



Ugradna rerna
Uputstvo za upotrebu
Vgrajena pečica
Navodila za uporabo



BCBIS17300KSBMPS

385444019_7/ SR/ SL/ R.AE/ 28.05.25 13:20
7739182957

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 vrelе 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/İstanbul/TURKEY

Made in TURKEY

Pregled sadržaja

1 Bezbednosna uputstva	4
1.1 Predviđena namena	4
1.2 Bezbednost dece, ranjivih osoba i kućnih ljubimaca	5
1.3 Električna bezbednost.....	5
1.4 Bezbednost u transportu	7
1.5 Bezbednost pri ugradnji	8
1.6 Bezbednost upotrebe	8
1.7 Upozorenja o temperaturi	9
1.8 Upotreba dodataka.....	9
1.9 Bezbednost kuvanja	9
1.10 Sistem na paru.....	11
1.11 Bezbednost pri održavanju i čišćenju	11
1.12 Samočišćenje na visokoj temperaturi (piroliza)	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	13
3 Vaš proizvod	14
3.1 Predstavljanje proizvoda.....	14
3.2 Predstavljanje i upotreba kontrolne table proizvoda	14
3.2.1 Kontrolna tabla.....	15
3.2.2 Uvođenje kontrolne table rerne	15
3.3 Radne funkcije rerne	15
3.4 Dodaci uređaja.....	16
3.5 Korišćenje dodataka uređaja.....	17
3.6 Tehničke specifikacije.....	19
4 Prva upotreba	20
4.1 Prvo podešavanje tajmera	20
4.2 Početno čišćenje	20
5 Korišćenje rerne.....	21
5.1 Opšte informacije o korišćenju rerne	21
5.2 Rad kontrolne jedinice rerne	21
5.3 Kuvanje uz pomoć pare	23
5.4 Podešavanja	24
6 Опште информације о кувању	26

6.1 Opšta upozorenja o pečenju hrane u rerni	26
6.1.1 Peciva i hrana iz rerne.....	26
6.1.2 Meso, riba i živinsko meso	29
6.1.3 Gril	30
6.1.4 Kuvanje uz pomoć pare	31
6.1.5 Testna jela	32
7 Održavanje i čišćenje	34
7.1 Opšte informacije o čišćenju	34
7.2 Pribor za čišćenje	35
7.3 Čišćenje kontrolne table.....	35
7.4 Čišćenje unutrašnjosti rerne (površina za spremanje hrane)	35
7.5 Jednostavno paročišćenje	36
7.6 Samočišćenje na visokoj temperaturi.....	37
7.7 Čišćenje vrata rerne	39
7.8 Skidanje unutrašnjeg stakla sa vrata rerne	40
7.9 Čišćenje sijalice u rerni.....	41
8 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.
- Ovaj uređaj je namenjen za upotrebu do maksimalne visine od 2500 metara nadmorske visine.
- **UPOZORENJE:** Ovaj proizvod treba koristiti samo za spremanje hrane. Ne treba ga koristiti u različite svrhe, poput zagrevanja prostorije.
- Rerna se može koristiti za odmrzavanje, pečenje, prženje i grilovanje hrane.
- Ovaj proizvod ne treba koristiti za zagrevanje tanjira, sušenje zakačenih peškira ili odeće na ručici.



1.2 Bezbednost dece, ranjivih osoba i kućnih ljubimaca

- Ovaj proizvod mogu koristiti deca od 8 godina i starija i osobe koje su nedovoljno razvijene u fizičkim, senzornim ili mentalnim veštinama ili koje imaju nedostatak iskustva i znanja, sve dok su pod nadzorom ili obučene o bezbednoj upotrebi i opasnostima proizvoda.
- Deca ne bi trebalo da se igraju proizvodom. Čišćenje i korisničko održavanje ne smeju obavljati deca, osim ako ih neko ne nadgleda.
- Ovaj proizvod ne smeju koristiti osobe sa ograničenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima (uključujući decu), osim ako se čuvaju pod nadzorom ili dobiju neophodna uputstva.
- Decu treba nadgledati kako bi se osiguralo da se ne igraju proizvodom.
- Električni proizvodi su opasni za decu i kućne ljubimce. Deca i kućni ljubimci se ne smeju igrati sa proizvodom, penjati se na njega ili ulaziti u njega.
- Ne stavljajte predmete koje deca mogu da dohvate na proizvod.

- **UPOZORENJE:** Tokom upotrebe, dostupne površine proizvoda su vruće. Držite decu podalje od proizvoda.
- Ambalažni materijal držite van domašaja dece. Postoji opasnost od povreda i gušenja.
- Kada su vrata otvorena, ne stavljajte teške predmete na njih i ne dozvolite deci da sede na njima. Rerna može da se prevrne ili ošteti šarke vrata.
- Pre odlaganja istrošenih i beskorisnih proizvoda:
 1. Isključite utikač i izvadite ga iz utičnice.
 2. Isključite kabl za napajanje i izvucite ga utikačem iz proizvoda.
 3. Preduzmite mere predostrožnosti kako biste sprečili decu da uđu u proizvod.
 4. Ne dozvolite deci da se igraju sa proizvodom kada je u stanju mirovanja.



1.3 Električna bezbednost

- Proizvod povežite na uzemljenu utičnicu zaštićenu osiguračem sa voltažom navedenom na tipskoj nalepnici. Uzemljenje mora uvesti kvalifikovani električar. Ne koristite proizvod bez

uzemljenja u skladu sa lokalnim/nacionalnim propisima.

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

višestruke utikače i prenosive izvore napajanja dalje od proizvoda.

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

Ako vaš proizvod ima kabal za napajanje i utikač:

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

- Izvucite utikač iz utičnice koristeći telo utikača, a ne sam kabl.



1.4 Bezbednost u transportu

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

1.5 Bezbednost pri ugradnji

- Pre početka ugradnje, isključite strujni vod na koji će proizvod biti priključen tako što ćete isključiti osigurač.
- Tokom transporta i ugradnje uvek nosite zaštitne rukavice. U suprotnom postoji opasnost od povreda oštrim ivicama!
- Pre ugradnje proizvoda, proverite da li ima oštećenja. Ne ugrađujte proizvod ako je oštećen.
- Izbegavajte upotrebu toplotnoizolacionih materijala za pokrivanje unutrašnjosti nameštaja u koji će biti ugrađen.
- Direktna sunčeva svetlost i izvori toplote, kao što su električne ili plinske grejalice, ne smeju biti prisutne u oblasti gde je proizvod ugrađen.
- Održavajte okolni prostor svih ventilacionih kanala proizvoda slobodnim.
- Da bi se izbeglo pregrevanje, ugradnja proizvoda ne bi trebalo da se vrši iza ukrasnih prekrivača.
- U slučajevima kada se crevo/cev za plin ili plastična cev za vodu nalazi iza predviđenog mesta za ugradnju proizvoda, neophodno je obezbediti da nema kontakta između

proizvoda i ovih komunalnih vodova. U suprotnom, crevo/cev može biti zgnječeno.

- Ako se iza mesta gde će proizvod biti ugrađen nalazi utičnica, mora se obezbediti da proizvod ne dođe u kontakt sa utičnicom niti sa utikačem uključenim u utičnicu.

1.6 Bezbednost upotrebe

- Vodite računa da je proizvod isključen nakon svake upotrebe.
- Ako proizvod nećete koristiti duže vreme, isključite utikač sa napajanja ili izvadite osigurač koji ga napaja u kutiji sa osiguračima.
- Ne koristite proizvod ako se pokvari ili ošteti tokom upotrebe. isključite uređaj iz struje. Obratite se uvozniku ili ovlašćenom servisu.
- Ne koristite proizvod ako su uklonjena ili polomljena stakla prednjih vrata. U suprotnom postoji opasnost od povreda i ugrožavanja životne sredine.
- Ne gazite na uređaj iz bilo kojeg razloga.
- Nikada ne koristite proizvod kada vam je rasuđivanje ili koordinacija narušena upotrebom alkohola i/ili droga.

- Zapaljivi predmeti se ne smeju držati u i oko prostora za kuvanje. U suprotnom, ovo može dovesti do požara.
- Ručka rerne nije sušilica za peškire. Kada koristite proizvod, ne kačite peškire, rukavice ili sličan tekstil na ručici.
- Šarke vrata proizvoda se pomeraju prilikom otvaranja i zatvaranja vrata i mogu se zaglaviti. Kada otvarate/zatvarate vrata, ne držite deo sa šarkama.
- Tokom rada proizvod je vruć. Treba voditi računa da ne dodirnete vruće delove, unutrašnjost rerne i grejne elemente.
- Uvek nosite rukavice otporne na toplotu kada rukujete proizvodom.

1.7 Upozorenja o temperaturi

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

1.8 Upotreba dodataka

- Važno je pravilno koristiti dodatnu opremu koja se isporučuje sa proizvodom. Za detaljne informacije pogledajte odeljak „**Upotreba dodataka**“.
- Zatvorite vrata rerne nakon što pribor potpuno gurnete u prostor za kuvanje, u suprotnom mogu da udare u staklo vrata i da ga oštete.

1.9 Bezbednost kuvanja

- Budite oprezni kada koristite alkoholna pića u hrani. Alkohol isparava na visokim temperaturama i može izazvati požar jer se može zapaliti kada dođe u kontakt sa vrućim površinama.
- Ostaci hrane u zoni kuvanja, kao što je ulje, mogu se zapaliti. Očistite ove ostatke pre spremanja hrane.
- Opasnost od trovanja hranom: Ne čuvajte hranu u rerni duže od sat vremena pre i posle

pripreme. U suprotnom možete izazvati trovanje hranom ili bolesti.

- Ne zagrevajte zatvorene konzerve i staklene tegle u rerni. Pritisak koji bi se stvorio u konzervi/tegli može izazvati njeno pucanje.
- 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 Sistem na paru

- Kod kuvanja uz pomoć pare, otvaranje vrata može da izazove izlazak pare, stvarajući rizik od opekotina. Budite pažljivi kada otvarate vrata.
- Ako nakon kuvanja na pari u rerni ostane vlaga, to može izazvati koroziju. Pustite da se rerna osuši nakon kuvanja. Ne čuvajte mokru hranu u rerni duže vreme.
- Kada vadite hranu nakon kuvanja na pari, iz pribora može da poteče vruća tečnost, budite oprezni.
- Kada pripremate hranu pomoću pare, preporučuje se dodavanje one količine vode koliko je navedeno u tabeli za spremanje hrane.
- Ne koristite destilovanu ili filtriranu vodu. Koristite samo predviđeni tip vode. Ne

koristite zapaljive, alkoholne ili rastvore čvrstih čestica umesto vode.

- Ne koristite dodatke koji mogu korodirati od pare tokom pripreme hrane.
- Pazite da prilikom uklanjanja ili stavljanja rezervoara za vodu ne prosipate vodu na površinu rerne ili neželjene površine.

1.11 Bezbednost pri održavanju i čišćenju

- Sačekajte da se uređaj ohladi pre čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Ne perite proizvod prskanjem ili sipanjem vode na njega! Postoji opasnost od električnog udara!
- Nemojte koristiti parne čistače za čišćenje proizvoda jer to može izazvati strujni udar.
- Da biste stakla prednjih vrata rerne nemojte koristiti gruba abrazivna sredstva za čišćenje, metalne strugače, žičanu vunu ili sredstva za izbeljivanje. Ovi materijali mogu prouzrokovati ogrebotine i pucanje staklenih površina.
- Nakon svakog spremanja hrane na pari, preostalu vodu u rezervoaru za vodu treba isprazniti, a rezervoar za vodu očistiti. Upotreba vode koja ostaje u komori tokom

следећег spremanja hrane stvara probleme u pogledu higijene.



1.12 Samočišćenje na visokoj temperaturi (piroliza)

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

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

2 Uputstva za zaštitu životne sredine

2.1 Direktiva o otpadu

2.1.1 Usaglašenost sa WEEE direktivom i odlaganjem proizvoda u otpad

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



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

zajedno sa uobičajenim otpadom iz domaćinstva i drugim otpadom na kraju njihovog korisnog veka. Odnosite ga na sabirno mesto za reciklažu električne i

elektronske opreme. O ovim sabirnim centrima se možete raspitati kod lokalne uprave. Pravilno odlaganje uređaja pomaže u sprečavanju negativnih posledica na životnu sredinu i zdravlje ljudi.

Usaglašenost sa RoHS Direktivom

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

2.2 Informacije o ambalaži

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

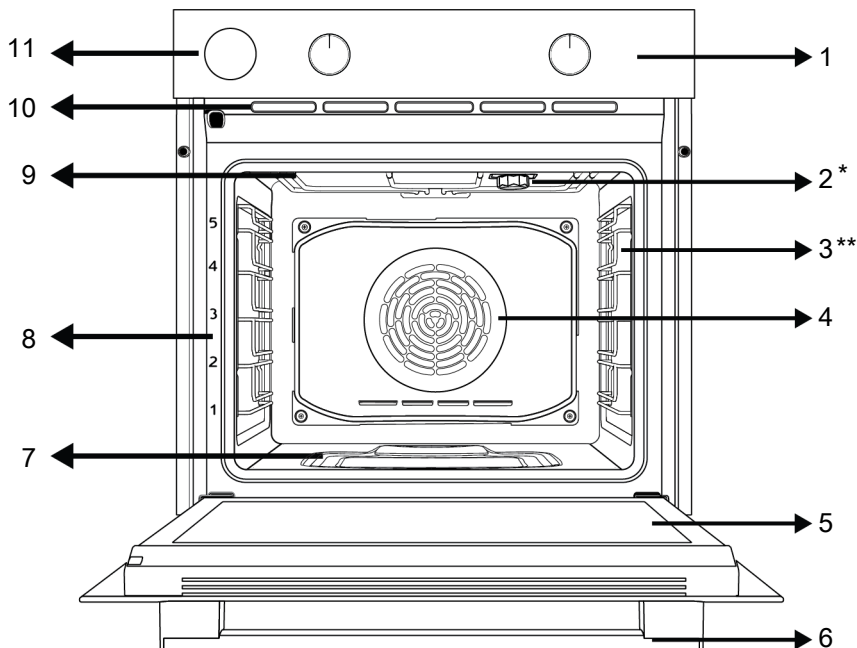
2.3 Preporuke za uštedu energije

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

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

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

3.1 Predstavljanje proizvoda



- | | |
|---|---|
| 1 Kontrolna tabla | 2 Sijalica |
| 3 Žičane police | 4 Motor ventilatora (iza čelične ploče) |
| 5 Vrata | 6 Ručka |
| 7 Rezervoar za vodu za pripremu hrane uz pomoć pare | 8 Pozicije polica |
| 9 Gornji grejač | 10 Ventilacioni otvori |
| 11 Rezervoar za vodu | |

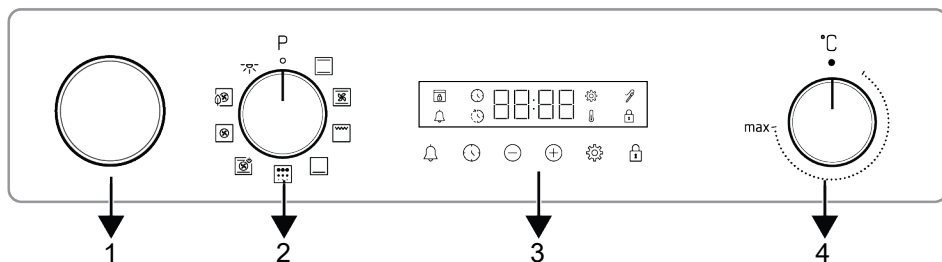
* Razlikuje se u zavisnosti od modela. Vaš proizvod možda nije opremljen sijalicom ili se vrsta i lokacija sijalice mogu razlikovati od slike.

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

3.2 Predstavljanje i upotreba kontrolne table proizvoda

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

3.2.1 Kontrolna tabla



1 Rezervoar za vodu

3 Tajmer

2 Dugme za izbor funkcije

4 Dugme za izbor temperature

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

3.2.2 Uvođenje kontrolne table rerne

Dugme za izbor funkcije

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

Dugme za izbor temperature

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

Indikator unutrašnje temperature pećnice

Unutrašnju temperaturu pećnice možete videti na displeju tajmera. Rerna se zagreva dok ne dostigne podešenu temperaturu i održava ovu temperaturu, a animacija zagrevanja u 3 reda treperi krajnje desno. Kada temperatura rerne dostigne podešenu vrednost, ova animacija se zaustavlja i simbol „C” se stalno pojavljuje pored podešene vrednosti temperature.

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
	Sijalica u rerni	-	Ne radi grejač u rerni. Svetli samo sijalica u rerni.
	Gornji i donji grejač	40-280	Hrana se zagreva odozgo i odozdo u isto vreme. Pogodno za torte, kolače ili kolače i variva u kalupima za pečenje. Kuvanje se vrši na jednoj posudi.
	Donji grejač	40-220	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	40-280	Vrući vazduh zagrejan gornjim i donjim grejačima raspoređuje se ravnomerno i brzo kroz rernu pomoću ventilatora. Pečenje u samo jednom plehu.
	Grejanje s ventilatorom	40-280	Vrući vazduh zagrejan toplim ventilatorom raspoređuje se ravnomerno i brzo kroz rernu pomoću ventilatora. Pogodan je za spremanje hrane u više posuda na različitim nivoima polica.
	Eko grejanje s ventilatorom	160-220	Da biste uštedeli energiju, možete da koristite ovu funkciju umesto korišćenja „Grejanje s ventilatorom” u opsegu od 160-220°C. Ali; vreme kuvanja će biti malo duže.
	Funkcija "3D"	40-280	Biće aktivirane funkcije gornjeg grejača, donjeg grejača i toplog ventilatora. Svaka strana proizvoda koji se kuva peče se podjednako i brzo. Pečenje u samo jednom plehu. Ova funkcija trebalo bi takođe da se koristi i za kuvanje uz pomoć pare.
	Puni gril	40-280	Veliki gril na gornjem delu rerne radi. Pogodan je za grilovanje velikih količina.
	Piroliza	-	Koristi se za samočišćenje rerne na visokoj temperaturi. Pogledajte specifikaciju za ovu funkciju u odjeljku za održavanje i čišćenje.

3.4 Dodaci uređaja

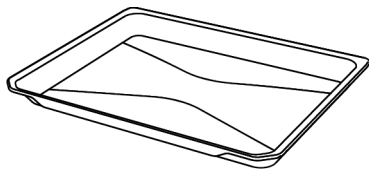
Uz vaš uređaj su isporučeni razni dodaci. U ovom odeljku dostupni su opisi dodataka i opisi pravilnog korišćenja. Dodaci koji se dostavljaju uz uređaj se mogu razlikovati u zavisnosti od modela uređaja. Možda uz vaš uređaj ne postoji svaki dodatak opisan u uputstvu za upotrebu.



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

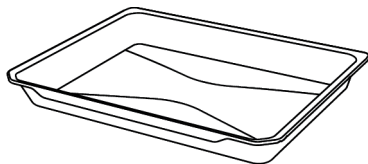
Standardni pleh

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



Duboki pleh

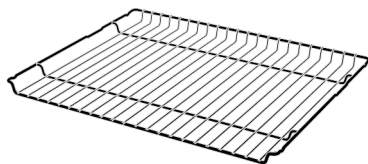
Koristi se za testo, velike komade pečenja, sočna jela ili za sakupljanje masnoće tokom grilovanja.



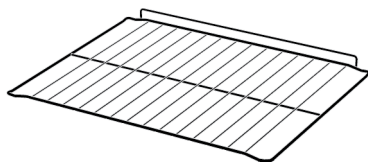
Žičani gril

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 :

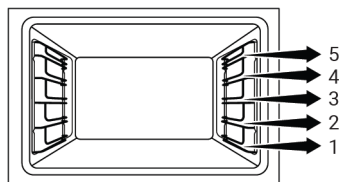


3.5 Korišćenje dodatka uređaja

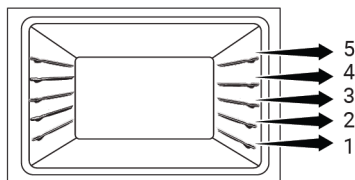
Police za pripremu hrane

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

Na modelima sa žičanim policama :



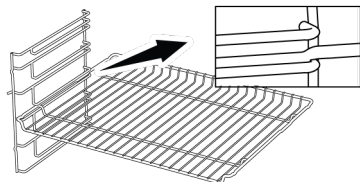
Na modelima bez žičanih polica :



Postavljanje žice za gril na policama za pečenje

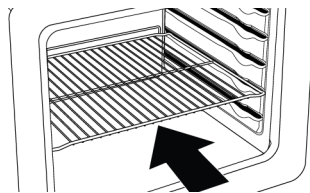
Na modelima sa žičanim policama :

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



Na modelima bez žičanih polica :

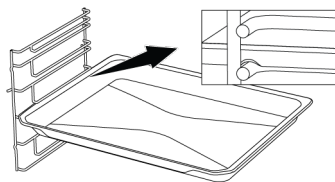
Ključno je da žicu za gril propisno postavite na bočne police. Žica za gril se u samo jednom smeru može postaviti na policu. Dok postavljate žicu za gril na policu, otvoreni deo mora biti na prednjoj strani.



Postavljanje pleha na police za pečenje

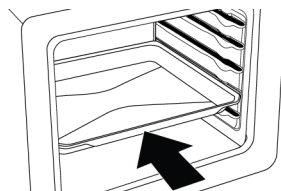
Na modelima sa žičanim policama :

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



Na modelima bez žičanih polica :

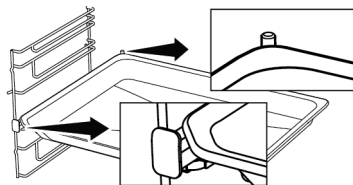
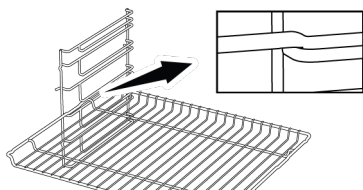
Takođe je od presudnog značaja propisno postaviti plehove na bočne police. Pleh se u samo jednom smeru može postaviti na policu. Dok postavljate pleh na željenu policu, njegova strana dizajnirana za držanje mora biti okrenuta sa prednje strane.



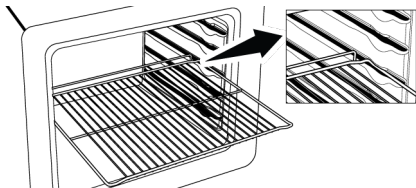
Funkcija zaustavljanja žice za gril

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 :

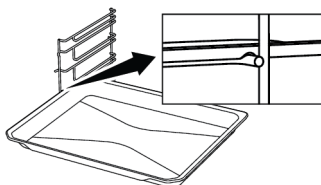


Na modelima bez žičanih policica :



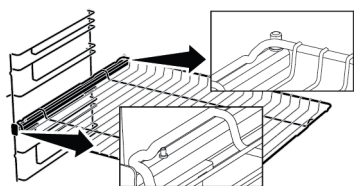
Funkcija graničnika pleha - Na modelima sa žičanim policama

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



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

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



3.6 Tehničke specifikacije

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

Osnove: Informacije o energetske 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.

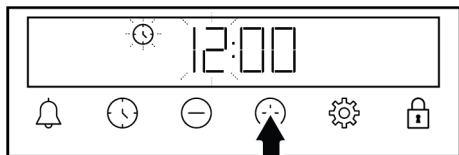
4 Prva upotreba

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

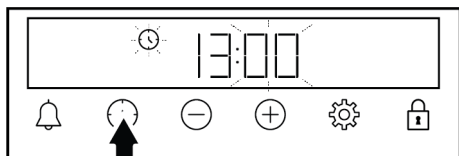
4.1 Prvo podešavanje tajmera

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

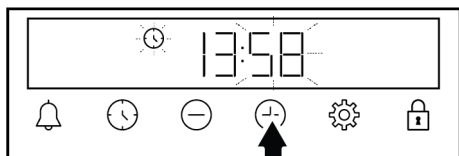
1. Kad prvi put pokrenete rernu, na ekranu će treptati polje za sate „12:00” i simbol ⌚.
2. Podesite tačno vreme pomoću tastera $\oplus/\ominus$.



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



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



5. Potvrdite podešavanje dodirom na taster ⌚.
- ⇒ Tačno vreme je podešeno i simbol ⌚ nestaje sa ekrana.

i 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 „**Podešavanje**”.

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

4.2 Početno čišćenje

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

Pre upotrebe dodataka;

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

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

NAPOMENA: Prilikom prve upotrebe, dim i miris se mogu pojaviti i trajati nekoliko sati. Ovo je normalno i potrebna vam je samo

dobra ventilacija da biste to uklonili. Izbegavajte direktno udisanje dima i mirisa koji nastanu.

5 Korišćenje rerne

5.1 Opšte informacije o korišćenju rerne

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

Vaš proizvod ima ventilator za hlađenje. Ventilator za hlađenje se automatski aktivira kad je potrebno i hladi i prednju stranu proizvoda i nameštaja. Automatski se deaktivira kada se proces hlađenja završi. Vrući vazduh izlazi preko vrata rerne. 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.

U nekim funkcijama pečenja sijalica se nikada ne uključuje radi uštede energije. Ako želite da sijalica rerne bude konstantno uključena, odaberite operativni status "Sijalica u rerni" pomoću okruglog dugmeta za izbor funkcije.

5.2 Rad kontrolne jedinice rerne

Opšta upozorenja za kontrolnu jedinicu rerne

- 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 za pečenje, tačno vreme se ne može podesiti.
- Ako je vreme pečenja podešeno, kada započne pečenje, preostalo vreme se prikazuje na ekranu.
- U slučajevima kada je podešeno vreme pečenja ili vreme završetka pečenja; možete automatski otkazati dužim dodirom na taster .

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 pečenje za izbor temperature i funkcije rada rerne

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



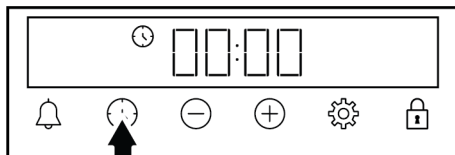
1. Izaberite radnu funkciju na kojoj želite da spremate hranu pomoću okruglog dugmeta za izbor funkcija.
2. Podesite temperaturu na kojoj želite da spremate hranu s okruglim dugmetom za temperaturu.

⇒ Vaša rerna će odmah početi da radi na izabranoj funkciji i temperaturi, a će se pojaviti na ekranu. Na ekranu se pojavljuju podešena vrednost temperature i animacije od tri linije. Nakon toga se po redosledu prikazuje vreme proteklo od početka pečenja. Kada temperatura u rerni dostigne podešenu temperaturu, simbol nestaje i oglašava se zvučnim upozorenjem. Zaustavlja se pojavljivanje animacije od 3 linije na ekranu i simbol C se neprekidno pojavljuje pored vrednosti temperature. Rerna se ne isključuje automatski jer se ručno pečenje obavlja bez podešavanja vremena za pečenje. Morate sami kontrolisati pečenje i isključiti rernu. Kad je pečenje hrane završeno, isključite rernu okretanjem okruglog dugmeta za odabir funkcije i okruglog dugmeta za temperaturu u položaj „isključeno“ (gore).

Pečenje podešavanjem vremena pečenja:

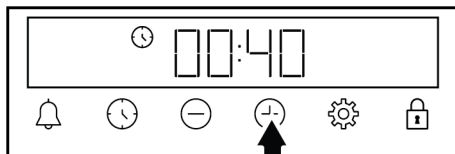
Rernu možete automatski isključiti po isteku vremena odabirom temperature i radne funkcije specifične za vašu hranu i podešavanjem vremena pečenja na tajmeru.

1. Izaberite funkciju rada za pečenje.
2. Dodirnite taster dok se na ekranu ne pojavi simbol za vreme pečenja.



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

3. Podesite pečenje pomoću tastera /.



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

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

⇒ Vaša rerna će odmah početi da radi na izabranoj funkciji i temperaturi. Podešeno vreme pečenje počinje odbrojavati i pojavljuje se na ekranu. Odbrojavanje vremena pečenja i podešena vrednost temperature i animacija u 3 reda pored njih su prikazani redom. Kada temperatura u rerni dostigne podešenu temperaturu, simbol nestaje i oglašava se zvučnim upozorenjem. Zaustavlja se pojavljivanje animacije od 3 linije na ekranu i simbol C se neprekidno pojavljuje pored vrednosti temperature.

5. Kada je vreme pečenja završeno, na ekranu se pojavljuje poruka „Završetak“, simbol treperi i tajmer se oglašava zvučnim upozorenjem.

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



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

5.3 Kuvanje uz pomoć pare

Vaša rerna ima funkciju kuvanja uz pomoć pare. Bolji rezultati pečenja se postižu uz pomoć pare. Pomoć pare obezbeđuje da površina peciva bude svetlija, da im kora bude hrskavija i veća. Takođe, pomoć pare smanjuje gubitak sočnosti iz namirnica kao što je meso i omogućava im da budu sočnije iznutra i ukusnije.

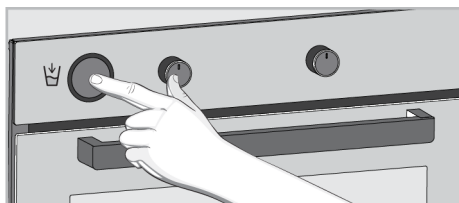
Opšta upozorenja

- Kuvanje na pari može se vršiti samo u funkcijama kuvanja na pari navedenim u korisničkom priručniku.
- Kapacitet rezervoara za vodu je 250 ml. Tokom pečenja u rezervoar za vodu ne stavljajte više od 250 ml vode.
- Kondenzat koji se stvori na vratima rerne nakon kuvanja uz pomoć pare može prsnuti okolo kada se vrata rerne otvore. Čim otvorite vrata rerne, obrišite kondenzat.
- Izmaknite se kada otvarate vrata rerne, jer para i toplota mogu da izađu tokom i nakon kuvanja uz pomoć pare. Para može izazvati opekotine na rukama, licu i/ili očima.
- Ako se voda zadržava u rerni nakon svakog kuvanja uz pomoć pare, preostalu vodu očistite suvom krpom nakon što se rerna ohladi. U suprotnom, nakupljena voda može dovesti do kalcifikacije.

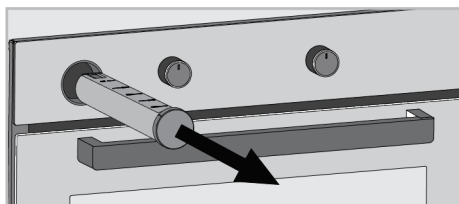
- Ako vaš proizvod ima sondu za meso, уверите се да је поклопац сонде за месо затворен пре кувања на пари. У супротном, може доћи до цурења паре из утичнице сонде за месо.

Za kuvanje uz pomoć pare:

1. Započnite pečenje nakon što proverite tabelu za kuvanje na pari i podesite funkciju, temperaturu i vreme prema hrani koju želite da kuvate. Možete odrediti količinu vode koju treba dodati, temperaturu, funkciju pečenja i vreme pečenja koji nisu u tabeli.
2. Stavite hranu u rernu na preporučeni položaj rešetke.
3. Gurnite rezervoar za vodu na kontrolnu tablu vaše rerne kada dođe vreme za dodavanje vode, prema tabeli pečenja.



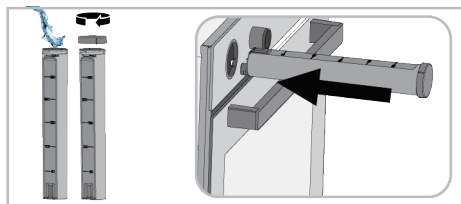
4. Sklonite rezervoar za vodu iz njegovog otvora.



5. Otvorite poklopac rezervoara za vodu i napunite ga vodom u količini navedenoj u tabeli za pečenje.



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



6. Zatvorite poklopac i postavite rezervoar za vodu na njegovo mesto. Gurnite unutra rezervoar za vodu do kraja.

⇒ Voda u rezervoaru za vodu počinje polako da teče na dno rerne, a para pomaže u spremanj vaše hrane.

7. Kad je pečenje završeno, isključite rernu okretanjem okruglog dugmeta za odabir funkcije i okruglog dugmeta za temperaturu u položaj „isključeno“ (off).

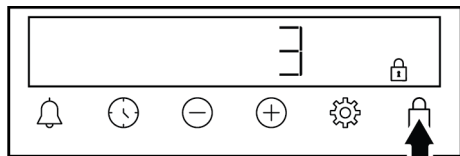
i Ako se voda zadržava na dnu rerne nakon svakog kuvanja uz pomoć pare, preostalu vodu očistite suvom krpom nakon što se rerna ohladi. U suprotnom, voda koja ostane na podu rerne može izazvati kalcifikacija.

5.4 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 .

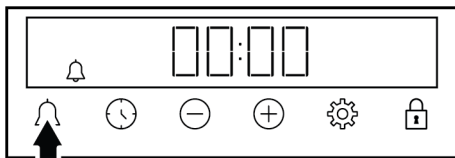
⇒ Na ekranu se prikazuje simbol , što znači da je zaključavanje tastera aktivirano.

Podešavanje alarma

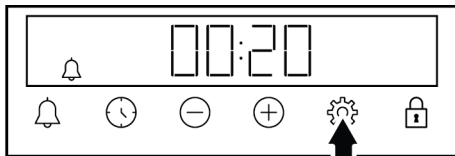
Tajmer uređaja takođe možete da koristite za bilo kakvo upozorenje ili podsetnik koji se ne odnosi samo na pečenje. Sat sa alarmom nema uticaja na funkcije rerne. Koristi se za svrhe upozorenja. Na primer, alarm možete da koristite kada želite da okrenete hranu u rerni u određeno vreme. Čim istekne vreme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

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

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



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.

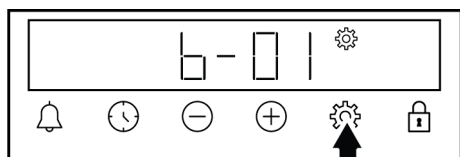
⇒ Upozorenje se zaustavlja i prikazuje se tačno vreme.

Ako želite da otkazete alarm;

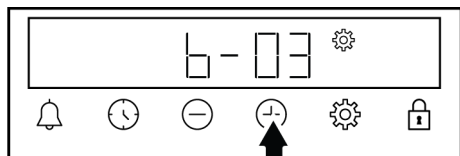
1. Dodirnite taster 🔔 dok se na ekranu ne pojavi simbol 🔔 da biste ponovo podesili vreme alarma. Dodirnite taster ⊖ dok se na ekranu ne pojavi simbol 00:00.
2. Alarm možete otkazati i dodirivanjem tastera 🔔 duže vremena.

Podešavanje jačine zvuka

1. Dodirujte taster ⚙️ dok se na ekranu ne pojavi jedna od vrednosti **b-01-b-02-b-03** i ⚙️ simbol.



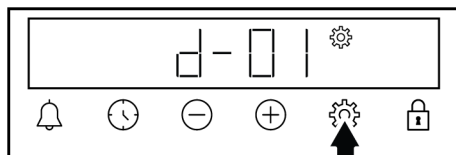
2. Podesite željeni nivo pomoću tastera + / ⊖. (**b-01-b-02-b-03**)



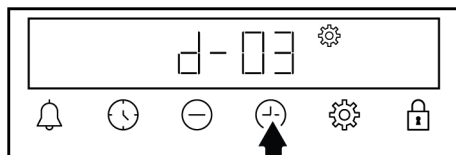
⇒ Dodirnite taster ⚙️ da biste potvrdili, ili će se podešavanje aktivirati ubrzo bez dodirivanja tastera. Podešavanje jačine zvuka postaje aktivno nakon nekog vremena.

Podešavanje osvetljenosti ekrana

1. Dodirujte taster ⚙️ dok se na ekranu ne pojavi jedna od vrednosti **d-01-d-02-d-03** i simbol ⚙️.



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

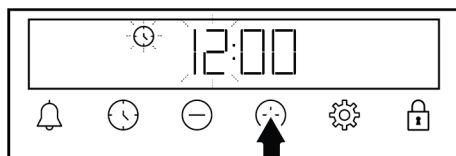


⇒ Dodirnite taster ⚙️ da biste potvrdili, ili će se podešavanje aktivirati ubrzo bez dodirivanja tastera. Podešavanje osvetljenosti postaje aktivno nakon nekog vremena.

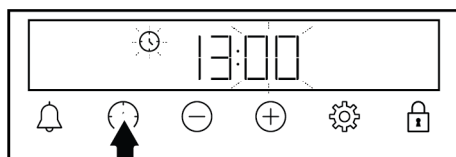
Promena tačnog vremena

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

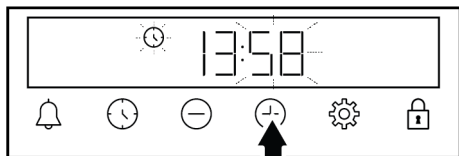
1. Dodirnite taster ⚙️ dok se na ekranu ne pojavi simbol 🕒.
2. Podesite tačno vreme pomoću tastera + / ⊖.



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



4. Dodirnite tastere + / ⊖ da biste podesili minute.



6 Опште информације о кувању

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

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

6.1 Општа upozorenja о pečenju hrane u rerni

- Dok otvarate vrata rerne za vreme ili nakon pečenja, može se pojaviti vruća para. Para može izazvati opekotine na rukama, licu i/ili očima. Kada otvarate vrata rerne, stanite na propisnu udaljenost
- Intenzivna para koja se stvara tokom pečenja može stvoriti kondenzovane kapljice vode na unutrašnjosti i spoljašnjosti rerne i na gornjim delovima nameštaja zbog temperaturne razlike. To je normalna i fizička pojava.
- Temperatura i vreme spremanja hrane predviđeni za izvesno jelo mogu varirati u zavisnosti od recepta i količine. Iz tog razloga, ove vrednosti su date okvirno.
- Uvek izvadite neupotrebljene dodatke iz rerne pre nego što započnete sa spremanjem hrane. Dodaci koji ostanu u rerni mogu osujetiti pripremu vašeg jela korišćenjem predviđenih vrednosti.
- Za jela koja pripremate prema sopstvenom receptu, možete kao referencu koristiti slična jela data u tabelama za pripremu.
- Upotreba isporučenih dodataka osigurava najbolje performanse u pripremi. Uvek se pridržavajte upozorenja i informacija koje je proizvođač dao za ostalo posuđe koje koristite.

5. Potvrdite podešavanje dodirom na taster .

⇒ Tačno vreme je podešeno i simbol nestaje sa ekrana.

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

6.1.1 Peciva i hrana iz rerne

Opšte informacije

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

- Ako koristite papir za pečenje, na donjoj površini namirnice može se primetiti malo porumenelosti. U ovoj situaciji, možda ćete morati da produžite period kuvanja za otprilike 10 minuta.
- Vrednosti navedene u tabelama za sremanje određene su nakon rezultata testiranja izvršenih u našim laboratorijama. Vrednosti koje budu vama odgovarale mogu se razlikovati od tih vrednosti.
- Stavite hranu na odgovarajuću policu koja se preporučuje u tabeli za spremanje hrane. Polica br. 1. je donja polica rerne.
- Ako je unutrašnjost torte dobro pečena, a spolja lepljiva, koristite manje tečnosti, smanjite temperaturu i produžite vreme kuvanja.

Saveti za pecivo

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

Saveti za pečenje kolača

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

Tabela za spremanje peciva i hrane za pečenje

Predlozi za pečenje u samo jednom plehu

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija police	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Torta na poslužavniku	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač	3	180	30 ... 45
Torta u kalupu	Okrugli kalup za torte na žičanom grilu** **	Grejanje s ventilatorom	2	180	30 ... 40
Sitni kolači	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač	3	160	25 ... 35
Sitni kolači	Standardni pleh *	Grejanje s ventilatorom	Na modelima sa žičanim policama : 3 Na modelima bez žičanih police : 2	150	25 ... 35
Biskvit torta	Okrugli kalup za torte, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu**	Gornji i donji grejač	2	150	30 ... 40
Biskvit torta	Okrugli kalup za torte, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu**	Grejanje s ventilatorom	2	155	30 ... 40

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Keksići	Pleh za testa *	Gornji i donji grejač	3	170	25 ... 40
Keksići	Pleh za testa *	Grejanje s ventilatorom	3	170	20 ... 30
Peciva	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač	2	200	30 ... 40
Peciva	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač + ventilator	2	180	35 ... 45
Peciva	Standardni pleh *	Grejanje s ventilatorom	2	180	30 ... 40
Lepinja	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač	2	200	20 ... 35
Lepinja	Standardni pleh *	Grejanje s ventilatorom	3	180	20 ... 30
Celi hleb	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač	3	200	30 ... 45
Celi hleb	Standardni pleh *	Grejanje s ventilatorom	3	200	30 ... 40
Lazanje	Staklena/ metalni pravougaona posuda na žičanom grilu **	Gornji i donji grejač	2 ili 3	200	30 ... 45
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu **	Gornji i donji grejač	2	180	50 ... 70
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu **	Grejanje s ventilatorom	3	170	50 ... 65
Pizza	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač	2	250	5 ... 15

Prethodno zarijavanje se preporučuje za svu hranu.

*Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

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

Predlozi za kuvanje sa dve posude

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Sitni kolači	2-Standardni pleh * 4-Pleh za testa *	Grejanje s ventilatorom	2 - 4	Na modelima sa žičanim policama :150 Na modelima bez žičanih polica :140	Na modelima sa žičanim policama : 25 ... 40 Na modelima bez žičanih polica : 30 ... 45
Keksići	2-Standardni pleh * 4-Pleh za testa *	Grejanje s ventilatorom	2 - 4	170	25 ... 35
Peciva	1-Standardni pleh * 4-Pleh za testa *	Grejanje s ventilatorom	1 - 4	180	35 ... 45
Lepinja	2-Standardni pleh * 4-Pleh za testa *	Grejanje s ventilatorom	2 - 4	180	20 ... 30

Prethodno zarijavanje se preporučuje za svu hranu.

*Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

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

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

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

*Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

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

6.1.2 Meso, riba i 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.

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

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

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

Tabela za spremanje mesa, ribe i živinskog mesa

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

Prethodno zarijavanje se preporučuje za svu hranu.

*Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

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

6.1.3 Gril

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

Opšta upozorenja

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

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

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

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 ... 3

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

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

6.1.4 Kuvanje uz pomoć pare

Opšte informacije

- Kuvanje na pari može se vršiti samo u funkcijama kuvanja na pari navedenim u korisničkom priručniku. Pogledajte odeljak „Radne funkcije rerne“ za funkcije kuvanja na pari.
- Ako je u tabeli za pečenje preporučeno prethodno zagrevanje, obavezno stavite hranu u rernu nakon prethodnog

zagrevanja. Vremena navedena u trenutku dovoda vode označavaju vreme koje je proteklo nakon prethodnog zagrevanja.

- Tabela za kuvanje sadrži preporuke za kuvanje koje je testirao proizvođač. Možete podesiti količinu vode, temperaturu, funkciju kuvanja uz pomoć pare i vreme za hranu koja nije u tabeli.
- Kuvanje na pari uz pomoć jedne posude.

Predlozi za pečenje u samo jednom plehu - Funkcija "3D"

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Količina vode koja se koristi (ml)	Vreme uzimanja vode (min.)*	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)	Okvirna težina hrane (u gramima)
Celi hleb	Standardni pleh *	2	200	200	nakon prethodnog zagrevanja	30 ... 40	820
Pečena piletina (1,8-2 kg)	Žičani gril * Stavite jednu posudu na donju policu.	2	25 min. 250/ max, nakon 190	250	25	60 ... 70	2000
Krmenadla (u jednom komadu)	Standardni pleh *	3	180	250	15	40 ... 55	1000

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Količina vode koja se koristi (ml)	Vreme uzimanja vode (min.)**	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)	Okvirna težina hrane (u gramima)
Jagnjeće kolenice s povrćem	Standardni pleh *	3	170	250+250***	nakon prethodnog zagrevanja	90 ... 110	2000
Ukvašena lepinja	Standardni pleh *	3	180	100	nakon prethodnog zagrevanja	25 ... 35	1200
Cheesecake	Standardni pleh *	3	120	150	pre prethodnog zagrevanja	50 ... 60	1450
Pileći batak	Standardni pleh *	3	200	150	nakon prethodnog zagrevanja	25 ... 35	800
Pečeni krompir	Standardni pleh *	3	190	150	25	45 ... 55	500
Hleb za hamburger	Standardni pleh *	3	180	150	nakon prethodnog zagrevanja	20 ... 30	800
Losos s povrćem	Standardni pleh *	3	180	100	nakon prethodnog zagrevanja	25 ... 35	500

* Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

** Označava vreme proteklo nakon prethodnog zagrevanja.

*** Na pola vremena spremanja dodajte još 250 ml vode.

6.1.5 Testna jela

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

Tabela načina spremanja testnih obroka

Predlozi za pečenje u samo jednom plehu

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Pecivo (slatki kolačić)	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač	3	140	20 ... 30
Pecivo (slatki kolačić)	Standardni pleh *	Grejanje s ventilatorom	Na modelima sa žičanim policama :3 Na modelima bez žičanih polica :2	140	15 .. 25
Sitni kolači	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač	3	160	25 ... 35
Sitni kolači	Standardni pleh *	Grejanje s ventilatorom	Na modelima sa žičanim policama : 3 Na modelima bez žičanih polica : 2	150	25 ... 35

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Biskvit torta	Okrugli kalup za torte, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu **	Gornji i donji grejač	2	150	30 ... 40
Biskvit torta	Okrugli kalup za torte, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu **	Grejanje s ventilatorom	2	155	30 ... 40
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu **	Gornji i donji grejač	2	180	50 ... 70
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu **	Grejanje s ventilatorom	3	170	50 ... 65

Prethodno zarijavanje se preporučuje za svu hranu.

*Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

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

Predlozi za kuvanje sa dve posude

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Sitni kolači	2-Standardni pleh * 4-Pleh za testa *	Grejanje s ventilatorom	2 - 4	Na modelima sa žičanim policama :150 Na modelima bez žičanih polica :140	Na modelima sa žičanim policama : 25 ... 40 Na modelima bez žičanih polica : 30 ... 45
Pecivo (slatki kolačić)	2-Standardni pleh * 4-Pleh za testa *	Grejanje s ventilatorom	2 - 4	140	15 ... 25

Prethodno zarijavanje se preporučuje za svu hranu.

*Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

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

Gril

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

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

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

7.1 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.

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, rena 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 grila koje se preporučuje na internet stranici vašeg proizvoda i sunđer za čišćenje koje ne ostavlja ogrebotine. Ne koristite neko drugo sredstvo za čišćenje rerne u tom slučaju.

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 apsorbiraju ulje zahvaljujući svojoj poroznoj strukturi i počinju sjajiti kada je površina zasićena uljem, u tom slučaju preporučuje se zamena delova.

Staklene površine

- Pri čišćenju staklenih površina ne koristite strugače od tvrdog metala i abrazivne materijale za čišćenje. Isti mogu oštetiti staklenu površinu.
- Proizvod očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom od sitnih vlakana koja je predviđena za čišćenje staklenih površina i osušite suvom krpom od sitnih vlakana.
- Ako posle čišćenja ima ostatka deterdženta, obrišite ga hladnom vodom i osušite čistom i suvom krpom od sitnih vlakana. Sledeći put preostali deterdžent može oštetiti staklenu površinu.
- Ni pod kojim uslovima ostatke osušene na staklenoj površini ne treba čistiti nazubljenim noževima, žičanom vunom ili sličnim alatima za grebanje.
- Mrlje od kalcijuma (žute mrlje) možete ukloniti sa staklene površine komercijalno dostupnim sredstvom za uklanjanje kamenca, sredstvom za uklanjanje kamenca poput sirćeta ili limunovog soka.
- Ako je površina jako zaprljana, nanesite sredstvo za čišćenje na mrlju sunđerom i sačekajte duže vremena da isto adekvatno odreaguje. Zatim očistite staklenu površinu vlažnom krpom.
- Promene boje i mrlje na staklenoj površini normalna su pojava i ne predstavljaju grešku.

Plastični delovi i obojene površine

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

7.2 Pribor za čišćenje

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

7.3 Čišćenje kontrolne table

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

7.4 Čišćenje unutrašnjosti rerne (površina za spremanje hrane)

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

Čišćenje stranica rerne

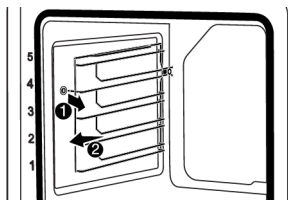
Bočne strane u prostoru za spremanje hrane mogu biti prekrivene samo emailiranim ili katalitičkim zidovima.

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.

Čišćenje rezervoara vode na dnu rerne.

U zavisnosti od učestalosti postupaka čišćenja parom u slučaju lakog spremanja hrane na pari i tvrdoće vode koja se koristi, na dnu rerne se mogu pojaviti fleke od kamenca.

Da biste uklonili kamenac koji se može pojaviti u rezervoaru za vodu na dnu rerne nakon postupaka čišćenja parom nakon lakog spremanja hrane na pari, posle svaka 2 ili 3 korišćenja:

1. Dodajte 350 cm3 bijelog sirćeta (kislost sirćeta ne sme biti veća od 6%) u rezervoar za vodu na dnu rerne.



2. Sačekajte najmanje 30 minuta da sirćet otopi ostatke kamenca na sobnoj temperaturi.
3. Očistite rezervoar za vodu mekom vlažnom krpom i posušite suvom krpom.



Za čišćenje rezervoara za vodu na dnu rerne nemojte koristiti sredstva za čišćenje koja sadrže kiseline ili hlor. Nemojte strugati kamenac koji se može stvoriti u rezervoaru za vodu na dnu rerne. Dno proizvoda će se u suprotnom oštetiti.

Da biste povećali efikasnost uklanjanja kamenca koji će se najverovatnije stvoriti u rezervoaru za vodu, pored gore navedenih koraka za uklanjanje kamenca, nakon svakih 10 upotreba:

Izaberite radnu funkciju u kojoj je aktivan donji grejač i uključite rernu na 100 °C 2-3 minuta. Zatim isključite rernu i poprskajte unutrašnjost rerne i roštilja sredstvom za čišćenje koje je preporučeno na veb stranici za brend vašeg proizvoda u rezervoar s vodom na dnu rerne i ostavite 5 minuta. Posle 5 minuta obrišite rezervoar s vodom koji se nalazi na dnu rerne vlažnom krpom od sitnih vlakana i osušite.

7.5 Jednostavno paročišćenje

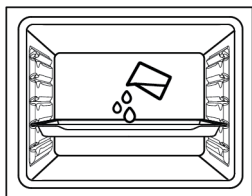
Ovo omogućava čišćenje prljavštine (koja nije tvrdokorna) koja je omekšana parom u rerni i kapljicama vode koje se lako kondenzuju na unutrašnjim površinama rerne.

1. Izvadite sve dodatke iz rerne.

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



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



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

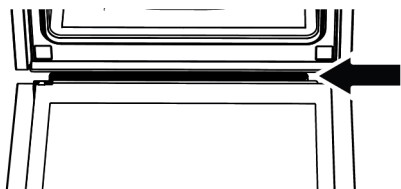
Odmah otvorite vrata i obrišite unutrašnjost rerne mokrim sunđerom ili krpom. Para će se osloboditi prilikom otvaranja vrata. Ovo može stvoriti rizik od opekotina. Budite oprezni prilikom otvaranja vrata.

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



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

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



7.6 Samočišćenje na visokoj temperaturi

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

Opšta upozorenja



Vruće površine izazivaju opekotine!

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

- Pre upotrebe funkcije pirolize, uklonite sav pribor, teleskopsku policu i bočne police (ako ih ima). Ako se ne uklone, pribor i bočne žičane police će se oštetiti.
- Ako vaš proizvod ima dodatke za pirolizu (otporne na visoke temperature samočišćenja), ne morate taj pribor uklanjati iz rerne. Da li je vaš pribor pirotoporan ili ne, navedeno je u odeljku za pribor. Ako nije navedeno, vaši dodaci nisu otporni na visoke temperature. Pre samočišćenja mora se izvaditi iz rerne kako bi se izbegla oštećenja.
- Ne čistite zaptivku vrata. Zaptivka od staklenih vlakana je veoma osetljiva i lako se ošteti. Ako je zaptivka vrata oštećena, zamenite je novom koju ćete pribaviti iz ovlašćenog servisa.
- Ispraznite rezervoar za vodu pre nego što izaberete funkciju samočišćenja sa visokom temperaturom. Pošto će unutrašnjost rerne dostići više temperature tokom čišćenja, može doći do velike buke i oštećenja unutrašnje površine rerne ako voda ostane u unutrašnjosti rerne.

Da biste pokrenuli funkciju pirolize:

1. Izvadite sve dodatke iz rerne. U modelima sa žičanim policama, ne zaboravite da uklonite žičanu policu.
2. Pre početka čišćenja, očistite spoljne površine rerne i ostatke hrane unutar rerne krpom natopljenom deteržentom.
3. Izaberite funkciju „piroliza“ (Piroliza).

⇒ Na ekranu će treperiti „**P2:00**“. Ako je vaš uređaj opremljen funkcijom Eco pirolize, na ekranu se prve 2 sekunde prikazuje poruka „**Pro**“, a zatim počinje da treperi poruka **P2:00**.

 Ako se na ekranu ne prikažu poruke „**Pro**“, a zatim i „**ECO**“, vaš uređaj nije opremljen funkcijom Eco pirolize.

4. Podesite dugme za regulaciju temperature na najvišu „**max**“ (**maksimalnu**) temperaturu.
5. Kada se pokrene funkcija pirolize, **P2:00** svetli stalno i počinje odbrojavati. Vreme pirolize (2 sata) se pojavljuje na ekranu. Ovo vreme je nepromenljivo.
6. Kada rerna dostigne određenu temperaturu nakon što započne postupak pirolize, simbol  se pojavljuje na ekranu koji prikazuje tajmer i vrata rerne se ne mogu otvoriti. Nemojte silom delovati na kvaku da biste otključali vrata sve dok se postupak čišćenja ne završi i simbol brave nestane sa ekrana.
7. Nakon završetka procesa čišćenja, na zasonu će se pojaviti „**End**“
8. Nakon što se na ekranu pojavi tekst „**End**“, okrenite dugmad za funkciju i temperaturu u položaj 0 (isključeno) da biste završili proces.
9. Nakon što simbol  nestane sa ekrana, uklonite naslage prljavštine sirćetnom vodom.

10. Dodirnite bilo koji taster da biste zaustavili zvučno upozorenje.



Kada se funkcija pirolize završi, brava vrata će biti aktivna sve dok se rerna ne ohladi do odgovarajuće temperature. Ako želite da spremate neku hranu tokom ovog vremena, na ekranu će se prikazati „**H**“ i spremanje hrane neće biti moguće.

Funkcija samočišćenja na visokim temperaturama – Eco piroliza (Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda. *Možda nije dostupno kod vašeg modela.)

- ✓ Ako vaša rerna nije mnogo zaprljana, preporučujemo upotrebu funkcije "Piroliza - ekonomični režim". "Piroliza - ekonomični režim" traje kraće od funkcije Piroliza". Ako je rerna jako zaprljana, možda funkcija "Piroliza - ekonomični režim" neće biti dovoljna. U tom slučaju odaberite funkciju "Piroliza".

1. Izvadite sve dodatke iz rerne. U modelima sa žičanim policama, ne zaboravite da uklonite žičanu policu.
2. Pre početka čišćenja, očistite spoljne površine rerne i ostatke hrane unutar rerne krpom natopljenom deteržentom.
3. Izaberite funkciju „piroliza“ (Piroliza).
 - ⇒ Poruka „**P2:00**“ i „**Pro**“ prikazuju se na ekranu otprilike. 2 sekunde, a zatim poruka **P2:00** počinje da treperi.
4. Dodirnite taster  ili .
 - ⇒ Poruka „**ECO**“ se prikazuje na ekranu otprilike. 2 sekunde, a zatim poruka **P1:30** počinje da treperi.
5. Podesite dugme za regulaciju temperature na najvišu „**max**“ (**maksimalnu**) temperaturu.

6. Kada se pokrene funkcija pirolize, **P1:30** svetli stalno i počinje odbrojavati. Vreme pirolize (1,5 sata) se pojavljuje na ekranu. Ovo vreme je nepromenljivo.
7. Kada rerna dostigne određenu temperaturu nakon što započne postupak pirolize, simbol  se pojavljuje na ekranu koji prikazuje tajmer i vrata rerne se ne mogu otvoriti. Nemojte silom delovati na kvaku da biste otključali vrata sve dok se postupak čišćenja ne završi i simbol brave nestane sa ekrana.
8. Nakon završetka procesa čišćenja, na zasonu će se pojaviti „End“
9. Nakon što se na ekranu pojavi tekst „End“, okrenite dugmad za funkciju i temperaturu u položaj 0 (isključeno) da biste završili proces.
10. Nakon što simbol  nestane sa ekrana, uklonite naslage prljavštine sirčetnom vodom.
11. Dodirnite bilo koji taster da biste zaustavili zvučno upozorenje.

 Kada se funkcija pirolize završi, brava vrata će biti aktivna sve dok se rerna ne ohladi do odgovarajuće temperature. Ako želite da spremate neku hranu tokom ovog vremena, na ekranu će se prikazati „H“ i spremanje hrane neće biti moguće.

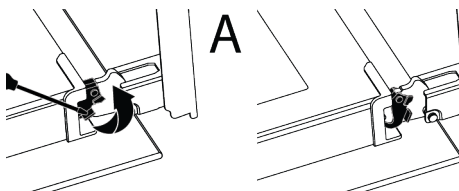
7.7 Čišćenje vrata rerne

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

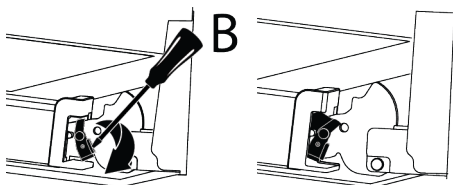
 Da biste očistili vrata i stakla rerne nemojte koristiti gruba abrazivna sredstva za čišćenje, metalne strugače, žičanu vunu ili sredstva za izbeljivanje.

Skidanje vrata rerne

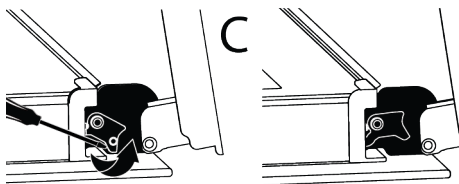
1. Otvorite vrata rerne.
2. Otvorite klipse na šarkama sa desne i leve strane na vratima tako što ćete ih gurnuti nadole kao što je prikazano na slici.
3. Tipovi šarki su (A), (B), (C) u zavisnosti od modela proizvoda. Sledeće slike pokazuju kako se otvara svaki tip šarki.
4. (A) tip šarke je dostupan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



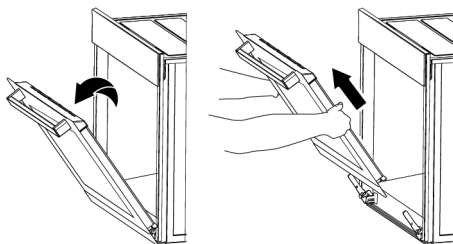
5. (B) tip šarke je dostupan u tipovima vrata sa usporivačem za zatvaranje.



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



7. Postavite vrata rerne u poluzatvoren položaj.



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

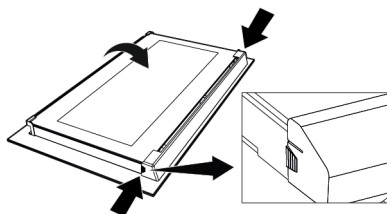


Kada vraćate vrata, obavite iste korake kao tokom skidanja, ali obrnutim redosledom. Ne zaboravite da zatvorite klipse na šarkama kada vratite vrata.

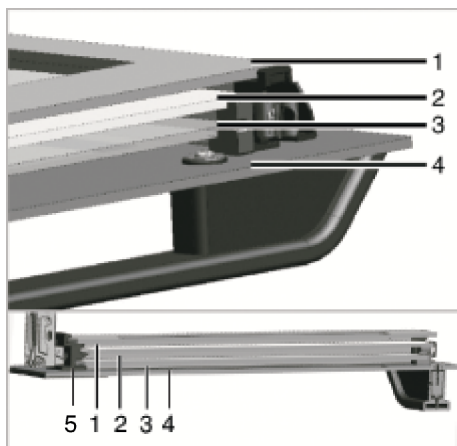
7.8 Skidanje unutrašnjeg stakla sa vrata rerne

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

1. Otvorite vrata rerne.

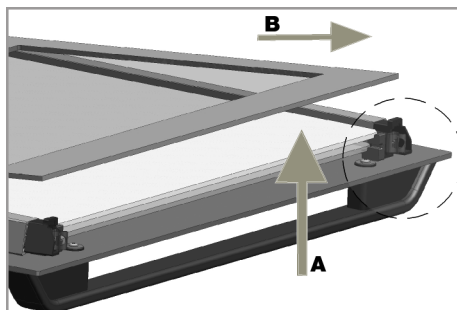


2. Povucite plastični deo pričvršćen na gornjem delu prednjih vrata prema sebi istovremeno pritiskajući na tačke pritiska sa obe strane dela i izvadite ga.



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

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



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



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

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

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



Nakon čišćenja, sva stakla moraju se ponovo sastaviti.

7.9 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 sunđerom i osušite suvom krpom. U slučaju kvara sijalice u rerni, možete zameniti sijalicu prema postupku opisanom u sledećem odeljku.

Zamena sijalice u rerni

Opšta upozorenja

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

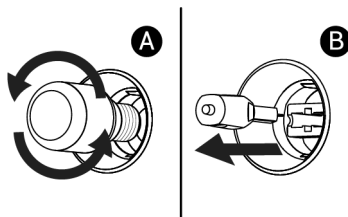
- Ovu rernu napaja sijalica sa žarnom niti snage manje od 40 W, manje od 60 mm visine, manje od 30 mm u prečniku ili halogena lampa sa utičnicom G9 snage manje od 60 W. Sijalice su pogodne za rad na temperaturama iznad 300 °C. Sijalice za rerne su dostupne kod ovlašćenih servisa ili licenciranih tehničara.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

Ako vaša rerna ima okruglu sijalicu:

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



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

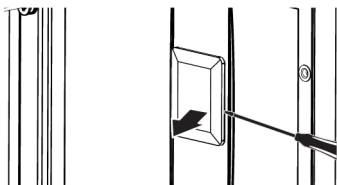


4. Vratite zaštitno staklo.

Ako vaša rerna ima kockastu sijalicu,

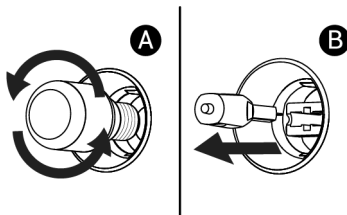
1. isključite uređaj iz struje.

2. Uklonite žičane police kao što je opisano.



3. 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.

8 Rešavanje problema

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

Para se emituje dok rerne radi.

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

Tokom spremanjajhrane 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.

Zvući metala se čuju dok se proizvod zagreva i hladi.

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

Proizvod ne radi.

- Osigurač je možda neispravan ili pregoreo. >>> Proverite osigurače u razvodnoj kutiji. Promenite ih ako je potrebno ili ih ponovo aktivirajte.
- Uređaj ne sme da bude utaknut u utičnicu (s uzemljenjem). >>> Proverite da li je uređaj uključen u utičnicu.

- (Ako na vašem uređaju postoji tajmer) Tasteri na kontrolnoj tabli ne rade. >>> Ako vaš proizvod ima zaključavanje tastera, zaključavanje tastera je možda omogućeno, onemogućite zaključavanje tastera.

Sijalica na rerni nije uključena.

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

Rerna ne greje.

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

- Vrata rerne su možda otvorena. >>>
Obavezno zatvorite vrata rerne. Ako vrata rerne ostanu otvorena više od 5 minuta, podešavanja vremena spremanja hrane biće otkazana, grejači neće raditi i sijalica se neće upaliti.

(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.

Šifre/razlozi grešaka i moguća rešenja

Kodovi grešaka	Razlozi za grešku	Moguća rešenja
Er 5	Greška u komunikaciji sonde za meso	Obratite se ovlašćenom servisu da biste mogli ponovo da kuvate pomoću sonde za meso. Uklonite sondu za meso i podesite dugme za izbor funkcije na isključeno (0) da biste mogli normalno da kuvate bez sonde za meso u rerni. Zatim možete nastaviti sa kuvanjem bez sonde za meso.
Er 1 - Er 7	Greške u komunikaciji	Obratite se ovlašćenom servisu za otklanjanje greške.
Er 8 - Er 27	Greške senzora	Obratite se ovlašćenom servisu za otklanjanje greške.
Er 28 - Er 31	Greške sonde za meso	Obratite se ovlašćenom servisu za otklanjanje greške.
Er 32 - Er 41	Greške u grejanju pećnice	Obratite se ovlašćenom servisu za otklanjanje greške.
Er 42 - Er 58	Greške komponenti pećnice	Obratite se ovlašćenom servisu za otklanjanje greške.
Er 59 - Er 64	Greške na poklopcu pećnice	Obratite se ovlašćenom servisu za otklanjanje greške.
Er 65 - Er 71	Greške u vezi sa parom (u pećnicama sa funkcijom pare)	Obratite se ovlašćenom servisu za otklanjanje greške.
Er 72 - Er 80	Greške vezane za hardver	Obratite se ovlašćenom servisu za otklanjanje greške.
Er 81 - Er 85	Greške u bezbednosti pećnice	Obratite se ovlašćenom servisu za otklanjanje greške.
Er 86 - Er 88	Greške internet veze (u pećnicama sa funkcijom Homevhiz)	Obratite se ovlašćenom servisu za otklanjanje greške.
Er 89 - Er 92	Greške u mikrotalasnoj pećnici (u pećnicama sa mikrotalasnom funkcijom)	Obratite se ovlašćenom servisu za otklanjanje greške.
Er 93 - Er 99	Greške kartice i tajmera	Obratite se ovlašćenom servisu za otklanjanje greške.

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	-	-
Standbi	-	-
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 Sütlüce/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	50
1.8 Uporaba dodatkov	51
1.9 Varnost pri peki	51
1.10 Parni sistem	52
1.11 Varnost pri vzdrževanju in čiščenju	53
1.12 Samodejno čiščenje pri visoki temperaturi (piroliza)	53
2 Navodila v zvezi z varovanjem okolja.....	54
2.1 Direktiva o odpadkih.....	54
2.1.1 Skladnost z direktivo OEEQ in odlaganje odpadnega izdelka	54
2.2 Informacije o embalaži	54
2.3 Priporočila za varčevanje z energijo	54
3 Vaš izdelek	55
3.1 Predstavitev izdelka	55
3.2 Predstavitev upravljalne plošče in njena uporaba	55
3.2.1 Upravljalna plošča	56
3.2.2 Predstavitev upravljalne plošče pečice	56
3.3 Funkcije delovanja pečice.....	56
3.4 Dodatki za izdelek	57
3.5 Uporaba dodatkov k napravi.....	58
3.6 Tehnični podatki	60
4 Prva uporaba	61
4.1 Nastavitev pri prvi uporabi	61
4.2 Prvo čiščenje	61
5 Uporaba pečice	62
5.1 Splošne informacije glede uporabe pečice	62
5.2 Uporaba upravljalne enote pečice	62
5.3 Peka s pomočjo pare	63
5.4 Nastavitve	64

6 Splošne informacije o kuhanju

6.1 Splošna opozorila glede peke v pečici	66
6.1.1 Pekovski izdelki in pečene jedi	67
6.1.2 Meso, ribe in perutnina	69
6.1.3 Žar	70
6.1.4 Peka s pomočjo pare	71
6.1.5 Jedi za preizkus.....	72

7 Vzdrževanje in čiščenje.....

7.1 Splošne informacije o čiščenju	74
7.2 Čiščenje dodatkov	75
7.3 Čiščenje upravljalne plošče.....	75
7.4 Čiščenje notranjosti pečice (območja za peko)	75
7.5 Enostavno čiščenje s paro	76
7.6 Samčiščenje pri visoki temperaturi	77
7.7 Čiščenje vratc pečice.....	79
7.8 Demontaža notranjega stekla vratc pečice	79
7.9 Čiščenje luči v pečici	80

8 Odpravljanje težav

8 Odpravljanje težav	81
-----------------------------------	-----------



1 Varnostna navodila

- V tem razdelku so navedena varnostna navodila, ki jih je treba upoštevati, da se prepreči nevarnost telesnih poškodb ali materialne škode.
- Če izdelek izročite drugi osebi za osebno uporabo ali kot rabljen izdelek, morate priložiti tudi uporabniški priročnik, nalepke izdelka ter druge ustrezne dokumente in dele.
- Naše podjetje ne odgovarja za škodo, ki lahko nastane zaradi neupoštevanja teh navodil.
- Neupoštevanje teh navodil razveljavi morebitno garancijo.
- Namestitev in popravila mora vedno izvesti proizvajalec, pooblaščen 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.
- Ta naprava je namenjena za uporabo do največ 2500 metrov nadmorske višine.
- **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.



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.
- **OPOZORILO:** Med uporabo so dostopne površine izdelka vroče. Otroke držite stran od izdelka.
- Embalažo hranite izven dosega otrok. Obstaja nevarnost poškodb in zadušitve.
- Ko so vrata odprta, nanje ne postavljajte težkih predmetov in otrokom ne dovolite, da na njih sedijo. Pečica se lahko prevrne ali poškoduje tečaje vrat.
- Pred odstranjevanjem obrabljenih in neuporabnih izdelkov:
 1. Odklopite vtič in ga izvlecite iz vtičnice.
 2. Odklopite napajalni kabel in ga odklopite z vtičem iz izdelka.
 3. Sprejmite previdnostne ukrepe, da preprečite otrokom vstop v izdelek.
 4. Otrokom ne dovolite, da se igrajo z izdelkom, ko je v stanju nedejavnosti.



1.3 Električna varnost

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

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

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

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



1.4 Varnost pri transportu

- Pred transportiranjem aparata ga odklopite od električnega omrežja.
- Izdelek je težak, zato naj ga prenašata najmanj dve osebi.
- Za prenašanje ali premikanje aparata ne uporabljajte vrat in/ali ročaja.
- Na napravo ne odlagajte predmetov. Napravo prenašajte navpično.
- Aparata ne prenašajte, če je v njem še voda. Pred prevozom se prepričajte, da v izdelku ni vode.
- Pred prenašanjem aparata ga ovijte s penasto folijo ali debelejšo lepenko ter ga ovijte

z lepilnim trakom. Gibljive dele izdelka trdno pritrdite, da se ne poškodujejo.

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



1.5 Varnost pri namestitvi

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

- Okolica vseh rež za prezračevanje naj bo vedno prosta.
- Da bi se izognili pregrevanju, izdelka ne smete namestiti za okrasnimi pokrovi.
- Če se za območjem namestitve izdelka nahaja plinska cev ali plastična vodovodna cev, je treba zagotoviti, da ne pride do stika med izdelkom in temi komunalnimi vodi. V nasprotnem primeru lahko pride do zmečkanja cevi.
- Če je za mestom, kjer bo izdelek nameščen, vtičnica, je treba zagotoviti, da izdelek ne pride v stik z vtičnico in vtičem, ki je vtaknjen v vtičnico.
- Če so steklena vratca odstranjena ali zlomljena, naprave ne uporabljajte. V nasprotnem primeru obstaja nevarnost poškodb in okoljske škode.
- Ne stopajte na napravo iz kakršnegakoli razloga.
- Nikoli ne uporabljajte izdelka, če zaradi alkohola ali mamil niste prisebni ali imate oslajeno 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.

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.

1.7 Opozorila glede temperature

- **OPOZORILO:** Ko izdelek uporabljate, so izdelek in njegovi dostopni deli vroči. Pazite, da se ne dotikate aparata in grelnikov. Otroci,

mlajši od 8 let, naj se ne približujejo izdelku, razen če so pod stalnim nadzorom.

- V bližini izdelka ne postavljajte vnetljivih/eksplozivnih materialov, saj bodo površine med delovanjem vroče.
- Ko med peko ali ob koncu pečenja odpirate vrata pečice, ohranite razdaljo. Para lahko povzroči opekline dlani, obraza in oči.
- Med delovanjem je izdelek vroč. Pazite, da se ne dotikate vročih delov, notranjosti pečice in grelnikov.
- Pri ravnanju z izdelkom vedno nosite rokavice, odporne na vročino.

1.8 Uporaba dodatkov

- Pomembno je, da ustrezno uporabljate dodatke, ki so priloženi izdelku. Za podrobne informacije glejte razdelek **Uporaba dodatkov**.
- Vrata pečice zaprite šele, ko pribor popolnoma potisnete v prostor za peko, sicer lahko udarijo ob steklo vrat in ga poškodujejo.

1.9 Varnost pri peki

- Bodite previdni pri uporabi alkoholnih pijač v jedeh. Alkohol pri visoki temperaturi izhlapeva in lahko v stiku z vročimi površinami zagori.
 - Ostanke hrane na kuhalnem mestu, na primer olje, se lahko vnamejo. Pred peko očistite te ostanke.
 - Nevarnost zastrupitve s hrano. Ne hranite jedi v pečici več kot 1 uro pred in po peki. V nasprotnem lahko pride do zastrupitve s hrano ali bolezni.
 - V pečici ne grejte zaprtih konzerv ali steklenih kozarcev. Tlak, ki se ustvari v zaprti posodi, lahko povzroči eksplozijo.
 - Ko je pečica v uporabi, pekača, posode ali aluminijaste folije NIKOLI ne postavljajte neposredno na dno pečice. Kopičenje toplote lahko poškoduje dno pečice in celo povzroči poškodbo ohišja pečice ali kuhinjskih tal.
- 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 Parni sistem

- Pri peki s pomočjo pare bo pri odpiranju vratc pečice uhajala para, ki lahko povzroči opekline. Pri odpiranju vratc bodite zelo previdni.
- Če po peki s pomočjo pare vlaga ostane v pečici, lahko povzroči korozijo. Po peki se naj pečica posuši. V pečici ne shranjujte mokre hrane za dalj časa.

- Pri odzemanju hrane iz pečice po peki s pomočjo pare, lahko iz pripomočkov teče vroča tekočina, bodite previdni.
- Pri peki s pomočjo pare dodajte toliko vode, kot to predpisuje tabela za peko.
- 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.
- Med peko ne uporabljajte pripomočkov, ki bi zaradi pare lahko začeli rjaveti.
- Pri vstavljanju posode za vodo, pazite, da vode ne polijete po pečici in drugih delih.
- Za čiščenje stekla sprednjih vrat pečice ne uporabljajte grobih abrazivnih čistil, kovinskih strgal, žične volne ali belilnih sredstev. Ti materiali lahko na steklu pustijo praske in razpoke.
- Pri vsaki peki s pomočjo pare je treba preostalo vodo v posodi izpustiti in očistiti posodo za vodo. Če preostalo vodo v komori uporabite pri naslednji peki, lahko to privede do higienskih težav.



1.12 Samodejno čiščenje pri visoki temperaturi (piroliza)



1.11 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.
- Med samodejnim čiščenjem so površine pečice bolj vroče kot običajno. Otroci naj se ne zadržujejo ob aparatu.
- Vroče površine lahko povzročijo opekline! Med postopkom samodejnega čiščenja se ne dotikajte aparata in otroci naj se ne zadržujejo ob aparatu. Pred odstranjevanjem ostankov počakajte najmanj 30 minut.
- Med samodejnim čiščenjem nastaja dim zaradi zgorevanja ostankov hrane. Med čiščenjem naj bo kuhinja dobro prezračena.

- Pred pričetkom čiščenja očistite zunanje površine pečice in ostanke hrane v pečici s krpo, namočeno z milnico. Iz pečice odstranite ves pribor in vse dodatke. Če uporabljate pribor in dodatke,

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

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

2 Navodila v zvezi z varovanjem okolja

2.1 Direktiva o odpadkih

2.1.1 Skladnost z direktivo OEE0 in odlaganje odpadnega izdelka

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



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

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

Skladnost z direktivo RoHS:

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

2.2 Informacije o embalaži

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

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

2.3 Priporočila za varčevanje z energijo

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

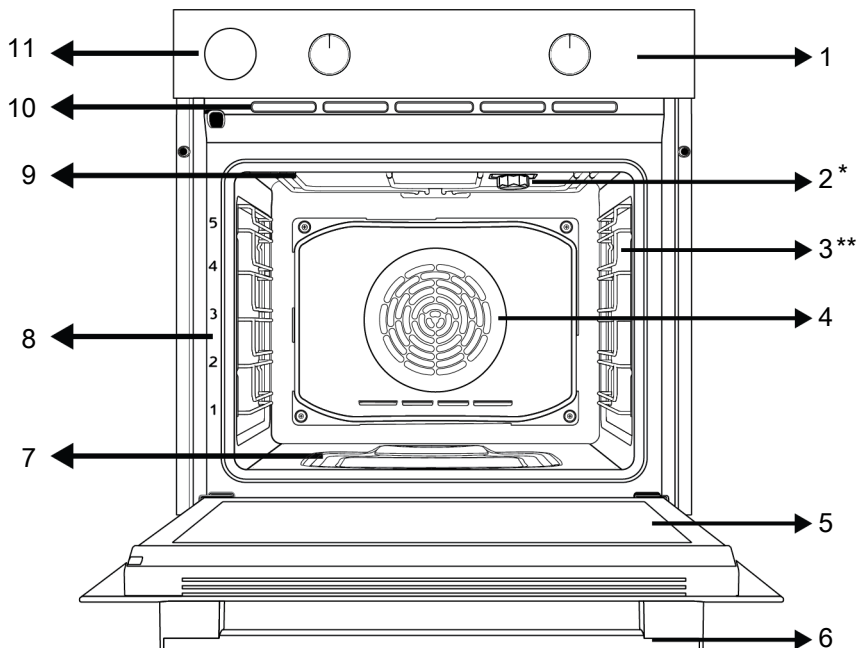
Naslednji predlogi vam bodo v pomoč pri uporabi izdelka na ekološki in energijsko učinkovit način.

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

3 Vaš izdelek

3.1 Predstavitev izdelka

SL



- 1 Upravljalna plošča
- 3 Žične police
- 5 Vratca
- 7 Vodna kad za pripravo jedi s paro
- 9 Zgornji grelnik
- 11 Posoda za vodo

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

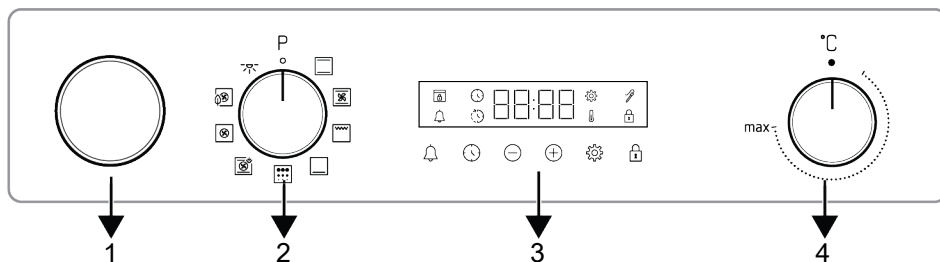
* Odvisno od modela naprave. Vaš aparat morda nima lučke, ali pa se tip in mesto lučke razlikujeta od slike.

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

3.2 Predstavitev upravljalne plošče in njena uporaba

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

3.2.1 Upravljalna plošča



1 Posoda za vodo

3 Časovnik

2 Gumb za izbiro funkcije

4 Gumb za izbiro temperature

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

3.2.2 Predstavitev upravljalne plošče pečice

Gumb za 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 vidite na prikazovalniku časovnika. Pečica se segreva, dokler ne doseže nastavljene temperature in to temperaturo vzdržuje, skrajno desno pa utripa 3-vrstična animacija segrevanja. Ko temperatura pečice doseže nastavljeno vrednost, se ta animacija ustavi in poleg nastavljene vrednosti temperature se neprestano prikazuje simbol "C".

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
	Lučka v pečici	-	V pečici ne deluje noben grelec. Samo lučka v pečici sveti.
	Zgornji in spodnji grelec	40-280	Hrana se hkrati segreva od spodaj in od zgoraj. Primerno za torte, peciva ali peciva in obare v pekačih. Peka se izvaja v samo enem pekaču.
	Spodnji grelec	40-220	Vključen je samo spodnji grelec. Primerno za hrano, ki se jo zapeče spodaj. To funkcijo uporabljajte tudi za enostavno čiščenje s paro.

	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	40-280	Vroč zrak, ki ga segrevata zgornji in spodnji grelec, se s pomočjo ventilatorja enakomerno porazdeli po vsej pečici. Peka se izvaja v samo enem pekaču.
	Grelec ventilatorja	40-280	Vroč zrak, ki ga segreva grelec ventilatorja, se s pomočjo ventilatorja enakomerno porazdeli po vsej pečici. Primerno za peko z več pekači na policah na različnih višinah.
	Grelec ventilatorja Eko	160-220	Da bi prihranili energijo, lahko uporabite to funkcijo namesto uporabe "Grelec ventilatorja" v območju 160–220 °C. Ampak; čas kuhanja bo nekoliko daljši.
	Funkcija »3D«	40-280	Delujejo zgornji grelec, spodnji grelec in grelec ventilatorja. Hrana se z vseh strani segreva hitro in enakomerno. Peka se izvaja v samo enem pekaču. Tudi ta funkcija se mora uporabljati pri pripravi jedi s pomočjo pare.
	Poln žar	40-280	Deluje večji žar grelec na zgornji površini pečice. Primerno za peko na žaru večjih količin hrane.
	Piroliza	-	Uporablja se za samodejno čiščenje pečice pri visoki temperaturi. Specifikacije za to funkcijo najdete v razdelku za vzdrževanje in čiščenje.

3.4 Dodatki za izdelek

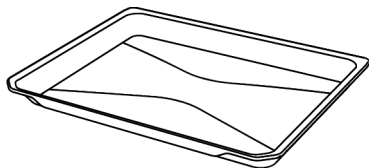
Vaša naprava ima lahko različne dodatke. V tem razdelku bodo opisani dodatki in njihova pravilna uporaba. Obseg dodatkov je odvisen od modela naprave. Vsi dodatki, opisani v uporabniškem priročniku, morda za vaš izdelek niso na voljo.



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

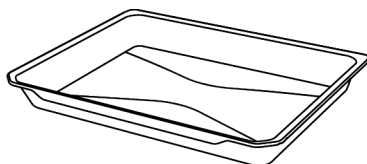
Standardni pekač

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



Globoki pekač

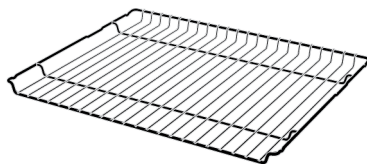
Uporablja se za pecivo, peko večjih kosov, sočno hrano ali za prestrezanje maščobe pri peki na žaru.



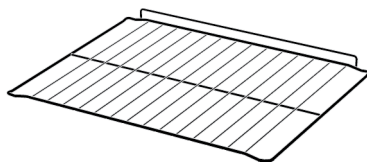
Žična rešetka

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

Na modelih z žičnimi policami :



Na modelih brez žičnih polic :

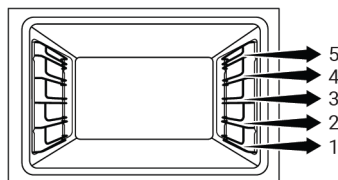


3.5 Uporaba dodatkov k napravi

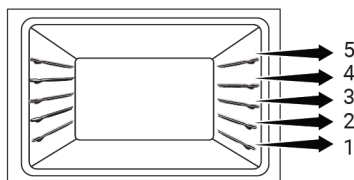
Police za pekače

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

Na modelih z žičnimi policami :



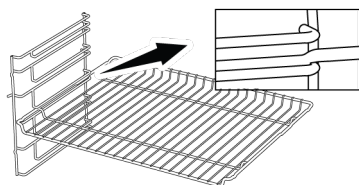
Na modelih brez žičnih polic :



Postavitev žične rešetke na police

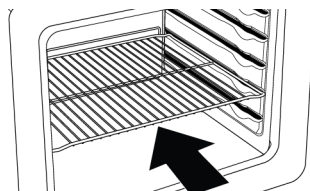
Na modelih z žičnimi policami :

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



Na modelih brez žičnih polic :

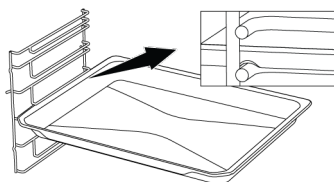
Pomembno je, da rešetko pravilno namestite v pečico. Pri vstavljanju rešetke pazite na njeno orientacijo. Ko postavljate rešetko na zeleno polico, mora biti odprti del spredaj.



Postavitev pekača na police

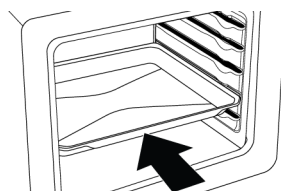
Na modelih z žičnimi policami :

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



Na modelih brez žičnih polic :

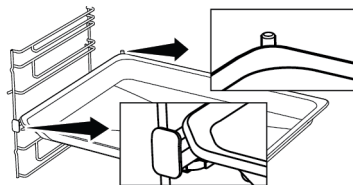
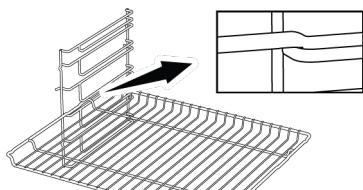
Pomembno je, da pekač pravilno položite na stransko polico. Pri vstavljanju pekača pazite na njegovo orientacijo. Ko postavljate pekač na zeleno polico, mora biti del z ročajem spredaj.



Delovanje zaustavljala žične rešetke

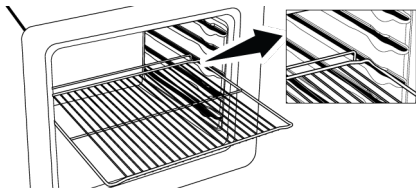
Predvidena je funkcija zaustavljala, ki preprečuje, da bi žična rešetka zdrsnila z žične police. S to funkcijo je odzemanje jedi iz pečice lažje in varnejše. Ko odstranjujete žično rešetko, jo potegnite naprej, dokler ne doseže zaustavljala. Da ga v celoti odstranite, jo povlecite čez zaustavljalo.

Na modelih z žičnimi policami :



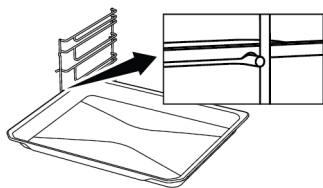
SL

Na modelih brez žičnih polic :



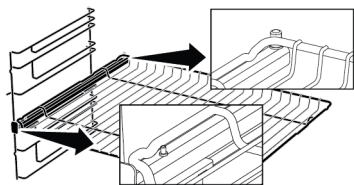
Funkcija zaustavitve pekača - Na modelih z žičnimi policami

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



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

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



3.6 Tehnični podatki

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

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

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



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



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



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

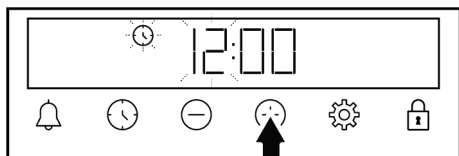
4 Prva uporaba

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

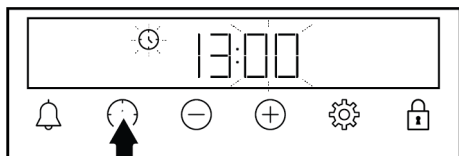
4.1 Nastavitev pri prvi uporabi

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

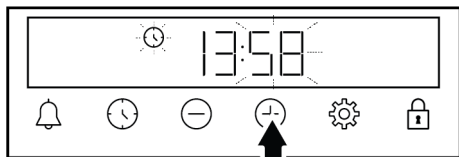
1. Po prvem vklopu pečice bosta na zaslonu utripala prikaz časa »12:00« in simbol ⌚.
2. Nastavite čas s tipkama (+)/(-).



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



4. Pritisnite tipki (+)/(-), da nastavite minute.



5. Potrdite nastavev s pritiskom tipke ⌚.
- ⇒ 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.

4.2 Prvo čiščenje

1. Odstranite vso embalažo.
2. Iz pečice odstranite vse priložene dodatke.
3. Aparat naj deluje 30 minut, nato ga izklopite. Pri tem vsi ostanki in sloji, ki so v pečici ostali po proizvodnji zgorejo in se pečica očisti.
4. Ko vključite aparat, nastavite najvišjo možno temperaturo in način delovanja, pri katerem so vključeni vsi grelci vašega aparata. Glejte razdelek Funkcije delovanja pečice. V naslednjem razdelku boste izvedeli, kako lahko upravljate pečico.
5. Počakajte, da se pečica ohladi.
6. Obrišite površine aparata z vlažno krpo ali gobico in jih nato obrišite s suho krpo.

Pred uporabo dodatkov:

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

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

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

5 Uporaba pečice

5.1 Splošne informacije glede uporabe pečice

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

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

Pri nekaterih funkcijah peke se lučka ne vklopi zaradi varčevanja z energijo. Če želite, da lučka ves čas sveti, z gumbom za izbiranje funkcij izberite način Lučka v pečici.

5.2 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 prekliče. Treba bo znova nastaviti program.
- Med prilagajanjem nastavitv ustrezni simboli na zaslonu utripajo. Počakajte trenutek, da se nastavev shrani.
- Če ste izvedli katero od nastavitv peke, ure ni mogoče prilagoditi.

- Če je ob začetku peke nastavljen čas peke, bo na zaslonu prikazan preostali čas.
- Če je nastavljen čas peke ali končni čas peke, lahko samodejno prekličete nastavev z daljšim pritiskom tipke ⌚.

Vklop pečice

Ko z gumbom za izbiro funkcije izberete želeno 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 peka z izbiro temperature in funkcije delovanja pečice

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



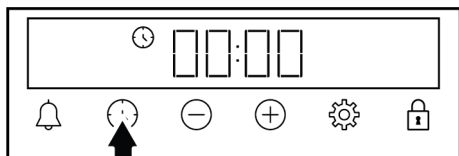
1. Z gumbom za izbiro funkcije izberite zeleni način delovanja.
 2. Z gumbom za temperaturo nastavite zeleno temperaturo peke.
- ⇒ Vaša pečica bo takoj začela delovati pri izbrani funkciji in na zaslonu se prikažeta temperatura in ⌚. Na zaslonu se prikažeta nastavljena temperatura in animacija s 3 črticami. Nato se prikazuje čas, ki je pretekel od začetka peke. Ko temperatura v notranjosti pečice doseže nastavljeno vrednost, simbol ⌚ izgine in oglasi se zvočno opozorilo. Animacija s 3 črticami na zaslonu se ustavi in poleg vrednosti temperature je fiksno prikazan simbol C. Pečica se ne izključi

samodejno, saj pri ročni nastavitvi ne vnesete časa peke. Po končani peki jo morate izključiti sami. Ko je peka končana, izklopite pečico tako, da obrnete gumb za izbiro funkcije in gumb za temperaturo v položaj za izklop (navzgor).

Peka z nastavitvijo časa peke:

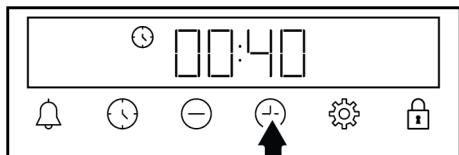
Izberite temperaturo, način delovanja in na programski uri nastavite čas peke, pečica se bo po iztečenem času peke samodejno izključila.

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



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

3. S tipkama / nastavite čas peke.



-  V prvih 15 minutah čas peke narašča v korakih po 1 minuto, po 15 minutah pa 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 . Prikažejo se odštevanje časa peke in nastavljena vrednost temperature ter animacija s 3

črticami. Ko temperatura v notranjosti pečice doseže nastavljeno vrednost, simbol  izgine in oglasi se zvočno opozorilo. Animacija s 3 črticami na zaslonu se ustavi in poleg vrednosti temperature je fiksno prikazan simbol C.

5. Ko se nastavljeni čas peke izteče, se na zaslonu prikaže sporočilo »End« (Konec), utripa simbol  in časovnik predvaja zvočno opozorilo.
6. Opozorilni zvok se oddaja dve minuti. Z dotikom katere koli tipke ustavite zvočno opozorilo. 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).

5.3 Peka s pomočjo pare

Vaša pečica ima funkcijo peke s pomočjo pare. S pomočjo pare boste dosegli boljše rezultate peke. Peka s pomočjo pare zagotavlja, da bodo površine pekovskih izdelkov svetlejšje, skorja bolj hrustljava in volumen bo večji. Para hkrati zmanjšuje izgubo vlage iz jedi, npr. pri mesu, ki je pri peki s pomočjo pare bolj sočno in okusnejše.

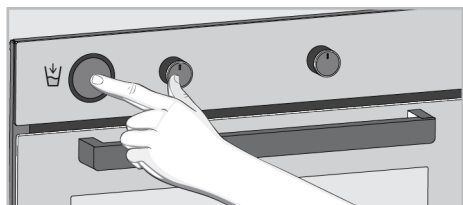
Splošna opozorila

- Peka s pomočjo pare je mogoče samo v funkcijah peke s pomočjo pare, ki so navedene v priročniku.
- Prostornina posode za vodo je 250 ml. V posodo za vodo ne dolijte več kot 250 ml.
- Ko se vrata pečice odprejo, lahko kondenz, ki nastane na vratih pečice med peko s pomočjo pare, kaplja naokoli. Takoj ko odprete vrata pečice, obrišite kondenz.

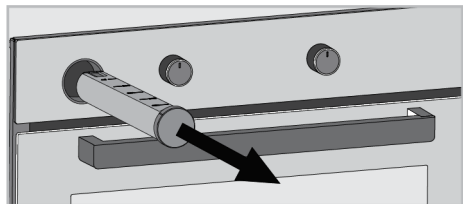
- Držite se stran, ko odpirate vrata pečice, saj lahko med in po peki s pomočjo pare uhajata para in toplota. Para lahko povzroči opekline dlani, obraza in oči.
- Če voda ostane v pečici po vsaki peki s paro, preostalo vodo posušite s suho krpo, ko se pečica V nasprotnem primeru lahko zaradi ostanka vode pride do nastanka vodnega kamna.
- Če ima vaš izdelek sondo za meso, se pred kuhanjem s paro prepričajte, da je pokrov sonde za meso zaprt. V nasprotnem primeru lahko pride do uhajanja pare iz vtičnice sonde za meso.

Za peko s pomočjo pare:

1. Preglejte tabelo za peko s pomočjo pare in nastavite način delovanja, temperaturo in čas glede na jed, ki jo želite pripraviti, nato pa pričnite s peko. Za jedi, ki niso v tabeli, lahko nastavite količino vode, temperaturo, način delovanja in čas.
2. Pekač položite na priporočeno polico v pečici.
3. Ko nastopi čas za dolivanje vode, v skladu s tabelo peke, pritisnite posodo za vodo na upravljalni plošči.



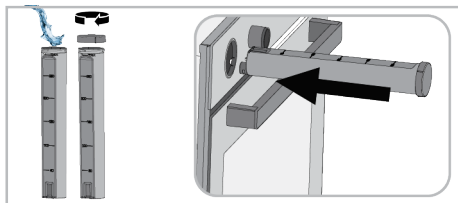
4. Odstranite posodo za vodo iz ležišča.



5. Odprite pokrov posode za vodo in jo napolnite z vodo v količini, navedeni v tabeli za peko.



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.



6. Zaprite pokrov in vstavite posodo za vodo v svoje ležišče. Posodo za vodo potisnite do konca navznoter.
 - ⇒ Voda v posodi za vodo začne počasi teči na dno pečice, kar vaši hrani zagotovi pomoč s paro.
7. Ko je hrana pečena, izključite pečico, tako prestavite gumb za izbiro funkcije in gumb za temperaturo v položaj za izklop.



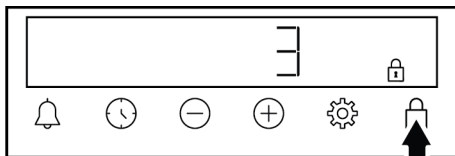
Če voda ostane v pečici po vsaki peki s paro, preostalo vodo posušite s suho krpo, ko se pečica V nasprotnem lahko preostala voda povzroči nabiranje vodnega kamna.

5.4 Nastavitve

Aktiviranje zaklepanja tipk

Z uporabo funkcije varovanja 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.

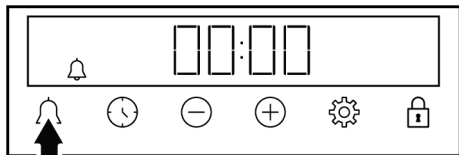
Nastavitev alarma

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.

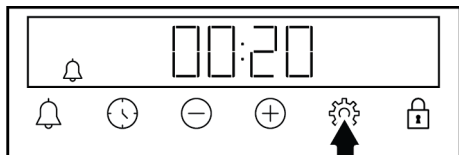


Najdaljši čas alarma, ki ga lahko nastavite, je 23 ur in 59 minut.

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



2. S tipkama / 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.

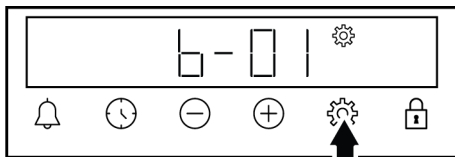
⇒ Opozorilni zvok se utiša in na zaslonu se prikaže trenutni čas.

Preklic opozorila

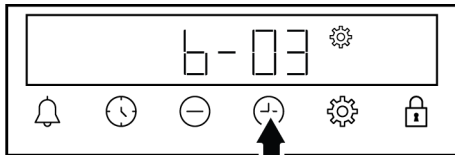
1. Držite tipko  dokler se na zaslonu ne prikaže simbol  za ponastavitev časa alarma. Držite tipko  dokler se na zaslonu ne prikaže simbol **00:00**.
2. Alarm lahko prekličete tudi tako, da dalj časa držite tipko .

Prilagoditev glasnosti

1. Držite tipko  dokler se na zaslonu ne prikaže ena od vrednosti **b-01-b-02-b-03** in simbol .



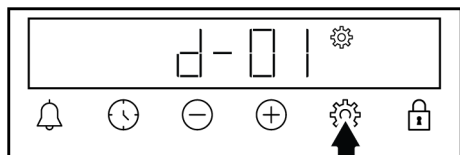
2. S tipkama / nastavite glasnost. (**b-01-b-02-b-03**)



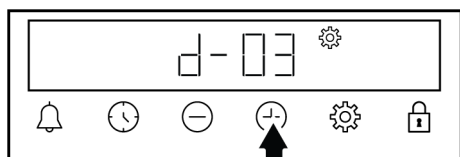
⇒ Dotaknite se tipke  za potrditev ali počakajte in se ne dotaknite nobene tipke. Čez nekaj časa postane nastavljena glasnost aktivna.

Nastavitev svetlosti zaslona

1. Držite tipko , dokler se na zaslonu ne prikaže ena od vrednosti **d-01-d-02-d-03** in simbol .



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



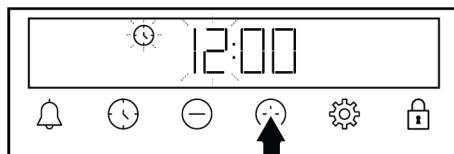
⇒ Dotaknite se tipke  za potrditev ali počakajte in se ne dotaknite nobene tipke. Čez nekaj časa postane nastavljena svetlost aktivna.

Nastavitev časa

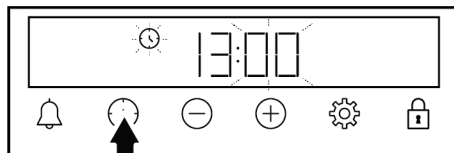
Spreminjanje nastavljene ure na pečici:

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

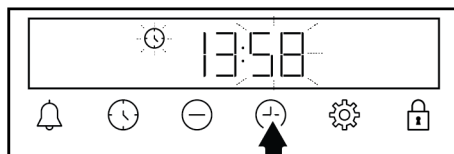
2. Nastavite čas s tipkama $\oplus/\ominus$.



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



4. Pritisnite tipki $\oplus/\ominus$, da nastavite minute.



5. Potrdite nastavev s pritiskom tipke .

⇒ Čas je nastavljen in simbol na zaslonu izgine.

6 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.

6.1 Splošna opozorila glede peke v pečici

- Ko odprete vratca pečice med ali po peki, iz nje uhaja vroča para. Para lahko povzroči opekline dlani, obraza in oči. Ko odpirate vratca pečice, se držite stran.
- Intenzivna para, ki se ustvarja med peko, lahko v notranjosti in izven pečice ter na delih pohištva nad pečico kondenzira zaradi temperaturne razlike. To je običajen fizikalni pojav.

- Temperatura in čas peke sta odvisna od vrste jedi, recepta in količine hrane. Zato so te vrednosti navedene zgolj kot priporočena območja.
- Pred pričetkom peke iz pečice vedno odstranite dodatke, ki jih ne potrebujete. Če v pečici pustite dodatke, jed morda ne bo pripravljena pravilno.
- Za jedi, ki jih boste pripravili po lastnih receptih, lahko upoštevate vrednosti v tabeli za podobne jedi.
- Z uporabo priloženih dodatkov si boste znatno olajšali pripravo jedi. Vedno upoštevajte opozorila in informacije, ki jih podaja proizvajalec posode.
- Papir za peko odrežite na primerno velikost glede na velikost posode, v kateri ga boste uporabili. Papir za peko, ki visi čez rob posode, se lahko vname in

poslabša kakovost pripravljenih jedi.

Papir za peko uporabljajte samo v zanj določenem temperaturnem območju.

- Za pravilno pripravo jedi položite posodo na priporočeno višino police. Med peko ne spreminjajte višine police.

6.1.1 Pekovski izdelki in pečene jedi

Splošne informacije

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

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

Nasveti za peko tort

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

Nasveti za pecivo

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

Tabela za pripravo peciva in drugih jedi v pečici

Priporočila za peko v samo enem pekaču

Hrana	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribli.)
Pecivo na pekaču	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec	3	180	30 ... 45
Pecivo v modelu	Model za torto za na žično polico **	Grelec ventilatorja	2	180	30 ... 40
drobno pecivo	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec	3	160	25 ... 35

Hrana	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
drobno pecivo	Standardni pekač *	Grelec ventilatorja	Na modelih z žičnimi policami : 3 Na modelih brez žičnih polic : 2	150	25 ... 35
Biskvit	Okrogli model za torto, premera 26 cm, s sponko za žično polico **	Zgornji in spodnji grelec	2	150	30 ... 40
Biskvit	Okrogli model za torto, premera 26 cm, s sponko za žično polico **	Grelec ventilatorja	2	155	30 ... 40
Piškoti	Pekač za pecivo *	Zgornji in spodnji grelec	3	170	25 ... 40
Piškoti	Pekač za pecivo *	Grelec ventilatorja	3	170	20 ... 30
Keksi	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec	2	200	30 ... 40
Keksi	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	2	180	35 ... 45
Keksi	Standardni pekač *	Grelec ventilatorja	2	180	30 ... 40
Kruhek	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec	2	200	20 ... 35
Kruhek	Standardni pekač *	Grelec ventilatorja	3	180	20 ... 30
Cel kruh	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec	3	200	30 ... 45
Cel kruh	Standardni pekač *	Grelec ventilatorja	3	200	30 ... 40
Lazanja	Steklena/kovinska pravokotna posoda na žični polici **	Zgornji in spodnji grelec	2 ali 3	200	30 ... 45
Jabolčna pita	Črni okrogli kovinski model premera 20 cm, za na žično polico **	Zgornji in spodnji grelec	2	180	50 ... 70
Jabolčna pita	Črni okrogli kovinski model premera 20 cm, za na žično polico **	Grelec ventilatorja	3	170	50 ... 65
Pica	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec	2	250	5 ... 15

Za vse vrste hrane je priporočljivo predgrevanje.

*Ti dodatki vaši napravi morda niso priloženi.

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

Predlogi za peko z dvema pekačema

Hrana	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
drobno pecivo	2-Standardni pekač * 4-Pekač za pecivo *	Grelec ventilatorja	2 - 4	Na modelih z žičnimi policami :150 Na modelih brez žičnih polic :140	Na modelih z žičnimi policami : 25 ... 40 Na modelih brez žičnih polic : 30 ... 45
Pišskoti	2-Standardni pekač * 4-Pekač za pecivo *	Grelec ventilatorja	2 - 4	170	25 ... 35
Keksi	1-Standardni pekač * 4-Pekač za pecivo *	Grelec ventilatorja	1 - 4	180	35 ... 45
Kruhek	2-Standardni pekač * 4-Pekač za pecivo *	Grelec ventilatorja	2 - 4	180	20 ... 30

Za vse vrste hrane je priporočljivo predgrevanje.

*Ti dodatki vaši napravi morda niso priloženi.

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

Tabela z nasveti za peko z načinom delovanja "Grelec ventilatorja Eko"

- Pri uporabi funkcije "Grelec ventilatorja Eko" po začetku peke ne spreminjajte nastavitve temperature.

- Pri peki v načinu "Grelec ventilatorja Eko" ne odpirajte vrat pečice. Če vratc ne odpirate, je temperatura v notranjosti optimizirana za varčevanje z energijo in ta temperatura se lahko razlikuje od temperature, prikazane na zaslonu.
- V načinu "Grelec ventilatorja Eko" ne predgrevajte pečice.

*Ti dodatki vaši napravi morda niso priloženi.

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

6.1.2 Meso, ribe in perutnina

Pomembno glede peke na žaru

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

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

Tabela za pripravo mesa, rib in perutnine

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

Za vse vrste hrane je priporočljivo predgrevanje.

*Ti dodatki vaši napravi morda niso priloženi.

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

6.1.3 Žar

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

Splošna opozorila

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

Pomembno glede peke na žaru

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

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

Tabela peke na žaru

Hrana	Uporabljen pribor	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
Ribe	Žična rešetka	4 - 5	250	20 ... 25
piščančji kosi	Žična rešetka	4 - 5	250	25 ... 35
mesne kroglice (teletina) - 12 količina	Žična rešetka	4	250	20 ... 30
jagnječje zarezbrnice	Žična rešetka	4 - 5	250	20 ... 25
Zrezek - (mesne kocke)	Žična rešetka	4 - 5	250	25 ... 30
Telečje zarezbrnice	Žična rešetka	4 - 5	250	25 ... 30
Gratinirana zelenjava	Žična rešetka	4 - 5	220	20 ... 30
Toast	Žična rešetka	4	250	1 ... 3

Za pripravo hrane na žaru priporočamo 5 minut predgrevanja.
Po 1/2 skupnega časa peke na žaru obrnite kose hrane.

6.1.4 Peka s pomočjo pare

Splošne informacije

- Peka s pomočjo pare je mogoče samo v funkcijah peke s pomočjo pare, ki so navedene v priročniku. Za peko s pomočjo pare glejte razdelek Funkcije delovanja pečice.
- Tabela z nasveti za peko vsebuje priporočila, ki jih je preizkusil proizvajalec. Za jedi, ki niso v tabeli, lahko nastavite količino vode, temperaturo, funkcijo peke s pomočjo pare in čas.
- Peko s pomočjo pare izvajajte s samo enim pekačem.

Priporočila za peko v samo enem pekaču - Funkcija »3D«

Hrana	Uporabljen pribor	Položaj police	Temperatura (°C)	Količina vode, ki jo je treba uporabiti (ml)	Čas dovajanja vode (minut)**	Čas peke (minut, pribl.)	Približna teža hrane (g)
Cel kruh	Standardni pekač *	2	200	200	po predgrevanju	30 ... 40	820
Ocvrt piščanec (1,8-2 kg)	Žična rešetka * Postavite pekač na spodnjo polico.	2	25 minut 250/maks, po 190	250	25	60 ... 70	2000
Rebra (samostojen kos)	Standardni pekač *	3	180	250	15	40 ... 55	1000

Hrana	Uporabljen pribor	Položaj police	Temperatura (°C)	Količina vode, ki jo je treba uporabiti (ml)	Čas dovajanja vode (minut)**	Čas peke (minut, pribl.)	Približna teža hrane (g)
Jagnječja krača z zelenjavo	Standardni pekač *	3	170	250+250***	po predgrevanju	90 ... 110	2000
Kvašeno pecivo	Standardni pekač *	3	180	100	po predgrevanju	25 ... 35	1200
Skutna torta	Standardni pekač *	3	120	150	pred predgrevanje m	50 ... 60	1450
Piščančja bedrca	Standardni pekač *	3	200	150	po predgrevanju	25 ... 35	800
Pečen krompir	Standardni pekač *	3	190	150	25	45 ... 55	500
Kruh za hamburgerje	Standardni pekač *	3	180	150	po predgrevanju	20 ... 30	800
Losos z zelenjavo	Standardni pekač *	3	180	100	po predgrevanju	25 ... 35	500
* Ti dodatki vaši napravi morda niso priloženi.							
** Prikazuje čas, ki je potekel po pregrevanju.							
*** Po pol časa priprave dodajte še 250 ml vode.							

6.1.5 Jedi za preizkus

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

Tabela za pripravo preizkusnih jedi

Priporočila za peko v samo enem pekaču

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

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 **	Grelec ventilatorja	2	155	30 ... 40
Jabolčna pita	Črni okrogli kovinski model premera 20 cm, za na žično polico **	Zgornji in spodnji grelec	2	180	50 ... 70
Jabolčna pita	Črni okrogli kovinski model premera 20 cm, za na žično polico **	Grelec ventilatorja	3	170	50 ... 65

Za vse vrste hrane je priporočljivo predgrevanje.

*Ti dodatki vaši napravi morda niso priloženi.

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

Predlogi za peko z dvema pekačema

Hrana	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
drobno pecivo	2-Standardni pekač * 4-Pekač za pecivo *	Grelec ventilatorja	2 - 4	Na modelih z žičnimi policami :150 Na modelih brez žičnih polic :140	Na modelih z žičnimi policami : 25 ... 40 Na modelih brez žičnih polic : 30 ... 45
Piškoti shortbread	2-Standardni pekač * 4-Pekač za pecivo *	Grelec ventilatorja	2 - 4	140	15 ... 25

Za vse vrste hrane je priporočljivo predgrevanje.

*Ti dodatki vaši napravi morda niso priloženi.

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

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 ... 3

Za pripravo hrane na žaru priporočamo 5 minut predgrevanja.

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

7 Vzdrževanje in čiščenje

SL

7.1 Splošne informacije o čiščenju

Splošna opozorila

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

Površine iz nerjavečega jekla

- Za čiščenje površin in ročajev iz nerjavečega jekla ne uporabljajte kislin ali čistil, ki vsebujejo klor.

- Površine iz nerjavečega jekla lahko sčasoma spremenijo barvo. To je običajno. Po vsaki uporabi očistite z uporabo čistila, primerne za površine iz nerjavečega jekla.
- Očistite z mehko krpo, namočeno v milnico z blagim neabrazivnim čistilom, primernim za površine iz nerjavečega jekla, in brišite samo v eni smeri.
- Čim prej odstranite vodni kamen, olje, škrob, mleko in madeže od beljakovin s steklenih površin in površin iz nerjavečega jekla. Madeži lahko čez dalj časa povzročijo rjavenje.
- Čistila, ki jih popršite ali nanesete na površino, je treba čim prej pobrisati. Ostanki 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 ga priporoča spletna stran vaše blagovne znamke, in čistilno gobico, ki ne povzroča prask. Ne uporabljajte zunanjih čistilnikov.

Elektroforetično lakirane površine

- Stranske stene pečice so lahko zaščitene z emajlom ali elektroforetičnim lakom. To je odvisno od modela.
- Površine, zaščitene z elektroforetičnim lakom, imajo rahlo motno in porozno površino. Teh površin ni treba čistiti.

- Zahvaljujoč svoji porozni strukturi lahko površine, zaščitene z elektroforetičnim lakom, vpijajo olja in se pričnejo svetiti, ko so nasičene. V tem primeru je treba te dele zamenjati.

Steklene površine

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

Plastični deli in barvane površine

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

7.2 Čiščenje dodatkov

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

7.3 Čiščenje upravljalne plošče

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

7.4 Čiščenje notranjosti pečice (območja za peko)

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

Čiščenje stranskih sten pečice

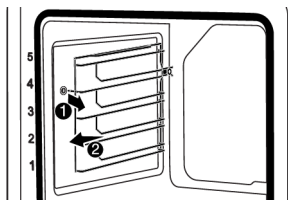
Stranske stene pečice so lahko zaščitene z emajlom ali elektroforetičnim lakom. To je odvisno od modela. Pri modelih z elektroforetično lakiranimi površinami si oglejte razdelek Elektroforetično zaščitene stene.

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.

Čiščenje posode za vodo na dnu pečice

V posodi za vodo na dnu pečice se lahko pojavijo madeži zaradi vodnega kamna, odvisno od pogostosti peke s pomočjo pare in parnega čiščenja ter trdote uporabljene vode.

Če želite odstraniti vodni kamen, ki se lahko pojavi v posodi za vodo na dnu pečice po postopku peke s pomočjo pare ali parnega čiščenja, po vsakih 2 ali 3 takšnih postopkih:

1. vlijte 350 ml belega kisa (kislost kisa ne sme presegati 6 %) v posodo za vodo na dnu pečice.



2. Počakajte vsaj 30 minut, da kis razgradi ostanke vodnega kamna pri sobni temperaturi.
3. Očistite posodo za vodo z mehko vlažno krpo in suho krpo.



Za čiščenje posode za vodo na dnu pečice ne uporabljajte čistil, ki vsebujejo kisline ali kloride.

Vodnega kamna, ki se lahko pojavi v posodi za vodo na dnu pečice, ne čistite s strganjem. Lahko poškodujete dno izdelka.

Da bi povečali učinkovitost odstranjevanja kamna v koritu za vodo, poleg omenjenih ukrepov za odstranjevanje vodnega kamna po vsakih 10 uporabah izvedite naslednje:

Izberite način delovanja, pri katerem deluje spodnji grelnik in pustite pečico delovati pri 100 °C za 2-3 minute. Nato izključite pečico in nanesite sprej za čiščenje pečice in žara, ki je priporočen na spletnem mestu blagovne znamke vašega aparata, v korito za vodo na dnu pečice ter ga pustite učinkovati 5 minut. Po 5 minutah obrišite korito za vodo na dnu pečice z vlažno krpo iz mikrovlaknen in ga osušite.

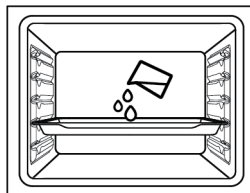
7.5 Enostavno čiščenje s paro

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

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



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.



Pri funkciji enostavnega čiščenja s paro dodana voda izpareva in se kondenzira na notranjih stenah in vratcih pečice ter tako zmehča 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.



7.6 Samčiščenje pri visoki temperaturi

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

Splošna opozorila



Vročje površine lahko povzročijo opekline!

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

- Pred uporabo funkcije pirolize odstranite vse dodatke, teleskopsko polico in stranske police (če so vgrajene). Če jih ne odstranite, se lahko poškodujejo.
- Če uporabljate pribor in dodatke, odporne na pirolizo (odporne na visoko temperaturo pri samodejnem čiščenju), jih lahko pustite v pečici. V poglavju o dodatkih je določeno, ali je vaša dodatna oprema piroadporna ali ne. Če ni določeno drugače, dodatki niso odporni na visoke temperature. Pred čiščenjem jih je treba odstraniti iz pečice, da se izognete škodi.
- Ne čistite tesnila vrat. Tesnilo vrat iz steklenih vlaken je zelo občutljivo in se zlahka poškoduje. Če se tesnilo vrat poškoduje, naj ga pooblaščen servis zamenja z novim.
- Preden izberete funkcijo samočiščenja pri visoki temperaturi, izpraznite posodo z vodo. Ker bo med čiščenjem temperatura v pečici zelo visoka, bi lahko prisotnost vode v pečici povzročila sikanje pare in poškodbe notranjih površin pečice.

Da zaženete funkcijo pirolize:

1. Iz pečice odstranite ves pribor. Pri modelih z žičnimi policami odstranite žične police.
2. Pred pričetkom čiščenja očistite zunanje površine pečice in ostanke hrane v pečici s krpo, namočeno z milnico.
3. Izberite funkcijo pirolize (Piroliza).

⇒ Na zaslonu utripa "**P2:00**". Če je vaš aparat opremljen s funkcijo Eko pirolize, bo najprej za 2 sekundi prikazano sporočilo "**Pro**" in nato bo utripalo sporočilo **P2:00**.



Če se sporočili "**Pro**" in nato "**ECO**" ne prikažeta na zaslonu, vaš aparat ni opremljen s funkcijo Eko pirolize.

4. Gumb za temperaturo nastavite na najvišjo temperaturo "**max**".

5. Ko se zažene funkcija pirolize, sporočilo **P2:00** sveti stalno in začne se odštevanje. Na zaslonu se prikaže čas pirolize (2 uri). Časa ni mogoče spreminjati.
6. Ko pečica pri postopku pirolize doseže določeno temperaturo, se na časovniku prikaže simbol  in vrat pečice ni več mogoče odpreti. Dokler se izvaja čiščenje in so vratca zaklenjena, jih ne odpirajte na silo. Lahko jih odprete šele, ki na zaslonu ni več prikazan simbol ključavnice.
7. Ko je čiščenje končano, se na zaslonu prikaže **"End"**.
8. Ko se na zaslonu prikaže sporočilo **"End"**, izključite funkcijo in prestavite gumb za nastavev temperature v položaj 0 (izključeno), da se postopek zaključi.
9. Ko na zaslonu simbol  izgine, odstranite ostanke z mešanico vode in kisa.
- 10.Z dotikom katere koli tipke ustavite zvočno opozorilo.



Ko je funkcija pirolize končana, bodo vrata pečice ostala zaklenjena, dokler se pečica ne ohladi na primerno temperaturo. Če želite med tem postopkom peči, se prikaže **"H"** in uporaba pečice ni dovoljena.

Funkcija samočiščenja pri visoki temperaturi cleaning function with high temperature – Eko piroliza (Odvisno od modela naprave. Morda ni na voljo pri vašem aparatu.)

- ✓ Če pečica ni zelo umazana, priporočamo uporabo funkcije funkcije Piroliza - varčni način. Funkcija Piroliza - varčni način porabi manj časa kot funkcija Piroliza. Če je pečica zelo umazana, funkcija Piroliza - varčni način morda ne bo zadostovala. V tem primeru jo očistite s funkcijo Piroliza.

1. Iz pečice odstranite ves pribor. Pri modelih z žičnimi policami odstranite žične police.
2. Pred pričetkom čiščenja očistite zunanje površine pečice in ostanke hrane v pečici s krpo, namočeno z milnico.
3. Izberite funkcijo pirolize (Piroliza).
 - ⇒ Na zaslonu sta za pribl. 2 sekundi prikazani sporočili **"P2:00"** in **"Pro"** in nato prične utripati sporočilo **P2:00**.
4. Dotaknite se tipke $\oplus$ ali $\ominus$.
 - ⇒ Na zaslonu je za pribl. 2 sekundi prikazano sporočilo **"ECO"** in nato prične utripati sporočilo **P1:30**.
5. Gumb za temperaturo nastavite na najvišjo temperaturo **"max"**.
6. Ko se zažene funkcija pirolize, sporočilo **P1:30** zasveti in začne se odštevanje. Na zaslonu se prikaže čas pirolize (1,5 uri). Časa ni mogoče spreminjati.
7. Ko pečica pri postopku pirolize doseže določeno temperaturo, se na časovniku prikaže simbol  in vrat pečice ni več mogoče odpreti. Dokler se izvaja čiščenje in so vratca zaklenjena, jih ne odpirajte na silo. Lahko jih odprete šele, ki na zaslonu ni več prikazan simbol ključavnice.
8. Ko je čiščenje končano, se na zaslonu prikaže **"End"**.
9. Ko se na zaslonu prikaže sporočilo **"End"**, izključite funkcijo in prestavite gumb za nastavev temperature v položaj 0 (izključeno), da se postopek zaključi.
- 10.Ko na zaslonu simbol  izgine, odstranite ostanke z mešanico vode in kisa.
- 11.Z dotikom katere koli tipke ustavite zvočno opozorilo.

- i** Ko je funkcija pirolize končana, bodo vrata pečice ostala zaklenjena, dokler se pečica ne ohladi na primerno temperaturo. Če želite med tem postopkom peči, se prikaže "H" in uporaba pečice ni dovoljena.

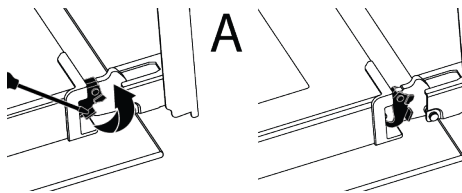
7.7 Čiščenje vratc pečice

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.

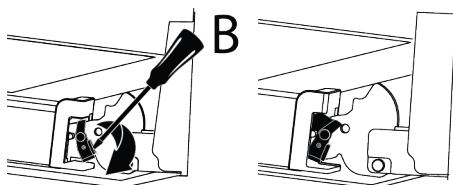
- i** Za čiščenje vratc in stekla pečice ne uporabljajte grobih abrazivnih čistil, kovinskih strgal, jeklene volne ali belil.

Demontaža vratc pečice

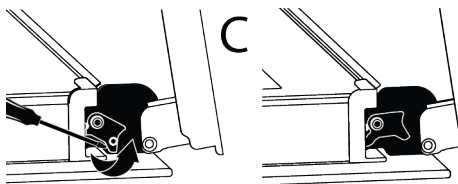
1. Odprite vrata pečice.
2. Odprite sponke na sprednjem podnožju tečaja vratc na levi in desni strani, tako da jih jih potisnete navzdol, kot je prikazano na sliki.
3. Uporabljajo se različni tipi tečajev (A), (B) ali (C), odvisno od modela. Naslednje slike prikazujejo načine odpiranja različnih tipov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



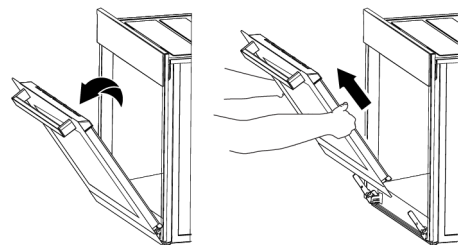
5. Tečaj tipa (B) se uporablja pri vratih z mehkim zapiranjem.



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



7. Odprite vratca v polodprti položaj.



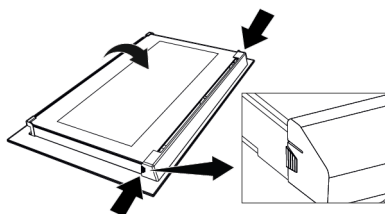
8. Vratca povlecite navzgor, da jih sprostite od levega in desnega tečaja, ter jih odstranite.

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

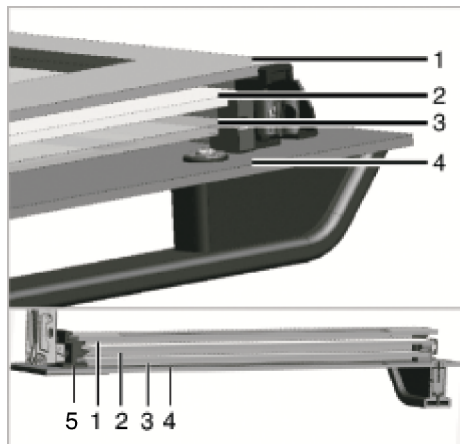
7.8 Demontaža notranjega stekla vratc pečice

Za čiščenje lahko demontirate notranje steklo vratc aparata.

1. Odprite vrata pečice.

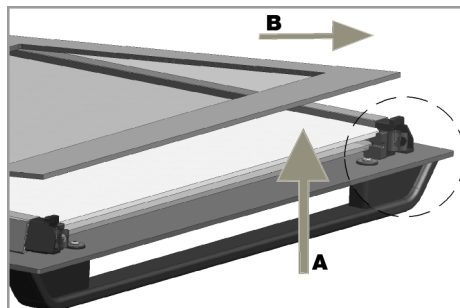


2. Povlecite plastični del, pritrjen na zgornji del vratc, proti sebi, tako da pritisnete na pritisne točke na obeh straneh dela, in ga nato odstranite.



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

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



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



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

Mesto vgradnje drugega in tretjega stekla ni pomembno, saj sta stekli izmenljivi.

Ko pritrjujete prvo notranje steklo (1), pazite na smer tiskane strani na drugem notranjem steklu. Pomembno je, da so vsi spodnji vogali vseh notranjih stekel v spodnjih vogalih plastičnih utorih (5). Potisnite plastični del proti okvirju, da se zasliši »klik«.



Po čiščenju je treba vsa stekla znova vgraditi.

7.9 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.

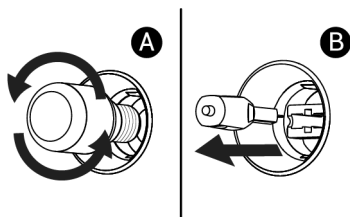
- Položaj žarnice se pri vašem aparatu lahko razlikuje od slike.
- Žarnica za pečico ni primerna za uporabo v stanovanjskih prostorih. Namen te žarnice je osvetljevati prostor v pečici.
- Žarnica za pečico mora zdržati ekstremne pogoje, kot je na primer temperatura nad 50 °C.

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.



8 Odpravljanje težav

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

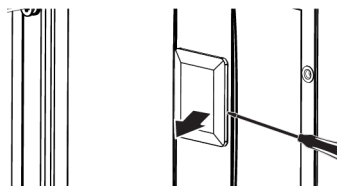
Med delovanjem iz pečice uhaja para.

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

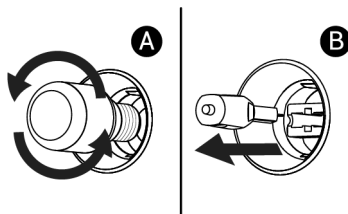
4. Znova namestite stekleni pokrov.

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.

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 onemogočeno. Onemogočite zaklepanje.

Lučka pečice ne sveti.

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

Pečica ne greje.

- Morda način delovanja pečice in/ali temperatura ni nastavljena. >>> Nastavite ustrezen način delovanja in/ali temperaturo.
- Vrata pečice so morda odprta. >>> Preverite, ali so vrata pečice zaprta. Če ostanejo vrata pečice odprta več kot 5 minut, se nastavitve časa prekličejo in grelci se izključijo.
- 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.
- Vrata pečice so morda odprta. >>> Preverite, ali so vrata pečice zaprta. Če ostanejo vrata pečice odprta več kot 5 minut, se nastavitve časa prekličejo ter se izključijo grelci in luč.

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

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

Kode napak/vzroki in možne rešitve

Kode napak	Razlogi za napake	Možne rešitve
Er 5	Komunikacijska napaka sonde za meso	Za ponovno kuhanje s sondo za meso se obrnite na pooblaščen servis. Odstranite sondo za meso in nastavite gumb za izbiro funkcije na izklop (0), da boste lahko normalno pekli brez sonde za meso v pečici. Nato lahko nadaljujete s kuhanjem brez sonde za meso.
Er 1 - Er 7	Komunikacijske napake	Za odpravo napake se posvetujte s pooblaščenim servisom.
Er 8 - Er 27	Napake senzorjev	Za odpravo napake se posvetujte s pooblaščenim servisom.
Er 28 - Er 31	Napake sonde za meso	Za odpravo napake se posvetujte s pooblaščenim servisom.
Er 32 - Er 41	Napake pri segrevanju pečice	Za odpravo napake se posvetujte s pooblaščenim servisom.
Er 42 - Er 58	Napake komponent pečice	Za odpravo napake se posvetujte s pooblaščenim servisom.
Er 59 - Er 64	Napake pokrova pečice	Za odpravo napake se posvetujte s pooblaščenim servisom.
Er 65 - Er 71	Napake v zvezi s paro (v pečicah s funkcijo pare)	Za odpravo napake se posvetujte s pooblaščenim servisom.

Kode napak	Razlogi za napake	Možne rešitve
Er 72 - Er 80	Napake, povezane s strojno opremo	Za odpravo napake se posvetujte s pooblaščenim servisom.
Er 81 - Er 85	Varnostne napake pečice	Za odpravo napake se posvetujte s pooblaščenim servisom.
Er 86 - Er 88	Napake internetne povezave (v pečicah s funkcijo Homewhiz)	Za odpravo napake se posvetujte s pooblaščenim servisom.
Er 89 - Er 92	Napake mikrovalovne pečice (v pečicah z mikrovalovno funkcijo)	Za odpravo napake se posvetujte s pooblaščenim servisom.
Er 93 - Er 99	Napake kartice in časovnika	Za odpravo napake se posvetujte s pooblaščenim servisom.

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.

