremu hrane

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

Na modelima sa žičanim policama :



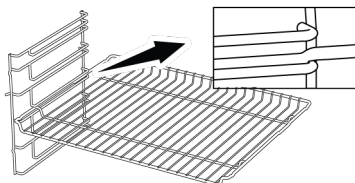
Na modelima bez žičanih policica :



Postavljanje žičanog roštilja na police za kuvanje

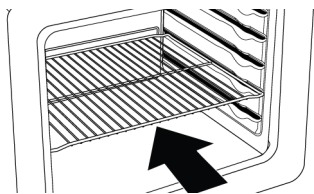
Na modelima sa žičanim policama :

Od ključne je važnosti da pravilno postavite žičanu rešetku na žičane bočne police. Dok postavljate žičani roštilj na željenu policu, otvoreni deo mora biti na prednjoj strani. Za bolje kuvanje, žičani roštilj mora biti pričvršćen na tački zaustavljanja žičane policice. Ne sme da pređe preko tačke zaustavljanja da dođe u kontakt sa zadnjim zidom rerne.



Na modelima bez žičanih policica :

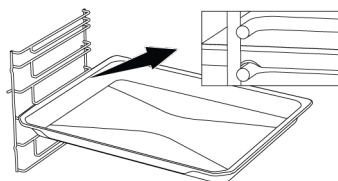
Ključno je pravilno postaviti žičanu rešetku na bočne police. Žičana rešetka ima jedan pravac kada se postavlja na policu. Dok postavljate žičani roštilj na željenu policu, otvoreni deo mora biti na prednjoj strani.



Postavljanje pleha na police za pečenje

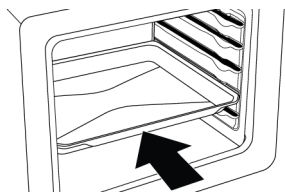
Na modelima sa žičanim policama :

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 rerne.



Na modelima bez žičanih polica :

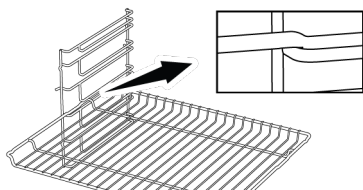
Takođe je od presudnog značaja propisno postaviti plehove na bočne police. Pleh se u samo jednom smeru može postaviti na policu. Dok postavljate pleh na željenu policu, njegova strana dizajnirana za držanje mora biti okrenuta sa prednje strane.



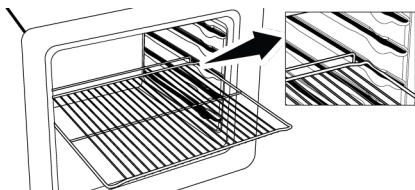
Funkcija zaustavljanja žice za gril

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 :

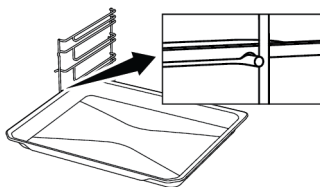


Na modelima bez žičanih polica :



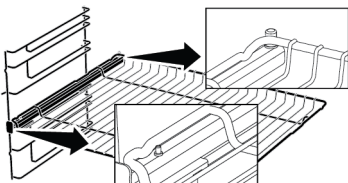
Funkcija graničnika pleha - Na modelima sa žičanim policama

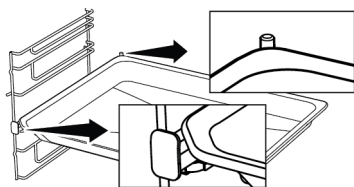
Postoji i funkcija graničnika koji sprečava ispadanje pleha sa žičane police. Prilikom uklanjanja pleha, otpustite ga sa zapreke sa zadnje strane i povucite prema sebi dok ne dosegne prednja strana. Morate preći preko graničnika da biste ga potpuno izvukli.



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

Zahvaljujući teleskopskim šinama, tačne ili žičane police mogu se lako postaviti i ukloniti. Treba paziti da postavite tačne i žičane police na teleskopske šine kao što je prikazano na slici ispod.





3.6 Tehničke specifikacije

Opšte specifikacije	
Spoljne dimenzije proizvoda (visina/širina/dubina) (mm)	850 /600 /600
Napon / Frekvencija	1N ~ 220-240 V/3N ~ 380-415 V 50 Hz
Tip i presek kabla koji se koristi / adekvatan za upotrebu u proizvodu	min. H05VV-FG 3 x 2,5 mm ² / 5 x 1,5 mm ²
Ukupna potrošnja električne energij (kW)	8,2
Vrsta rerne	Rerna s dodatkom ventilatora
Prednje levo	Višestuko područje za kuvanje
Dimenzije	120/180 mm
Električna energija	700/1700 W
Zadnje levo	Pojedinačno područje za kuvanje
Dimenzije	140 mm
Električna energija	1200 W
Prednja desna	Pojedinačno područje za kuvanje
Dimenzije	140 mm
Električna energija	1200 W
Zadnje desno	Pojedinačno područje za kuvanje
Dimenzije	180 mm
Električna energija	1700 W

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

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



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



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



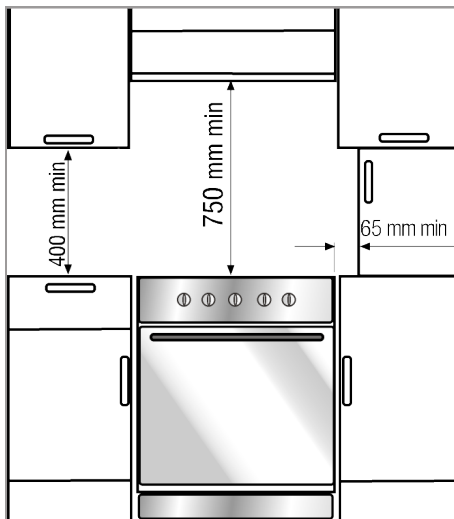
Vrednosti navedene na nalepnici uređaja ili u dokumentaciji koju ste dobili uz uređaj su dobijene u laboratorijskim uslovima u skladu sa relevantnim standardima. U zavisnosti od radnih uslova u kojima se nalazi uređaj, stvarne vrednosti se mogu razlikovati.

⚠ Opšta upozorenja

- Obratite se najbližem ovlašćenom serviseru za instalaciju proizvoda. Pobrinite se da električne i gasne instalacije budu na mestu pre nego što pozovete ovlašćenog serviseru koji će pripremiti proizvod za korišćenje. Ako električne i gasne instalacije nisu obezbeđene, pozovite električara i montažera da izvedu potrebne instalacije. Proizvođač neće biti odgovoran za štete koje nastanu zbog postupaka koje su obavile neovlašćene osobe i može da poništi garanciju.
- Priprema lokacije i električne i gasne instalacije za proizvod su odgovornost kupca.
- Ovaj proizvod mora da se instalira u skladu sa svim lokalnim propisima za gasne i/ili električne instalacije.
- Pre instalacije vizuelno proverite da li na proizvodu postoje bilo kakva oštećenja.

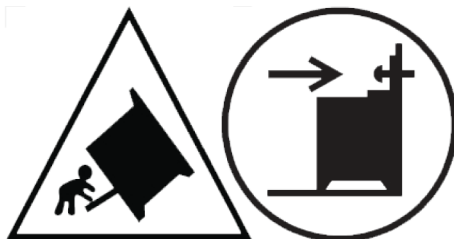
4.1 Pravo mesto za ugradnju

- Stavite proizvod na tvrdnu površinu zbog vazdušnih kanala ispod proizvoda. Ne sme se postavljati na postolje ili postolje. Noge proizvoda ne bi trebalo da uranjaju na mekane površine, npr. tepih itd.
- Kuhinjski pod mora da bude u stanju da izdrži aparat plus dodatno posuđe za kuvanje i pečenje, kao i hranu.
- Ovaj proizvod je uređaj klase 1 prema EN 30-1-1 standardu, tj. njegova zadnja strana i jedna bočna strana može da se postavi uz zidove kuhinje, kuhinjski nameštaj ili drugi uređaj bilo koje veličine. Kuhinjski nameštaj ili uređaj sa druge strane šporeta mora da bude iste veličine ili niži.
- Može se koristiti sa ormarićima sa obe strane, ali se mora obezbediti minimalan slobodan prostor od 400 mm iznad nivoa ploče za kuvanje i slobodan prostor od 65 mm između šporeta i bilo kog bočnog zida, pregrade ili visokog ormarića.



- Može se koristiti i u slobodno stojećem položaju. Obezbedite minimalni razmak od 750mm iznad površine ploče za kuvanje.
- Ako se kuhinjski aspirator montira iznad šporeta, pogledajte uputstvo proizvođača aspiratora u vezi sa visinom instalacije. Ako u uputstvu za nape nije definisana nijedna veličina, ova visina treba da bude najmanje 650 mm.
- Svaki element kuhinskog nameštaja koji se nalazi uz aparat mora da bude otporan na toplotu (min. do 100 °C).

Upozorenje – opasnost od prevrtanja!



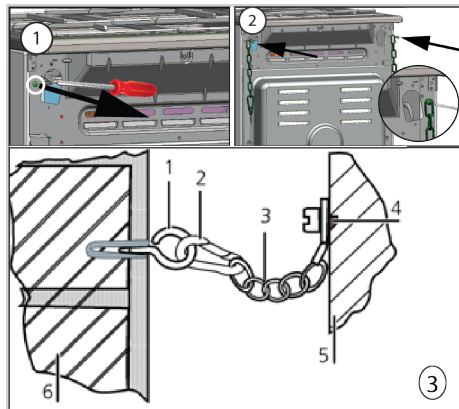
Upozorenje: Da bi se sprečilo prevrtanje uređaja, treba ugraditi ovo sredstvo za stabilizaciju. Pogledajte uputstva za instalaciju.

Sigurnosni lanac

Uređaj mora da se osigura od pada korišćenjem lanca sa kojim je rena isporučena

Ako vaš proizvod ima 2 sigurnosna lanca;

Zakačite kuku (1) pomoću odgovarajućeg eksera na kuhinjski zid (6) i učvrstite sigurnosni lanac (3) na kuku preko mehanizma blokiranja (2).

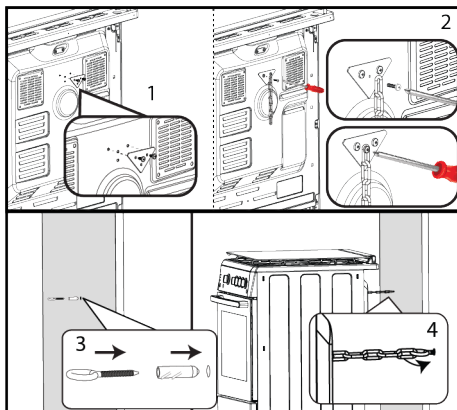


- 1 Kuka za stabilizaciju
- 2 Mehanizam blokiranja
- 3 Sigurnosni lanac
- 4 Učvrstite lanac na zadnjoj strani šporeta
- 5 Zadnja strana šporeta
- 6 Kuhinjski zid

Ako vaš proizvod ima 1 sigurnosni lanac;

Uređaj mora da se osigura od pada korišćenjem jednog sigurnosnog lanca koji je ispušten sa renom.

Pratite korake navedene na slici u nastavku da pričvrstite sigurnosni lanac na svom proizvodu.

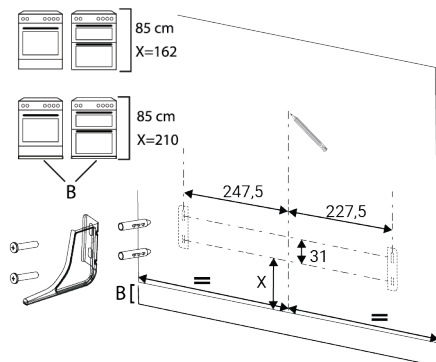


- i** Stabilizacioni lanac treba da bude što je moguće kraći da bi se sprečilo da se rena naginje prema napred i treba da stoji dijagonalno da bi se sprečilo bočno naginjanje rerne. Stabilizacioni lanac za šporete nije dizajniran sa mestom za pričvršćivanje konzole.

Uređaj protiv prevrtanja

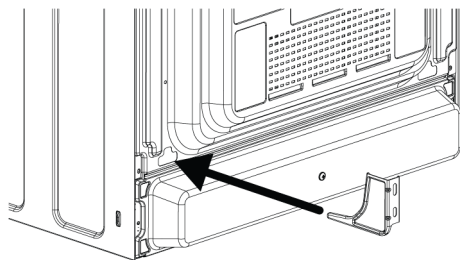
Proizvod treba osigurati od gubitka ravnoteže i pada pomoću uređaja za stabilnost protiv prevrtanja koji se isporučuje sa vašim proizvodom.

1. Nacrtajte ravnu vertikalnu liniju od centra zadnjeg zida područja na koje ćete postaviti proizvod.
2. Koristeći centar kao referencu, pričvrstite uređaj za stabilnost protiv prevrtanja na zid u tačnim dimenzijama u skladu sa dimenzijama navedenim u nastavku.



i Udaljenost rerne mora se uzeti od zatvorenog položaja nožica. Uz proizvod se isporučuje uređaj za stabilnost protiv prevrtanja. Ovaj komad možete koristiti sa desne ili leve strane. Relevantne dimenzije za obe strane su date gore. Instalacija je prikazana sa leve strane kao primer.

3. Postavite uređaj za stabilnost protiv prevrtanja koji ste pričvrstili na zid u otvor na zadnjoj strani proizvoda kao što je prikazano u nastavku.



4.2 Električno povezivanje

⚠ Opšta upozorenja

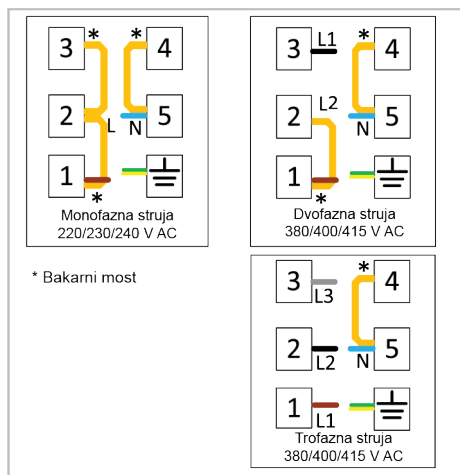
- Pre bilo kog rada sa električnim instalacijama, diskonektujte uređaj sa strujne mreže. Prisutna je opasnost od strujnog udara!
- Povežite proizvod sa uzemljenom utičnicom koja je zaštićena minijaturnim prekidačem odgovarajućeg kapaciteta kao što je navedeno u tabeli „Tehničke specifikacije“. Angažujte kvalifikovanog električara da obavi povezivanje sa uzemljenom instalacijom dok koristite proizvod sa ili bez transformatora. Naša kompanija nije odgovorna ni za kakvu štetu koja će proisteći zbog korišćenja proizvoda bez uzemljene instalacije u skladu sa lokalnim propisima.
- Samo ovlašćeno i kvalifikovano lice sme povezati uređaj na strujnu mrežu. Proizvođač se neće smatrati odgovornim za ptetu koja može nastati usled postupaka neovlašćenih lica.
- Električni kabl za napajanje ne sme da se priklešti, savije ili prignječi ili da dođe u dodir sa vrućim delovima proizvoda. Električni kabl za napajanje ne sme da se priklešti, savije ili prignječi ili da dođe u dodir sa vrućim delovima proizvoda.
- Podaci o mrežnom napajanju moraju da odgovaraju podacima koji su navedeni na tipskoj pločici proizvoda. Tipska pločica se vidi kada se otvore vrata ili donji poklopac ili se nalazi na zadnjoj strani uređaja, što zavisi od tipa uređaja. Kabl za napajanje vašeg proizvoda mora da bude u skladu sa vrednostima u tabeli „Tehničke specifikacije“.
- Utičać kabla za napajanje mora biti lako dostupan nakon instalacije (ne postavljajte ga iznad ploče za kuvanje). Nemojte koristiti produžne kablove ili višestruke utičnice za napajanje.
- Tokom povezivanja žica morate da poštuju nacionalne/lokalne propise o struji i morate da koristite odgovarajuću utičnicu i utikač za rernu. U slučaju da ograničenja napajanja uređaja premašuju nominalne vrednosti struje za utikač i utičnicu, proizvod mora da se poveže preko fiksne električne instalacije direktno bez korišćenja utikača i utičnice.
- **Ukoliko se uređaj povezuje direktno na električnu mrežu** : ako nije moguće diskonektovati sve polove na mreži, mora se postaviti jedinica razvodnika sa najmanje 3 mm razmaka između kontakata (osigurači, linijski prekidači, kontaktori) i svi polovi na razvodniku moraju biti u visini ili veće vrednosti od

vrednosti neophodnih za uređaj u skladu sa IEE regulativama. Nepoštovanje ove preporuke može izazvati probleme u radu uređaja i poništiti garanciju na uređaj.

- Preporučuje se dodatna zaštita u obliku sklopke.

Ukoliko uređaj ima strujni kabl, ali bez utikača:

Povežite strujni kabl na strujnu mrežu kao što je objašnjeno ispod:



Ako je vaš tip kabla za napajanje tipa sa 3 provodnika, za 1-fazni priključak:

- Braon/Crna = L (Faza)
- Plava = N (Neutralno)

5 Prva upotreba

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

5.1 Prvo podešavanje tajmera



Uvek podesite vreme dana pre upotrebe rerne. Ako ga ne podesite, ne možete kuvati u nekim modelima rerne.

1. Kad prvi put pokrenete rernu, na ekranu će treptati polje za sate „12:00“ i simbol ⌚.
2. Podesite tačno vreme pomoću tastera $\oplus/\ominus$.

- Zelena/žuta žica = (E) ⚡ (Uzemljenje)
- Ako je vaš tip kabla za napajanje tipa 5 provodnika, za trofazni priključak:
- Braon = L1 (Faza)
- Crna = L2 (Faza)
- Siva = L3 (Faza)
- Plava = N (Neutralno)

- Zelena/žuta žica = (E) ⚡ (Uzemljenje)

4.3 Postavljanje proizvoda

1. Gurnite proizvod prema zidu kuhinje.
2. Pričvrstite sigurnosni lanac koji ste povezali sa proizvodom za zid.
3. Podesite noge pećnice.

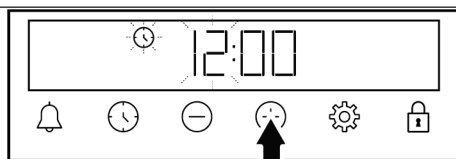
Podešavanje nogu pećnice

Vibracije tokom upotrebe mogu izazvati pomeranje posuda za kuvanje. Ova opasna situacija se može izbeći ako je proizvod nivelisan i uravnotežen.

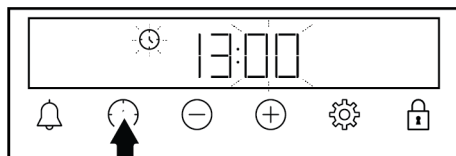
Radi sopstvene bezbednosti, uverite se da je proizvod u nivou tako što ćete podesiti četiri stopice na dnu okretanjem ulevo ili udesno i poravnati u ravni sa radnom površinom.

Konačna provera

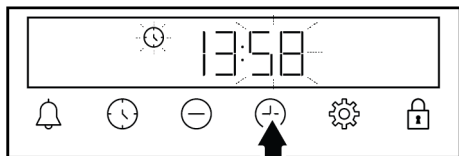
1. Ponovo priključite proizvod na električnu mrežu.
2. Proverite sve električne funkcije.



3. Dodirnite taster ⌚ ili ⚙️ da biste aktivirali polje za minute.



4. Dodirnite tastere $\oplus/\ominus$ da biste podesili minute.



5. Potvrdite dodirnom na taster ili .

⇒ Tačno vreme je podešeno i simbol nestaje sa ekrana.

Ako prvo vreme nije podešeno, „12:00“ i simboli nastavljaju da trepte i rerna neće početi da radi. Da bi vaša rerna funkcionisala, morate da potvrdite tačno vreme dana tako što ćete podesiti tačno vreme ili dodirnuti taster kada tačno vreme bude „12:00“. Kasnije možete promeniti podešavanje tačnog vremena, kao što je opisano u odeljku „**Podešavanja**“.

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

5.2 Početno čišćenje

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

6 Kako koristiti ploču za kuvanje

6.1 Opšte informacije o upotrebi ploče za kuvanje

Opšta upozorenja

- Ne dozvolite da neki predmeti padnu na ploču za kuvanje. Čak i mali predmeti, kao što su solje, mogu oštetiti ploču za kuvanje. Ne koristite napukle ploče za kuhanje. Voda može procuriti kroz ove pukotine i izazvati kratki spoj. Ako je površina na bilo koji način oštećena (npr. Vidljive pukotine), prvo isključite osigurač, a zatim pozovite ovlašćeni servis da iskopčate proizvod kako biste smanjili rizik od strujnog udara.

3. Uključite proizvod 30 minuta, a zatim ga isključite. Na ovaj način će sagoreti i očistiti se ostaci i slojevi koji su ostali u rerni tokom proizvodnje.
4. Kada uključite proizvod, odaberite najvišu temperaturu i radnu funkciju na kojoj rade svi grejači u vašem proizvodu. See “Radne funkcije rerne”. U sledećem odeljku možete saznati kako koristiti rernu.
5. Sačekajte da se rerna ohladi.
6. Obrišite površine proizvoda vlažnom krpom ili sunđerom i osušite krpom.

Pre upotrebe dodataka;

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

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

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

- Na ploču za kuvanje ne stavljajte šerpe i tiganje koji nisu u ravnoteži i koji se lako nagnu.
- Ne zagrevajte prazne šerpe/tiganje. To bi moglo da ošteti šerpe i uređaj.
- Isključite gorionike ploče za kuvanje nakon svake upotrebe.
- Možete da oštetite uređaj ako ploče za kuvanje koristite bez ikakvih šerpi ili tiganja. Isključite ploče za kuvanje nakon svakog korišćenja.
- Nakon svake upotrebe površina za kuvanje će biti vruća, zato nemojte stavljati plastične lonce / posude na površinu za kuvanje. Smesta očistite sa površine sav takav materijal.

- Nagle promene temperature na staklenoj površini za kuvanje mogu izazvati oštećenja, pazite da ne prolijete hladne tečnosti tokom kuvanja.
- Stavite dovoljnu količinu hrane u šerpe i tiganje. Tako možete da sprečite prelivanje hrane iz šerpi/tiganja i nećete morati nepotrebno da čistite.
- Nemojte da stavljate poklopce na šerpe i tiganje koji su na gorioncima/zonama.
- Šerpe stavite po sredini gorionika/zona. Ako želite da stavite šerpu na neki drugi gorionik/zonu, nemojte je gurati prema željenom gorioniku; radije je prvo podignite i onda stavite na neki drugi gorionik.

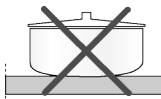
Saveti za ploče za kuvanje sa staklo keramičkim površinama

- Staklo keramička površina je otporna na toplotu i na nju ne utiču velike razlike u temperaturi.
- Nemojte koristiti staklo keramičku površinu za odlaganje stvari ili rezanje.
- Koristite šerpe i tiganje isključivo sa odgovarajućim dnom. Oštri rubovi mogu da prouzrokuju ogrebotine na površini.
- Nemojte koristiti aluminijumske šerpe/tiganje. Aluminijum pogoršava površinu ploče za kuvanje.

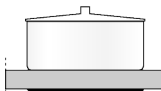
- Prskanje može da ošteti površinu ploče za kuvanje i izazove požar.



- Nemojte da koristite šerpe/tiganje sa konveksnim ili konkavnim dnom.



- Koristite šerpe i tiganje isključivo sa ravnim dnom. Oni omogućavaju lakši prenos toplote.



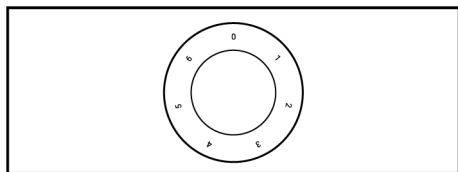
- Energija se gubi ako je premali prečnik šerpe.



Preporučene dimenzije šerpi/tiganja za kuvanje

Dijametar područja za kuvanje - mm	Prečnik lonca - cm
120	12 – 14
140	14 – 16
160	16 - 18
180	18 - 20
210	21 - 23
170x265	17 – 19 / 26 - 28

6.2 Rad ploča za kuvanje



Za rad staklo keramičkih ploča za kuvanje koristi se kontrolna dugmad ploče za kuvanje. Da bi postigli željeni nivo kuvanja, kontrolno dugme za ploču za kuvanje okrenite na željeni nivo.

Ploče za kuvanje mogu imati 3, 6 ili 9 radna nivoa u skladu sa modelom vašeg uređaja. Možete odabrati odgovarajući nivo za vaš način kuvanja uz pomoć donje tabele.

3 nivoa:

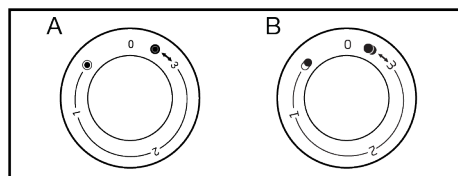
1: Grejanje

- 2 : Ključanje, Stajanje
 3 : Pečenje, Prženje, Ključanje

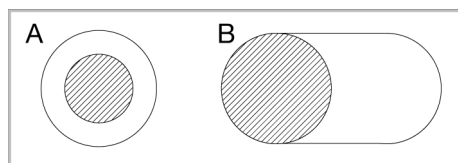
6 nivoa:

- 1 : Grejanje
 2 – 3 : Ključanje, Stajanje
 4 – 6 : Pečenje, Prženje, Ključanje

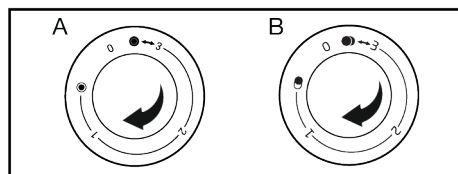
Upotreba više zona za kuvanje



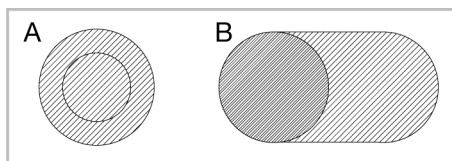
- ✓ Vaš uređaj može biti opremljen zonama tipa A ili B. Funkcija odabira više zona za kuvanje omogućava kuvanje šerpi različitih prečnika na istoj zoni. Kod prvog uključivanja tih zona, uključuje se središnja zona. (Osenčano područje na slici su središnje zone.)



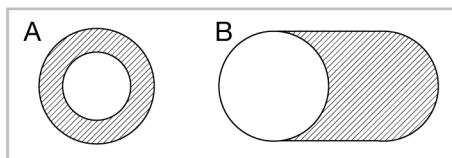
1. Za promenu prečnika aktivne zone okrećite kontrolno dugme u smeru kazaljke na satu. Dovedite ga na simbol ☉, za zonu tipa A, a na simbol ☉ za zonu tipa B.



2. Čuje se „klik“ kod svake promene prečnika zone.
- ⇒ Pokreću se sve središnje i spoljne površine funkcije sa više zona za kuvanje.



- i Dole prikazana osenčana područja više zona za kuvanje ne rade samostalno.

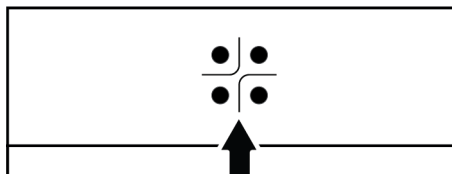


Isključivanje staklo-keramičkih zona

Dovedite dugme gorionika u OFF (gornji) položaj.

Indikator viška toplote

Staklo keramičke zone su opremljene radnom lampicom i indikatorom upozorenja na vruću zonu.



Indikator upozorenja na vruću zonu pokazuje položaj uključene ploče za kuvanje i ne prestaje da svetli nakon isključivanja. Trepereće svetlo na indikatoru upozorenja na vruću zonu ne ukazuje na kvar.



Površina ploče za kuvanje mogla bi se rashladiti u različitim periodima zavisno o upotrebi. Površina ploče za kuvanje može biti vruća čak i kada indikator upozorenja ne svetli. Proverite da li je površina ohlađena pre nego je dodirnete. Inače biste mogli opeći ruku!

7.1 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. Izbegavajte pokrivanje ovih ventilacionih otvora. 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 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.

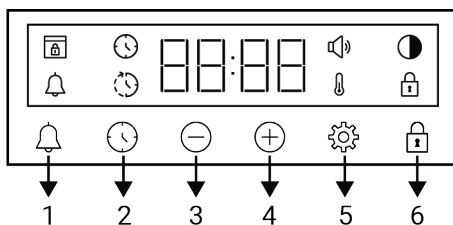
7.2 Rad kontrolne jedinice rerne

Опште информације за контролну јединицу пећнице

- Maksimalno vreme koje se može podesiti za period pečenja je 5 sati i 59 minuta. U slučaju prekida napajanja, program se otkazuje. Morate opet podesiti program na uređaju.
- Prilikom bilo kakvog podešavanja, odgovarajući simboli trepere na ekranu. Sačekajte kratko dok se podešavanja sačuvaju.
- Ako je izvršeno neko podešavanje spremanja hrane, tačno vreme se ne može podesiti.

- Ako je vreme spremanja hrane podešeno, kada započne spremanje hrane, preostalo vreme se prikazuje na ekranu.
- U slučajevima kada je podešeno vreme spremanja hrane ili vreme završetka spremanja hrane; možete automatski otkazati dužim dodirom na taster ⌚.

Tajmer



- 1 Taster za alarm
- 2 Taster za podešavanje vremena
- 3 Taster za smanjenje
- 4 Taster za povećanje
- 5 Taster za podešavanje
- 6 Taster za zaključavanje tastera

Simboli na ekranu

- ⌚ : Simbol vremena pečenja
- ⌚ : Simbol za kraj vremena pečenja *
- 🔔 : Simbol alarma
- 🌙 : Simbol nivoa osvetljenja
- 🔒 : Simbol zaključavanja tastera
- 🌡️ : Simbol temperature
- 🔊 : Simbol nivo jačine zvuka
- 🔒 : Simbol zaključavanja vrata *

*Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda.

*Možda nije dostupno kod vašeg modela.

Uključivanje rerne

Kada izaberete radnu funkciju na kojoj želite da spremate hranu s okruglim dugmetom za izbor funkcija i postavite određenu temperaturu s okruglim dugmetom za temperaturu, rerna počinje da radi.

Isključivanje rerne

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

Manuelno spremanje hrane za izbor temperature i funkcije rada rerne

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



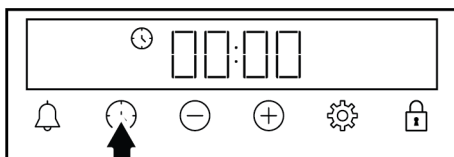
1. Izaberite radnu funkciju na kojoj želite da spremate hranu pomoću okruglog dugmeta za izbor funkcija.
2. Podesite temperaturu na kojoj želite da spremate hranu s okruglim dugmetom za temperaturu.

⇒ Vaša rerma će odmah početi da radi na izabranoj funkciji i temperaturi, a simbol  će se pojaviti na ekranu. Kada temperatura u rerni dostigne podešenu temperaturu, simbol  nestaje. Rerna se ne isključuje automatski jer se ručno spremanje hrane obavlja bez podešavanja vremena za spremanje hrane. Morate sami kontrolisati spremanje hrane i isključiti rernu. Kad je spremanje hrane završeno, isključite rernu okretanjem okruglog dugmeta za odabir funkcije i okruglog dugmeta za temperaturu u položaj „isključeno“ (gore).

Spremanje hrane podešavanjem vremena spremanja hrane:

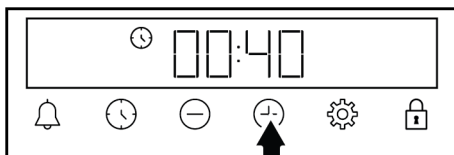
Rernu možete automatski isključiti po isteku vremena odabirom temperature i radne funkcije specifične za vašu hranu i podešavanjem vremena spremanja hrane na tajmeru.

1. Izaberite funkciju rada za spremanje hrane.
2. Dodirnite taster  dok se na ekranu ne pojavi simbol  za vreme spremanja hrane.



 Nakon što podesite funkciju rada i temperaturu, možete podesiti vreme spremanja hrane na 30 minuta tako što ćete direktno dodirnuti taster  za brzo podešavanje vremena spremanja hrane i promeniti vreme pomoću tastera /.

3. Podesite vreme spremanja hrane pomoću tastera /.



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

4. Stavite hranu u rernu i podesite temperaturu pomoću okruglog dugmeta za temperaturu.

⇒ Vaša rerma će odmah početi da radi na izabranoj funkciji i temperaturi. Podešeno vreme spremanja hrane počinje odbrojavati i simbol  pojavljuje se na ekranu. Kada temperatura u rerni dostigne podešenu temperaturu, simbol  nestaje.

5. Nakon što je podešeno vreme spremanja hrane završeno, na ekranu se pojavljuje „End“, simbol  treperi i tajmer se oglašava zvučnim signalom.

6. Upozorenje se oglašava dva minuta. Pritisnite bilo koji taster da biste zaustavili upozorenje. Upozorenje se zaustavlja i prikazuje se tačno vreme.

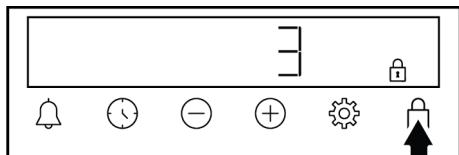
i Ako se na kraju zvučnog upozorenja pritisne bilo koji taster, rena će ponovo početi da radi. Da biste sprečili da rena ponovo radi nakon kraja upozorenja, isključite renu okretanjem okruglog dugmeta za temperaturu i okruglog dugmeta za odabir funkcija na poziciju „0“ (isključeno).

7.3 Podešavanja

Aktiviranje zaključavanja tastera

Korišćenjem funkcije zaključavanja tastera možete zaštititi tajmer od smetnji.

1. Dodirnite taster dok se na ekranu ne pojavi simbol .



⇒ Simbol  se prikazuje na ekranu i počinje odbrojavanje 3-2-1. Zaključavanje tastera se aktivira kada se odbrojavanje završi. Kada se dodirne bilo koji taster dok je podešeno zaključavanje tastera, tajmer se oglašava zvučnim signalom i simbol  treperi.

i Ako otpustite taster pre kraja odbrojavanja, zaključavanje tastera se ne aktivira.

i Tasteri za tajmer se ne mogu koristiti kada je zaključavanje tastera aktivirano. Zaključavanje tastera neće biti otkazano u slučaju nestanka struje.

Isključivanje zaključavanja tastera

1. Dodirnite taster dok sa ekrana ne nestane simbol .

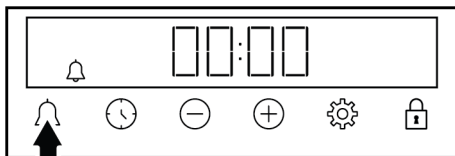
⇒ Na ekranu se prikazuje simbol , što znači da je zaključavanje tastera aktivirano.

Podešavanje alarma

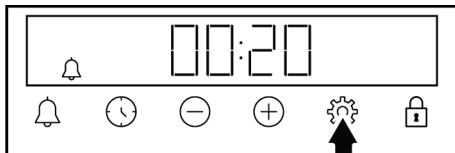
Tajmer uređaja takođe možete da koristite za bilo kakvo upozorenje ili podsetnik koji se ne odnosi samo na pečenje. Sat sa alarmom nema uticaja na funkcije rene. Koristi se za svrhe upozorenja. Na primer, alarm možete da koristite kada želite da okrenete hranu u reni u određeno vreme. Čim istekne vreme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

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

1. Dodirnite  dok se na ekranu ne pojavi simbol tastera .



2. Podesite alarm pomoću tastera .



⇒ Nakon podešavanja vremena alarma, simbol  ostaje upaljen i vreme alarma počinje da odbrojava na ekranu. Ako su vreme alarma i vreme pečenja postavljeni istovremeno, na ekranu se prikazuje kraće vreme.

3. Nakon završetka vremena alarma, simbol  počinje treptati i daje vam zvučno upozorenje.

Isključivanje alarma

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

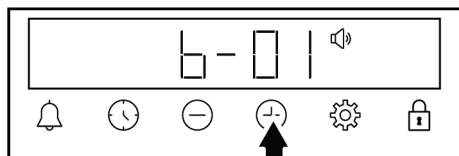
⇒ Upozorenje se zaustavlja i prikazuje se tačno vreme.

Ako želite da otkazete alarm;

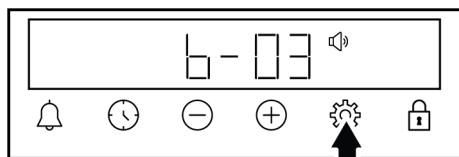
1. Dodirnite taster  dok se na ekranu ne pojavi simbol  da biste ponovo podesili vreme alarma. Dodirnite taster  dok se na ekranu ne pojavi simbol **00:00**.
2. Alarm možete otkazati i dodirivanjem tastera  duže vremena.

Podešavanje jačine zvuka

1. Dodirnite taster  dok se na ekranu ne pojavi simbol .



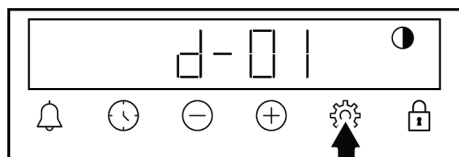
2. Podesite željeni nivo pomoću tastera  / . (**b-01-b-02-b-03**)



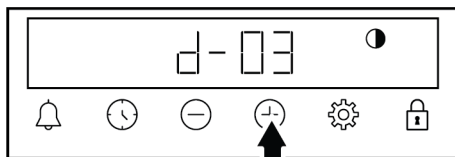
3. Dodirnite taster  da biste potvrdili, ili će se podešavanje aktivirati ubrzo bez dodirivanja tastera. Podešavanje jačine zvuka postaje aktivno nakon nekog vremena.

Podešavanje osvetljenosti ekrana

1. Dodirnite taster  dok se na ekranu ne pojavi simbol .



2. Podesite željeni nivo osvetljenosti pomoću tastera  / . (**d-01-d-02-d-03**)

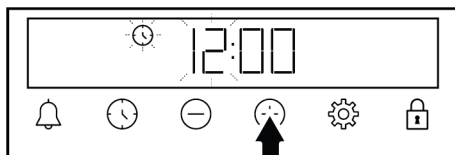


3. Dodirnite taster  da biste potvrdili, ili će se podešavanje aktivirati ubrzo bez dodirivanja tastera. Podešavanje osvetljenosti postaje aktivno nakon nekog vremena.

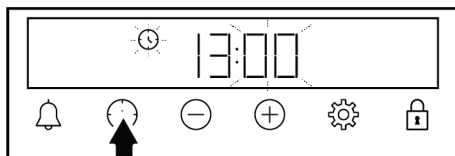
Promena tačnog vremena

Na vašoj rerni; da promenite doba dana koje ste prethodno podesili,

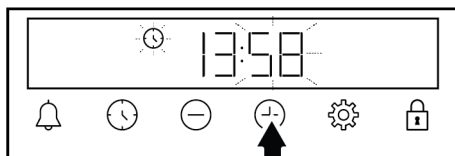
1. Dodirnite taster  dok se na ekranu ne pojavi simbol .
2. Podesite tačno vreme pomoću tastera  / .



3. Dodirnite taster  ili  da biste aktivirali polje za minute.



4. Dodirnite tastere  /  da biste podesili minute.



5. Potvrdite dodirom na taster  ili .

⇒ Tačno vreme je podešeno i simbol  nestaje sa ekrana.

8 Opšte informacije o kuvanju

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.

8.1 Opšte informacije o pečenju 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.
- Кондензација или водена пара се могу појавити у виду знојења или капања на унутрашњем стаклу рерне, у зависности од хране. Ова уобичајена појава може се десити приликом кувања. Саветује се да користите влажну крпу за чишћење унутрашњег стакла када се производ охлади након кувања.
- 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.

- Korišćenje isporučenog pribora obezbeđuje najbolje performanse kuvanja. Uvek se pridržavajte informacija proizvođača za eksterno posuđe koje ćete koristiti.
- 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.

8.1.1 Peciva i hrana iz rerne

Opšte informacije

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

- Ako koristite papir za pečenje, na donjoj površini namirnice može se primetiti malo porumenelosti. U ovoj situaciji, možda ćete morati da produžite period kuvanja za otprilike 10 minuta.
- Vrednosti navedene u tabelama za spremanje određene su nakon rezultata testiranja izvršenih u našim laboratorijama. Vrednosti koje budu vama odgovarale mogu se razlikovati od tih vrednosti.
- Stavite hranu na odgovarajuću policu koja se preporučuje u tabeli za spremanje hrane. Polica br. 1. je donja polica rerne.
- Kuvajte preporučena jela prema tabeli za spremanje hrane sa jednim plehom.

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 izgorio, 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

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Torta na poslužavniku	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač	3	180	30 ... 45
Torta u kalupu	Okrugli kalup za torte na žičanom grilu** **	Gornji i donji grejač	2	180	30 ... 50
Sitni kolači	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač	3	160	25 ... 35
Sitni kolači	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač + ventilator	2	150	20 ... 30
Biskvit torta	Okrugli kalup za torte, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu **	Gornji i donji grejač	2	160	25 ... 40
Biskvit torta	Okrugli kalup za torte, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu **	Gornji i donji grejač + ventilator	2	160	20 ... 30
Keksići	Pleh za testa *	Gornji i donji grejač	3	170	25 ... 40

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Peciva	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač + ventilator	2	180	40 ... 50
Lepinja	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač	2	200	20 ... 35
Celi hleb	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač	3	200	30 ... 45
Lazanje	Staklena/ metalni pravouga ona posuda na žičanom grilu **	Gornji i donji grejač	2 ili 3	200	30 ... 45
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu **	Gornji i donji grejač	2	180	60 ... 75
Pizza	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač	2	220	10 ... 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.

8.1.2 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 10 minuta. Sokovi se bolje raspoređuju kroz meso i ne cure kada se meso seče.
- Ribu postavite u sredinu žičane police na dnu u vatrostalnoj posudi.
- Kuvajte preporučena jela prema tabeli za spremanje hrane sa jednim plehom.

Tabela za spremanje mesa, ribe i živinskog mesa

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija police	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Stek (celi) / Prženi (1 kg)	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač + ventilator	3	15 min. 250/ maks, nakon 180 ... 190	60 ... 80
Jagneća plečka (1,5-2 kg)	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač + ventilator	3	15 min. 250/ maks, nakon 170	110 ... 120
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
Ćurka (5,5 kg)	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač + ventilator	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

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.

8.1.3 Gril

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

Opšta upozorenja

- Hrana koja nije adekvatna za grilovanje predstavlja opasnost od nastanka požara. Grilujte samo hranu koja se sme obrađivati na temperaturi za intenzivno grilovanje. Takođe, hranu ne stavljajte

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

- **Za vreme grilovanja zatvorite vrata rerne. Nikada ne grilujte sa otvorenim vratima rerne. Vruće površine mogu izazvati opekotine!**

Ključne tačke grila

- Pripremite hranu slične debljine i težine što je više moguće za grilovanje.
- Rasporedite komade koji će se grilovati na žičanu policu ili u pleh za pečenje sa žičanom policom tako da površina hrane nije veća od površine grejača.

- U zavisnosti od debljine komada za gril, vremena pripreme data u tabeli mogu varirati.
- Ubacite žičanu policu ili pleh za grilovanje na željeni nivo u rerni. Ako grilujete na žičanoj polici, ubacite pleh na nižu visinu kako bi prikupljao masnoću. Pleh koji

ćete ubaciti trebalo bi da bude veličine tako da pokriva celokupnu površinu grila. Takav pleh možda nije priložen uz proizvod. Dodajte malo vode u pleh zbog lakšeg čišćenja.

Tabela za 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
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 ... 4

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

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

Niski gril + ventilator

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

Nemojte prethodno zagrevati posuđe preporučeno u ovoj tabeli za roštilj.

8.1.4 Testna jela

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

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

Tabela načina spremanja testnih obroka

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okviro)
Pecivo (slatki kolačić)	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač	3	140	25 ... 35
Sitni kolači	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač	3	160	25 ... 35
Sitni kolači	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač + ventilator	2	150	20 ... 30
Biskvit torta	Okrugli kalup za torte, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu **	Gornji i donji grejač	2	160	25 ... 40
Biskvit torta	Okrugli kalup za torte, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu **	Gornji i donji grejač + ventilator	2	160	20 ... 30
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu **	Gornji i donji grejač	2	180	60 ... 75

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) (okviro)
Čufte (teletina) - 12 količina	Žičani gril	4	250	20 ... 30
Tostirani hleb	Žičani gril	4	250	1 ... 4

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

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

Jogurt

Priprema jogurta;

- Uklonite dodatke i bочne rešetke (ako ih ima) iz zone za kuvanje.

- Ставите посуду за јогурт на дно зоне за кување.
- Након припреме јогурта, оставите га у фрижидеру најмање 12 сати.

Hrana	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okviro)
Jogurt	Puni gril	Dno zone za kuvanje	75	240 ... 360

9.1 Opšte informacije o čišćenju

Opšta upozorenja

- Sačekajte da se uređaj ohladi pre čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Nemojte nanositi deterdžente direktno na vruće površine. Ovo može izazvati trajne mrlje.
- Detaljno očistite i osušite uređaj nakon svake upotrebe. Na taj način ćete lakše ukloniti ostatke hrane, čime izbegavate da ti ostaci izgore tokom sledeće upotrebe uređaja. Time se produžava vek trajanja uređaja i smanjuju problemi sa kojima se često suočavaju korisnici.
- Nemojte koristiti sredstva za čišćenje parom za čišćenje.
- Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu izazvati oštećenja površine. Neodgovarajuća sredstva za čišćenje su: izbeljivač, proizvodi za čišćenje koji sadrže amonijak, kiselinu ili hlorid, proizvodi za čišćenje parom, sredstva za uklanjanje kamenca, sredstva za uklanjanje mrlja i rđe, abrazivna sredstva za čišćenje (kreme za čišćenje, prašak za ribanje, krema za ribanje, abrazivno sredstvo i pribor za struganje, žica, sunđer, krpe za čišćenje koje upija prljavštinu i ostatke deterdženta).
- Za čišćenje nakon svake upotrebe nije potreban poseban materijal za čišćenje. Uređaj očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom.
- Obavezno nakon čišćenja potpuno obrišite preostalu tečnost i odmah očistite hranu isprskanu oko tokom pečenja.
- Не перите ниједну компоненту вашег уређаја у машини за прање судова осим ако није другачије наведено у корисничком приручнику.

Za ploče za kuvanje:

- Kisela prljavština kao što su mleko, paradajz pasta i ulje mogu da izazovu trajne mrlje na pločama za kuvanje i delovima zona za kuvanje, očistite sve tečnosti koje se proliju odmah nakon hlađenja ploče za kuvanje tako što ćete je isključiti.

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

- Da biste očistili prostor predviđen za spremanje hrane, rerna se mora ohladiti. Čišćenje vrućih površina izazvaće i opasnost od požara i oštećenja emajlirane površine.
- Nakon svake upotrebe, emajlirane površine očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom.
- Ako vaš proizvod ima funkciju jednostavnog čišćenja parom, možete je koristiti za jednostavno čišćenje parom

za lakše, privremene prljavštine. (Pogledajte „Jednostavno čišćenje parom“.)

- Za tvrdokorne mrlje može se koristiti sredstvo za čišćenje rerne i roštilja koje se preporučuje na veb stranici vašeg brenda proizvoda. Ne koristite sredstvo za spoljašnje čišćenje rerne. Ako je površina jako zaprljana, blago je navlažite i nežno očistite četkom sa mekim vlaknima ili žicom za ribanje. Izbegavajte prekomerni pritisak.

Katalitičke površine

- Bočne strane u prostoru za spremanje hrane mogu biti prekrivene samo emailiranim 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, nanosite sredstvo za čišćenje na mrlju sunderom i sačekajte duže vremena da isto adekvatno odreaguje. Zatim očistite staklenu površinu vlažnom krpom.
- Promene boje i mrlje na staklenoj površini normalna su pojava i ne predstavljaju grešku.

Plastični delovi i obojene površine

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

9.2 Pribor za čišćenje

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

9.3 Čišćenje ringle

Staklena površina za spremanje hrane

Sprovodite korake za čišćenje opisane za staklene površine u delu „Opšte informacije o čišćenju“ predviđene za čišćenje staklene površine za kuvanje. Možete dovršiti čišćenje prema donjim informacijama za posebne slučajeve.

- Hrana zasnovana na šećeru, kao što su tamna krema, škrob i sirup moraju se očistiti odmah, bez čekanja da se površina ohladi. U protivnom, može doći do trajnog oštećenja staklene površine za kuvanje.
- Nemojte koristiti sredstva za čišćenje u čišćenju dok je ploča za kuhanje vruća, jer se u protivnom mogu pojaviti trajne mrlje.

9.4 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.

9.5 Čišćenje unutrašnjosti rerne (površina za spremanje hrane)

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

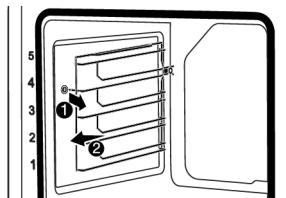
Čišćenje stranica rerne

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.

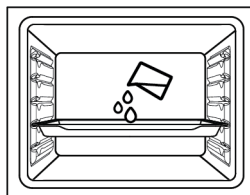
9.6 Jednostavno paročišćenje

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

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



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



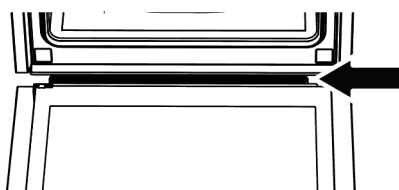
3. Podesite rernu na radni režim jednostavnog paročišćenja i uključite je na 100°C tokom 15 minuta.

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

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

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

Nakon kondenzacije unutar rerne, može se pojaviti lokvica ili vlaga u zlebu rezervoara na dnu rerne. Nakon upotrebe, očistite ovaj žleb vlažnom krpom a zatim posušite.



9.7 Čišćenje vrata rerne

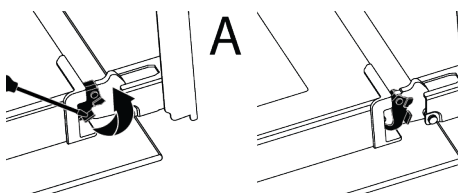
Možete da skinete vrata i staklo rerne da biste ih očistili. Kako ukloniti vrata i staklo objašnjeno je u odeljcima „**Skidanje vrata rerne**“ i „**Skidanje unutrašnjeg stakla na vratima rerne**“. Nakon što skinete unutrašnje staklo na vratima, očistite ga sredstvom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom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

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

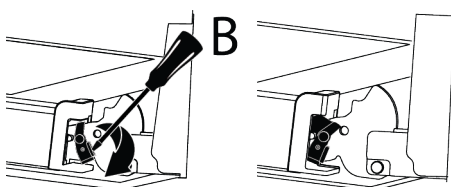
Skidanje vrata rerne

1. Otvorite vrata rerne.
2. Otvorite klipse na šarkama sa desne i leve strane na vratima tako što ćete ih gurnuti nadole kao što je prikazano na slici.

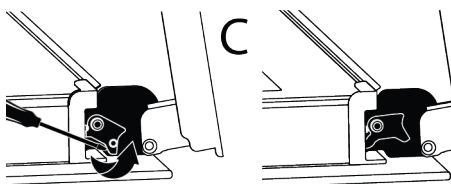
3. Tipovi šarki su (A), (B), (C) u zavisnosti od modela proizvoda. Sledeće slike pokazuju kako se otvara svaki tip šarki.
4. (A) tip šarke je dostupan u normalnim tipovima vrata.



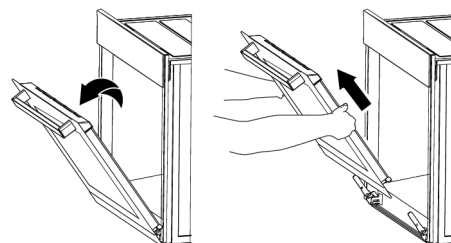
5. (B) tip šarke je dostupan u tipovima vrata sa usporivačem za zatvaranje.



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



7. Postavite vrata rerne u poluzatvoren položaj.



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

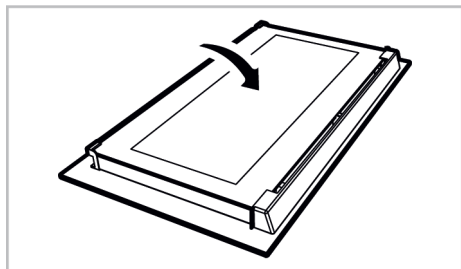


Kada vraćate vrata, obavite iste korake kao tokom skidanja, ali obrnutim redosledom. Ne zaboravite da zatvorite klipse na šarkama kada vratite vrata.

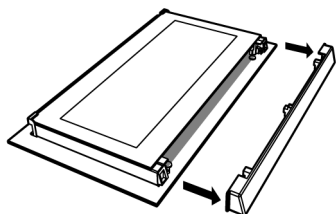
9.8 Skidanje unutrašnjeg stakla sa vrata rerne

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

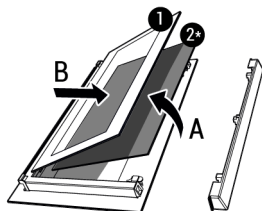
1. Otvorite vrata rerne.



2. Povucite ka sebi i skinite plastični deo ugrađen u gornji deo vrata rerne.



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



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

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

9.9 Čišćenje sijalice u rerni

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

Zamena sijalice u rerni

Opšta upozorenja

- Pre menjanja sijalice proverite da li je uređaj isključen sa napajanja elektrinom energijom i da li se ohladio, kako biste izbegli rizik od strujnog udara. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Ovu rernu napaja sijalica sa žarnom niti snage manje od 40 W, manje od 60 mm visine, manje od 30 mm u prečniku ili halogena lampa sa utičnicom G9 snage manje od 60 W. Sijalice su pogodne za rad na temperaturama iznad 300 °C. Sijalice za rerne su dostupne kod

ovlašćenih servisa ili licenciranih tehničara. Ovaj proizvod sadrži sijalicu energetske klase G.

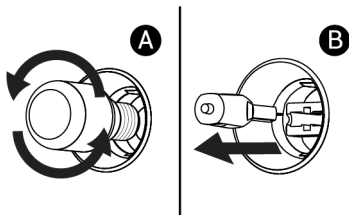
- Položaj sijalice može se razlikovati od položaja prikazanog na slici.
- Sijalica koja se koristi u ovom proizvodu nije adekvatna za upotrebu u domaćinstvu za osvetljavanje prostorija. Svrha ove sijalice je da pomogne korisniku da vidi prehrambene proizvode.
- Sijalice koje se koriste u ovom proizvodu podnose ekstremne fizičke uslove kao što su temperature iznad 50 °C.

Ako vaša rerna ima okruglu sijalicu:

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



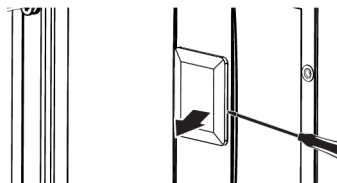
3. Ako je sijalica vaše rerne tipa (A) prikazana na donjoj slici, okrenite sijalicu rerne kao što je prikazano na slici i zamenite je novom. Ako je model tipa (B), izvucite je kao što je prikazano na slici i zamenite je novom.



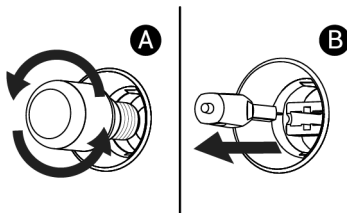
4. Vratite zaštitno staklo.

Ako vaša rerna ima kockastu sijalicu,

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



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



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

10 Rešavanje problema

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

Para se emituje dok rerna radi.

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

Tokom spremanjane pojavljuju se kapljice vode

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

Zvuci metala se čuju dok se proizvod zagreva i hladi.

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

Proizvod ne radi.

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

Sijalica na rerni nije uključena.

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

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

Rerna ne greje.

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

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

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

Dodatne informacije za uputstvo za upotrebu:	Tehničke informacije o radnim režimima male snage u skladu sa Uredbom EU 2023/826	
Režim	POTROŠNJA ENERGIJE (VAT)	PERIOD (MINUTI) *
Off	-	-
Standby	-	-
Režim pripravnosti sa prikazom informacija ili statusa	0,8	20
Mrežni režim pripravnosti	-	-

*: Period nakon kojeg oprema automatski prelazi u režim pripravnosti, režim isključenja ili mrežni režim pripravnosti u minutima i zaokružen na najbliži minut.

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 Sütçüce/İstanbul/TURKEY

Made in TURKEY

Kazalo vsebine

1 Varnostna navodila	46
1.1 Predvidena uporaba	46
1.2 Varnost otrok, ranljivih oseb in hišnih ljubljencev	46
1.3 Električna varnost.....	47
1.4 Varnost pri transportu	49
1.5 Varnost pri namestitvi	49
1.6 Varnost pri uporabi.....	50
1.7 Opozorila glede temperature	51
1.8 Uporaba dodatkov	51
1.9 Varnost pri peki	52
1.10 Varnost pri vzdrževanju in čiščenju	53
2 Navodila v zvezi z varovanjem okolja.....	54
2.1 Direktiva o odpadkih.....	54
2.1.1 Skladnost z direktivo OEEA in odlaganje odpadnega izdelka ..	54
2.2 Informacije o embalaži	54
2.3 Priporočila za varčevanje z energijo	54
3 Vaš izdelek	54
3.1 Predstavitev izdelka	55
3.1.1 Kuhalna enota	55
3.1.2 Odsek kuhalne plošče	55
3.2 Predstavitev nadzorne plošče pečice	55
3.3 Funkcije delovanja pečice.....	56
3.4 Dodatki za izdelek	57
3.5 Uporaba dodatkov k napravi.....	57
3.6 Tehnični podatki	60
4 Inštalacija	61
4.1 Pravo mesto za namestitev	61
4.2 Električna povezava	63
4.3 Namestitev izdelka.....	64
5 Prva uporaba	64
5.1 Nastavitev pri prvi uporabi	64
5.2 Prvo čiščenje	65
6 Uporaba plošče	65
6.1 Splošne informacije o uporabi kuhalne plošče.....	65
6.2 Delovanje kuhalnih plošč	66
7 Uporaba pečice	67

7.1 Splošne informacije glede uporabe pečice	67
7.2 Uporaba upravljalne enote pečice	68
7.3 Nastavitve	69
8 Splošne informacije o kuhanju	71
8.1 Splošne informacije o peki v pečici	71
8.1.1 Pekovski izdelki in pečene jedi..	72
8.1.2 Meso, ribe in perutnina	74
8.1.3 Žar	74
8.1.4 Jedi za preizkus.....	75
9 Vzdrževanje in čiščenje.....	76
9.1 Splošne informacije o čiščenju ..	76
9.2 Čiščenje dodatkov	78
9.3 Čiščenje kuhalne plošče	78
9.4 Čiščenje upravljalne plošče	78
9.5 Čiščenje notranjosti pečice (območja za peko).....	78
9.6 Enostavno čiščenje s paro	79
9.7 Čiščenje vratc pečice	79
9.8 Demontaža notranjega stekla vratc pečice.....	80
9.9 Čiščenje luči v pečici	81
10 Odpravljanje težav	82



1 Varnostna navodila

SL

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



1.1 Predvidena uporaba

- Ta izdelek je namenjen za uporabo v gospodinjstvu. Ni primeren za komercialno uporabo.
- Ta izdelek lahko uporabljajo otroci, stari 8 let in več, in ljudje, ki so premalo razviti v fizičnih, senzoričnih ali duševnih spretnostih ali ki nimajo izkušenj in znanja, če so nadzorovani ali usposobljeni za varno uporabo in nevarnosti izdelka.
- Otroci se ne smejo igrati z izdelkom. Otroci ne smejo izvajati čiščenja in vzdrževanja, razen če jih nekdo nadzoruje.



1.2 Varnost otrok, ranljivih oseb in hišnih ljubljencev

- Ta izdelek lahko uporabljajo otroci, stari 8 let in več, in ljudje, ki so premalo razviti v fizičnih, senzoričnih ali duševnih spretnostih ali ki nimajo izkušenj in znanja, če so nadzorovani ali usposobljeni za varno uporabo in nevarnosti izdelka.
- Otroci se ne smejo igrati z izdelkom. Otroci ne smejo izvajati čiščenja in vzdrževanja, razen če jih nekdo nadzoruje.

- Tega izdelka ne smejo uporabljati osebe z omejenimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi (vključno z otroki), razen če so pod nadzorom ali prejmejo potrebna navodila.
- Otroke je treba nadzorovati, da se ne igrajo z izdelkom.
- Električni izdelki so nevarni za otroke in hišne ljubljence. Otroci in hišni ljubljenci se ne smejo igrati z izdelkom, plezati nanj ali vstopati vanj.
- Na izdelek ne postavljajte predmetov, ki bi jih otroci lahko dosegli.
- Obrnite ročaj loncev in posod ob strani pulta, da otroci ne morejo zgrabiti in zažgati.
- **OPOZORILO:** Med uporabo so dostopne površine izdelka vroče. Otroke držite stran od izdelka.
- Embalažo hranite izven dosega otrok. Obstaja nevarnost poškodb in zadušitve.
- Ko so vrata odprta, nanje ne postavljajte težkih predmetov in otrokom ne dovolite, da na njih sedijo. Pečica se lahko prevrne ali poškoduje tečaje vrat.
- Pred odstranjevanjem obrabljenih in neuporabnih izdelkov:

1. Odklopite vtič in ga izvlecite iz vtičnice.
2. Odklopite napajalni kabel in ga odklopite z vtičem iz izdelka.
3. Sprejmite previdnostne ukrepe, da preprečite otrokom vstop v izdelek.
4. Otrokom ne dovolite, da se igrajo z izdelkom, ko je v stanju nedejavnosti.



1.3 Električna varnost

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

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

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

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



1.4 Varnost pri transportu

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

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



1.5 Varnost pri namestitvi

- Pred začetkom namestitve izklopite napajanje v električnem omrežju, na katerega bo izdelek priključen, tako da izklopite varovalko.
- Med prenašanjem in nameščanjem vedno nosite zaščitne rokavice. V nasprotnem primeru obstaja nevarnost poškodb zaradi ostrih robov!
- Pred namestitvijo aparata preverite, ali je nepoškodovan. Če je izdelek poškodovan, ga ni dovoljeno namestiti.
- Izdelka nikoli ne postavljajte na tla, prekrita s preprogami. Izdelek V nasprotnem primeru bo pomanjkanje pretoka zraka pod izdelkom povzročilo pregrevanje električnih delov. To bo povzročilo težave z vašim izdelkom.
- Aparat postavite neposredno na čisto, vodoravno in trdo površino. Ne sme biti postavljen na podstavek ali

posteljno ploščo. Izdelkov ne smete polagati na kartonske ali plastične plošče.

- Na območju, kjer je izdelek nameščen, ne sme biti neposredne sončne svetlobe in virov toplote, kot so električni ali plinski grelniki.
- Okolica vseh rež za prezračevanje naj bo vedno prosta.
- Izdelka ne nameščajte v bližini okna. Ko odprete okno, se lahko posoda prevrne.
- Da bi se izognili pregrevanju, izdelka ne smete namestiti za okrasnimi pokrovi.
- Če se za območjem namestitve izdelka nahaja plinska cev ali plastična vodovodna cev, je treba zagotoviti, da ne pride do stika med izdelkom in temi komunalnimi vodi. V nasprotnem primeru lahko pride do zmečkanja cevi.
- Če je za mestom, kjer bo izdelek nameščen, vtičnica, je treba zagotoviti, da izdelek ne pride v stik z vtičnico in vtičem, ki je vtaknjen v vtičnico.
- Na hrbtni ali stranski steni prostora, kjer bo izdelek nameščen, ne sme biti plinske cevi, plastične vodovodne cevi in vtičnice. V nasprotnem primeru se lahko zaradi

toplotnega učinka med delovanjem kuhalne plošče deformirajo in predstavljajo varnostno tveganje.



1.6 Varnost pri uporabi

- Poskrbite, da izdelek po vsaki uporabi izključite.
- Če izdelka dalj časa ne boste uporabljali, ga izključite iz električnega omrežja ali izklopite napajanje iz omarice z varovalkami.
- Če se izdelek pokvari ali poškoduje med uporabo, ga ne uporabljajte. Odklopite aparat iz električnega napajanja. Obrnite se na uvoznika ali pooblaščen servisni center.
- Če so steklena vratca odstranjena ali zlomljena, naprave ne uporabljajte. V nasprotnem primeru obstaja nevarnost poškodb in okoljske škode.
- **OPOZORILO:** Če je površina kuhalne plošče razpokana, izključite izdelek iz električnega omrežja, da se izognete nevarnosti električnega udara.
- **OPOZORILO:** Če je steklena površina kuhalne plošče razbita:

Izklopite vse plinske in (če je primerno) električne kuhalne plošče. Odklopite aparat iz električnega napajanja.

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



1.7 Opozorila glede temperature

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



1.8 Uporaba dodatkov

- Pomembno je, da ustrezno uporabljate dodatke, ki so priloženi izdelku. Za podrobne informacije glejte razdelek **Uporaba dodatkov za izdelke.**

- Vrata pečice zaprite šele, ko pribor popolnoma potisnete v prostor za peko, sicer lahko udarijo ob steklo vrat in ga poškodujejo.
- **OPOZORILO:** Uporabljajte samo zaščite kuhalne plošče, ki jih je izdelal proizvajalec kuhalnega aparata ali jih je proizvajalec aparata v navodilih za uporabo označil kot primerne, ali zaščite kuhalne plošče, ki so vgrajene v aparat. Uporaba neustreznih varoval lahko povzroči nesreče.
- Ostanke hrane na kuhalnem mestu, na primer olje, se lahko vnamejo. Pred peko očistite te ostanke.
- Nevarnost zastrupitve s hrano
Ne hranite jedi v pečici več kot 1 uro pred in po peki. V nasprotnem lahko pride do zastrupitve s hrano ali bolezni.
- V pečici ne grejte zaprtih konzerv ali steklenih kozarcev. Tlak, ki se ustvari v zaprti posodi, lahko povzroči eksplozijo.
- Ko je pečica v uporabi, pekača, posode ali aluminijske folije NIKOLI ne postavljajte neposredno na dno pečice. Kopičenje toplote lahko poškoduje dno pečice in celo povzroči poškodbo ohišja pečice ali kuhinjskih tal.



1.9 Varnost pri peki

- **OPOZORILO:** Postopek peke mora biti pod nadzorom. Kratkotrajne postopke peke ves čas nadzirajte.
- **OPOZORILO:** Pri uporabi trdne ali tekoče maščobe je nevarno pustiti kuhalno ploščo brez nadzora, saj lahko pride do požara. NIKOLI ne poskušajte pogasiti ognja z vodo; izklopite izdelek iz električnega omrežja in nato pokrijte ogenj s pokrovom ali požarno odejo (itd.).
- Bodite previdni pri uporabi alkoholnih pijač v jedeh. Alkohol pri visoki temperaturi izhlapeva in lahko v stiku z vročimi površinami zagori.
- Pri uporabi mastnega papirja za peko ali podobnih materialov upoštevajte naslednje previdnostne ukrepe:
 - Položite papir za peko v posodo ali v dodatek k pečici (pekač, žična rešetka itd.) z naloženimi jedmi v pečico.
 - Da preprečite nevarnost dotika grelnih elementov pečice in oviranja pretoka vročega zraka, odstranite vse odvečne dele papirja za peko, ki visijo z dodatkov ali posod. Ne uporabljajte papirja za peko pri

- temperaturah pečice, ki so višje od najvišje temperature uporabe, ki jo je določil proizvajalec. Papirja za peko nikoli ne polagajte na dno pečice.
- Ne polagajte ga na dodatke med predgretjem.
 - Vedno pritisnite navzdol s krožnikom ali podobnim predmetom, da preprečite letenje materiala zaradi kroženja zraka v pečici.
 - V pekaču pokrijte samo potrebno površino.
 - Po vsaki uporabi je treba pekač očistiti in zamenjati morebitni papir za peko ali podobne materiale, uporabljene v pekaču. V nasprotnem primeru lahko tekočina, ki kaplja na pekač, povzroči kajenje ali celo plamen.
 - Ko odprete pokrov izdelka, se ustvari zračni tok. Papir za peko lahko pride v stik z grelnimi elementi in se vname.
 - Pri uporabi žične rešetke za peko na žaru postavite pladenj na spodnjo rešetko. V nasprotnem primeru lahko jedilno olje in druge sestavine, ki kapljajo na dno pečice, ustvarijo močan dim in povzročijo plamen.
 - Med peko na žaru morajo biti vratca pečice zaprta. Vroče površine lahko povzročijo opekline!
 - Jedi, ki niso primerne za peko na žaru, predstavljajo nevarnost požara. Na žaru pecite le jedi, ki so za visoko temperaturo žara primerne. Hrane ne postavljajte predaleč v zadnji del žara. To je najbolj vroče področje v pečici in maščobe se lahko vnamejo.

1.10 Varnost pri vzdrževanju in čiščenju



- Pred čiščenjem počakajte, da se naprava ohladi. Vroče površine lahko povzročijo opekline!
- Naprave ne čistite z razprševanjem ali polivanjem vode nanj. Obstaja nevarnost električnega udara!
- Za čiščenje ne uporabljajte parnih čistilnikov, saj lahko to privede do električnega udara.
- Za čiščenje stekla sprednjih vrat pečice in stekla zgornjih vrat pečice (če je opremljena) ne uporabljajte grobih abrazivnih čistil, kovinskih strgal, čistilnih ploščic, žice za pomivanje posode ali belila. Ti materiali lahko na steklu pustijo praske in razpoke.

2 Navodila v zvezi z varovanjem okolja

2.1 Direktiva o odpadkih

2.1.1 Skladnost z direktivo OEE0 in odlaganje odpadnega izdelka

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



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

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

Skladnost z direktivo RoHS:

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

2.2 Informacije o embalaži

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

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

2.3 Priporočila za varčevanje z energijo

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

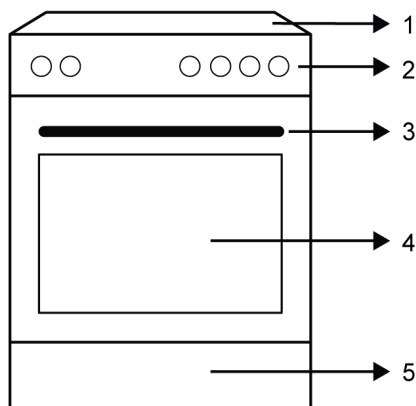
Naslednji predlogi vam bodo v pomoč pri uporabi izdelka na ekološki in energijski učinkovit način.

- Zamrznjeno hrano pred peko odmrznite.
- V pečici uporabljajte temno ali emajlirano posodo, ki bolje prevaja toploto.
- Če recept ali uporabniški priročnik svetujeta predgrevanje, to vedno upoštevajte. Med peko ne odpirajte vrat pečice prepogosto.
- 5 do 10 minut pred koncem peke izključite aparat. Lahko prihranite do 20 % električne energije, če uporabite preostalo toploto.
- Poskušajte pripravljati več jedi hkrati v pečici. Lahko pečete tako, da na rešetko postavite dva pekača. Lahko tudi pečete dve jedi drugo za drugo, s tem boste prihranili energijo, ker bo pečica še vroča.
- Uporabljajte lonce/ponve z velikostjo in pokrovom, ki sta primerna za kuhalno mesto. Vedno izberite pravo velikost posode. Če posoda ni primerne velikosti, bo poraba energije večja.
- Kuhalna mesta in dna posode naj bodo vedno čista. Umazanija zmanjšuje prenos toplote med kuhalnim mestom in dnom posode.

3 Vaš izdelek

V tem razdelku najdete pregled in osnovne uporabe nadzorne plošče izdelka. Glede na vrsto izdelka so lahko slike in nekatere značilnosti razlike.

3.1 Predstavitev izdelka



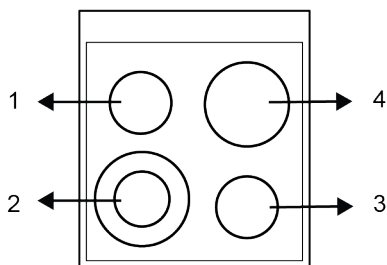
- 1 Odsek za kuhalne plošče
- 2 Upravljalna plošča
- 3 Ročaj
- 4 Vratca
- 5 Spodnji del

- 2 Žične police
- 3 Motor ventilatorja (za jekleno ploščo)
- 4 Spodnji grelnik (pod jekleno ploščo)
- 5 Položaji polic
- 6 Zgornji grelnik
- 7 Luknjice ventilatorja

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

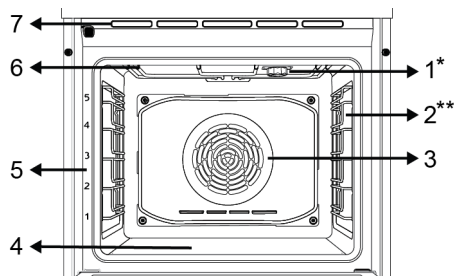
** Odvisno od modela naprave. Vaš izdelek morda ni opremljen z žičnimi policami. Na sliki je za primer prikazan model z žičnimi policami.

3.1.2 Odsek kuhalne plošče



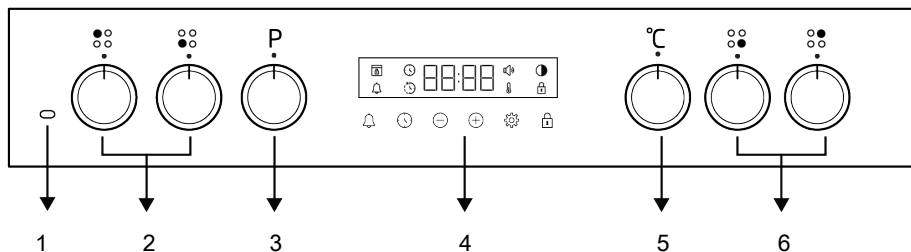
- 1 Zadaj levo - Enojno kuhalno mesto
- 2 Spredaj levo - Večkratno kuhalno mesto
- 3 Spredaj desno - Enojno kuhalno mesto
- 4 Zadaj desno - Enojno kuhalno mesto

3.1.1 Kuhalna enota



- 1 Lučka

3.2 Predstavitev nadzorne plošče pečice



- 1 Opozorilna lučka za aktivno kuhalno mesto
- 2 Gumbi za upravljanje kuhalnih mest
- 3 Gumb za izbiro funkcije
- 4 Časovnik
- 5 Gumb za izbiro temperature
- 6 Gumbi za upravljanje kuhalnih mest

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

Gumb za izbiro funkcije

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

Gumb za izbiro temperature

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

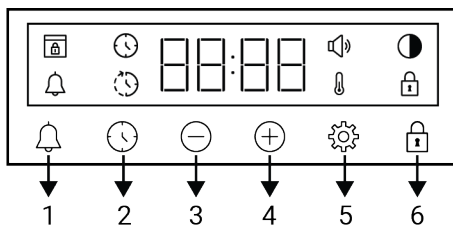
Indikator notranje temperature pečice

Notranjo temperaturo pečice lahko razberete iz simbola temperature na prikazovalniku časovnika. Simbol temperature se prikaže na zaslonu, ko se kuhanje začne, simbol temperature pa izgine, ko aparat doseže nastavljeno temperaturo. Ko temperatura v notranjosti pečice pade pod nastavljeno temperaturo, se ponovno prikaže simbol temperature.

Gumbi za upravljanje kuhalnih mest

Svojo kuhalno ploščo lahko upravljate z gumbi za upravljanje kuhalne plošče. Vsak gumb upravlja ustrezno kuhališče. Iz simbolov na nadzorni plošči lahko sklepate, katero območje nadzoruje.

Časovnik



- 1 Tipka za alarm
- 2 Tipka za nastavev časa
- 3 Tipka za zmanjševanje
- 4 Tipka za povečevanje
- 5 Tipka za nastavitve
- 6 Tipka za zaklepanje

Simbol na zaslonu

- : Simbol za časa peke
- : Simbol za konec časa peke *
- : Simbol za alarm
- : Simbol za svetlost
- : Simbol za zaklepanje
- : Simbol za temperaturo
- : Simbol za raven glasnosti
- : Simbol za zaklepanje vrat *

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

3.3 Funkcije delovanja pečice

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

Simbol funkcije	Opis funkcije	Temperaturno območje (°C)	Opis in uporaba
	Zgornji in spodnji grelec	*	Hrana se hkrati segreva od spodaj in od zgoraj. Primerno za torte, peciva ali peciva in obare v pekačih. Peka se izvaja v samo enem pekaču.
	Spodnji grelec	*	Vključen je samo spodnji grelec. Primerno za hrano, ki se jo zapeče spodaj. To funkcijo uporabljajte tudi za enostavno čiščenje s paro.

	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	*	Vroč zrak, ki ga segrevata zgornji in spodnji grelec, se s pomočjo ventilatorja enakomerno porazdeli po vsej pečici. Peka se izvaja v samo enem pekaču.
	Poln žar	*	Deluje večji žar grelec na zgornji površini pečice. Primerno za peko na žaru večjih količin hrane.
	Delni žar s podporo ventilatorja	*	Vroč zrak, ki ga segreva manjši žar grelec, se s pomočjo ventilatorja enakomerno porazdeli po vsej pečici. Primerno za peko na žaru manjših količin hrane.
	Booster (hitro predgrevanje)	-	Delujejo vsi grelci pečice. Ta funkcija se uporablja za hitro segrevanje pečice na želeno temperaturo (predgrevanje). Te funkcije ne uporabljajte za pripravo jedi.

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

3.4 Dodatki za izdelek

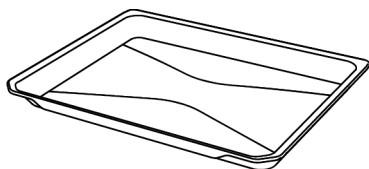
Vaša naprava ima lahko različne dodatke. V tem razdelku bodo opisani dodatki in njihova pravilna uporaba. Obseg dodatkov je odvisen od modela naprave. Vsi dodatki, opisani v uporabniškem priročniku, morda za vaš izdelek niso na voljo.



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

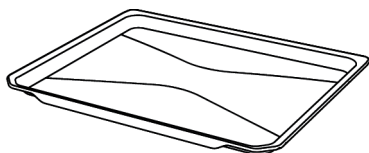
Standardni pekač

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



Pekač za pecivo

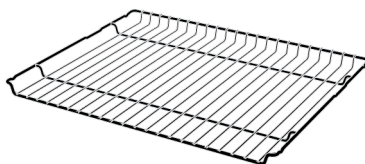
Uporablja se za pecivo, kot so keksi in kolački.



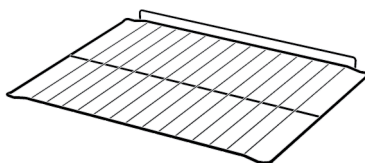
Žična rešetka

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 :

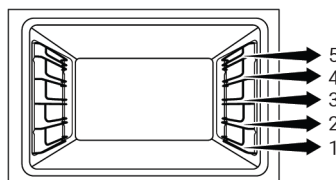


3.5 Uporaba dodatkov k napravi

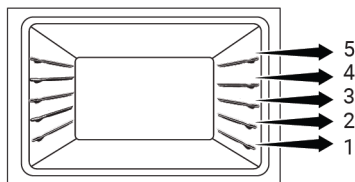
Police za pekače

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 :



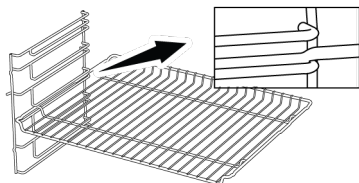
Na modelih brez žičnih polic :



Postavitev žične rešetke na kuhalne police

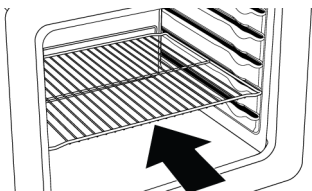
Na modelih z žičnimi policami :

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



Na modelih brez žičnih polic :

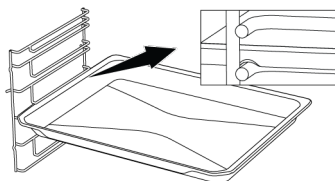
Zelo pomembno je, da žično rešetko pravilno postavite na stranske police. Žična rešetka ima pri postavitvi na polico eno smer. Pri postavljanju žične rešetke na zeleno polico mora biti odprt del na sprednji strani.



Postavitev pekača na police

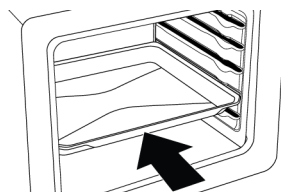
Na modelih z žičnimi policami :

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



Na modelih brez žičnih polic :

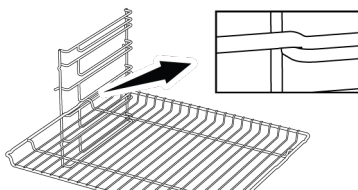
Pomembno je, da pekač pravilno položite na stransko polico. Pri vstavljanju pekača pazite na njegovo orientacijo. Ko postavljate pekač na zeleno polico, mora biti del z ročajem spredaj.



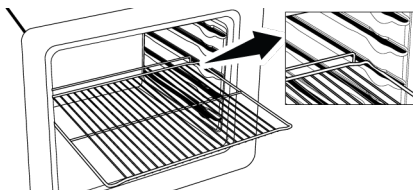
Delovanje zaustavljala žične rešetke

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 :

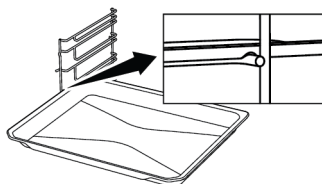


Na modelih brez žičnih polic :



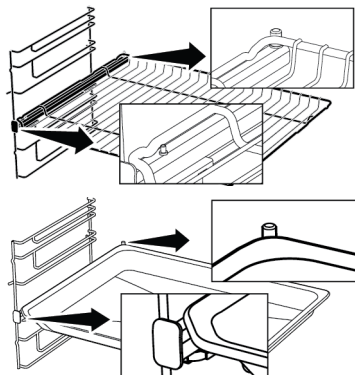
Funkcija zaustavitve pekača - Na modelih z žičnimi policami

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



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

Zahvaljujoč teleskopskim vodilom lahko pladnje ali žične police preprosto namestite in odstranite. Pazite, da pladnje in žičnate police postavite na teleskopska vodila, kot je prikazano na spodnji sliki.



3.6 Tehnični podatki

Splošni podatki	
Zunanje mere izdelka (višina/širina/globina) (mm)	850 /600 /600
Napetost/frekvenca	1N ~ 220-240 V/3N ~ 380-415 V 50 Hz
Vrste in preseki uporabljenih kablov, primernih za uporabo z aparatom	min. H05VV-FG 3 x 2,5 mm ² / 5 x 1,5 mm ²
Skupna poraba energije (kW)	8,2
Vrsta peči	Pečica s pomožnim ventilatorjem
Spredaj levo	Večkratno kuhalno mesto
Mera	120/180 mm
Moč	700/1700 W
Zadaj levo	Enojno kuhalno mesto
Mera	140 mm
Moč	1200 W
Spredaj desno	Enojno kuhalno mesto
Mera	140 mm
Moč	1200 W
Zadaj desno	Enojno kuhalno mesto
Mera	180 mm
Moč	1700 W

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

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



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



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



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

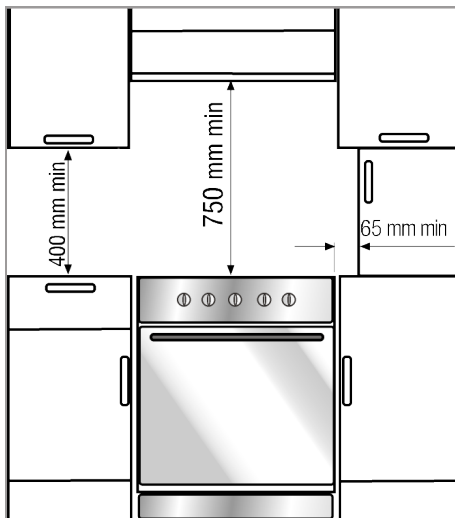
4 Inštalacija

! Splošna opozorila

- Za inštalacijo izdelka se obrnite se na najbližji pooblaščen servis. Preden pokličete pooblaščen servis se prepričajte, da so nameščene električne in plinske inštalacije. V nasprotnem primeru pokličite pooblaščenega serviserja, ki bo opravil potrebne namestitve. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe, ki nastanejo zaradi poseganja nepooblaščenih oseb in lahko razveljavi garancijo.
- Za pripravo namestitve in električnih ter plinskih instalacij naprave je odgovoren kupec.
- Naprava naj bo priključena v skladu z vsemi lokalnimi plinskimi in/ali električnimi predpisi.
- Pred namestitvijo preglejte, če so na napravi vidne kakšne poškodbe.

4.1 Pravo mesto za namestitev

- Izdelek postavite na trdo površino zaradi zračnih kanalov pod izdelkom. Ne sme se postaviti na podstavek ali podstavek. Noge izdelka ne smejo padati na mehke površine, npr. preproga itd.
- Kuhinjska tla morajo biti ustrezne nosljivosti, saj morajo nositi težo naprave in dodatno težo pripomočkov za kuhanje in pečenje ter težo hrane.
- Ta izdelek je naprava razreda 1 v skladu s standardom EN 30-1-1, zato lahko zadnja in ena stranska stran gledata proti kuhinjski steni, kuhinjskemu pohištvu ali opremi poljubne velikosti. Kuhinjsko pohištvo ali oprema pa je lahko samo enake velikosti ali manjše.
- Lahko se uporablja z omaricami na vsaki strani, vendar z najmanjšo razdaljo 400 mm nad grelno ploščo ter stransko razdaljo 65 mm med napravo in stenami, pregradami ali visokimi omarami.

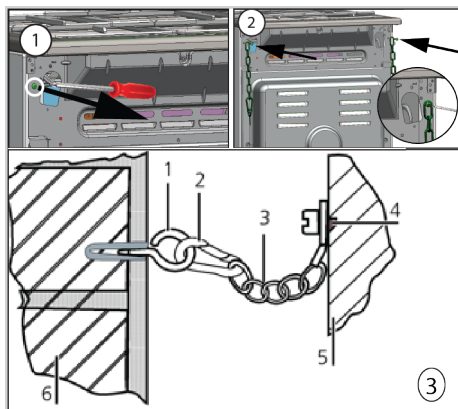


- Lahko se uporablja tudi v prostostojećem položaju. Nad površino plošče zagotovite najmanj 750 mm razdalje.
- Če boste napo vgradili nad štedilnik, upoštevajte navodila proizvajalca nape glede vgradne višine (min. 650 mm).
- Kuhinjsko pohištvo, ki se nahaja ob napravi mora biti odporno na toploto (min. 100 °C).

Varnostna veriga

Aparat morate zavarovati pred preobremenitvijo s priloženo varnostno verigo na vaši pečici.

Če ima izdelek dve varnostni verigi(2); Kavelj (1) pritrdite, tako da uporabite pravilno vezavo na steno kuhinje (6) in priključite varnostno verigo (3) na kavelj prek zaklepnega mehanizma (2).

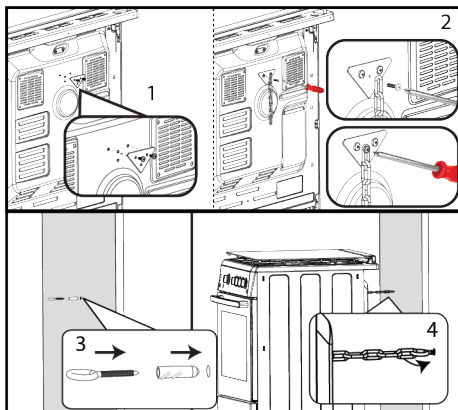


- 1 Stabilizacijski kavelj
- 2 Zaklepni mehanizem
- 3 Varnostna veriga
- 4 Verigo čvrsto pritrdite na zadnjo stran pečice
- 5 Zadnja stran pečice
- 6 Kuhinjska stena

Če ima izdelek eno varnostno verigo(1);

Napravo zavarujte pred prevračanjem s priloženo varnostno verigo na pečici.

Za pritrditev varnostne verige na izdelek sledite korakom na sliki v nadaljevanju.

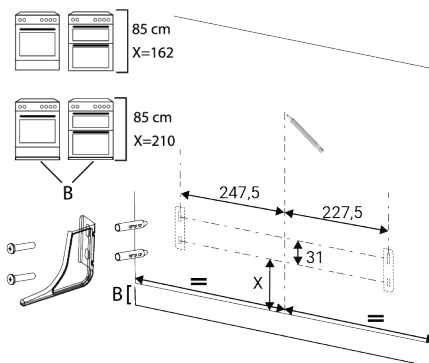


- i** Stabilizacijska veriga mora biti čim krajša, da se prepreči padec pečice naprej in nameščena diagonalno, da se prepreči padec pečice na stran. Stabilizacijska veriga za kuhalnike ni opremljena z režo za pritrditev na okvir.

Naprava za stabilnost proti prevrnitvi

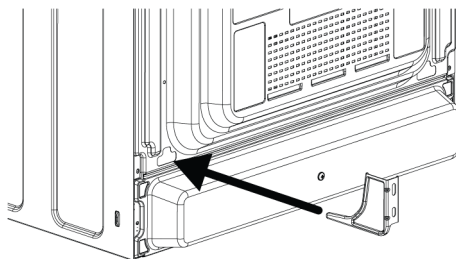
Izdelek je treba zavarovati pred izgubo ravnotežja in padcem z uporabo naprave za stabilnost proti prevrnitvi, ki je priložena vašemu izdelku.

1. Narišite ravno navpično črto od središča zadnje stene območja, kamor boste postavili izdelek.
2. S sredino kot referenco pritrdite napravo za stabilnost proti prevrnitvi na steno v natančnih dimenzijah v skladu s spodaj navedenimi dimenzijami.

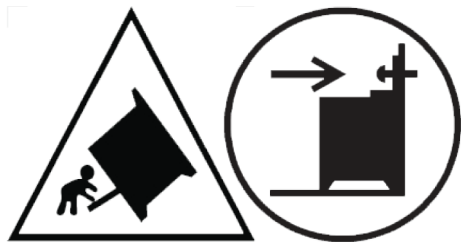


- i** Razdaljo pečice je treba meriti od zaprtega položaja nog. Izdelku je priložena naprava za stabilnost proti prevrnitvi. Ta kos lahko uporabite na desni ali levi. Ustrezne dimenzije za obe strani so navedene zgoraj. Namestitev je prikazana na levi kot primer.

3. Postavite napravo za stabilnost proti prevrnitvi, ki ste jo pritrdili na steno, v režo na hrbtni strani izdelka, kot je prikazano spodaj.



Opozorilo – nevarnost prevrnitve!



Opozorilo: Za preprečitev prevrnitve izdelka je treba namestiti to stabilizacijsko sredstvo. Glejte navodila za namestitev.

4.2 Električna povezava

⚠ Splošna opozorila

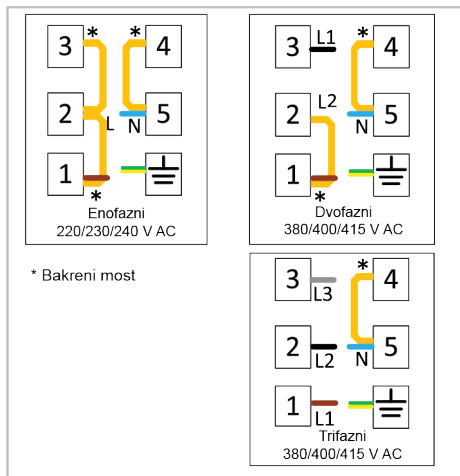
- Pred vsemi deli na električni inštalaciji se prepričajte, da je izdelek odklopljen od električnega omrežja. Obstaja nevarnost električnega udara!
- Napravo priključite na ozemljen izhod/linijo, ki je zaščiten z ustreznim miniaturnim prekinjevalcem električnega tokokroga, kot je določeno v tabeli »Tehnične specifikacije«. Ozemljitev naj namesti usposobljen električar, ko uporabljate napravo z ali brez transformatorja. Naše podjetje ne odgovarja za kakršnokoli škodo, nastalo zaradi uporabe naprave brez ustrezne ozemljitve v skladu z lokalnimi predpisi.
- Izdelek lahko priključi na napajalno napetost samo pooblaščen in kvalificirana oseba. Garancija prične teči po pravilni namestitvi. Proizvajalec ne odgovarja za škodo, ki nastane kot posledica del, ki jih izvedejo nepooblaščen osebe.
- Napajalni kabel ne sme biti spet, upognjen ali stisnjen oz. ne sme priti v stik z vročimi deli naprave. Če je napajalni kabel poškodovan, ga lahko zamenja le pooblaščen serviser. V nasprotnem primeru obstaja nevarnost električnega udara, kratkega stika ali požara!
- Vrednosti napajanja morajo ustrezati podatkom navedenim na tipski etiketi naprave. Tipska tablica je vidna ko so

vrata ali spodnji pokrov odprta ali pa se nahaja na zadnji steni enote, glede na tip enote. Napajalni kabel naprave mora ustrezati vrednostim, navedenim v tabeli "Tehnične specifikacije".

- Napajalni kabel naj po namestitvi ostane v bližini (ne speljite ga preko plošče). Za napajalni priključek ne uporabljajte podaljškov ali več vtičnic.
- Pri izvajanju ožičenja morate upoštevati državne/lokalne električne predpise in uporabiti ustrezno vtičnico/linijo ter vtič za pečico. Če so močnostne omejitve izdelka izven trenutne nosilne zmogljivosti vtiča in vtičnice/linije, morate izdelek priključiti neposredno prek fiksne električne napeljave brez uporabe vtiča in vtičnice/linije.
- **Če bo naprava priključena neposredno na električno napajanje:** Če ni mogoče odklopiti vseh treh polov napajanja, je treba vgraditi odklopnik z najmanj 3-mm režo med kontakti (varovalke, varnostni odklopniki, kontaktorji) in poli tega odklopnika morajo biti poleg naprave (ne nad napravo) v skladu s smernicami IEE. Neupoštevanje tega navodila lahko privede do motenj delovanja in izniči garancijo za izdelek.
- Priporočamo dodatno zaščito z odklopniki na preostali tok.

Če je izdelek izveden s kablom in brez vtiča:

Priključite kabel izdelka na napajalno napetost, kot je navedeno spodaj:



Če je vaš napajalni kabel 3-prevodniški, za 1-fazno povezavo:

- Rjava/Črna = L (Faza)
- Modra = N (Nevtralno)
- Zelena/rumena žica = (E) (Ozemljitev)

Če je vaš napajalni kabel 5-prevodniški, za 3-fazno povezavo:

- Rjava = L1 (Faza)

5 Prva uporaba

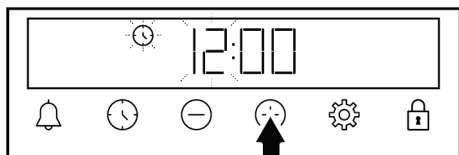
Pred prvo uporabo tega izdelka priporočamo, da izvedete postopke, opisane v naslednjih razdelkih.

5.1 Nastavitev pri prvi uporabi



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

1. Po prvem vklopu pečice bosta na zaslonu utripala prikaz časa »12:00« in simbol ☹.
2. Nastavite čas s tipkama +/−.



3. Da aktivirate polje za minute, se dotaknite ☹ ali ⚙.

- Črna = L2 (Faza)
- Siva = L3 (Faza)
- Modra = N (Nevtralno)
- Zelena/rumena žica = (E) (Ozemljitev)

4.3 Namestitev izdelka

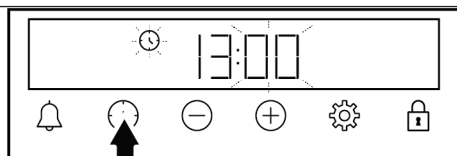
1. Napravo potisnite ob kuhinjsko steno.
2. Zapnite varnostno verigo.
3. Prilagodite noge pečice.

Namestitev nog pečice

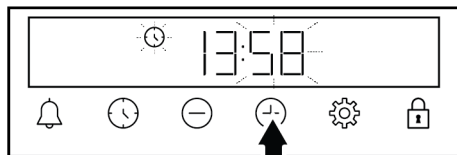
Vibracije med uporabo lahko prestavijo posode. To nevarno situacijo lahko preprečite, če je naprava v ravnovesju. Za lastno varnost se prepričajte, da je naprava postavljena ravno, tako da nastavite štiri noge na dnu naprave in jih obrnete v levo ali desno in poravnate z delovno površino.

Zadnji preizkus

1. Napravo ponovno priključite na električno omrežje.
2. Preverite električne funkcije.



4. Pritisnite tipki +/−, da nastavite minute.



5. Potrdite nastavev z dotikom na ☹ ali ⚙.

⇒ Zdaj je čas nastavljen in simbol ☹ na zaslonu izgine.



Če časa ne nastavite, bosta prikaz časa »12:00« in simbol ⌚ utripala in pečice ne bo mogoče uporabljati. Če želite pričeti uporabljati pečico, nastavite čas ali se dotaknite tipke ⌚, ko je prikazani čas »12:00«. Čas lahko nastavite tudi kasneje, kot je opisano v razdelku »Nastavitve«.



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

5.2 Prvo čiščenje

1. Odstranite vso embalažo.
2. Iz pečice odstranite vse priložene dodatke.
3. Aparat naj deluje 30 minut, nato ga izključite. 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

6 Uporaba plošče

6.1 Splošne informacije o uporabi kuhalne plošče



Splošna opozorila

- Ne dovolite, da bi na kuhalno ploščo padli predmeti. Tudi majhni predmeti, kot so solniki, lahko poškodujejo kuhalno ploščo. Ne uporabljajte razpokanih kuhalnih plošč. Voda lahko prodre skozi te razpoke in povzroči kratek stik. Če je površina kakor koli poškodovana (npr. Vidne razpoke), najprej izklopite varovalko, nato pa pokličite pooblaščen servis, da odklopi izdelek, da zmanjša nevarnost električnega udara.
- Na kuhalni plošči ne uporabljajte posod/ponev z neravnim dnom.
- Posod/ponev ne segrevajte praznih. Posode in kuhalna plošča se lahko poškodujejo.
- Po vsaki uporabi vedno izklopite gorilnike kuhalne plošče.

vašega aparata. Glejte razdelek Funkcije delovanja pečice. V naslednjem razdelku boste izvedeli, kako lahko upravljate pečico.

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

Pred uporabo dodatkov:

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

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

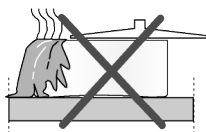
OPOMBA: Med prvo uporabo lahko nekaj ur iz pečice uhaja dim in neprijeten vonj. To je normalno in za odstranjevanja potrebujete le dobro prezračevanje. Ne vdihavajte dima in vonja iz pečice.

- Kuhalno ploščo lahko poškodujete, če jo uporabljate brez posod/ponev. Po vsakem opravi vedno izklopite kuhalno ploščo.
- Po vsaki uporabi bo kuhalna površina vroča, zato ne postavljajte plastičnih posod / posod na kuhalno površino. Tak material na površini takoj očistite.
- Nenadne spremembe temperature na stekleni kuhalni površini lahko povzročijo poškodbe, pri kuhanju pazite, da ne razlijete hladne tekočine.
- Dajte primerno količino hrane v posode in poneve. Tako lahko preprečite, da bi se hrana izlila iz posod/ponev in vam ne bo treba čistiti po nepotrebnem.
- Pokrovov posod in ponev ne postavljajte na gorilnike/polja.

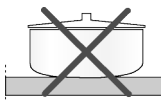
- Posode postavite na sredino gorilnika/polja. Če želite posodo postaviti na drug gorilnik/polje, je ne drsajte proti želenemu gorilniku; ampak jo dvignite in nato postavite na drugi gorilnik.

Nasveti za kuhalne plošče s steklokeramičnimi površinami

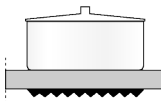
- Steklokeramična površina je toplotno odporna in nanjo ne vplivajo visoke temperaturne razlike.
- Steklokeramične površine ne uporabljajte kot površino, na katero lahko nekaj položite ali kot rezalno površino.
- Uporabljajte le posode in poneve s obdelanim dnom. Ostri robovi lahko povzročijo praske na površini.
- Ne uporabljajte aluminijastih posod/ ponev. Aluminij poslabša površino kuhalne plošče.
- Pršenje lahko poškoduje površino kuhalne plošče in lahko povzroči požar.



- Ne uporabljajte posod/ponev s konveksnim ali konkavnim dnom.



- Uporabljajte samo posode in poneve s ploščatim dnom. Takšni zagotavljajo lažji prenos toplote.



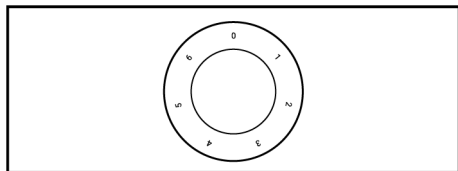
- Če je premer posode premajhen, se energija izgublja.



Priporočene velikosti posod/ponev

Premer kuhalnega mesta - mm	Premer posode - cm
120	12 – 14
140	14 – 16
160	16 - 18
180	18 - 20
210	21 - 23
170x265	17 – 19 / 26 - 28

6.2 Delovanje kuhalnih plošč



Za upravljanje steklokeramičnih plošč se uporabljajo krmilni gumbi. Za doseg želeno stopnje kuhanja, nastavite krmilni gumb kuhalnega polja na želeno stopnjo. Kuhalna polja imajo 3, 6 ali 9 stopenj delovanja, odvisno od modela vašega aparata. Glede na spodnjo tabelo lahko izberete ustrezno stopnjo za svojo vrsto kuhanja.

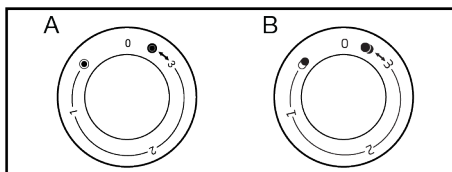
3 stopnje:

- 1: Segrevanje
- 2 : Vrenje, Ohranjevanje
- 3 : Pečenje, Cvrtje, Vrenje

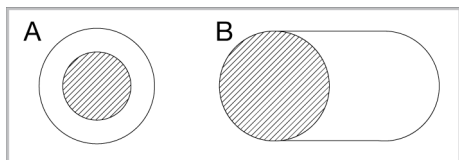
6 stopnje:

- 1 : Segrevanje
- 2 – 3 : Vrenje, Ohranjevanje
- 4 – 6 : Pečenje, Cvrtje, Vrenje

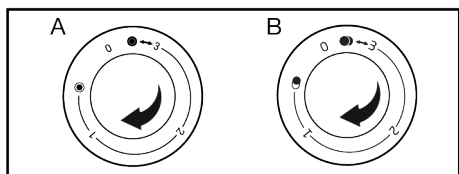
Uporaba več conskih kuhalnih polj



- ✓ Vaš aparat je lahko opremljen s conami tipa A ali B. Več conska kuhalna polja omogočajo kuhanje s posodami z različnimi premeri na istem polju. Ko je to polje prvič vklopljeno, je vklopljena cona v sredini. (Osenčena območja na ilustraciji so cona v sredini.)

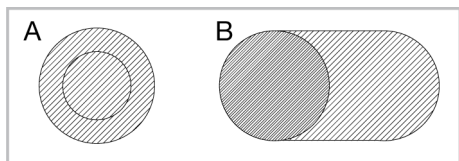


1. Če želite spremeniti premer aktivnega območja, zavrtite krmilni gumb v smeri urinega kazalca. Zavrtite do simbola ☉ za cono tipa A, in do simbola ● za cono tipa B.

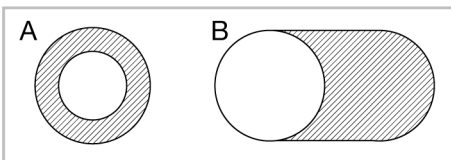


2. Ko se premer cone spremeni, se zasliši "klik".

⇒ Vse sredinske in zunanje površine več conskega kuhalnega polja začnejo delovati.



i Spodaj prikazana osenčena območja več conskega kuhalnega polja ne delujejo sama.

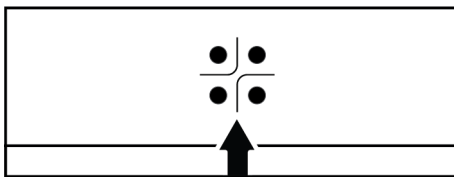


Izklop steklokeramičnih polj

kuhalnega polja postavite v položaj za IZKLOP (zgoraj).

Indikator preostale toplote

Steklokeramična polja so opremljena z lučko za delovanje in opozorilnim indikatorjem vročih con.



Opozorilni indikator vročih con prikazuje položaj vklopljenega kuhalnega polja in po izklopu le tega ostane indikator prižgan. Utripajoča lučka na opozorilnem indikatorju vroče cone ni okvara.



Površina kuhalnega polja se lahko različno dolgo ohlaja odvisno od uporabe. Površina kuhalnega polja je lahko vroča, tudi če opozorilni indikatorji ne svetijo. Prepričajte se, da je površina ohlajena, preden pridete v stik z njo. V nasprotnem primeru si lahko opečete roko!

7 Uporaba pečice

7.1 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 pohištvo. Po izvedenem hlajenju se ventilator samodejno izključi. Vroč zrak izstopa nad vratci pečice. Ne pokrivajte teh prezračevalnih odprtín. V nasprotnem se pečica lahko pregreje. Ventilator za hlajenje deluje med uporabo pečice in po tem, ko pečico izključite (približno 20–30 minut po izklopu). Če uporabljate programsko uro pečice, se

ventilator za hlajenje izključi ob koncu peke z ostalimi funkcijami. Uporabnik ne more nastavljati časa delovanja ventilatorja za hlajenje. Ta se izključi samodejno. To ni napaka.

Lučka v pečici

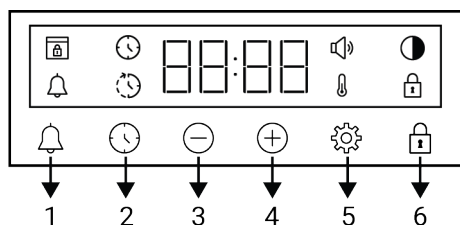
Lučka v pečici se vključi, ko vključite grelce. Pri nekaterih modelih lučka med peko ves čas sveti, pri drugih pa po določenem času ugasne.

7.2 Uporaba upravljalne enote pečice

Splošna opozorila za upravljalno ploščo pečice

- Najdaljši čas, ki ga lahko nastavite za peko, je 5 ur in 59 minut. Če pride do izpada elektrike, se program preklic. Treba bo znova nastaviti program.
- Med prilagajanjem nastavitve ustrezni simboli na zaslonu utripajo. Počakajte trenutek, da se nastavev shrani.
- Če ste izvedli katero od nastavitve peke, ure ni mogoče prilagoditi.
- Če je ob začetku peke nastavljen čas peke, bo na zaslonu prikazan preostali čas.
- Ko je nastavljen čas peke ali končni čas peke, lahko prekličete nastavev, tako da pritisnete in za nekaj časa zadržite tipko .

Časovnik



- 1 Tipka za alarm
- 2 Tipka za nastavev časa
- 3 Tipka za zmanjševanje
- 4 Tipka za povečevanje
- 5 Tipka za nastavitve
- 6 Tipka za zaklepanje

Simbol na zaslonu

 : Simbol za časa peke

 : Simbol za konec časa peke *

 : Simbol za alarm

 : Simbol za svetlost

 : Simbol za zaklepanje

 : Simbol za temperaturo

 : Simbol za raven glasnosti

 : Simbol za zaklepanje vrat *

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

Vklop pečice

Ko z gumbom za izbiro funkcije izberete zeleno funkcijo peke in z gumbom za temperaturo nastavite določeno temperaturo, začne pečica delovati.

Izklop pečice

Gumb za izbiro funkcije in gumb za temperaturo zavrtite v položaj za izklop (navzgor).

Ročna nastavev temperature in načina delovanja pečice

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



1. Z gumbom za izbiro funkcije izberite zeleni način delovanja.
2. Z gumbom za temperaturo nastavite zeleno temperaturo peke.

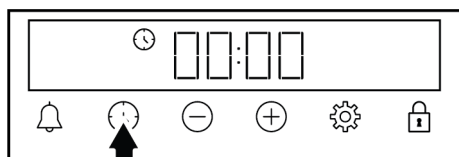
⇒ Pečica takoj začne delovati pri izbrani funkciji in temperaturi, na zaslonu pa se prikaže simbol . Ko temperatura v pečici doseže nastavljeno vrednost, simbol  izgine. Pečica se ne izključi samodejno, saj pri ročni nastavitvi ne vnesete časa peke. Sami morate nadzorovati peko in izklopiti pečico. Ko

je hrana pečena, gumb za izbiro funkcije in gumb za temperaturo zavrtite v položaj za izklop (navzgor).

Peka z nastavitvijo časa peke:

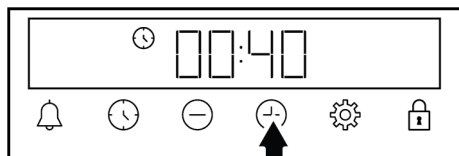
Izberite temperaturo, način delovanja in na programski uri nastavite čas peke. Pečica se bo po iztečenem času peke samodejno izključila.

1. Izberite želeni način delovanja.
2. Držite tipko , dokler se na zaslonu ne prikaže simbol  za čas peke.



-  Ko ste nastavili način delovanja in temperaturo, lahko s pritiskom na tipko  nastavite čas peke na 30 minut, nato pa s tipkama / natančneje nastavite čas peke.

3. S tipkama / nastavite čas peke.



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

4. Vstavite hrano v pečico in z gumbom za nastavev temperature nastavite zeleno temperaturo.

⇒ Takoj ko nastavite način delovanja in temperaturo, se pečica prične segrevati. Nastavljeni čas peke se začne odšteti in na zaslonu se prikaže simbol . Ko temperatura v pečici doseže nastavljeno vrednost, simbol  izgine.

5. Po izteku nastavljenega časa peke se na zaslonu prikaže napis »End« (Konec), utripa simbol  in piska časovnik.

6. Opozorilni zvok se oddaja dve minuti. Za izklop opozorilnega zvoka pritisnite katerokoli tipko. Opozorilni zvok se utiša in na zaslonu se prikaže trenutni čas.

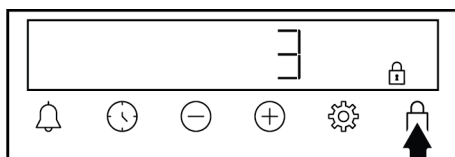
-  Če ob koncu zvočnega opozorila pritisnete katero koli tipko, pečica znova začne delovati. Da preprečite ponovno delovanje pečice ob koncu opozorila, izklopite pečico tako, da obrnete gumb za temperaturo in gumb za funkcijo v položaj »0« (izklop).

7.3 Nastavitve

Aktiviranje zaklepanja tipk

Z uporabo funkcije varovala tipk lahko programsko uro zaščitite pred motnjami.

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



⇒ Na zaslonu se prikaže simbol  in začne se odštevanje 3-2-1. Ko se odštevanje konča, se aktivira zaklepanje tipk. Če se dotaknete katere koli tipke, ko je nastavljeno zaklepanje tipk, časovnik odda zvočni signal in utripa simbol .

-  Če tipko spustite pred koncem odštevanja, se zaklepanje tipk ne aktivira.

-  Ko je vklopljeno zaklepanje tipk, ni mogoče uporabljati tipk časovnika. Varovalo tipk v primeru izpada električne energije ne bo preklicano.

Deaktiviranje zaklepanja tipk

1. Držite tipko dokler simbol  ne izgine z zaslona.

⇒ Simbol  izgine z zaslona in zaklepanje tipk je onemogočeno.

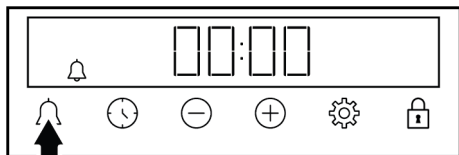
Nastavitev alarma

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

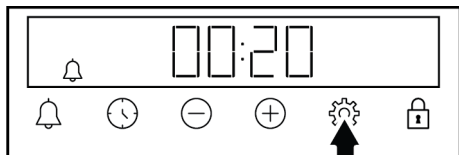


Najdaljši čas alarma, ki ga lahko nastavite, je 23 ur in 59 minut.

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



2. S tipkama $\oplus/\ominus$ nastavite čas opozorila.



⇒ Ko nastavite čas alarma, simbol  ostane osvetljen in na zaslonu se začne odštevati čas alarma. Če hkrati nastavite čas opozorila in čas peke bo na zaslonu prikazan čas, ki je krajši.

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

Izklop opozorila

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

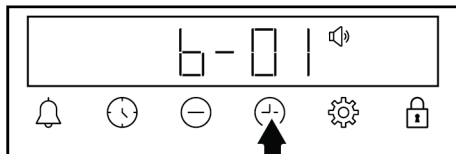
⇒ Opozorilni zvok se utiša in na zaslonu se prikaže trenutni čas.

Preklic opozorila

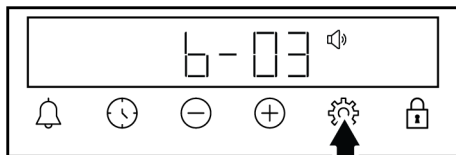
1. Držite tipko , dokler se na zaslonu ne prikaže simbol  za ponastavitev časa alarma. Držite tipko $\ominus$, dokler se na zaslonu ne prikaže simbol **00:00**.
2. Alarm lahko prekličete tudi tako, da dalj časa držite tipke .

Prilagoditev glasnosti

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



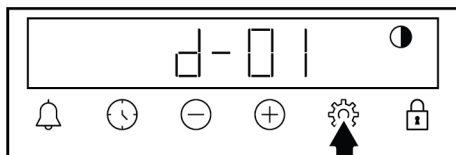
2. S tipkama $\oplus/\ominus$ nastavite glasnost. **(b-01-b-02-b-03)**



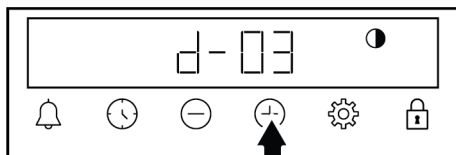
3. Dotaknite se tipke  za potrditev ali počakajte in se ne dotaknite nobene tipke. Čez nekaj časa postane nastavljena glasnost aktivna.

Nastavitev svetlosti zaslona

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



2. S tipkama $\oplus/\ominus$ nastavite svetlost. **(d-01-d-02-d-03)**

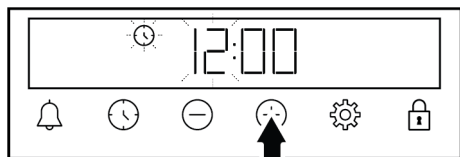


3. Dotaknite se tipke  za potrditev ali počakajte in se ne dotaknite nobene tipke. Čez nekaj časa postane nastavljena svetlost aktivna.

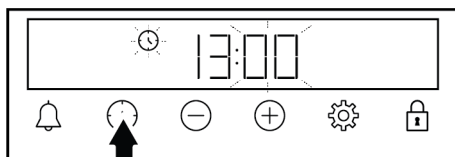
Nastavitev časa

Spreminjanje nastavljene ure na pečici:

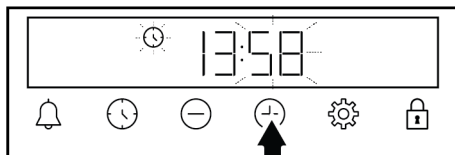
1. Držite tipko , dokler se na zaslonu ne prikaže simbol .
2. Nastavite čas s tipkama /.



3. Da aktivirate polje za minute, se dotaknite  ali .



4. Pritisnite tipki /, da nastavite minute.



5. Potrdite nastavev z dotikom na  ali .

⇒ Zdaj je čas nastavljen in simbol  na zaslonu izgine.

8 Splošne informacije o kuhanju

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.

8.1 Splošne informacije o peki 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.
- Kondenzacija ali vodna para se lahko pojavita kot potenje ali kapljanje na notranjem steklu pečice, odvisno od hrane. Ta pogost pojav se lahko zgodi med kuhanjem. Priporočljivo je, da z vlažno krpo obrišete notranje steklo, ko se izdelek po kuhanju ohladi.

- 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.
- Uporaba priloženega pribora zagotavlja najboljšo učinkovitost kuhanja. Vedno upoštevajte informacije proizvajalca za zunanjo posodo, ki jo boste uporabljali.
- 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.

8.1.1 Pekovski izdelki in pečene jedi

Splošne informacije

- Za najboljše rezultate peke priporočamo uporabo aparatu priloženih dodatkov. Če boste uporabljali drugo posodo, izberite temno posodo, odporno na sprijemanje in na visoko temperaturo.
- Če je za pripravo jedi v tabeli predvideno predgrevanje, vstavite jed v pečico, ko je ta segreta.
- Če boste uporabili posodo na žični rešetki, položite posodo na sredino rešetke in ne preblizu zadnje stene.
- Za pripravo pekovskih izdelkov naj bodo vse sestavine sveže in pri sobni temperaturi.
- Postopek peke je odvisen od količine hrane in velikosti posode.
- Kovinski, keramični in stekleni pekači podaljšajo čas peke in spodnja površina peciva se ne zapeče enakomerno.
- Če uporabljate papir za peko, bo spodnja stran peciva morda obarvana rjavo. V tem primeru boste morda morali podaljšati čas peke za približno 10 minut.
- Vrednosti, navedene v tabeli peke, so določene na podlagi preizkusov, izvedenih v našem laboratoriju.
- Vrednosti, primerne za vas, lahko odstopajo od teh vrednosti.
- Postavite vašo jed na polico, ki jo priporoča tabela za peko. Spodnja polica v pečici je označena kot polica 1.
- Peka priporočenih jedi v tabeli peke z enim samim pekačem.

Nasveti za peko tort

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

Hrana	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
Pecivo na pekaču	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec	3	180	30 ... 45
Pecivo v modelu	Model za torto za na žično polico **	Zgornji in spodnji grelec	2	180	30 ... 50
drobno pecivo	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec	3	160	25 ... 35
drobno pecivo	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	2	150	20 ... 30

Hrana	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
Biskvit	Okrogli model za torto, premera 26 cm, s sponko za žično polico **	Zgornji in spodnji grelec	2	160	25 ... 40
Biskvit	Okrogli model za torto, premera 26 cm, s sponko za žično polico **	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	2	160	20 ... 30
Piškoti	Pekač za pecivo *	Zgornji in spodnji grelec	3	170	25 ... 40
Keksi	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	2	180	40 ... 50
Kruhek	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec	2	200	20 ... 35
Cel kruh	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec	3	200	30 ... 45
Lazanja	Steklena/kovinska pravokotna posoda na žični polici **	Zgornji in spodnji grelec	2 ali 3	200	30 ... 45
Jabolčna pita	Črni okrogli kovinski model premera 20 cm, za na žično polico **	Zgornji in spodnji grelec	2	180	60 ... 75
Pica	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec	2	220	10 ... 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.

8.1.2 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	15 minut 250/ maks., po 170	110 ... 120
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
Puran (5,5 kg)	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	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

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.

8.1.3 Žar

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

Splošna opozorila

- JEDI, ki niso primerne za peko na žaru, predstavljajo nevarnost požara. Na žaru pecite le jedi, ki so za visoko temperaturo žara primerne. Hrane prav tako ne postavljajte preblizu grelca za žar. To je najbolj vroče področje v pečici in maščobe se lahko vnamejo.

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

Pomembno glede peke na žaru

- Pripravite kose jedi s podobno debelino in težo.
- Kose jedi, ki jih želite peči na žaru, položite na žično rešetko ali pladenj z žično rešetko ter jih porazdelite tako, da bodo v območju velikosti grelca za žar.
- Čas peke na žaru je odvisen od debeline kosov hrane.
- Položite rešetko ali pladenj z rešetko na željeno višino police. Če pečete na rešetki, na najnižjo polico položite pekač za zbiranje maščob. Pekač naj pokriva

celotno območje grelca za žar. Ta pekač vaši napravi morda ni priložen. Za lažje čiščenje v pekač nalijte nekaj vode.

Tabela peke na žaru

SL

Hrana	Uporabljen pripor	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
Ribe	Žična rešetka	4 - 5	250	20 ... 25
piščančji kosi	Žična rešetka	4 - 5	250	25 ... 35
mesne kroglice (teletina) - 12 količina	Žična rešetka	4	250	20 ... 30
jagnječje zarebrnice	Žična rešetka	4 - 5	250	20 ... 25
Zrezek - (mesne kocke)	Žična rešetka	4 - 5	250	25 ... 30
Telečje zarebrnice	Žična rešetka	4 - 5	250	25 ... 30
Gratinirana zelenjava	Žična rešetka	4 - 5	220	20 ... 30
Toast	Žična rešetka	4	250	1 ... 4

Za pripravo hrane na žaru priporočamo 5 minut predgrevanja.

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

Delni žar s podporo ventilatorja

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

Ne predgrevalite posode, priporočene v tej tabeli peke.

8.1.4 Jedi za preizkus

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

- Peka priporočenih jedi v tabeli peke z enim samim pekačem.

Tabela za pripravo preizkusnih jedi

Hrana	Uporabljen pripor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
Piškti shortbread	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec	3	140	25 ... 35
drobno pecivo	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec	3	160	25 ... 35
drobno pecivo	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	2	150	20 ... 30

Hrana	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
Biskvit	Okrogli model za torto, premera 26 cm, s sponko za žično polico **	Zgornji in spodnji grelec	2	160	25 ... 40
Biskvit	Okrogli model za torto, premera 26 cm, s sponko za žično polico **	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	2	160	20 ... 30
Jabolčna pita	Črni okrogli kovinski model premera 20 cm, za na žično polico **	Zgornji in spodnji grelec	2	180	60 ... 75

Za vse vrste hrane je priporočljivo predgrevanje.

*Ti dodatki vaši napravi morda niso priloženi.

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

Žar

Hrana	Uporabljen pribor	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
mesne kroglice (teletina) - 12 količina	Žična rešetka	4	250	20 ... 30
Toast	Žična rešetka	4	250	1 ... 4

Za pripravo hrane na žaru priporočamo 5 minut predgrevanja.

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

Jogurt

Priprava jogurta;

1. Odstranite dodatke in stranske rešetke (če obstajajo) iz kuhalne površine.
2. Posodo za jogurt postavite na dno kuhalne površine.
3. Po pripravi jogurta ga pustite počivati v hladilniku vsaj 12 ur.

Hrana	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
Jogurt	Poln žar	Spodnji del kuhalne površine	75	240 ... 360

9 Vzdrževanje in čiščenje

9.1 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 umazanje je lažje in s tem se prepreči, da bi se ostanki hrane zažgali

pri naslednji uporabi. S tem se življenjska doba aparata podaljša in zmanjša se pogostost običajnih težav.

- Za čiščenje ne uporabljajte sredstev za čiščenje s paro.
- Nekateri detergenti ali čistilna sredstva poškodujejo površino. neprimerna čistila so: belilo, čistila z vsebnostjo amoniaka, kislin ali kloridov, čistila za čiščenje s paro, sredstva za odstranjevanje vodnega kamna, čistila za odstranjevanje madežev in rje, abrazivna čistila (abrazivne kreme, praški, ostre in hrapave

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

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

Za kuhalnike:

- Kislinska umazanija, kot na primer mleko, paradižnikova mezga in olje lahko povzroči trajne madeže na kuhalnikih in komponentah kuhalnih con. Razlite tekočine očistite takoj, ko se kuhalnik v izključenem stanju ohladi.

Površine iz nerjavečega jekla

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

Emajlirane površine

- Pred čiščenjem se mora pečica celoti ohladiti. Čiščenje vročih površin predstavlja nevarnost požara in nastanek poškodb na emajliranih površinah.
- Po vsaki uporabi očistite emajlirane površine aparata z običajnim čistilom za pomivanje posode, toplo vodo in mehko krpo ali gobico, nato pa jih obrišite s suho krpo.
- Če ima vaš izdelek funkcijo enostavnega čiščenja s paro, lahko z njo enostavno odstranite manjšo, začasno umazanijo. (Glejte »Enostavno čiščenje s paro«.)
- Za trdovratne madeže lahko uporabite čistilo za pečico in žar, ki je priporočeno na spletni strani vaše blagovne znamke. Ne uporabljajte zunanjega čistila za pečico. Če je površina močno umazana, jo rahlo navlažite in nežno očistite z mehko krtačo ali drgnilno žico. Izogibajte se prekomernemu pritisku.

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.

9.2 Čiščenje dodatkov

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

9.3 Čiščenje kuhalne plošče

Steklena kuhalna površina

Upoštevajte korake za čiščenje steklenih površin v poglavju »Splošne informacije o čiščenju«. Za posebne primere lahko čistite v skladu s spodnjimi informacijami.

- Hrano na osnovi sladkorja, kot so temna smetana, škrob in sirup, je treba takoj očistiti, ne da bi čakali, da se površina ohladi. V nasprotnem primeru se lahko steklena površina za kuhanje trajno poškoduje.

- Ko je kuhalna plošča vroča, ne uporabljajte čistil za čiščenje, sicer lahko pride do trajnih madežev.

9.4 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 odstranjajte gumbov in tesnil. S tem lahko poškodujete upravljalno ploščo in gumbke.
- 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.

9.5 Čiščenje notranjosti pečice (območja za peko)

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

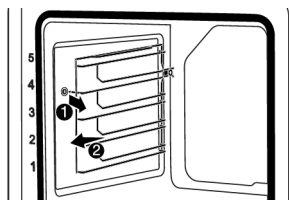
Čiščenje stranskih sten pečice

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

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

Odstranjevanje stranskih žičnih polic

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



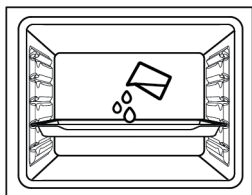
3. Da znova namestite nosilce polic, izvedite postopek v obratnem vrstnem redu.

9.6 Enostavno čiščenje s paro

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

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

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



3. Nastavite pečico na enostavno čiščenje s paro in naj 15 minut deluje pri 100 °C. Nemudoma odprite vratca in obrišite notranje površine pečice z mokro krpo ali gobico. Pri odpiranju vratc bo iz pečice uhajala para. Ta lahko povzroči opekline. Pri odpiranju vratc bodite zelo previdni. Za trdovratno umazanijo očistite aparat z običajnim čistilom za pomivanje posode, toplo vodo in mehko krpo ali gobico, nato pa ga obrišite s suho krpo.

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

Po kondenzaciji v pečici se lahko v kanalu korita pod pečico pojavi lužica ali vlaga. Po uporabi očistite kanal korita z vlažno krpo in ga nato posušite.



9.7 Čiščenje vratc pečice

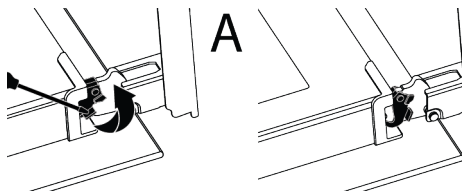
Za čiščenje lahko vrata pečice in stekla vratc tudi demontirate. Demontaža vratc pečice je opisana v razdelkih »**Demontaža vratc pečice**« in »**Demontaža notranjega stekla vratc**«. Ko odstranite notranja stekla vratc, jih očistite s čistilom za pomivanje posode, toplo vodo in mehko krpo ali gobico,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

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

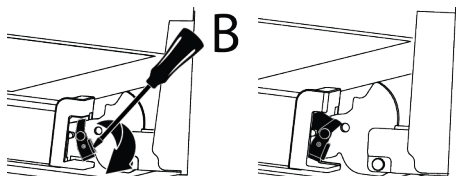
Demontaža vratc pečice

1. Odprite vrata pečice.
2. Odprite sponke na srednjem 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.

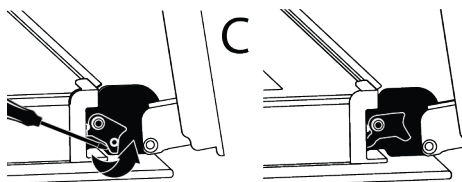
4. Tečaj tipa (A) se uporablja pri običajnih vratih.



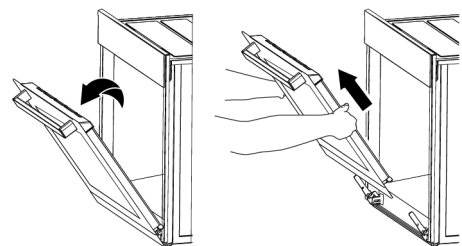
5. Tečaj tipa (B) se uporablja pri vratih z mehkim zapiranjem.



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



7. Odprite vratca v polodprti položaj.



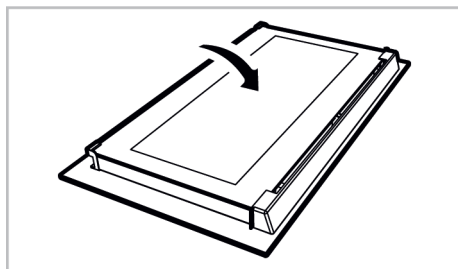
8. Vratca povlecite navzgor, da jih sprostite od levega in desnega tečaja, ter jih odstranite.

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

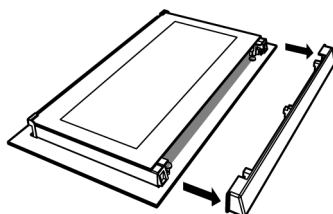
9.8 Demontaža notranjega stekla vratc pečice

Za čiščenje lahko demontirate notranje steklo vratc aparata.

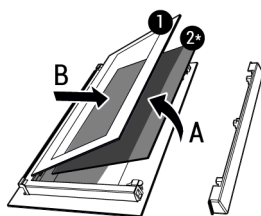
1. Odprite vrata pečice.



2. Odstranite plastično komponento, pritrjeno na zgornji del, tako da jo povlečete k sebi.



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



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

4. Če ima vaš aparat notranje steklo (2), ponovite isti postopek in ga demontirajte (2).

5. Prvi korak demontaže vrat je menjava notranjega stekla (2). Postavite poševni rob stekla na poševni rob plastičnega utora. (Če ima vaš aparat notranje

steklo.) Notranje steklo (2) mora biti vstavljeno v plastični utor, najbližji prvemu notranjemu steklu (1).

6. Ko pritrjujete prvo notranje steklo (1), pazite na smer tiskane strani na notranjem steklu. Pomembno je, da so vsi spodnji vogali prvega notranjega stekla (1) v spodnjih plastičnih utorih.
7. Potisnite plastični del proti okvirju, da se zasliši »klik«.

9.9 Čiščenje luči v pečici

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

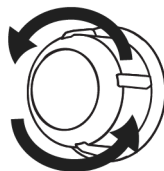
Zamenjava žarnice v pečici

Splošna opozorila

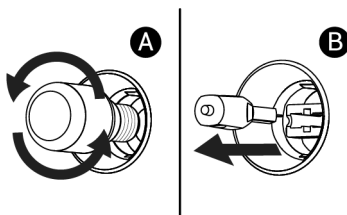
- Da preprečite električni udar pri menjavi žarnice, odklopite pečico od električnega omrežja in počakajte, da se ohladi. Vroče površine lahko povzročijo opekline!
- V to pečico je vgrajena običajna žarnica z močjo manj kot 40 W, višino manj kot 60 mm in premerom manj kot 30 mm, ali halogenska žarnica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

Če ima vaša pečica okroglo lučko

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

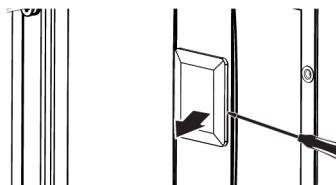


3. Če vaša žarnica ustreza tipu A na spodnji sliki, jo zavrtite, kot je prikazano, in jo zamenjajte z novo. Če je vaša žarnica tipa B, jo izvlecite, kot je prikazano na sliki, in jo zamenjajte z novo.

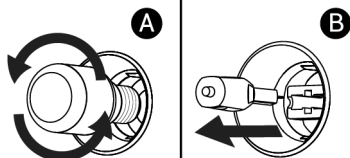


4. Znova namestite stekleni pokrov. **Če ima vaša pečica kvadratno lučko**

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



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



5. Znova namestite zaščitno stekelce in žične rešetke.

10 Odpravljanje težav

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

Med delovanjem iz pečice uhaja para.

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

Med peko se pojavljajo kapljice vode

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

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

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

Aparat ne deluje.

- Varovalka je morda okvarjena ali pregorela. >>> Preverite varovalke v omarici z varovalkami. Po potrebi jih zamenjajte ali ponastavite.
- Aparat ni priključen na (ozemljeno) električno vtičnico. >>> Preverite, ali je aparat priključen na električno vtičnico.

- (Če je aparat opremljen s časovnikom) Tipke na upravljalni plošči ne delujejo. >>> Če je vaš aparat opremljen z zaklepanjem, je morda to omogočeno. Onemogočite zaklepanje.

Lučka pečice ne sveti.

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

Pečica ne greje.

- Morda način delovanja pečice in/ali temperatura ni nastavljena. >>> Nastavite ustrezen način delovanja in/ali temperaturo.
- Pri modelih s časovnikom, čas ni nastavljen. >>> Nastavite čas.
- Ni elektrike. >>> Preverite, ali električno omrežje deluje, in preverite varovalke v omarici z varovalkami. Po potrebi zamenjajte ali ponastavite varovalke.

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

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

Dodatne informacije za uporabniški priročnik:	Tehnične informacije o načinih delovanja nizke porabe v skladu z Uredbo EU 2023/826	
Način	PORABA ENERGIJE (VAT)	OBDOBJE (MINUT)*
Izklop	-	-
Stanje pripravljenosti	-	-
Način pripravljenosti s prikazom informacij ali stanja	0,8	20
Omrežno stanje pripravljenosti	-	-

*: Čas, po katerem oprema samodejno preide v stanje pripravljenosti, izklopljeno stanje ali omrežno stanje pripravljenosti, v minutah in zaokrožen na najbližjo minuto.

