



Ugradna rerna

Uputstvo za upotrebu

Vgrajena pečica

Navodila za uporabo



BBIS13400XMSWAE

385441726_4/ SR/ SL/ R.AE/ 07.06.24 14:35
7768287824

Dobrodošli!

Poštovani kupci,

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

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

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

Simboli i njihovi opisi u uputstvu za upotrebu:



Opasnost koja može za rezultat imati smrt ili ozledu.



Važne informacije ili korisni saveti za upotrebu.



Pročitajte uputstvo za upotrebu.



Upozorenje na vrela 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, ugroženih 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
2 Uputstva za zaštitu životne sredine	12
2.1 Direktiva o otpadu	12
2.1.1 Usaglašenost sa WEEE direktivom i odlaganjem proizvoda u otpad	12
2.2 Informacije o ambalaži	12
2.3 Preporuke za uštedu energije	12
3 Vaš proizvod	13
3.1 Predstavljajući proizvod.....	13
3.2 Predstavljajući i upotreba kontrolne table proizvoda	13
3.2.1 Kontrolna tabla.....	14
3.2.2 Uvođenje kontrolne table rerne	14
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	28
5.4 Podešavanja	31
5.5 Korišćenje sonde za meso.....	36
6 Opšte informacije o pečenju.....	38
6.1 Opšta upozorenja o pečenju hrane u rerni.....	38

6.1.1 Peciva i hrana iz rerne.....	38
6.1.2 Meso, riba i živinsko meso	41
6.1.3 Gril	42
6.1.4 Kuvanje uz pomoć pare	43
6.1.5 Testna jela	45
7 Održavanje i čišćenje	46
7.1 Opšte informacije o čišćenju	46
7.2 Pribor za čišćenje	48
7.3 Čišćenje kontrolne table.....	48
7.4 Čišćenje unutrašnjosti rerne (površina za spremanje hrane)	48
7.5 Paročišćenje.....	49
7.6 Čišćenje vrata rerne	49
7.7 Skidanje unutrašnjeg stakla sa vrata rerne	50
7.8 Čišćenje sijalice u rerni.....	51
8 Rešavanje problema.....	52



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, ugroženih osoba i kućnih ljubimaca

- Ovaj proizvod mogu koristiti deca sa 8 i više godina starosti i osobe sa fizičkim, čulnim ili mentalnim nedostacima i osobama bez znanja ili iskustva, isključivo ukoliko su pod nadzorom i kada im se objašnjava način bezbedne upotrebe aparata i moguće opasnosti.
 - Deca se ne smeju igrati sa uređajem. Deca nikada ne smeju da čiste i održavaju uređaj, sem ako se nalaze pod nadzorom odrasle osobe.
 - Ovaj proizvod ne smeju koristiti osobe sa fizičkim, čulnim ili mentalnim nedostacima (uključujući decu), osim ako se drže pod nadzorom ili dobiju potrebna uputstva.
 - Decu treba nadzirati kako bi se obezbedilo da se ne igraju sa ovim uređajem.
 - Električni proizvodi su opasni za decu i kućne ljubimce. Deca i kućni ljubimci ne smeju se igrati, penjati se ili ulaziti u proizvod.
 - Ne stavljajte predmete na proizvod koje deca mogu da dohvate.
- **UPOZORENJE:** Tokom upotrebe, dostupne površine proizvoda su vruće. Decu držite dalje od proizvoda.
 - Ambalažni materijal čuvajte izvan dohvata djece. Postoji rizik od ozlede i gušenja!
 - Kada su vrata otvorena, ne stavljajte teške predmete na njih i ne dozvolite deci da sede na njima. Možete izazvati prevrtanje ili oštećenje šarki na vratima rerne.
 - Pre nego što odbacite istrošene i beskorisne proizvode:
 1. Isključite utikač i izvadite ga iz utičnice.
 2. Odrežite kabl za napajanje i iskopčajte ga sa utikačem iz proizvoda.
 3. Preduzmite mere predostrožnosti da sprečite decu da uđu u proizvod.
 4. Ne dozvolite deci da se igraju sa proizvodom kada je u režimu 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.

1.7 Upozorenja o temperaturi

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

- Tokom rada proizvod je vruć. Treba voditi računa da ne dodirnete vruće delove, unutrašnjost rerne i grejne elemente.
- Uvek nosite rukavice otporne na toplotu kada rukujete proizvodom.

1.8 Upotreba dodataka

- Važno je da metalna rešetka i pleh budu propisno postavljeni na predviđena mesta za iste. 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.
- Koristite samo sondu za meso preporučenu za ovu rernu.

1.9 Bezbednost kuvanja

- Budite oprezni kada koristite alkoholna pića u hrani. Alkohol isparava na visokim temperaturama i može izazvati požar jer se može zapaliti kada dođe u kontakt sa vrućim površinama.
- Ostaci hrane u zoni kuvanja, kao što je ulje, mogu se zapaliti. Očistite ove ostatke pre spremanja hrane.

- Opasnost od trovanja hranom: Ne čuvajte hranu u rerni duže od sat vremena pre i posle pripreme. U suprotnom možete izazvati trovanje hranom ili bolesti.
- Ne zagrevajte zatvorene konzerve i staklene tegle u rerni. Pritisak koji bi se stvorio u konzervi/tegli može izazvati njeno pucanje.
- Pleh za pečenje, tanjire ili aluminijumsku foliju ne postavljajte direktno na dno rerne. Akumulirana toplota može oštetiti dno rerne.

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

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

proizvođač. Nikada ne stavljajte papir za pečenje na dno rerne.

- Ne stavljajte ga na pribor tokom prethodnog zagrevanja.
- Uvek pritisnite tanjirom ili sličnim predmetom kako biste sprečili da materijal leprša okolo zbog cirkulacije vazduha unutar rerne.
- Pokrijte samo onoliko površine hrane koliko je neophodno unutar pleha.
- Nakon svake upotrebe, pleh treba oprati, a sav masni papir ili slične materijale koji se koriste u plehu treba zameniti. U suprotnom, tečnosti koje kapaju na pleh mogu izazvati stvaranje dima ili čak aktivni plamen.
- Protok vazduha se stvara kada se poklopac proizvoda otvori. Masni papir može doći u kontakt sa grejnim elementima i zapaliti se.
- Kada koristite rešetku za pečenje na roštilju, na donju rešetku treba staviti pleh. U suprotnom, masnoće iz hrane i druge komponente koje kapaju na dno rerne mogu stvoriti jak dim i dovesti do plamena.
- Za vreme grilovanja zatvorite vrata rerne. Vruće površine mogu izazvati opekotine!

- Hrana koja nije adekvatna za grilovanje predstavlja opasnost od nastanka požara. Grilujte samo hranu koja se sme obrađivati na temperaturi za intenzivno grilovanje. Hranu ne stavljajte predaleko na zadnji deo grila. Ovo je najtoplije područje i masna hrana se može zapaliti.

1.10 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.

2 Uputstva za zaštitu životne sredine

2.1 Direktiva o otpadu

2.1.1 Usaglašenost sa WEEE direktivom i odlaganjem proizvoda u otpad

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



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

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

Usaglašenost sa RoHS Direktivom

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

2.2 Informacije o ambalaži

Ambalažni materijali ovog proizvoda su napravljeni od materijala koji mogu da se recikliraju u skladu sa nacionalnim propisima o zaštiti životne sredine.

Ambalažu ne odložite sa kućnim otpadom ili drugim vrstama otpada već je odložite u sabirne centre za ambalažu koje su navele lokalne vlasti.

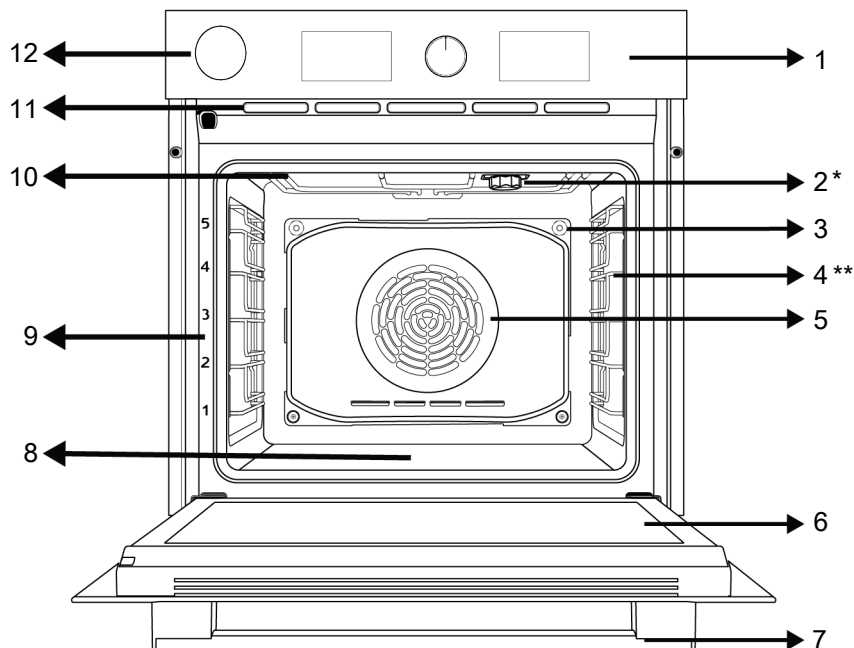
2.3 Preporuke za uštedu energije

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

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

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

3.1 Predstavljanje proizvoda



- 1 Kontrolna tabla
- 3 Rupa za izlazak pare
- 5 Motor ventilatora (iza čelične ploče)
- 7 Ručka
- 9 Pozicije police
- 11 Ventilacioni otvori

- 2 Sijalica
- 4 Žičane police
- 6 Vrata
- 8 Donji grejač (ispod čelične ploče)
- 10 Gornji grejač
- 12 Rezervoar za vodu

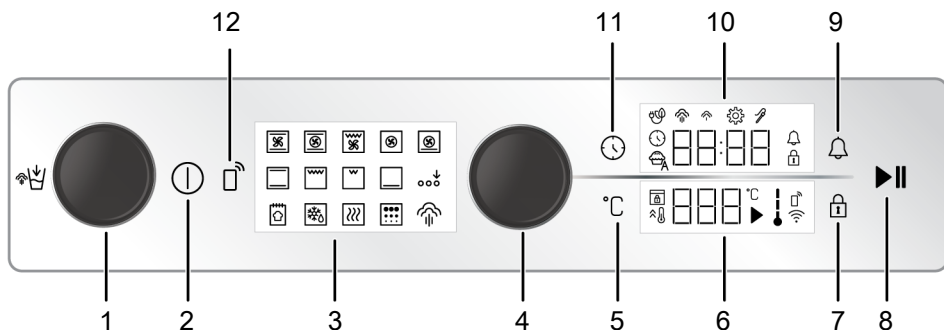
* Razlikuje se u zavisnosti od modela. Vaš proizvod možda nije opremljen sijalicom ili se vrsta i lokacija sijalice mogu razlikovati od slike.

** 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 | 2 Taster ON/OFF (Uključivanje/Isključivanje) |
| 3 Prikaz funkcija | 4 Kontrolno dugme |
| 5 Taster za podešavanje temperature | 6 Polje indikatora temperature |
| 7 Taster za zaključavanje tastera | 8 Taster za početak/završetak pečenja |
| 9 Taster za alarm | 10 Polje indikatora vremena/trajanja |
| 11 Taster za vreme i podešavanje | 12 Taster daljinskog upravljača |

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

3.2.2 Uvođenje kontrolne table rerne

Kontrolno dugme rerne

Možete proveriti podešavanja na indikatoru tajmera/sata i oblasti indikatora temperature pomoću kontrolnog dugmeta rerne. Možete proći kroz ova podešavanja okretanjem ovog kontrolnog dugmeta rerne udesno i ulivo i primeniti ih pritiskom na dugme.

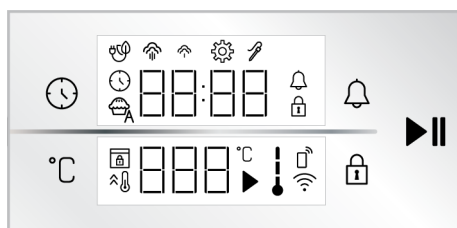
Indikator temperature unutar rerne

Simbol unutrašnje temperature na ekranu vam pokazuje nivo temperature unutar rerne. Kada spremanje hrane počne, na ekranu se vidi simbol i kada unutrašnja temperatura rerne dostigne podešenu temperaturu, svaki nivo simbola svetli.

Prikaz funkcija

Radne funkcije vaše rerne prikazane su na ekranu za funkcije na vašoj rerni. Svaka funkcija se aktivira dodirivanjem na nju. Sve funkcije locirane na ekranu su šematske; one možda neće biti dostupne na vašem uređaju. Funkcije vašeg proizvoda su opisane u odeljku pod naslovom „Radne funkcije rerne“.

Polja indikatora:



Tasteri :

- : Taster za vreme i podešavanje
- : Taster za podešavanje temperature
- : Taster za zaključavanje tastera
- : Taster za alarm
- : Taster za početak/završetak pečenja

Polje indikatora vremena/trajanja :

 : Simbol vremena pečenja/tačnog vremena

 : Simbol alarma

 : Simbol podešavanja

 : Simbol zaključavanja tastera

 : Simbol pečenja sa eko ventilatorom

 : Simbol niskog nivoa pare *

 : Simbol visokog nivoa pare *

 : Simbol sonde za meso *

* Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda.

*Možda nije dostupno kod vašeg modela.

Polje indikatora temperature :

 : Simbol pečenja

 : Simbol temperature

 : Simbol temperature u rerni

 : Simbol za brzo zagrevanje (booster)

 : Simbol zaključavanja vrata *

 : Simbol daljinskog upravljača *

 : Simbol za Wifi *

* : Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda.

*Možda nije dostupno kod vašeg modela.

3.3 Radne funkcije rerne

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

Simbol funkcije	Opis funkcije	Temperaturni opseg (°C)	Opis i upotreba
	Rad sa ventilatorom	-	Rerna se ne zagreva. Radi samo ventilator (na zadnjoj strani). Odgovara za otapanje zamrznute hrane, sporo i na sobnoj temperaturi i za rashlađivanje pečene hrane. Vreme potrebno za odmrzavanje celog komada mesa je duže nego za hranu sa žitaricama.
	Gornji i donji grejač	40-280	Hrana se zagreva odozgo i odozdo u isto vreme. Pogodno za torte, kolače ili kolače i variva u kalupima za pečenje. Kuvanje se vrši na jednoj posudi.
	Donji grejač	40-220	Uključeno je samo donje grejanje. Pogodan je za hranu kojoj je potrebno porumeniti na dnu.
	Gornji i donji grejač + ventilator	40-280	Vrući vazduh zagrejan gornjim i donjim grejačima raspoređuje se ravnomerno i brzo kroz rernu pomoću ventilatora. Pečenje u samo jednom plehu.
	Grejanje s ventilatorom	40-280	Vrući vazduh zagrejan grejačem ventilatora se ravnomerno i brzo distribuira kroz pećnicu sa ventilatorom. Pogodan je za kuvanje u više posuda na različitim nivoima polica.
	Eko grejanje s ventilatorom	160-220	Da biste uštedeli energiju, ovu funkciju možete koristiti umesto da koristite "Grejanje s ventilatorom" u opsegu 160-220°C. Ali; vreme pečenja biće nešto duže. Upotreba ove funkcije je objašnjena u odeljku pod naslovom „Rad kontrolne jedinice rerne“.
	Funkcija "Pizza"	40-280	Donji grejač i grejanje ventilatorom rade. Pogodan je za kuvanje pice.
	Funkcija "3D"	40-280	Funkcije gornjeg grejanja, donjeg grejanja i grejanja ventilatora rade. Svaka strana proizvoda koji se kuva peče se podjednako i brzo. Kuvanje se vrši na jednoj posudi.

	Niski gril	40-280	Mali gril na gornjem delu rerne radi. Pogodan je za grilovanje malih količina.
	Puni gril	40-280	Veliki gril na gornjem delu rerne radi. Pogodan je za grilovanje velikih količina.
	Puni gril + ventilator	40-280	Vrući vazduh zagrejan tokom funkcije velikog grila brzo se raspoređuje u rerni ventilatorom. Pogodan je za grilovanje velikih količina.
	Funkcija održavanja toplote	40-100	Koristi se za održavanje hrane na temperaturi spremnoj za posluživanje duže vreme.
	Aktivacija dodatne funkcije	-	Koristi se za aktiviranje radnih funkcija koje se ne pojavljuju na početku na ekranu za prikaz funkcija.
	Funkcija pare	-	Koristi se za spremanje hrane na pari. Aktivira radne funkcije za spremanje hrane uz pomoć pare.
	Paročišćenje	80	Ovaj položaj se koristi za omekšavanje prljavštine koja se formira u rerni odmah nakon što završite sa spremanjem hrane. Pogledajte specifikaciju za ovu funkciju u odeljku za održavanje i čišćenje.
	Funkcija automatskog kuvanja (SmartBakePro)	-	Pomoću ove funkcije možete da spremate jela definisana za vaš proizvod bez podešavanja temperature, funkcije i vremena. Lista definisanih obroka je opisana u sledećim odeljcima.

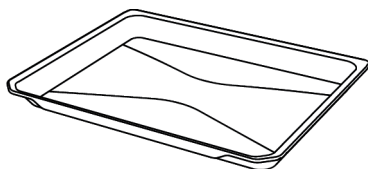
3.4 Dodaci uređaja

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.

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

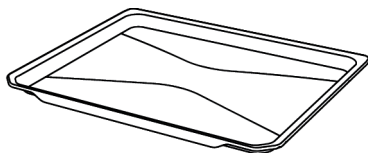
Standardni pleh

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



Pleh za testa

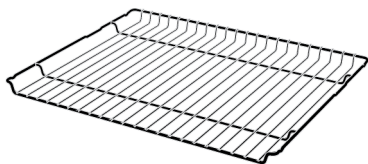
Koristi se za testo kao što su kolačići i keksi.



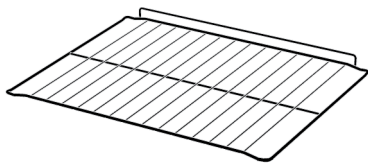
Žičani gril

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

Na modelima sa žičanim policama :



Na modelima bez žičanih policama :



Sonda za meso

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

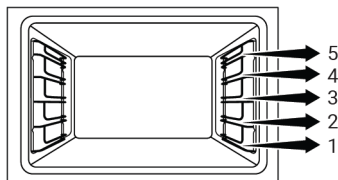


3.5 Korišćenje dodatka uređaja

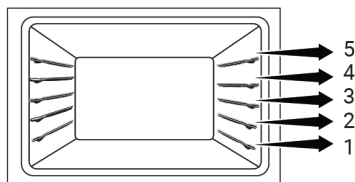
Police za pripremu hrane

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

Na modelima sa žičanim policama :



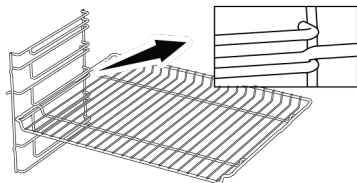
Na modelima bez žičanih policama :



Postavljanje žice za gril na policama za pečenje

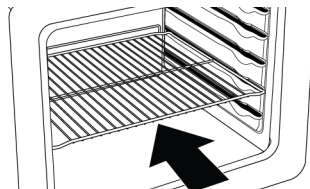
Na modelima sa žičanim policama :

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 policama :

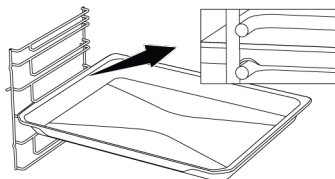
Ključno je da žicu za gril propisno postavite na bočne police. Žica za gril se u samo jednom smeru može postaviti na policu. Dok postavljate žicu za gril na policu, otvoreni deo mora biti na prednjoj strani.



Postavljanje pleha na police za pečenje

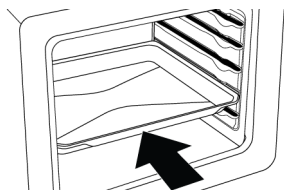
Na modelima sa žičanim policama :

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 policica :

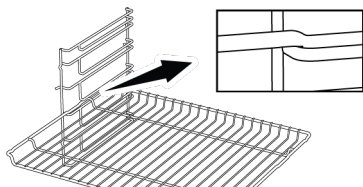
Takođe je od presudnog značaja propisno postaviti plehove na bočne police. Pleh se u samo jednom smeru može postaviti na policu. Dok postavljate pleh na željenu policu, njegova strana dizajnirana za držanje mora biti okrenuta sa prednje strane.



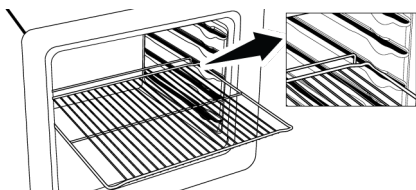
Funkcija zaustavljanja žice za gril :

Uređaj ima funkciju graničnika koji sprečava prevrtanje žice za gril sa žičane police. Ovom funkcijom lako i bezbedno možete izvaditi hranu. Dok uklanjate žicu za gril, možete je povući prema napred dok ne dosegne graničnik. Morate preći preko graničnika da biste ga potpuno izvukli.

Na modelima sa žičanim policama :

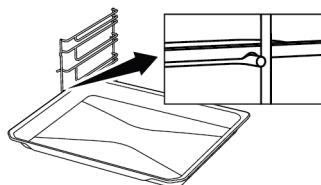


Na modelima bez žičanih policica :



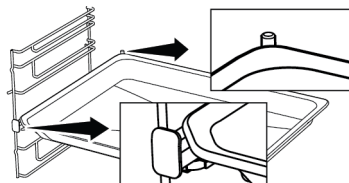
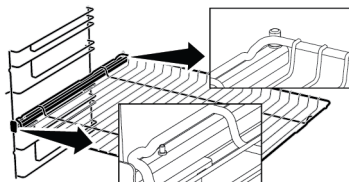
Funkcija graničnika pleha - Na modelima sa žičanim policama :

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



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

Teleskopske šine vam omogućavaju da lako postavite i izvadite žičanu policu ili pleh. Kada postavljate pleh ili žičanu policu u teleskopske šine, proverite da li su 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 kabla koji se koristi / adekvatan za upotrebu u proizvodu	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Ukupna potrošnja električne energij (kW)	3,4
Vrsta rerne	Multifunkcionalna rerna

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

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

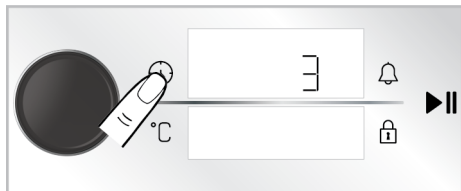
4.1 Prvo podešavanje tajmera



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

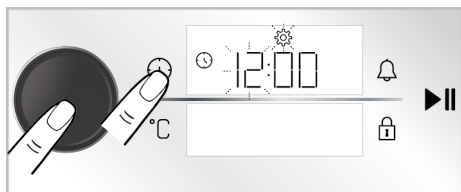
1. Kada je rerna isključena (kada se na ekranu pojavljuje tačno vreme), dodirnite taster oko 3 sekunde da biste aktivirali meni za podešavanje.

⇒ Na ekranu se pojavljuje odbrojavanje 3-2-1. Kada odbrojavanje istekne, aktivira se odgovarajući meni podešavanja.



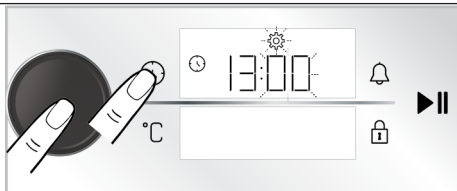
2. Aktivirajte polje tajmera pritiskom na kontrolno dugme rerne jednom ili dodirom na taster jednom.

⇒ Polje tajmera i simbol trepere na ekranu tajmera/trajanja.



3. Podesite tačno vreme okretanjem kontrolnog dugmeta rerne udesno/ulevo i aktivirajte polje za minute pritiskom na kontrolno dugme rerne jednom ili dodirom na taster jednom.

⇒ Polje za minute i simbol trepere na ekranu tajmera/trajanja.



4. Podesite minute okretanjem kontrolnog dugmeta rerne udesno/ulevo. Odobrite podešavanje pritiskom na kontrolno dugme rerne jednom ili dodirom na taster jednom.

⇒ Tačno vreme je podešeno i simbol svetli neprekidno.



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



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

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 [► 15]". U sledećem odeljku možete saznati kako koristiti rernu.
5. Sačekajte da se rerna ohladi.
6. Obrišite površine proizvoda vlažnom krpom ili sunđerom i osušite krpom.

Pre upotrebe dodataka;

Očistite dodatke koje izvadite iz rerne vodom sa deterdžentom i mekanim sušerom 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.

5 Korišćenje rerne

5.1 Opšte informacije o korišćenju rerne

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

Vaš proizvod ima ventilator za hlađenje. Ventilator za hlađenje se automatski aktivira kad je potrebno i hladi i prednju stranu proizvoda i nameštaja. Automatski se deaktivira kada se proces hlađenja završi. Vrući vazduh izlazi preko vrata rerne. Nemojte ničim pokrivati ove otvore za ventilaciju. U suprotnom, rerna se može pregrejati. Ventilator za hlađenje

5.2 Rad kontrolne jedinice rerne

Opšta upozorenja za kontrolnu jedinicu rerne

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

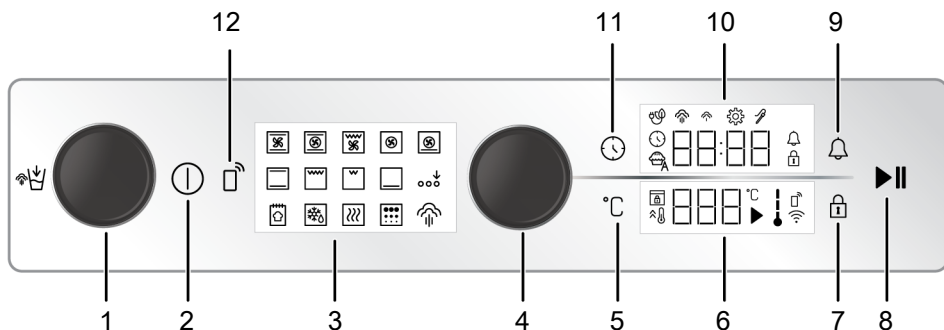
NAPOMENA: Prilikom prve upotrebe, dim i miris se mogu pojaviti i trajati nekoliko sati. Ovo je normalno i potrebna vam je samo dobra ventilacija da biste to uklonili. Izbegavajte direktno udisanje dima i mirisa koji nastanu.

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.

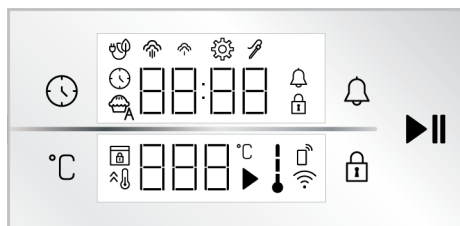
Svetlo u rerni

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.

- Ako je vreme pečenja podešeno, kada započne pečenje, preostalo vreme se prikazuje na ekranu.
- Ako je na vašoj kontrolnoj jedinici aktivirano podešavanje za brzo prethodno zagrevanje, simbol  se pojavljuje na ekranu kada počnete da pečete i rerna će brzo postići temperaturu koju ste podesili za pečenje. Za podešavanje za brzo prethodno zagrevanje, pogledajte odeljak „**Podešavanja**“.



- 1 Rezervoar za vodu
- 2 Taster ON/OFF (Uključivanje/Isključivanje)
- 3 Prikaz funkcija
- 5 Taster za podešavanje temperature
- 7 Taster za zaključavanje tastera
- 9 Taster za alarm
- 11 Taster za vreme i podešavanje
- 4 Kontrolno dugme rerne
- 6 Polje indikatora temperature
- 8 Taster za početak/završetak pečenja
- 10 Polje indikatora vremena/trajanja
- 12 Taster daljinskog upravljača



Tasteri :

- : Taster za vreme i podešavanje
- : Taster za podešavanje temperature
- : Taster za zaključavanje tastera
- : Taster za alarm
- : Taster za početak/završetak pečenja

Polje indikatora vremena/trajanja :

- : Simbol vremena pečenja/tačnog vremena
- : Simbol alarma
- : Simbol podešavanja
- : Simbol zaključavanja tastera
- : Simbol pečenja sa eko ventilatorom
- : Simbol niskog nivoa pare *
- : Simbol visokog nivoa pare *
- : Simbol sonde za meso *

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

Polje indikatora temperature :

- : Simbol pečenja
- : Simbol temperature
- : Simbol temperature u rerni
- : Simbol za brzo zagrevanje (booster)
- : Simbol zaključavanja vrata *
- : Simbol daljinskog upravljača *

: Simbol za Wifi *

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

Uključivanje rerne

1. Uključite rernu dodirom na taster .
⇒ Nakon uključivanja rerne, na ekranu se prikazuje prva radna funkcija. Radna funkcija, temperatura, vreme pečenja i alarm se mogu podesiti kada je ekran u ovom statusu.

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

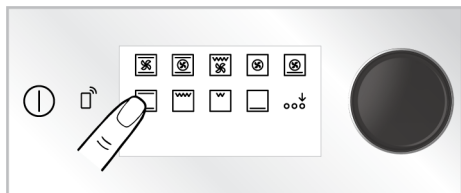
Isključivanje rerne

Isključite rernu dodirom na taster ①. Na ekranu se prikazuje tačno vreme.

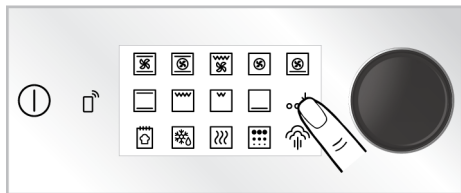
Manuelno pečenje izborom temperature i radne funkcije rerne

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

1. Uključite rernu dodirom na taster ①.
2. Na ekranu funkcija dodirnite radnu funkciju koju želite da aktivirate.

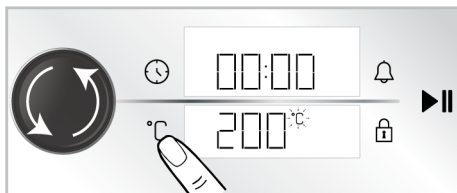


3. Ako funkcija koju želite da aktivirate nije među radnim funkcijama koje se prve pojavljuju na ekranu funkcija, možete aktivirati donji red radnih funkcija dodirom na "Aktivacija dodatne funkcije"



4. Unapred definisana temperatura za izabranu radnu funkciju pojavljuje se na ekranu. Da biste promenili ovu temperaturu, pritisnite okruglo kontrolno dugme rerne jednom i dodirnite taster °C i okrenite okruglo kontrolno dugme udesno/ulevo.

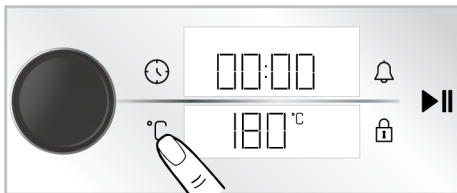
⇒ Na ekranu temperature treperi simbol °C.



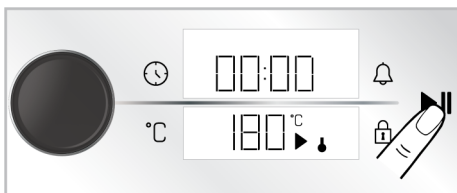
- i** Ako promenite radnu funkciju nakon promene unapred definisane temperature za radne funkcije, na ekranu se pojavljuje poslednja temperatura koju ste podesili. Međutim, ako izabrana temperatura nije u temperaturnom opsegu izabrane radne funkcije, pojavljuje se najviša podesiva temperatura te radne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

5. Potvrdite podešavanje temperature dodirom na taster °C.

⇒ Na ekranu temperature neprekidno svetli simbol °C.



6. Nakon podešavanja radne funkcije i temperature, dodirnite taster ►|| da biste započeli pečenje.



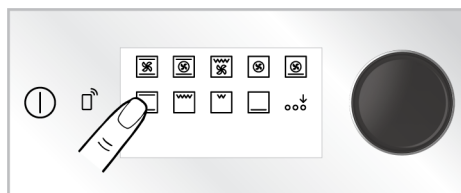
⇒ Vaša rerna će odmah početi da radi na izabranoj funkciji i temperaturi. Na ekranu temperature prikazani su simboli ↓ and ►. Vreme pečenja počinje da se odbrojava na ekranu. Kada temperatura u rerni dostigne zadanu temperaturu, sve faze simbola ↓ će se upaliti. Rerna se ne isključuje automatski jer se ručno pečenje

obavlja bez podešavanja vremena za pečenje. Morate sami kontrolisati pečenje i isključiti rernu. Kada je pečenje završeno, dodirnite taster ►|| za prekid pečenja ili dodirnite taster ① da biste potpuno isključili rernu.

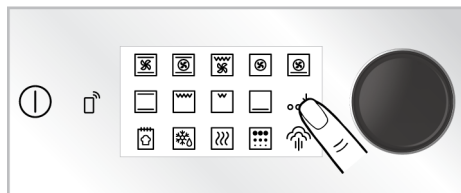
Pečenje podešavanjem vremena pečenja;

Rernu možete automatski isključiti po isteku vremena odabirom temperature i radne funkcije specifične za vašu hranu i podešavanjem vremena pečenja na tajmeru. Kao primer, funkcija "Gornji i donji grejač", podešavanja na 180 °C i vreme pečenja od 45 minuta prikazani su na slikama.

1. Uključite rernu dodirom na taster ①.
2. Na ekranu funkcija dodirnite radnu funkciju koju želite da aktivirate.

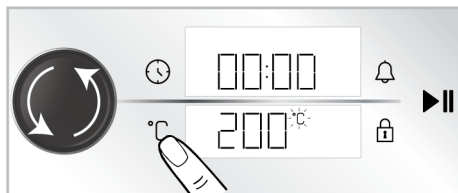


3. Ako funkcija koju želite da aktivirate nije među radnim funkcijama koje se prve pojavljuju na ekranu funkcija, možete aktivirati donji red radnih funkcija dodirom na "Aktivacija dodatne funkcije"



4. Unapred definisana temperatura za izabranu radnu funkciju pojavljuje se na ekranu. Da biste promenili ovu temperaturu, pritisnite okruglo kontrolno dugme rerne jednom i dodirnite taster °C i okrenite okruglo kontrolno dugme udesno/ulevo.

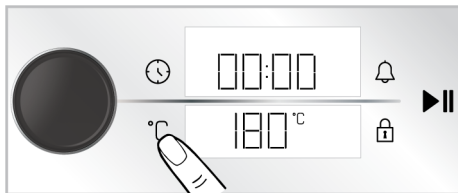
⇒ Na ekranu temperature treperi simbol °C.



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

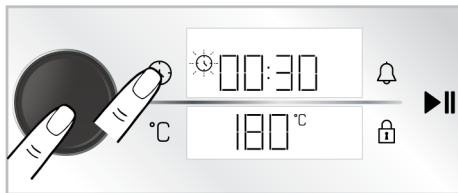
5. Potvrdite podešavanje temperature dodirom na taster °C.

⇒ Na ekranu temperature neprekidno svetli simbol °C.



6. Pritisnite kontrolno okruglo dugme rerne ili dodirnite taster ⌚ jednom da biste podesili vreme pečenja.

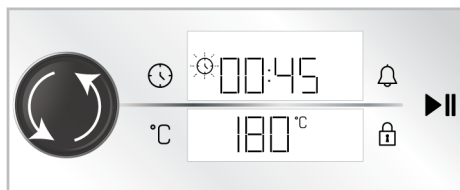
⇒ Podešena vrednost od 30 minuta se pojavljuje na ekranu tajmera/trajanja i simbol ⌚ treperi.





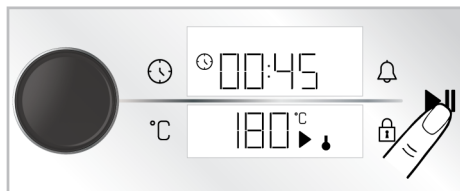
Da biste brzo podesili vreme pečenja, možete aktivirati vreme pečenja na 30 minuta pritiskom na kontrolno dugme rerne ili dodirivanjem tastera ⌚ nakon što su radna funkcija i temperatura podešeni, a vreme možete promeniti okretanjem kontrolnog dugmeta rerne udesno /levo.

7. Prilagodite vreme pečenja okretanjem kontrolnog dugmeta rerne udesno/ ulevo. Potvrdite podešavanje dodirom na taster ⌚.



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

8. Nakon podešavanja radne funkcije, temperature i vremena pečenja, dodirnite taster ▶▶ da biste započeli pečenje.



- ⇒ Vaša rerna odmah počinje da radi na izabranoj radnoj funkciji i temperaturi, a proteklo vreme pečenja će se pojaviti na ekranu. Na ekranu temperature prikazani su simboli ↓ and ▶. Kada temperatura u rerni dostigne zadanu temperaturu, sve faze simbola ↓ će se upaliti. Nakon što podešeno vreme pečenja istekne, na ekranu temperature se

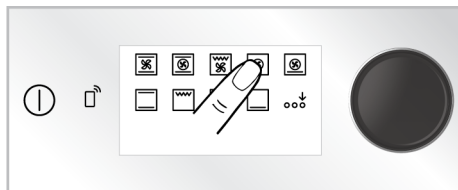
pojavljuje „Kraj“, tajmer se oglašava zvučnim upozorenjem i pečenje se zaustavlja.

9. Zvučno upozorenje se oglašava 1 minut. Ako dodirnete taster ▶▶ dok se čuje zvučno upozorenje i na ekranu temperature se prikaže tekst „Kraj“, rerna nastavlja da radi neograničeno. Rerna se isključuje ako se dodirne taster ⌚. Ako se dodirne bilo koji taster osim ovih, zvučno upozorenje prestaje.

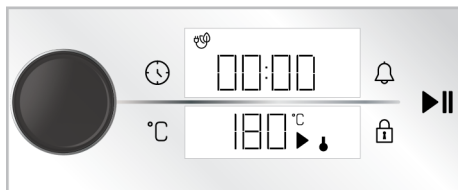
Eko grejanje s ventilatorom

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

1. Uključite rernu dodirom na taster ⌚.
2. Dodirnite i držite radnu funkciju "Grejanje s ventilatorom" na ekranu funkcija 3 sekunde.



- ⇒ Na ekranu se pojavljuje odbrojavanje 3-2-1. Kada odbrojavanje istekne, na prikazu tajmera/trajanja se prikazuje simbol ⚡, i funkcija "Eko grejanje s ventilatorom" je aktivirana.



3. Možete promeniti podešenu temperaturu i vreme pečenja kako je opisano u prethodnim odeljcima. Zatim možete početi sa pečenjem.

⇒ U režimu "Eko grejanje s ventilatorom" sijalica svetli kraće od druge funkcije pečenja zbog uštede energije tokom pečenja.

Funkcija automatskog kuvanja (SmartBakePro)

Pomoću ove funkcije možete automatski da spremate jela testirana u našim laboratorijama bez podešavanja radne funkcije, temperature i vremena pečenja zahvaljujući senzorima u proizvodu.

Automatske posude za pečenje:

A01 se automatski prikazuje na kontrolnoj tabli. Za druge režime, možete da spremate hranu biranjem preko aplikacije „HomeWhiz“ ili možete da preuzmete režim svog omiljenog jela koji najviše možete da koristite umesto posude A01 na svojoj kontrolnoj tabli i koristite ovaj režim preko kontrolne table.

Režim	Hrana	Pozicija polica	Podešena/ preporučena temperatura	Dodaci koje možete koristiti
A01	Torta na poslužavniku	3	180	Standardni pleh*
A02	Torta u kalupu	2	180	Okrugli kalup za torte na žičanom grilu**
A03	Biskvit torta	2	160	Zaključan okrugli kalup za torte na žičanom grilu**
A04	Mafin	3	150	Metalna posuda za mafine na žičanom grilu**
A05	Keksići	3	170	Standardni pleh*
A06	Celi hleb	2	180	Standardni pleh*
A07	Sveža pica	2	250	Standardni pleh*
A08	Baget	2	230	Standardni pleh*
A09	Sendvič hleb	2	200	Standardni pleh*
A10	Hleb za hamburger	2	200	Standardni pleh*
A11	Lepinja	3	175	Standardni pleh*
A12	Voćna pita***	2	210	Kalup za tart**
A13	Kiš***	2	200	Kalup za tart**
A14	Lisnato testo	2	200	Standardni pleh*
A15	Zamrznuta pizza	3	250	Standardni pleh*
A16	Zamrznuti krompir	3	200	Standardni pleh*

* Ovi dodaci možda nisu isporučeni s vašim proizvodom.

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

*** Glavno testo i punjenje treba da se peku zajedno.



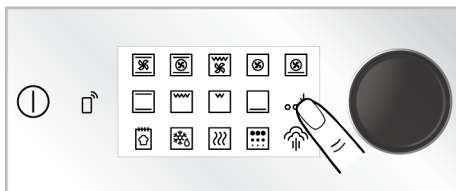
Gornja tabela prikazuje režime obroka koji su omogućeni u „HomeWhiz“. Broj režima spremanja hrane može se povećati ažuriranjem. Da biste to postigli, možete da vidite najnovije režime hrane pomoću aplikacije „HomeWhiz“.

Opšta upozorenja za automatsko pečenje

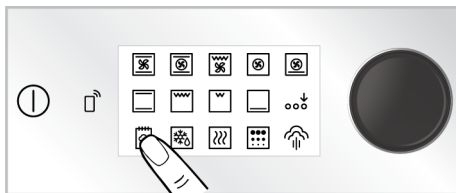
- Radna funkcija, temperatura i vreme se ne mogu podesiti u ovoj funkciji. Preporučuje se da odaberete svoje recepte za kuvanje prema temperaturama koje su navedene u tabeli.
- Vreme pečenja varira u zavisnosti od težine (količine) vašeg jela. Trajanje se prikazuje na ekranu.
- Da bi ova funkcija ispravno radila, rerna mora biti hladna. Ako rerna nije dovoljno hladna, kada dodirnete taster ►► za pokretanje automatskog pečenja, na ekranu se pojavljuje upozorenje „**VRUĆE**“ (HOT), rerna se oglašava zvučnim signalom i simbol ☹️ počinje da treperi na ekranu. Kada je rerna dovoljno hladna, ponovo dodirnite taster ►► i upozorenje „**VRUĆE**“ (HOT) se ne pojavljuje na ekranu i simbol ☹️ svetli neprekidno.
- Ne otvarajte rernu kada je aktivna funkcija automatskog pečenja. Ako se otvori, pečenje senzora se deaktivira i pečenje se zaustavlja.
- Koristite preporučeni položaj rešetke i pribor za pečenje za svrhu optimalnog pečenja.
- Ako pređete na funkciju automatskog pečenja dok je pečenje aktivno u drugoj radnoj funkciji, pečenje se zaustavlja.

Aktiviranje funkcije automatskog pečenja

1. Uključite rernu dodirom na taster ①.
2. Aktivirajte donji red radnih funkcija dodirivanjem "Aktivacija dodatne funkcije" na ekranu funkcija.

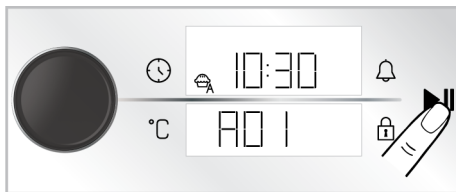


3. Dodirnite "Funkcija automatskog kuvanja (SmartBakePro)" na ekranu funkcija.



⇒ Na ekranu je aktiviran režim „**A01**“. Koristite aplikaciju „HomeWhiz“ da izaberete režim u skladu sa vrstom hrane koju pečete.

4. Započnite pečenje dodirom tastera ►►.



⇒ Zahvaljujući senzorima, vaša rerna automatski prilagođava funkciju, temperaturu i vreme prema težini vaše hrane i odmah počinje da radi. Na ekranu se prikazuje simbol ►. Kada je pečenje završeno, na ekranu se pojavljuje upozorenje „**Kraj**“, oglašava se zvučno upozorenje i pečenje se zaustavlja.



Kada se automatsko pečenje završi, možete dodirnuti taster ►► da nastavite sa pečenjem još 5 minuta. Na ekranu se pojavljuje odbrojavanje od 5.

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.

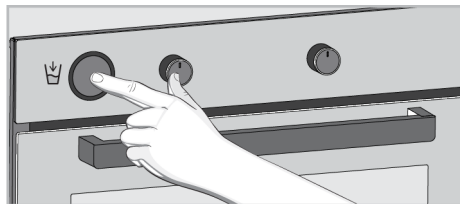
Svaka funkcija ima 2 različita nivoa rada uz pomoć pare: nizak nivo pare i visok nivo pare. Tokom pečenja, para ulazi u rernu u određenim intervalima. Generalno, nizak nivo pare preporučuje se za pečenje peciva poput kolača, peciva, hleba, a visok nivo pare preporučuje se za pečenje od mesa (poput velikih komada mesa, celog pileta). Ova karakteristika može zavisi od hrane koju spremate. U tu svrhu pogledajte tabelu za pečenje.

Opšta upozorenja

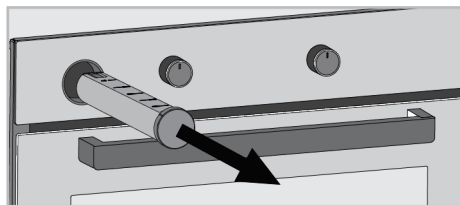
- Kuvanje na pari može se vršiti samo na temperaturama višim od 120 °C.
- Kapacitet rezervoara za vodu je 250 ml. Tokom pečenja u rezervoar za vodu ne stavljajte više od 250 ml vode.
- Kondenzat koji se stvori na vratima rerne nakon kuvanja uz pomoć pare može prsnuti okolo kada se vrata rerne otvore. 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.
- Ако ваш производ има сонду за месо, 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:

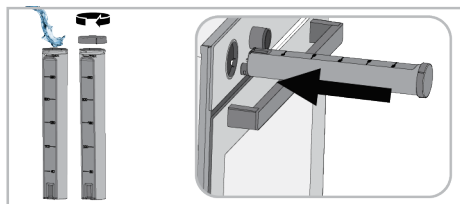
1. Započnite pečenje nakon što proverite tabelu za kuvanje na pari i podesite funkciju, temperaturu i vreme prema hrani koju želite da kuvate. Možete odrediti količinu vode koju treba dodati, temperaturu, funkciju pečenja i vreme pečenja koji nisu u tabeli.
2. Pritisnite rezervoar za vodu na kontrolnoj tabli vaše rerne.



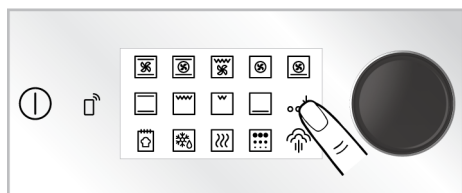
3. Sklonite rezervoar za vodu iz njegovog otvora.



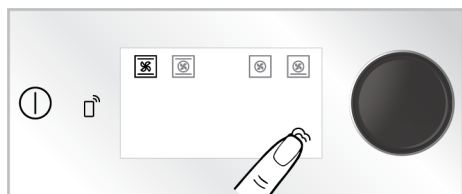
4. Otvorite poklopac rezervoara za vodu i napunite ga vodom u količini navedenoj u tabeli za pečenje.



5. Zatvorite poklopac i postavite rezervoar za vodu na njegovo mesto.
6. Stavite hranu u rernu na preporučeni položaj rešetke.
7. Uključite rernu dodirom na taster ①.
8. Aktivirajte donji red radnih funkcija dodirivanjem "Aktivacija dodatne funkcije" na ekranu funkcija.



9. Dodirnite "Funkcija pare" na ekranu funkcija.

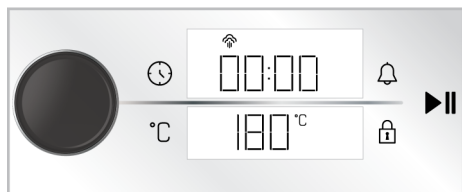


⇒ Funkcije pečenja pomoću kojih možete da spremate hranu na pari su prikazane na ekranu. Indikator aktivne radne funkcije svetli jače.

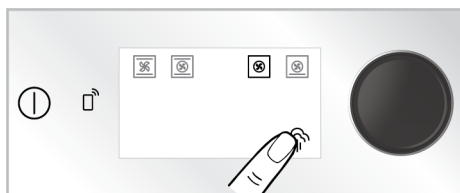
10. Dodirnite radnu funkciju na kojoj želite da spremate hranu uz pomoć pare.



⇒ Na ekranu se pojavljuju unapred definisana temperatura i simbol  (visok nivo pare) posebno za izabranu funkciju.

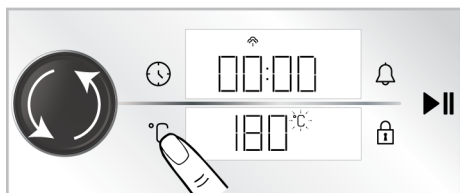


11. Nivo pare možete prebaciti na nizak u zavisnosti od vrste hrane. Dodirnite Funkcija pare da biste menjali vrednosti.



12. Unapred definisana temperatura za izabranu radnu funkciju pojavljuje se na ekranu. Da biste promenili ovu temperaturu, pritisnite okruglo kontrolno dugme rene jednom i dodirnite taster °C i okrenite okruglo kontrolno dugme udesno/ulevo.

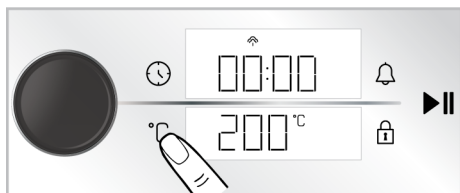
⇒ Na ekranu temperature treperi simbol °C.



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

13. Potvrdite podešavanje temperature dodirom na taster °C.

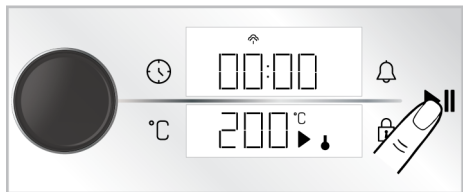
⇒ Na ekranu temperature neprekidno svetli simbol °C.



14. Možete da podesite vreme pečenja ili da spremate hranu u manuelnom režimu tako što ćete sami kontrolisati pečenje.

Da biste podesili vreme pečenja, pogledajte odeljak „**Pečenje podešavanjem vremena pečenja**“.

15. Nakon podešavanja radne funkcije i temperature, dodirnite taster ►|| da biste započeli pečenje.



⇒ **Ako vreme pečenja nije podešeno:**

Vaša rerna će odmah početi da radi na izabranoj funkciji i temperaturi. Na ekranu temperature prikazani su simboli ↓ and ►. Vreme pečenja počinje da se odbrojava na ekranu. Kada temperatura u rerni dostigne zadanu temperaturu, simboli za sve faze simbola temperature rerne ↓ će se upaliti. Rerna se ne isključuje automatski jer se ručno pečenje obavlja bez podešavanja vremena za pečenje. Morate sami kontrolisati pečenje i isključiti rernu. Kada je pečenje završeno, dodirnite taster ►|| za prekid pečenja ili dodirnite taster ① da biste potpuno isključili rernu.

⇒ **Ako vreme pečenja nije podešeno:**

Vaša rerna odmah počinje da radi na izabranoj radnoj funkciji i temperaturi, a proteklo vreme pečenja će se pojaviti na ekranu. Na ekranu temperature prikazani su simboli ↓ and ►. Kada temperatura u rerni dostigne zadanu temperaturu, simboli za sve faze simbola temperature rerne ↓ će se upaliti. Nakon što vreme pečenja istekne, na ekranu temperature se pojavljuje „Kraj“, tajmer se oglašava zvučnim upozorenjem i pečenje se zaustavlja. Zvučno upozorenje se oglašava 1 minut. Ako dodirnete taster ►|| dok se čuje zvučno upozorenje i na ekranu temperature se prikaže tekst „Kraj“, rerna nastavlja da radi

neograničeno. Isključite rernu dodirnom na taster ①. Ako se dodirne bilo koji taster osim ovih, zvučno upozorenje prestaje.

Dok je aktivirano kuvanje uz pomoć pare:

- Ako u rezervoaru za vodu ima dovoljno vode, rerna nastavlja pečenje uz pomoć pare sve dok ne nestane voda u rezervoaru.
- Ako voda u rezervoaru nestane ili ako se ne doda dovoljno vode, simbol ☁ ili simbol ☁ će početi da trepere na ekranu i nakon nekog vremena će se oglasiti zvučno upozorenje. U međuvremenu, rerna nastavlja da radi bez pare.
- Ako želite da otkazete zvučno upozorenje i nastavite da pečete bez pare, dodirnite taster ☁. Zvučno upozorenje prestaje i rerna nastavlja da radi bez pare.
- Da biste nastavili da pečete uz pomoć pare, izvadite rezervoar za vodu, napunite ga vodom do dovoljnog nivoa i stavite ga na njegovo mesto. Rerna počinje da dobija paru, uz korišćenje vode iz rezervoara.
- Tokom kuvanja uz pomoć pare, zvuk rada pumpe iz rerne je normalan, posebno kada je preostala voda u rezervoaru za vodu niska.

Posle kuvanja uz pomoć pare:

- Neko vreme nakon što je kuvanje uz pomoć pare završeno, rerna povlači preostalu vodu iz generatora nazad u rezervoar. U međuvremenu, zvuk rada pumpe iz rerne je normalan.
- Kada se preostala voda povuče, iz higijenskih razloga ispraznite preostalu vodu iz rezervoara za vodu.
- Zbog zdravstvenih rizika ispraznite rezervoar za vodu i dodajte svežu vodu pre nego što započnete novi postupak pečenja na pari.

5.4 Podešavanja

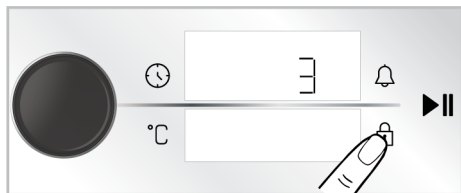


Odbrojavanje 3-2-1 prikazuje se na ekranu u menijima ili podešavanjima koja će se aktivirati dodiranjem tokom dužeg perioda. Po završetku odbrojavanja aktivira se odgovarajući meni ili podešavanje.

Aktiviranje zaključavanja tastera

Korišćenjem funkcije zaključavanja tastera možete zaštititi kontrolnu jedinicu od smetnji.

1. Dodirnite taster  dok se na prikazu tajmera/trajanja pojavi simbol .



- ⇒ Na ekranu se pojavljuje odbrojavanje 3-2-1. Kada odbrojavanje istekne, na prikazu tajmera/trajanja se prikazuje simbol , što znači da je zaključavanje tastera aktivirano. Nakon što je zaključavanje tastera podešeno, ako se dodirne bilo koji taster ili pritisne kontrolno dugme rerne, tajmer se oglašava zvučnim signalom i simbol  trepće.



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

Isključivanje zaključavanja tastera

1. Dodirnite taster  dok se na prikazu tajmera/trajanja pojavi simbol .
- ⇒ Na ekranu se pojavljuje odbrojavanje 3-2-1. Kada odbrojavanje istekne, na ekranu tajmera/trajanja se prikazuje simbol , što znači da je zaključavanje tastera deaktivirano.

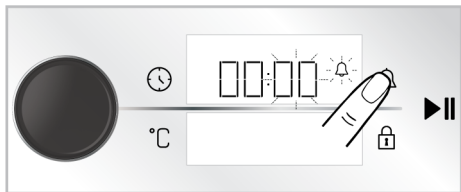
Podešavanje alarma

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

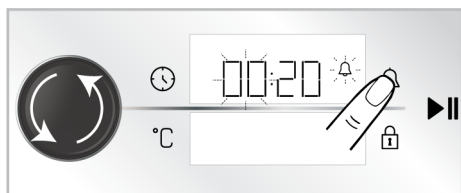


Maksimalno vreme alarma može biti 23 sata i 59 minuta.

1. Dodirnite taster  jednom da biste podesili period alarma.
- ⇒ Polje za minute i simbol  trepere na ekranu tajmera/trajanja.



2. Prvo podesite minute okretanjem kontrolnog dugmeta rerne udesno/ulevo i aktivirajte polje tajmera tako što ćete jednom dodirnuti taster .
3. Prilagodite vreme okretanjem kontrolnog dugmeta rerne udesno/ulevo. Dodirnite opet taster  da biste potvrdili podešavanje.



⇒ Simbol svetli neprekidno na ekranu tajmera/trajanja i na ekranu se odbrojava vreme alarma.

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

Ako su vreme alarma i vreme pečenja postavljeni istovremeno, na tajmeru/ekranu trajanja se prikazuje kraće vreme.

Isključivanje alarma

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

⇒ Zvučno upozorenje je zaustavljeno.

Ako želite da otkazete alarm;

1. Dvaput dodirnite taster da biste resetovali period alarma.

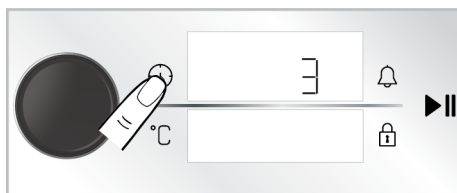
⇒ Simbol počinje da treperi na prikazu tajmera/trajanja.
2. Okrenite kontrolno dugme rerne udesno/ulevo dok vreme alarma ne dostigne „00:00“.

Podešavanje jačine zvuka

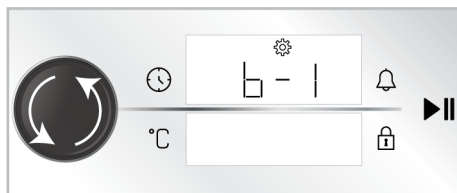
Možete podesiti jačinu zvuka vaše kontrolne jedinice. Vaša rerna treba da bude isključena da biste obavili ovo podešavanje.

1. Kada je rerna isključena (kada se na ekranu pojavljuje tačno vreme), dodirnite taster oko 3 sekunde da biste aktivirali meni za podešavanja.

⇒ Na ekranu se pojavljuje odbrojavanje 3-2-1. Kada odbrojavanje istekne, aktivira se odgovarajući meni podešavanja.

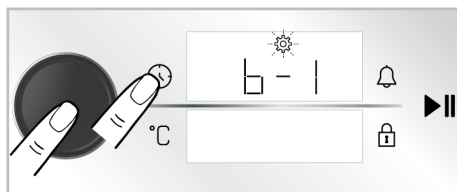


2. Okrećite kontrolno dugme rerne udesno/ulevo dok se na prikazu tajmera/trajanja pojavi „b-1“ ili „b-2“.



3. Aktivirajte podešavanje tona dodirivanjem tastera ponovo ili pritiskom na kontrolno dugme rerne.

⇒ Simbol treperi na prikazu tajmera/trajanja.



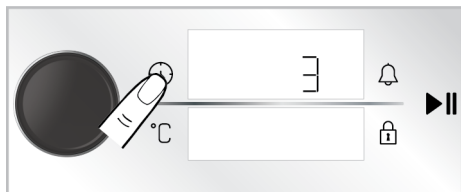
4. Prilagodite željeni ton okretanjem kontrolnog dugmeta rerne udesno/ulevo.
5. Potvrdite podešavanje tona dodirivanjem tastera ponovo ili pritiskom na kontrolno dugme rerne.

Podešavanje osvetljenosti ekrana

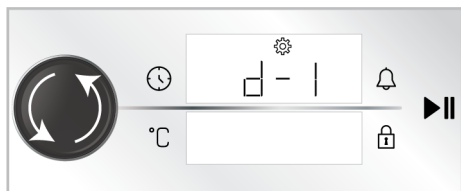
Možete da promenite osvetljenost ekrana na kontrolnoj jedinici. Vaša rerna treba da bude isključena da biste obavili ovo podešavanje.

1. Kada je rerna isključena (kada se na ekranu pojavljuje tačno vreme), dodirnite taster oko 3 sekunde da biste aktivirali meni za podešavanja.

- ⇒ Na ekranu se pojavljuje odbrojavanje 3-2-1. Kada odbrojavanje istekne, aktivira se odgovarajući meni podešavanja.

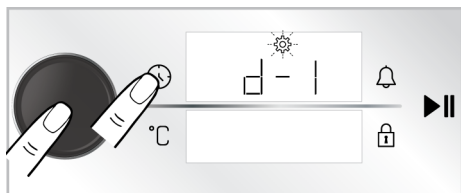


2. Okrećite kontrolno dugme rerne udesno/ulevo dok se na prikazu tajmera/trajanja prikažu „d-1“, „d-2“ ili „d-3“.



3. Aktivirajte podešavanje osvetljenja dodirivanjem tastera ☹️ ponovo ili pritiskom na kontrolno dugme rerne.

- ⇒ Simbol ⚙️ treperi na prikazu tajmera/trajanja.



4. Prilagodite željeno osvetljenje okretanjem kontrolnog dugmeta rerne udesno/ulevo.
5. Potvrdite podešavanje osvetljenja dodirivanjem tastera ☹️ ponovo ili pritiskom na kontrolno dugme rerne.

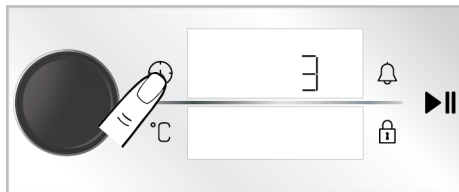
Podešavanje funkcije brzog prethodnog zagrevanja (Pojačivač)

Možete automatski upravljati pečenjem na svom proizvodu uz funkciju brzog prethodnog zagrevanja. U tu svrhu trebalombi da aktivirate podešavanje brzog

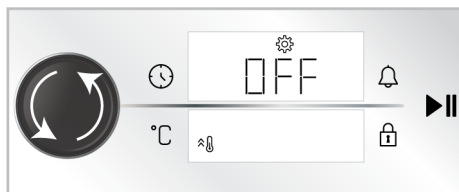
prethodnog zagrevanja. Vaša rerna treba da bude isključena da biste obavili ovo podešavanje.

1. Kada je rerna isključena (kada se na ekranu pojavljuje tačno vreme), dodirnite taster ☹️ oko 3 sekunde da biste aktivirali meni za podešavanja.

- ⇒ Na ekranu se pojavljuje odbrojavanje 3-2-1. Kada odbrojavanje istekne, aktivira se odgovarajući meni podešavanja.

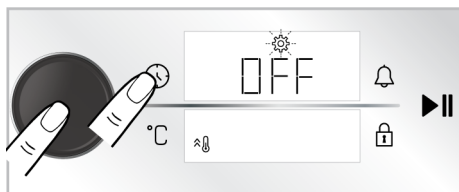


2. Okrećite kontrolno dugme rerne udesno/ulevo dok se simbol ⚡ i „Isključeno” pojave na ekranu.

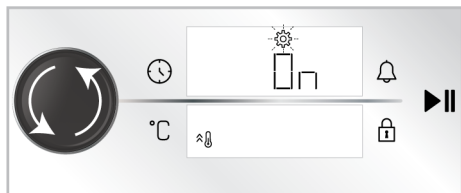


3. Aktivirajte podešavanje brzog prethodnog zagrevanja (pojačivač) dodirivanjem tastera ☹️ ili pritiskom na kontrolno dugme rerne jedanput.

- ⇒ Simbol ⚙️ treperi na prikazu tajmera/trajanja.



4. Okrenite podešavanje „OFF” (Isključeno) na ekranu na „ON” (uključeno) okretanjem kontrolnog dugmeta rerne udesno/ulevo.



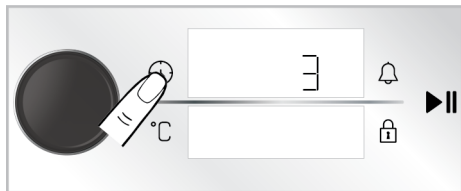
5. Potvrdite podešavanje prethodnog zagrevanja dodirivanjem tastera ponovo ili pritiskom na kontrolno dugme rerne jedanput.

Možete isključiti podešavanje brzog prethodnog zagrevanja tako što ćete ponoviti postupak. Okretanjem podešavanja „OFF” (Isključeno) možete otkazati podešavanje brzog prethodnog zagrevanja.

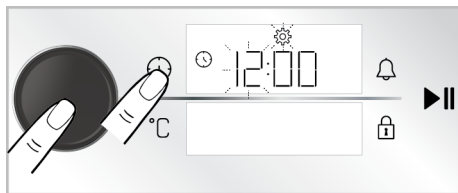
Promena tačnog vremena

da promenite tačno vreme koje ste prethodno podesili,

1. Kada je rerna isključena (kada se na ekranu pojavljuje tačno vreme), dodirnite taster oko 3 sekunde da biste aktivirali meni za podešavanja.
- ⇒ Na ekranu se pojavljuje odbrojavanje 3-2-1. Kada odbrojavanje istekne, aktivira se odgovarajući meni podešavanja.

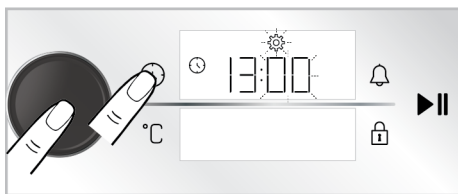


2. Aktivirajte polje tajmera pritiskom na kontrolno dugme rerne jednom ili dodirom na taster jednom.
- ⇒ Polje tajmera i simbol trepere na ekranu tajmera/trajanja.



3. Podesite tačno vreme okretanjem kontrolnog dugmeta rerne udesno/ulevo i aktivirajte polje za minute pritiskom na kontrolno dugme rerne jednom ili dodirom na taster jednom.

⇒ Polje za minute i simbol trepere na ekranu tajmera/trajanja.



4. Podesite minute okretanjem kontrolnog dugmeta rerne udesno/ulevo. Odobrite podešavanje pritiskom na kontrolno dugme rerne jednom ili dodirom na taster jednom.
- ⇒ Tačno vreme je podešeno i simbol svetli neprekidno.

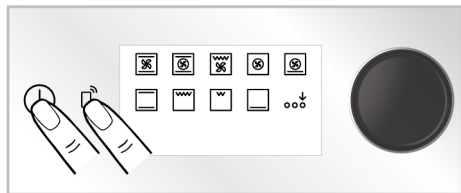
Povezivanje rerne na bežičnu mrežu i uvođenje u aplikaciju „HomeWhiz”

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

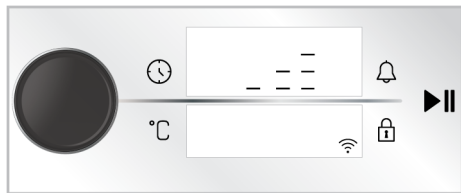
Nakon preuzimanja aplikacije „HomeWhiz”, sledite uputstva na aplikaciji da biste kreirali svoj dom.

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

1. Da biste rernu prebacili u režim podešavanja, istovremeno dodirnite tastere  i  oko 3 sekunde kada je rerna u režimu isključenosti (na ekranu je prikazano tačno vreme).



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



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

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

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

Aktiviranje daljinskog upravljača rerne

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

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

⇒ Na ekranu će simbol  biti prikazan zajedno sa simbolom .

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

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

Brisanje uparivanja rerne povezane sa aplikacijom HomeWhiz

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

1. Kada je proizvod isključen (dok se doba dana prikazuje na ekranu), dodirnite tastere  i  tokom približno 5 sekundi.

⇒ Na ekranu se pojavljuje odbrojavanje od 5.

2. Nakon završetka odbrojavanja, na ekranu će se pojaviti animacija brisanja uparivanja.
3. Nakon što se postupak brisanja uparivanja završi bez problema, začuće se zvučno oglašavanje i rerna će se ponovo pokrenuti.

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

4. Možete ponovo da uparite proizvod sa svojim nalogom na aplikaciji „HomeWhiz“ nakon što je proces brisanja uparivanja završen.

	Faze razvoja, proizvodnje i prodaje ovog proizvoda odvijaju se u skladu sa sigurnosnim pravilima navedenim u svim relevantnim zakonima Evropske unije.
Frekvencijski opseg	: 2,4 Ghz
Maks. snaga prenosa	: maks. 100 mV
CE deklaracija o usaglašenosti	
Arcelik A.Ş. izjavljuje da je ovaj uređaj u skladu sa Direktivom 2014/53/EU. Detaljnu Izjavu o usaglašenosti sa Direktivom RED možete pronaći na veb sajtu support.beko.com uz dodatna dokumenta na stranici proizvoda za vaš uređaj.	

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

5.5 Korišćenje sonde za meso

Opšte informacije i upozorenja

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

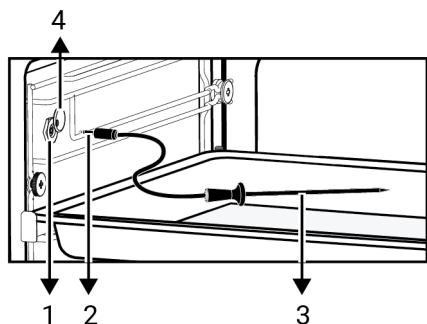
temperatura sonde za meso podešena na 70 °C, radna temperatura će biti podešena na minimum 100 °C.

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

Referentna tabela za pečenje crvenog mesa:

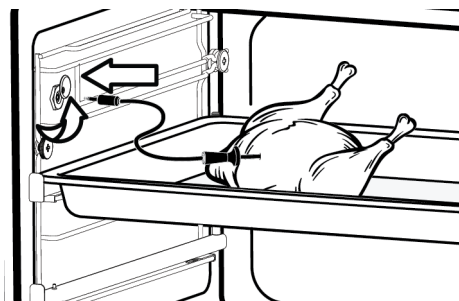
Nivo kuvanja mesa* (°C)	Temperatura jezgra
Plavo 55-59	
Manje pečeno 60-62	
Srednje manje pečeno 63-70	
Srednje pečeno 71-76	
Regularno pečeno 77-81	
Prekuvano ≥ 82	

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

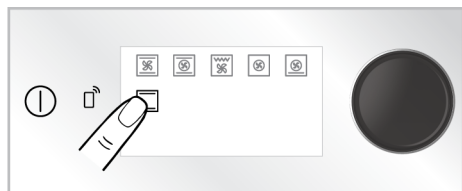


- 1 Ulaz za sondu za meso
- 2 Priključak sonde za meso
- 3 Vrh senzora za sondu za meso
- 4 Poklopac ulaza za sondu za meso

3. Vrh senzora sonde za meso umetnite u hranu koju želite da spremite.

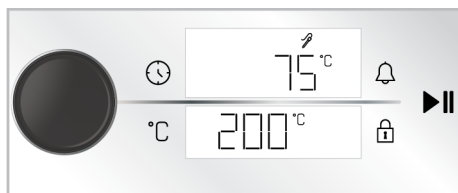


4. Kada je sonda za meso pričvršćena na proizvod, na ekranu funkcija se prikazuju radne funkcije u kojima se sonda za meso može koristiti. Dodirnite funkciju u kojoj želite da koristite sondu za meso.

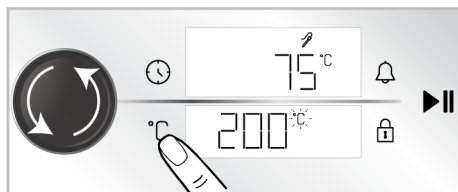


5. 75 °C, što je preporučena temperatura za sondu za meso, i prikazano je na ekranu indikatora tajmera/trajanja. Preporučena temperatura za izabranu radnu funkciju se prikazuje na ekranu indikatora temperature.

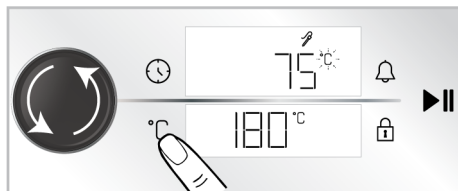
i Preporučena temperatura sonde za meso je 75 °C. Ako želite, možete da promenite temperaturu u rasponu od 40 do 99 °C.



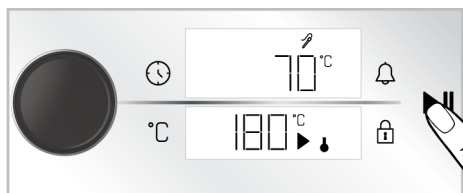
6. Da biste promenili unapred definisanu temperaturu za radnu funkciju koju ste izabrali, dodirnite taster °C i okrenite kontrolno dugme rene ulevo/desno.
7. Podesite vrednost unutrašnje temperature za rernu na kojoj želite da spremate hranu pomoću dugmeta za temperaturu.
⇒ Simbol °C pored temperature funkcije treperi.



8. Ponovo dodirnite taster °C i okrenite kontrolno dugme rene udesno/ulevo da promenite temperaturu za sondu za meso.
⇒ Simbol °C pored temperature sonde za meso treperi.



9. Da biste započeli pečenje, dodirnite taster ►||.



- ⇒ Tokom pripreme hrane sa sondom za meso, stvarna temperatura hrane u koju je sonda za meso umetnuta i unutrašnja temperatura sonde za meso koju ste podesili biće prikazani naizmenično u intervalima od približno 3 sekunde. Senzor sonde za meso detektuje da unutrašnja temperatura mesa

dostigne temperaturu podešenu za sondu za meso automatski i prekida spremanje kada temperatura unutar mesa dostigne ovu temperaturu. Kad se sonda za meso ukloni pre kraja pripreme hrane, na enkranu se pojavljuje „Završetak“ i priprema hrane se završava.

10. Kada je priprema hrane završena, na ekranu se pojavljuje poruka „Završetak“ i rena se oglašava zvučnim upozorenjem. Dodirnite bilo koji taster da biste zaustavili zvučno upozorenje.
11. Isključite rernu dodirom na taster ①.

6 Opšte informacije o pečenju

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

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

6.1 Opšta upozorenja o pečenju hrane u rerni

- Dok otvarate vrata rerne za vreme ili nakon pečenja, može se pojaviti vruća para. Para može izazvati opekotine na rukama, licu i/ili očima. Kada otvarate vrata rerne, stanite na propisnu udaljenost
- Intenzivna para koja se stvara tokom pečenja može stvoriti kondenzovane kapljice vode na unutrašnjosti i spoljašnjosti rerne i na gornjim delovima nameštaja zbog temperaturne razlike. To je normalna i fizička pojava.
- Temperatura i vreme spremanja hrane predviđeni za izvesno jelo mogu varirati u zavisnosti od recepta i količine. Iz tog razloga, ove vrednosti su date okvirno.
- Uvek izvadite neupotrebljene dodatke iz rerne pre nego što započnete sa spremanjem hrane. Dodaci koji ostanu u rerni mogu osujetiti pripremu vašeg jela korišćenjem predviđenih vrednosti.

- Za jela koja pripremate prema sopstvenom receptu, možete kao referencu koristiti slična jela data u tabelama za pripremu.
- Upotreba isporučenih dodatka osigurava najbolje performanse u pripremi. Uvek se pridržavajte upozorenja i informacija koje je proizvođač dao za ostalo posuđe koje koristite.
- Izrežite papir za pečenje koji ćete koristiti u pripremi na veličinu koja je odgovarajuća za posudu u kojoj planirate da spremate jelo. Papir za pečenje koji prelazi preko posude može stvoriti opasnost od požara i uticati na kvalitet vaše pečene hrane. Koristite papir za pečenje koji ćete koristiti u navedenom temperaturnom opsegu.
- da biste postigli dobre performanse pečenja, postavite hranu na preporučenu ispravnu policu. Ne menjajte položaj police tokom pečenja.

6.1.1 Peciva i hrana iz rerne

Opšte informacije

- Da biste postigli dobre performanse pečenja preporučujemo upotrebu dodatka proizvoda. Ako koristite spoljni pribor za spremanje jela, preferirajte tamno posuđe koje se ne lepi i koje je otporno na toplotu.

- Ako je u tabeli za pečenje preporučeno prethodno zagrevanje, obavezno stavite hranu u rernu nakon prethodnog zagrevanja
- Ako ćete hranu spremati uz upotrebu posuđa na žičanoj polici, posudu stavite na sredinu žičane police, a ne blizu stražnjeg zida.
- Svi materijali koji se koriste u pravljenju peciva treba da budu sveži i na sobnoj temperaturi.
- Status spremanja hrane može varirati u zavisnosti od količine hrane i veličine posuđa.
- Metalni, keramički i stakleni kalupi produžavaju vreme kuvanja, a donje površine peciva ne porumene ravnomerno.
- Ako koristite papir za pečenje, na donjoj površini namirnice može se primetiti malo porumenelosti. U ovoj situaciji, možda ćete morati da produžite period kuvanja za otprilike 10 minuta.
- Vrednosti navedene u tabelama za sremanje određene su nakon rezultata testiranja izvršenih u našim laboratorijama. Vrednosti koje budu vama odgovarale mogu se razlikovati od tih vrednosti.
- Stavite hranu na odgovarajuću policu koja se preporučuje u tabeli za spremanje hrane. Polica br. 1. je donja polica rerne.

Saveti za pečenje kolača

- Ako je kolač previše suv, povećajte temperaturu za 10°C i skratite vreme pečenja.
- Ako je kolač nepečen, koristite malu količinu tečnosti ili smanjite temperaturu za 10°C.
- Ako je vrh kolača izgoreo, stavite ga na donju policu, smanjite temperaturu i produžite vreme pečenja.
- Ako je unutrašnjost torte dobro pečena, a spolja lepljiva, koristite manje tečnosti, smanjite temperaturu i produžite vreme kuvanja.

Saveti za pecivo

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

Tabela za spremanje peciva i hrane za pečenje

Predlozi za pečenje u samo jednom plehu

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija police	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Torta na poslužavniku	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač	3	180	30 ... 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	3	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	150	35 ... 45
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
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	3	280	5 ... 9
Pizza	Standardni pleh *	Funkcija "Pizza"	2	280	5 ... 10

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	150	25 ... 35
Keksići	2-Standardni pleh * 4-Pleh za testa *	Grejanje s ventilatorom	2 - 4	170	25 ... 35
Peciva	1-Standardni pleh * 4-Pleh za testa *	Grejanje s ventilatorom	1 - 4	180	40 ... 50
Lepinja	2-Standardni pleh * 4-Pleh za testa *	Grejanje s ventilatorom	2 - 4	180	20 ... 30

Prethodno zarijavanje se preporučuje za svu hranu.

*Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

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

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

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

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

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

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

* Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

6.1.2 Meso, riba i živinsko meso

Ključne tačke o grilovanju

- Pečenje celog pileta, ćurke i velikih komada mesa sa dresingom poput limunovog soka i crnog bibera koji se stavlja pre pečenja, poboljšaće performanse pečenja

- Potrebno je 15 do 30 minuta duže za pečenje mesa sa kostima u odnosu na pečenje iste količine mesa bez kostiju.
- Za svaki centimetar debljine mesa je potrebno približno 4 do 5 minuta pečenja.
- Nakon isteka vremena pečenja, ostavite meso u rerni oko 10 minuta. Sokovi se bolje raspoređuju kroz meso i ne cure kada se meso seče.
- Ribu postavite u sredinu žičane police na dnu u vatrostalnoj posudi.
- Kuvajte preporučena jela prema tabeli za spremanje hrane sa jednim plehom.

Tabela za spremanje mesa, ribe i živinskog mesa

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Stek (celi) / Prženi (1 kg)	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač + ventilator	3	15 min. 250/ maks, nakon 180 ... 190	60 ... 80
Jagnjeća plečka (1,5-2 kg)	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač + ventilator	3	170	85 ... 110
Pečena piletina (1,8-2 kg)	Žičani gril * Stavite jednu posudu na donju policu.	Gornji i donji grejač + ventilator	2	15 min. 250/max, nakon 190	60 ... 80
Pečena piletina (1,8-2 kg)	Žičani gril * Stavite jednu posudu na donju policu.	Grejanje s ventilatorom	2	200 ... 220	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) (okviro)
Riba	Žičani gril	4 - 5	250	20 ... 25
Piletina u komadima	Žičani gril	4 - 5	250	25 ... 35
Čufte (teletina) - 12 količina	Žičani gril	4	250	20 ... 30
Jagnjeći kotleti	Žičani gril	4 - 5	250	20 ... 25
Odrezak - (meso seckano na kockice)	Žičani gril	4 - 5	250	25 ... 30
Teleći kotleti	Žičani gril	4 - 5	250	25 ... 30
Gratinirano povrće	Žičani gril	4 - 5	220	20 ... 30
Tostirani hleb	Žičani gril	4	250	1 ... 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“ [► 15] 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

SR

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Pozicija polica	Radna funkcija	Temperatura (°C)	Količina vode koja se koristi (ml)	Nivo pare	Vreme uzimanja vode (min.)**	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)	Okvirna težina hrane (u gramima)
Celi hleb	Standardni pleh *	2	Grejanje s ventilatorom	180	200		prethodnog zagrevanja	30 ... 40	820
Pečena piletina (1,8-2 kg)	Žičani gril * Stavite jednu posudu na donju policu.	2	Gornji i donji grejač + ventilator	25 min. 250/max, nakon 190	250		25	60 ... 70	2000
Krmenadla (u jednom komadu)	Standardni pleh *	3	Funkcija "3D"	180	250		15	40 ... 55	1000
Jagnjeće kolenice s povrćem	Standardni pleh *	3	Funkcija "3D"	170	250+250***		nakon prethodnog zagrevanja (odmah)	80 ... 100	2000
Ukvašena lepinja	Standardni pleh *	3	Grejanje s ventilatorom	180	150		prethodnog zagrevanja	20 ... 30	1200
Cheesecake	Okrugli kalup za torte, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu ****	3	Grejanje s ventilatorom	120	200		30	60 ... 70	1450
Pileći batak	Standardni pleh *	3	Funkcija "3D"	200	150		nakon prethodnog zagrevanja (odmah)	20 ... 30	800
Pečeni krompir	Standardni pleh *	3	Funkcija "3D"	190	100		25	45 ... 55	500

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Pozicija polica	Radna funkcija	Temperatura (°C)	Količina vode koja se koristi (ml)	Nivo pare	Vreme uzimanja vode (min.)**	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)	Okvirna težina hrane (u gramima)
Hleb za hamburger	Standardni pleh *	3	Grejanje s ventilatorom	180	200		prethodnog zagrevanja	20 ... 30	800
Losos s povrćem	Standardni pleh *	3	Funkcija "3D"	200	100		nakon prethodnog zagrevanja (odmah)	15 ... 25	500

* Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

** Označava vreme proteklo nakon prethodnog zagrevanja.

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

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

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	3	150	25 ... 35
Biskvit torta	Okrugli kalup za torte, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu **	Gornji i donji grejač	2	150	30 ... 40

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Biskvit torta	Okrugli kalup za torte, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu **	Grejanje s ventilatorom	2	150	35 ... 45
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	150	25 ... 35
Pecivo (slatki kolačić)	2-Standardni pleh * 4-Pleh za testa *	Grejanje s ventilatorom	2 - 4	140	15 ... 25

Prethodno zarijavanje se preporučuje za svu hranu.

*Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

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

Gril

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

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

7 Održavanje i čišćenje

7.1 Opšte informacije o čišćenju

Opšta upozorenja

- Sačekajte da se uređaj ohladi pre čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekotine!

- Nemojte nanositi deterdžente direktno na vruće površine. Ovo može izazvati trajne mrlje.
- Detaljno očistite i osušite uređaj nakon svake upotrebe. Na taj način ćete lakše ukloniti ostatke hrane, čime izbegavate

da ti ostaci izgore tokom sledeće upotrebe uređaja. Time se produžava vek trajanja uređaja i smanjuju problemi sa kojima se često suočavaju korisnici.

- Ne koristite sredstva za paročišćenje za čišćenje uređaja.
- Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu izazvati oštećenja površine. Neodgovarajuća sredstva za čišćenje su: izbeljivač, proizvodi za čišćenje koji sadrže amonijak, kiselinu ili hlorid, proizvodi za čišćenje parom, sredstva za uklanjanje kamenca, sredstva za uklanjanje mrlja i rđe, abrazivna sredstva za čišćenje (kreme za čišćenje, prašak za ribanje, krema za ribanje, abrazivno sredstvo i pribor za struganje, žica, 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, rerna se mora ohladiti. Čišćenje vrućih površina izazvaće i opasnost od požara i oštećenja emajlirane površine.
- Nakon svake upotrebe, emajlirane površine očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom.
- Za tvrdokorne mrlje može se koristiti sredstvo za čišćenje rerne i grila koje se preporučuje na internet stranici vašeg proizvođača i sunđer za čišćenje koje ne ostavlja ogrebotine. Ne koristite neko drugo sredstvo za čišćenje rerne u tom slučaju.

Katalitičke površine

- Bočne strane u prostoru za spremanje hrane mogu biti prekrivene samo emajliranim ili katalitičkim zidovima. Navedeno zavisi od modela.
- Katalitički zidovi imaju laganu mat i poroznu površinu. Katalitički zidovi rerne se ne smeju čistiti.
- Katalitičke površine apsorbuju ulje zahvaljujući svojoj poroznoj strukturi i počinju sjajiti kada je površina zasićena uljem, u tom slučaju preporučuje se zamena delova.

Staklene površine

- Pri čišćenju staklenih površina ne koristite strugače od tvrdog metala i abrazivne materijale za čišćenje. Isti mogu oštetiti staklenu površinu.

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

Plastični delovi i obojene površine

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

7.2 Pribor za čišćenje

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

7.3 Čišćenje kontrolne table

- Prilikom čišćenja ploča s kontrolnim okruglim dugmadima, obrišite tablu i dugmad vlažnom mekom krpom i osušite suvom krpom. Ne uklanjajte dugmad i zaptivke ispod da biste očistili tablu. Na taj način možete oštetiti kontrolnu tablu i dugmad.
- Prilikom čišćenja inoks panela s kontrolnim dugmadima, nemojte koristiti sredstva za čišćenje površina od inoksa oko dugmadi. 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.

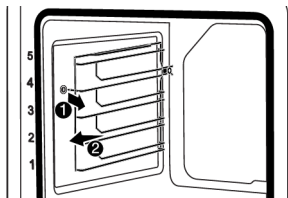
Čišćenje stranica rerne

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.

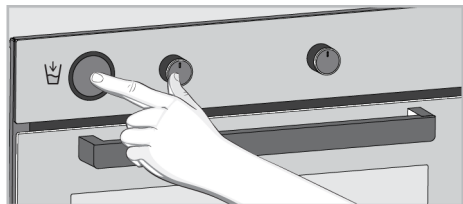
7.5 Paročišćenje

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

Opšta upozorenja

- Podešavanje vremena i temperature paročišćenja i podešavanje pare ne mogu se promeniti.
- Ako voda ponestane u prvih 5 minuta nakon pokretanja funkcije paročišćenja, ako se tokom čišćenja ukloni rezervoar za vodu ili otvori vrata, funkcija čišćenja će se otkazati.
- Ako je temperatura rerne iznad 120°C, funkcija paročišćenja neće započeti.

1. Izvadite sve dodatke iz rerne.
2. Pritisnite rezervoar za vodu na kontrolnoj tabli vaše rerne i izvadite rezervoar iz njegovog ležišta. Napunite rezervoar sa 200 ml vode.



3. Postavite rezervoar za vodu u njegovo ležište.
4. Uključite rernu dodirom na taster ①.
5. Aktivirajte donji red radnih funkcija dodirivanjem „Aktivacija dodatne funkcije“ na ekranu funkcija.

6. Dodirnite „Paročišćenje“ u donjem redu prikaza funkcija.

7. Započnite čišćenje dodirom na taster ►II.

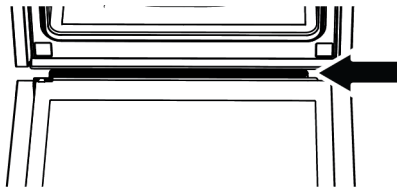
⇒ Čišćenje započinje i na ekranu se prikazuje vreme paročišćenja. Ovo vreme je nepromenljivo.

8. Na kraju vremena na ekranu se pojavljuje „00:00“.
9. Otvorite vrata i obrišite unutrašnje površine rerne vlažnim sunđerom ili krpom.
10. U slučaju tvorkornih mrlja, proizvod očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom.



U funkciji paročišćenja, očekuje se da voda na dnu rerne 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.

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



7.6 Čišćenje vrata rerne

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

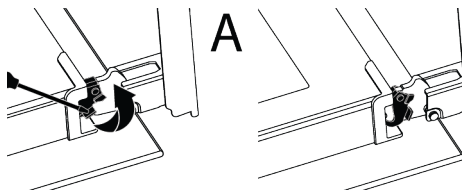
vratima rerne". Nakon što skinete unutrašnje staklo na vratima, očistite ga sredstvom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom. Da biste uklonili ostatke kamenca koji se mogu formirati na staklu rerne, obrišite staklo sirčetom i isperite.



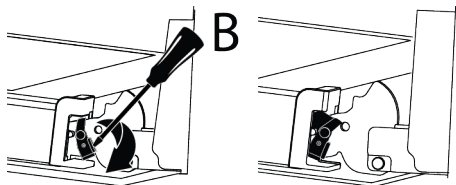
Da biste očistili vrata i stakla rerne nemojte koristiti gruba abrazivna sredstva za čišćenje, metalne strugače, žičanu vunu ili sredstva za izbjeljivanje.

Skidanje vrata rerne

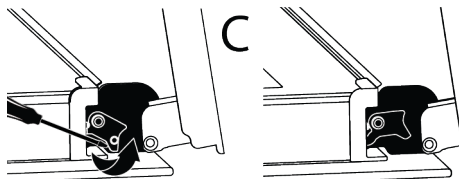
1. Otvorite vrata rerne.
2. Otvorite klipse na šarkama sa desne i leve strane na vratima tako što ćete ih gurnuti nadole kao što je prikazano na slici.
3. Tipovi šarki su (A), (B), (C) u zavisnosti od modela proizvoda. Sledeće slike pokazuju kako se otvara svaki tip šarki.
4. (A) tip šarke je dostupan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



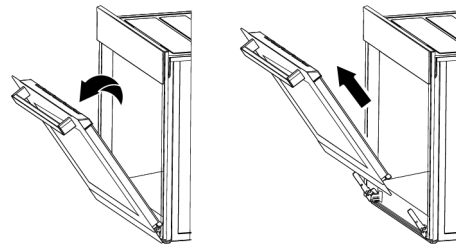
5. (B) tip šarke je dostupan u tipovima vrata sa usporivačem za zatvaranje.



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.

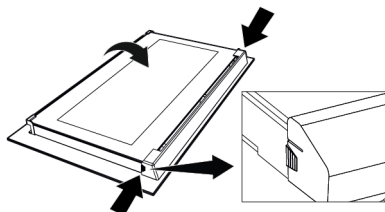


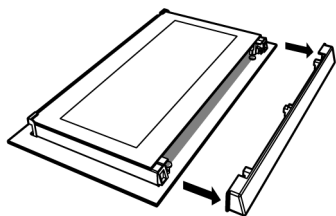
Kada vraćate vrata, obavite iste korake kao tokom skidanja, ali obrnutim redosledom. Ne zaboravite da zatvorite klipse na šarkama kada vratite vrata.

7.7 Skidanje unutrašnjeg stakla sa vrata rerne

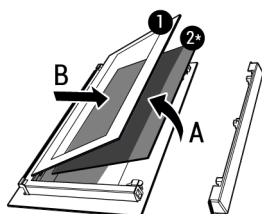
Unutrašnje staklo na prednjim vratima uređaja može se skinuti za potrebe čišćenja.

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





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



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

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

7.8 Čišćenje sijalice u rerni

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

Zamena sijalice u rerni

Opšta upozorenja

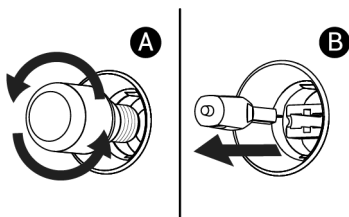
- Pre menjanja sijalice proverite da li je uređaj isključen sa napajanja elektrinom energijom i da li se ohladio, kako biste izbegli rizik od strujnog udara. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Ovu rernu napaja sijalica sa žarnom niti snage manje od 40 W, manje od 60 mm visine, manje od 30 mm u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

Ako vaša rerna ima okruglu sijalicu:

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



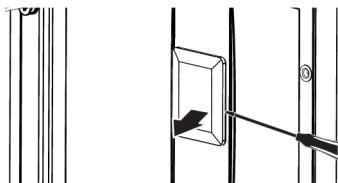
3. Ako je sijalica vaše rerne tipa (A) prikazana na donjoj slici, okrenite sijalicu rerne kao što je prikazano na slici i zamenite je novom. Ako je model tipa (B), izvucite je kao što je prikazano na slici i zamenite je novom.



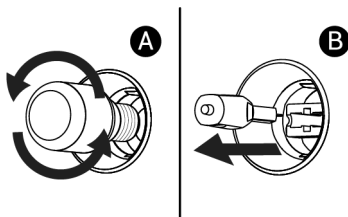
4. Vratite zaštitno staklo.

Ako vaša rerma 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 rerma radi.

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

Tokom spremanjane pojavljuju se kapljice vode

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

Zvuci metala se čuju dok se proizvod zagreva i hladi.

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

Proizvod ne radi.

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

Sijalica na rerni nije uključena.

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

Rerna ne greje.

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

Nakon početka spremanja hrane simbol ► treperi na ekranu i pojavljuje se zvučno upozorenje.

- Vrata rerne su možda otvorena. >>> Obavezno potpuno zatvorite vrata rerne. Kontaktirajte ovlašćeni servis ako kvar i dalje postoji.

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

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

„HomeWhiz“ aplikacija ne prikazuje ispravno status rerne.

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

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

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

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

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

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

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

Dobrodošli!

Spoštovani kupec,

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

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

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

Simboli in njihovi opisi v uporabniškem priročniku:



Nevarnost, ki lahko privede do poškodb ali celo smrti.



Pomembne informacije in koristni nasveti za uporabo.



Preberite uporabniški priročnik.



Opozorilo za vročo površino.

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

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Kazalo vsebine

1 Varnostna navodila	56
1.1 Predvidena uporaba	56
1.2 Varnost otrok, ranljivih oseb in domačih živali	56
1.3 Električna varnost	57
1.4 Varnost pri transportu	59
1.5 Varnost pri namestitvi	59
1.6 Varnost pri uporabi	60
1.7 Opozorila glede temperature	60
1.8 Uporaba dodatkov	61
1.9 Varnost pri peki	61
1.10 Parni sistem	62
1.11 Varnost pri vzdrževanju in čiščenju	63
2 Navodila v zvezi z varovanjem okolja	63
2.1 Direktiva o odpadkih	63
2.1.1 Skladnost z direktivo OEEQ in odlaganje odpadnega izdelka	63
2.2 Informacije o embalaži	63
2.3 Priporočila za varčevanje z energijo	64
3 Vaš izdelek	65
3.1 Predstavitev izdelka	65
3.2 Predstavitev upravljalne plošče in njena uporaba	65
3.2.1 Upravljalna plošča	66
3.2.2 Predstavitev upravljalne plošče pečice	66
3.3 Funkcije delovanja pečice	67
3.4 Dodatki za izdelek	68
3.5 Uporaba dodatkov k napravi	69
3.6 Tehnični podatki	71
4 Prva uporaba	72
4.1 Nastavitev pri prvi uporabi	72
4.2 Prvo čiščenje	72
5 Uporaba pečice	73
5.1 Splošne informacije glede uporabe pečice	73
5.2 Uporaba upravljalne enote pečice	73
5.3 Peka s pomočjo pare	79
5.4 Nastavitve	82
5.5 Uporaba sonde za meso	87
6 Splošne informacije o peki	89

6.1 Splošna opozorila glede peke v pečici	89
6.1.1 Pekovski izdelki in pečene jedi	89
6.1.2 Meso, ribe in perutnina	92
6.1.3 Žar	93
6.1.4 Peka s pomočjo pare	94
6.1.5 Jedi za preizkus	95
7 Vzdrževanje in čiščenje	96
7.1 Splošne informacije o čiščenju	96
7.2 Čiščenje dodatkov	98
7.3 Čiščenje upravljalne plošče	98
7.4 Čiščenje notranjosti pečice (območja za peko)	98
7.5 Parno čiščenje	99
7.6 Čiščenje vratc pečice	99
7.7 Demontaža notranjega stekla vratc pečice	100
7.8 Čiščenje luči v pečici	101
8 Odpravljanje težav	102



1 Varnostna navodila

SL

- V tem razdelku so navedena varnostna navodila, ki jih je treba upoštevati, da se prepreči nevarnost telesnih poškodb ali materialne škode.
- Če izdelek izročite drugi osebi za osebno uporabo ali kot rabljen izdelek, morate priložiti tudi uporabniški priročnik, nalepke izdelka ter druge ustrezne dokumente in dele.
- Naše podjetje ne odgovarja za škodo, ki lahko nastane zaradi neupoštevanja teh navodil.
- Neupoštevanje teh navodil razveljavi morebitno garancijo.
- Namestitev in popravila mora vedno izvesti proizvajalec, pooblaščen servisier ali oseba, ki jo določi uvoznik.
- Uporabljajte samo originalne rezervne dele in dodatke.
- Ne izvajajte popravil ali zamenjave nobenega dela aparata, razen če je to izrecno navedeno v uporabniškem priročniku.
- Ne izvajajte tehničnih sprememb izdelka.
- Izdelka ne uporabljajte v vrtovih, na balkonih ali drugih okoljih na prostem. Ta izdelek je namenjen uporabi v gospodinjstvu in v kuhinjah za osebje, pisarnah in drugih delovnih okoljih.
- 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.



1.2 Varnost otrok, ranljivih oseb in domačih živali

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



1.1 Predvidena uporaba

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

- Otroci se z napravo ne smejo igrati. Otroci naprave ne smejo čistiti in vzdrževati, razen če so pod nadzorom odrasle osebe.
- Te naprave naj ne uporabljajo osebe (tudi otroci) z zmanjšanimi telesnimi, čutilnimi ali duševnimi sposobnostmi, razen če so pod nadzorom ali pa so jim bili dani napotki glede varne uporabe.
- Otroci naj bodo pod nadzorom, da se z napravo ne bi igrali.
- Električni aparati so nevarni za otroke in domače živali. Otroci in domače živali se z napravo ne smejo igrati, plezati nanjo ali vstopati vanjo.
- Na aparat ne postavljajte predmetov, ki jih lahko dosežejo otroci.
- **OPOZORILO:** Med uporabo so površine, dosegljive na dotik, lahko vroče. Otroci naj se ne zadržujejo v bližini naprave.
- Embalažo hranite izven dosega otrok. Obstaja nevarnost poškodb in zadužitve.
- Ko so vratca odprta, ne postavljajte težkih predmetov nanje in ne dovolite otrokom, da sedijo na njih. Pečica se lahko prevrne ali pa se poškoduje tečaji.
- Preden zavržete obrabljene in neuporabne izdelke:
 1. Odklopite vtič in ga izvlecite iz vtičnice.
 2. Odrežite napajalni kabel in ga z vtičem odklopite od izdelka.
 3. Previdnostni ukrepi za preprečevanje vstopa otrok v izdelek.
 4. Otrokom ne dovolite, da bi se igrali z izdelkom, ko je ta v stanju mirovanja.



1.3 Električna varnost

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

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

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

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



1.4 Varnost pri transportu

- Pred transportiranjem aparata ga odklopite od električnega omrežja.
- Izdelek je težak, zato naj ga prenašata najmanj dve osebi.
- Za prenašanje ali premikanje aparata ne uporabljajte vrat in/ali ročaja.
- Na napravo ne odlagajte predmetov. Napravo prenašajte navpično.
- 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 žično rešetko in pekače pravilno postavite na police. Za podrobne informacije glejte razdelek **Uporaba dodatkov**.
- Vrata pečice zaprite šele, ko pribor popolnoma potisnete v prostor za peko, sicer lahko udarijo ob steklo vrat in ga poškodujejo.
- Uporabite samo sondo za meso, ki je priporočena za to pečico.

1.9 Varnost pri peki

- Bodite previdni pri uporabi alkoholnih pijač v jedeh. Alkohol pri visoki temperaturi izhlapeva in lahko v stiku z vročimi površinami zagori.
 - Ostanke hrane na kuhalnem mestu, na primer olje, se lahko vnamejo. Pred peko očistite te ostanke.
 - Nevarnost zastrupitve s hrano. Ne hranite jedi v pečici več kot 1 uro pred in po peki. V nasprotnem lahko pride do zastrupitve s hrano ali bolezni.
 - V pečici ne grejte zaprtih konzerv ali steklenih kozarcev. Tlak, ki se ustvari v zaprti posodi, lahko povzroči eksplozijo.
 - Ne polagajte pekačev, krožnikov ali aluminijaste folije neposredno na dno pečice. Nakopičena toplota lahko poškoduje dno pečice.
- Pri uporabi mastnega papirja za peko ali podobnih materialov upoštevajte naslednje previdnostne ukrepe:
- Položite papir za peko v posodo ali v dodatek k pečici (pekač, žična rešetka itd.) z naloženimi jedmi v pečico.
 - Da preprečite nevarnost dotika grelnih elementov pečice in oviranja pretoka vročega zraka,

odstranite vse odvečne dele papirja za peko, ki visijo z dodatkov ali posod. Ne uporabljajte papirja za peko pri temperaturah pečice, ki so višje od najvišje temperature uporabe, ki jo je določil proizvajalec. Papirja za peko nikoli ne polagajte na dno pečice.

- Ne polagajte ga na dodatke med predgretjem.
- Vedno pritisnite navzdol s krožnikom ali podobnim predmetom, da preprečite letenje materiala zaradi kroženja zraka v pečici.
- V pekaču pokrijte samo potrebno površino.
- Po vsaki uporabi je treba pekač očistiti in zamenjati morebitni papir za peko ali podobne materiale, uporabljene v pekaču. V nasprotnem primeru lahko tekočina, ki kaplja na pekač, povzroči kajenje ali celo plamen.
- Ko odprete pokrov izdelka, se ustvari zračni tok. Papir za peko lahko pride v stik z grelnimi elementi in se vname.
- Ko za cvrtje uporabljate rešetko za žar, je treba na spodnjo rešetko postaviti pekač. V nasprotnem primeru lahko jedilno olje in druge

sestavine, ki kapljajo na dno pečice, ustvarijo močan dim in povzročijo plamen.

- Med peko na žaru morajo biti vratca pečice zaprta. Vroče površine lahko povzročijo opekline!
- Jedi, ki niso primerne za peko na žaru, predstavljajo nevarnost požara. Na žaru pecite le jedi, ki so za visoko temperaturo žara primerne. Hrane ne postavljajte predaleč v zadnji del žara. To je najbolj vroče področje v pečici in maščobe se lahko vnamejo.



1.10 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.



1.11 Varnost pri vzdrževanju in čiščenju

- Pred čiščenjem počakajte, da se naprava ohladi. Vroča površina lahko povzroči opekline!
- Naprave ne čistite z razprševanjem ali polivanjem vode nanj. Obstaja nevarnost električnega udara!
- Za čiščenje ne uporabljajte parnih čistilnikov, saj lahko to privede do električnega udara.
- Za čiščenje stekla sprednjih vrat pečice ne uporabljajte grobih abrazivnih čistil, kovinskih strgal, žične volne ali belilnih sredstev. Ti materiali lahko na steklu pustijo praske in razpoke.
- 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.

2 Navodila v zvezi z varovanjem okolja

2.1 Direktiva o odpadkih

2.1.1 Skladnost z direktivo OEE0 in odlaganje odpadnega izdelka

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



Ta izdelek je izdelan iz visokokakovostnih delov in materialov, ki jih je mogoče ponovno uporabiti in so primerni za recikliranje. Izdelka zato ob koncu njegove življenjske dobe ne odložite med običajne gospodinjske in druge odpadke. Oddajte ga na zbirno mesto za recikliranje električne in

elektronske opreme. Za informacije o teh zbirnih mestih se lahko obrnete na lokalno upravo. S pravilnim odlaganjem aparata pomagata preprečiti negativne posledice za okolje in zdravje ljudi.

Skladnost z direktivo RoHS:

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

2.2 Informacije o embalaži

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

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

2.3 Priporočila za varčevanje z energijo

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

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

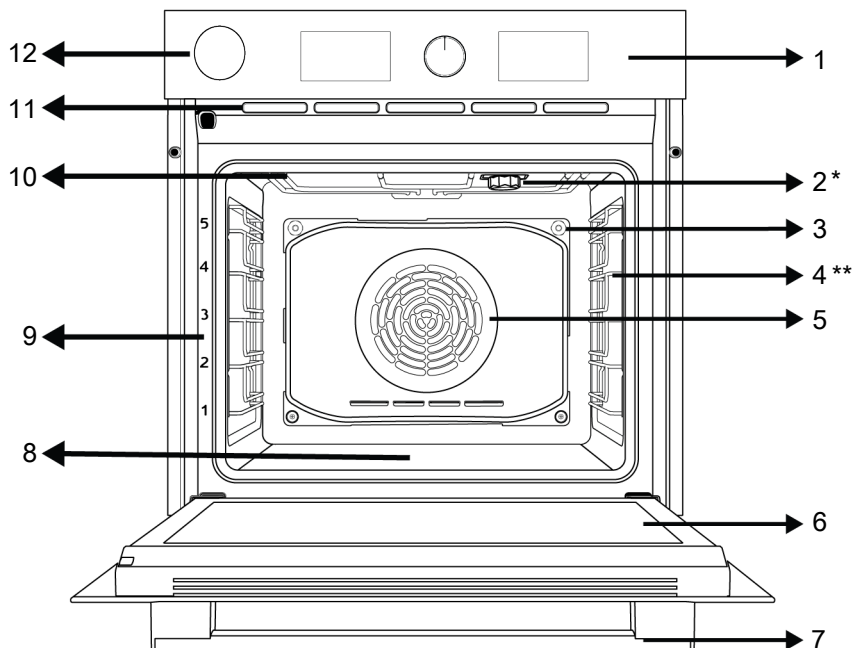
- Zamrznjeno hrano pred peko odmrznite.
- V pečici uporabljajte temno ali emajlirano posodo, ki bolje prevaja toploto.

- 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 | 2 Lučka |
| 3 Odprtina za izpust pare | 4 Žične police |
| 5 Motor ventilatorja (za jekleno ploščo) | 6 Vratca |
| 7 Ročaj | 8 Spodnji grelnik (pod jekleno ploščo) |
| 9 Položaji polic | 10 Zgornji grelnik |
| 11 Luknjice ventilatorja | 12 Posoda za vodo |

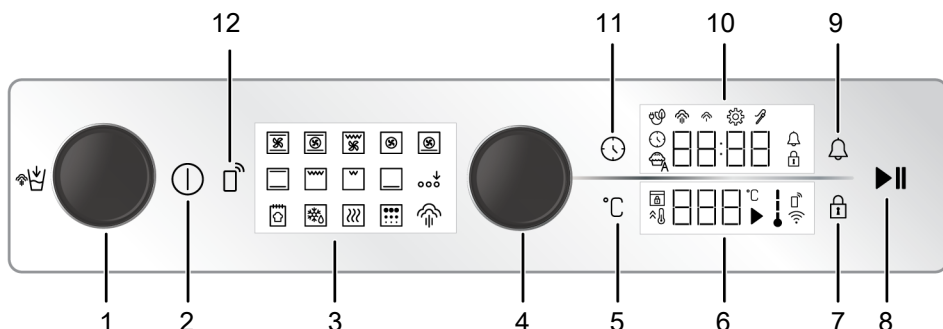
* Odvisno od modela naprave. Vaš aparat morda nima lučke, ali pa se tip in mesto lučke razlikujeta od slike.

** 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 | 2 Tipka za vklop/izklop |
| 3 Prikaz delovanja | 4 Gumb za upravljanje pečice |
| 5 Tipka za nastavev temperature | 6 Področje za prikaz temperature |
| 7 Tipka za zaklepanje | 8 Tipka za začetek/konec peke |
| 9 Tipka za alarm | 10 Področje časovnika/kazalnika trajanja |
| 11 Tipka za čas in nastavev | 12 Tipka za odstranitev upravljalnika |

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

3.2.2 Predstavitev upravljalne plošče pečice

Gumb za upravljanje pečice

Z upravljalnim gumbom pečice lahko preverite nastavitve časovnika/ure in temperature. Med nastavitvami se premikate z vrtenjem upravljalnega gumba v levo ali desno, nastavev potrdite s pritiskom na gumb.

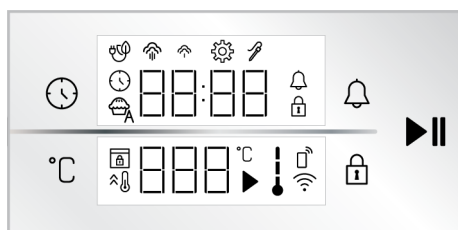
Indikator temperature v pečici

Temperaturo v notranjosti pečice nakazuje simbol za temperaturo. Ob začetku peke je simbol prikazan na zaslonu in ko pečica doseže nastavljeno temperaturo, ustrezna stopnja zasveti.

Prikaz delovanja

Funkcije vaše pečice upravljate na funkcijskem zaslonu. Vsako funkcijo aktivirate tako, da se je dotaknete. Vse funkcije na zaslonu so prikazane shematično in morda niso na voljo na vašem aparatu. Funkcije vašega aparata opisuje razdelek »Funkcije delovanja pečice«.

Indikatorska področja:



Tipke :

- : Tipka za čas in nastavev
- : Tipka za nastavev temperature
- : Tipka za zaklepanje
- : Tipka za alarm
- : Tipka za začetek/konec peke

Področje časovnika/kazalnika trajanja :

 : Simbol za čas peke/trenutni čas

 : Simbol za alarm

 : Simbol za nastavitve

 : Simbol za zaklepanje

 : Simbol za peko z eko ventilatorjem

 : Simbol za nizko raven pare *

 : Simbol za visoko raven pare *

 : Simbol za sondo za meso *

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

Področje za prikaz temperature :

 : Simbol za peko

 : Simbol za temperaturo

 : Simbol za temperaturo v pečici

 : Simbol za hitro segrevanje (booster)

 : Simbol za zaklepanje vrat *

 : Simbol za odstranitev upravljalnika *

 : Simbol Wifi *

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

3.3 Funkcije delovanja pečice

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

Simbol funkcije	Opis funkcije	Temperaturno območje (°C)	Opis in uporaba
	Delovanje z ventilatorjem	-	Pečica ni segreta. Deluje samo ventilator (na zadnji steni pečice). Zmrznjena hrana v zrcih se pri sobni temperaturi počasi odtaja, pečena hrana se ohladi. Čas, potreben za odmrzovanje večjega kosa mesa, je daljši od časa odmrzovanja hrane v zrcih.
	Zgornji in spodnji grelec	40-280	Hrana se hkrati segreva od spodaj in od zgoraj. Primerno za torte, peciva ali peciva in obare v pekačih. Peka se izvaja v samo enem pekaču.
	Spodnji grelec	40-220	Vključeno je le nižje ogrevanje. Primeren je za živila, ki potrebujejo zapečeno dno.
	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	40-280	Vroč zrak, ki ga segrevata zgornji in spodnji grelec, se s pomočjo ventilatorja enakomerno porazdeli po vsej pečici. Peka se izvaja v samo enem pekaču.
	Grelec ventilatorja	40-280	Vroč zrak, ki ga segreva grelec ventilatorja, se s pomočjo ventilatorja enakomerno porazdeli po vsej pečici. Primerno za peko z več pekači na policah na različnih višinah.
	Grelec ventilatorja Eko	160-220	Da bi prihranili energijo, lahko uporabite to funkcijo, namesto da uporabite Grelec ventilatorja v območju od 160 do 220 °C. Vendar bo čas peke nekoliko daljši. Uporaba te funkcije je opisana v razdelku »Uporaba upravljalne plošče pečice«.
	Funkcija za pico	40-280	Delujeta spodnji grelec in grelec ventilatorja. Primerno za peko pice.
	Funkcija »3D«	40-280	Delujejo zgornji grelec, spodnji grelec in grelec ventilatorja. Hrana se z vseh strani segreva hitro in enakomerno. Peka se izvaja v samo enem pekaču.

	Delni žar	40-280	Deluje manjši žar grelec na zgornji površini pečice. Primerno za peko na žaru manjših količin hrane.
	Poln žar	40-280	Deluje večji žar grelec na zgornji površini pečice. Primerno za peko na žaru večjih količin hrane.
	Poln žar s podporo ventilatorja	40-280	Vroč zrak, ki ga segreva večji žar grelec, se s pomočjo ventilatorja enakomerno porazdeli po vsej pečici. Primerno za peko na žaru večjih količin hrane.
	Ohranjanje toplote	40-100	Uporablja se za ohranjanje temperature hrane, pripravljene za postrežbo.
	Aktivacija dodatne funkcije	-	Uporablja se za aktiviranje funkcij, ki niso prikazane na zaslonu funkcij ob vklopu aparata.
	Funkcija pare	-	Uporablja se za peko s pomočjo pare. Aktivira delovanje funkcije za peko s pomočjo pare.
	Parno čiščenje	80	Ta funkcija je namenjena mehčanju umazanije v pečici takoj po končani peki. Specifikacije za to funkcijo najdete v razdelku za vzdrževanje in čiščenje.
	Funkcija samodejnega kuhanja (SmartBakePro)	-	S to funkcijo lahko pripravljate jedi, predvidene za vaš aparat, brez nastavljanja temperature, funkcije in časa. Seznam programiranih jedi je opisan v naslednjih razdelkih.

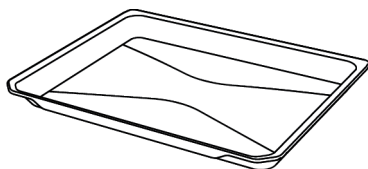
3.4 Dodatki za izdelek

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

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

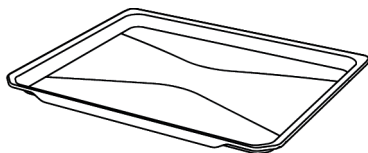
Standardni pekač

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



Pekač za pecivo

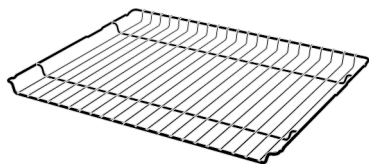
Uporablja se za pecivo, kot so keksi in kolački.



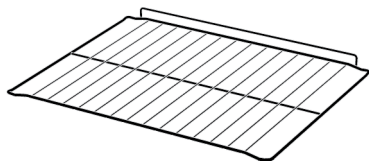
Žična rešetka

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

Na modelih z žičnimi policami :



Na modelih brez žičnih polic :



Sonda za meso

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

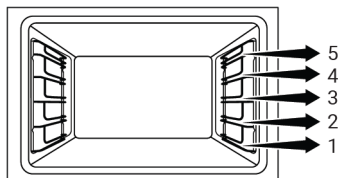


3.5 Uporaba dodatkov k napravi

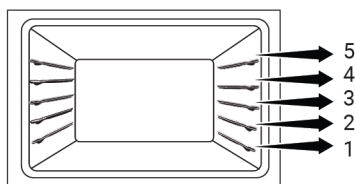
Police za pekače

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

Na modelih z žičnimi policami :



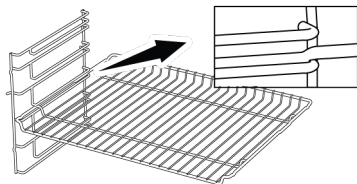
Na modelih brez žičnih polic :



Postavitev žične rešetke na police

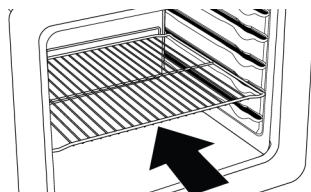
Na modelih z žičnimi policami :

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



Na modelih brez žičnih polic :

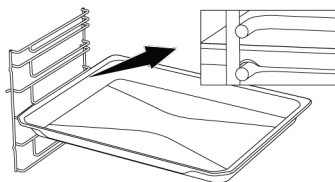
Pomembno je, da rešetko pravilno namestite v pečico. Pri vstavljanju rešetke pazite na njeno orientacijo. Ko postavljate rešetko na zeleno polico, mora biti odprti del spredaj.



Postavitev pekača na police

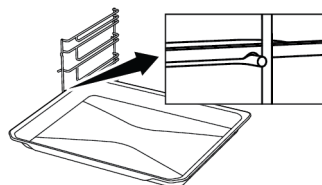
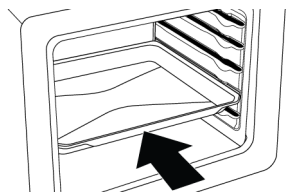
Na modelih z žičnimi policami :

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



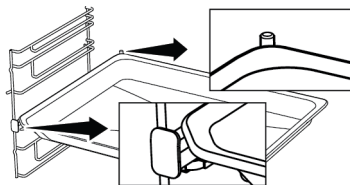
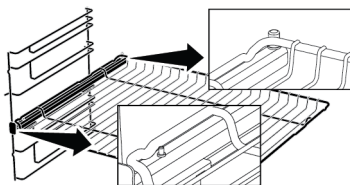
Na modelih brez žičnih polic :

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



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

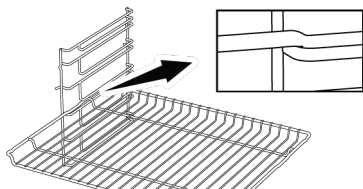
S teleskopskimi vodili lahko preprosto namestite in odstranite pekače ali žične rešetke. Ko uporabljate pekače ali žične rešetke s teleskopskimi vodili, pazite, da zatiči na sprednjem in zadnjem delu teleskopskih vodil ležijo ob robovih rešetke ali pekača (glejte sliko).



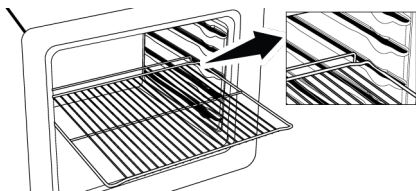
Delovanje zaustavljala žične rešetke

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

Na modelih z žičnimi policami :



Na modelih brez žičnih polic :



Funkcija zaustavitve pekača - Na modelih z žičnimi policami

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

3.6 Tehnični podatki

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

SL

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

Energijski razred učinkovitosti je določen glede na to, ali je določena funkcija vgrajena v izdelek ali. 1-Grelec ventilatorja Eko , 2-Grelec ventilatorja , 3-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.

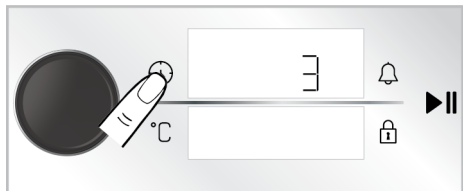
4.1 Nastavitev pri prvi uporabi



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

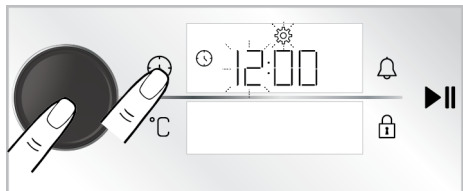
1. Ko je pečica izključena (medtem je na zaslonu prikazan čas) se dotaknite tipke in jo zadržite približno 3 sekunde.

⇒ Na zaslonu se prikaže odštevanje 3-2-1. Po pretečenem odštevanju se aktivira meni z nastavitvami.



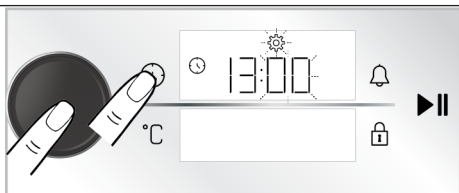
2. Aktivirajte polje časovnika, tako da pritisnete gumb za upravljanje pečice ali se enkrat dotaknete tipke .

⇒ Na zaslonu časovnika/trajanja utripata simbol in polje časovnika.



3. Nastavite čas, tako da z vrtenjem gumba za upravljanje pečice v levo ali desno izberete in s pritiskom gumba izberete polje za minute ali se enkrat dotaknete tipke .

⇒ Na zaslonu časovnika/trajanja utripata simbol in polje z minutami.



4. Nastavite minute z vrtenjem gumba za upravljanje pečice v desno ali levo. Potrdite nastavev, tako da pritisnete na gumb za upravljanje pečice ali se enkrat dotaknete tipke .

⇒ Zdaj je čas nastavljen in simbol na zaslonu sveti neprekinjeno.



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



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

4.2 Prvo čiščenje

1. Odstranite vso embalažo.
2. Iz pečice odstranite vse priložene dodatke.
3. Aparat naj deluje 30 minut, nato ga izključite. Pri tem vsi ostanki in sloji, ki so v pečici ostali po proizvodnji zgorejo in se pečica očisti.
4. Ko vključite aparat, nastavite najvišjo možno temperaturo in način delovanja, pri katerem so vključeni vsi grelci vašega aparata. Glejte razdelek Funkcije delovanja pečice [► 67]. 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.

5 Uporaba pečice

5.1 Splošne informacije glede uporabe pečice

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

Vaš aparat je opremljen z ventilatorjem za hlajenje. Ventilator za hlajenje se vključi samodejno in po potrebi ter hladi sprednji del aparata in pohoštvo. Po izvedenem hlajenju se ventilator samodejno izključi. Vroč zrak izstopa nad vratci pečice. Teh odprtini za prezračevanje ne prekrivajte. V nasprotnem se pečica lahko pregreje.

5.2 Uporaba upravljalne enote pečice

Splošna opozorila za upravljalno ploščo pečice

- Najdaljši čas peke je mogoče nastaviti na največ 5:59 ur. Pri funkciji ohranjanje toplote na največ 23:59 ur. Če pride do izpada elektrike, se prednastavljena peka in trajanje peke prekličeta.
- Med prilagajanjem nastavitev ustrezni simboli na zaslonu utripajo. Spremenjene nastavitve je treba shraniti, bodisi z dotikom ustrezne tipke v opisu, ali tako, da nekaj časa počakate.

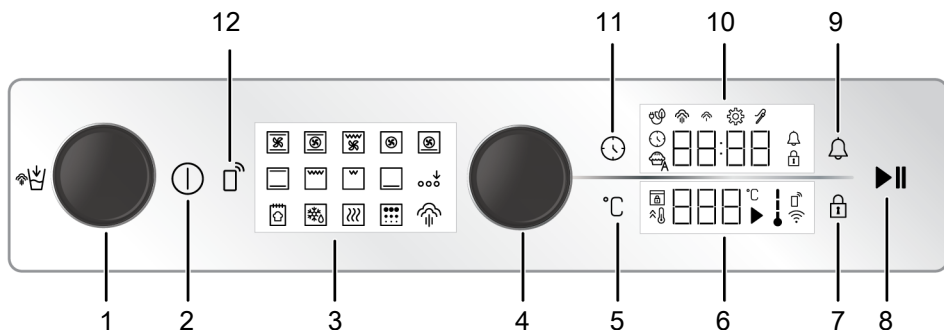
OPOMBA: Med prvo uporabo lahko nekaj ur iz pečice uhaja dim in neprijeten vonj. To je normalno in za odstranjevanje potrebujete le dobro prezračevanje. Ne vdihavajte dima in vonja iz pečice.

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 nadaljevati časa delovanja ventilatorja za hlajenje. Ta se izključi samodejno. To ni napaka.

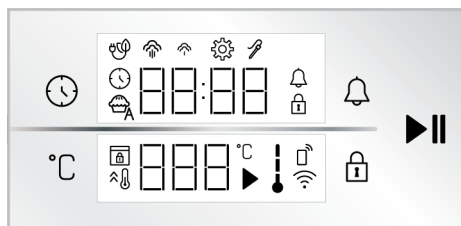
Lučka v pečici

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

- Če je ob začetku peke nastavljen čas peke, bo na zaslonu prikazan preostali čas.
- Če je funkcija hitrega predgrevanja aktivna na upravljalni enoti, je na zaslonu prikazan simbol , ko začnete s peko in ko je dosežena nastavljena temperatura peke. Za hitro nastavitve predgrevanja glejte razdelek »**Nastavitve**«.



- | | |
|---------------------------------|--|
| 1 Posoda za vodo | 2 Tipka za vklop/izklop |
| 3 Prikaz delovanja | 4 Gumb za upravljanje pečice |
| 5 Tipka za nastavev temperature | 6 Področje za prikaz temperature |
| 7 Tipka za zaklepanje | 8 Tipka za začetek/konec peke |
| 9 Tipka za alarm | 10 Področje časovnika/kazalnika trajanja |
| 11 Tipka za čas in nastavev | 12 Tipka za odstranitev upravljalnika |



Tipke :

- : Tipka za čas in nastavev
- : Tipka za nastavev temperature
- : Tipka za zaklepanje
- : Tipka za alarm

: Tipka za začetek/konec peke

Področje časovnika/kazalnika trajanja :

- : Simbol za čas peke/trenutni čas
- : Simbol za alarm
- : Simbol za nastavitve
- : Simbol za zaklepanje
- : Simbol za peko z eko ventilatorjem
- : Simbol za nizko raven pare *
- : Simbol za visoko raven pare *
- : Simbol za sondo za meso *

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

Področje za prikaz temperature :

- : Simbol za peko
- : Simbol za temperaturo
- : Simbol za temperaturo v pečici
- : Simbol za hitro segrevanje (booster)
- : Simbol za zaklepanje vrat *
- : Simbol za odstranitev upravljalnika *

: Simbol Wifi *

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

Vklop pečice

1. Vključite pečico s pritiskom na tipko .

⇒ Ko je pečica vključena, se na zaslonu prikaže prva funkcija. V tem stanju zaslona lahko nastavite funkcijo delovanja, temperaturo, čas peke in alarm.

Če na tem zaslonu ne nastavite ničesar, se pečica približno 5 minutah izključi in na zaslonu bo prikazan trenutni čas.

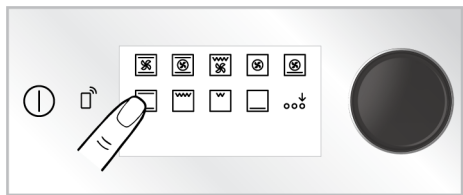
Izklop pečice

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

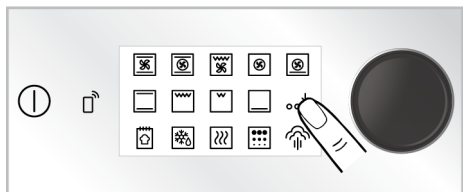
Ročna nastavitve temperature in funkcije delovanja pečice

Pečico lahko upravljate ročno, tako da izberete temperaturo in način delovanja (funkcijo), ki bosta primerna za vašo peko in pri tem ne uporabite programske ure. Na sliki sta za primer prikazana način delovanja Zgornji in spodnji grelec in temperatura 180 °C.

1. Vklopite pečico s pritiskom na tipko ①.
2. Dotaknite se zelenega načina delovanja na zaslonu funkcij.

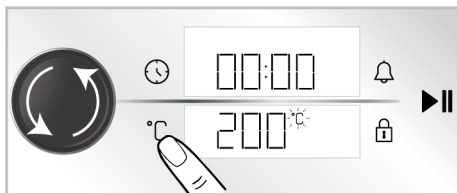


3. Če funkcija, ki jo želite aktivirati, ni med načini delovanja, ki se prikažejo na zaslonu funkcij, lahko spodnjo vrstico funkcij aktivirate tako, da se dotaknete Aktivacija dodatne funkcije.



4. Na zaslonu se prikaže vnaprej nastavljena temperatura za izbrano funkcijo. Da spremenite to temperaturo, enkrat pritisnete na gumb za upravljanje pečice ali se dotaknete tipke °C ter zavrtite gumb za upravljanje pečice v desno/levo.

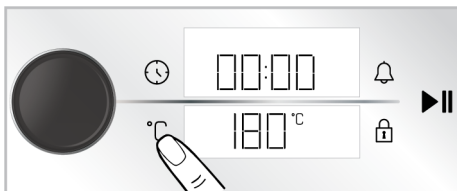
⇒ Na prikazovalniku temperature utripa simbol °C.



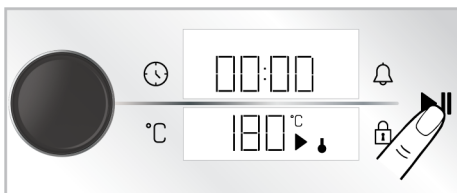
- i** Če spremenite način delovanja po spreminjanju prednastavljene temperature funkcije, bo na zaslonu prikazana temperatura, ki ste jo nastavili nazadnje. Če izbrana temperatura ni v temperaturnem območju izbrane funkcije, bo prikazana najvišja možna temperatura za to funkcijo.

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

⇒ Na prikazovalniku temperature neprekinjeno sveti simbol °C.



6. Po nastavitvi načina delovanja in temperature se za začetek peke dotaknete tipke ►||.



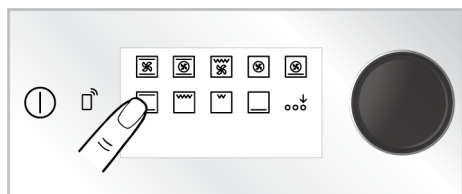
⇒ Takoj ko nastavite način delovanja in temperaturo, se pečica prične segrevati. Na prikazovalniku temperature sta prikazana simbola ↓ in ►. Čas peke na zaslonu se prične odšteti. Ko pečica doseže nastavljeno vrednost, vse stopnje simbola ↓ zasvetijo. Pečica se ne izključi samodejno, saj pri ročni nastavitvi ne vnesete časa peke. Po

končani peki jo morate izključiti sami. Ko je hrana pečena, se dotaknete tipke ►|| da končate peko ali tipke ⓘ, da v celoti izključite pečico.

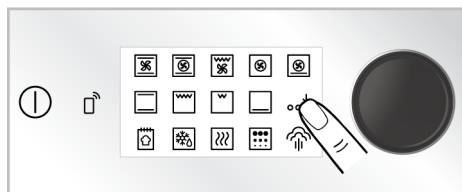
Uporaba pečice z nastavitvijo časa peke

Izberite temperaturo, način delovanja in na programski uri nastavite čas peke, pečica se bo po iztečenem času peke samodejno izključila. Na sliki so za primer prikazani način delovanja Zgornji in spodnji grelec, temperatura 180 °C in čas 45 minut.

1. Vklopite pečico s pritiskom na tipko ⓘ.
2. Dotaknite se zelenega načina delovanja na zaslonu funkcij.

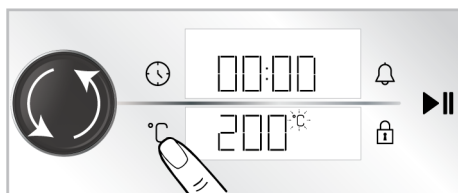


3. Če funkcija, ki jo želite aktivirati, ni med načini delovanja, ki se prikažejo na zaslonu funkcij, lahko spodnjo vrstico funkcij aktivirate tako, da se dotaknete Aktivacija dodatne funkcije.



4. Na zaslonu se prikaže vnaprej nastavljena temperatura za izbrano funkcijo. Da spremenite to temperaturo, enkrat pritisnite na gumb za upravljanje pečice ali se dotaknete tipke °C ter zavrtite gumb za upravljanje pečice v desno/levo.

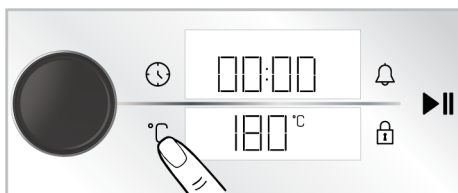
⇒ Na prikazovalniku temperature utripa simbol °C.



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

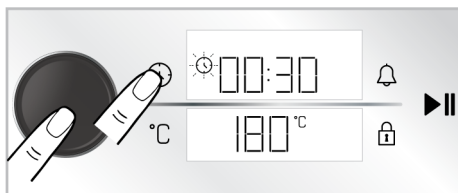
5. Nastavljeno temperaturo potrdite s pritiskom na tipko °C.

⇒ Na prikazovalniku temperature neprekinjeno sveti simbol °C.



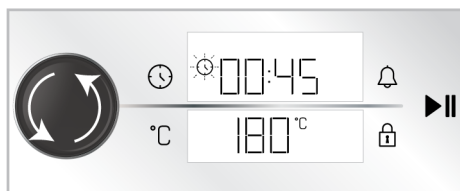
6. Za nastavev časa peke enkrat pritisnite na gumb za upravljanje pečice ali se dotaknete tipke ⌚.

⇒ Na prikazu časovnika/trajanja je prikazana nastavljena vrednost 30 minute in simbol ⌚ utripa.



i Za hitro nastavitev časa peke lahko aktivirate čas peke 30 minut, tako pritisnete na gumb za upravljanje pečice ali se dotaknete tipke ⌚, potem ko sta način delovanja in temperatura že nastavljena, in nato nastavite želeni čas peke z vrtenjem gumba za upravljanje pečice v levo ali desno.

7. Nastavite čas peke z vrtenjem gumba za upravljanje pečice v desno ali levo. Potrdite nastavek s pritiskom tipke ⌚.



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

8. Po nastavitvi načina delovanja, temperature in časa peke se za začetek peke dotaknete tipke ▶||.



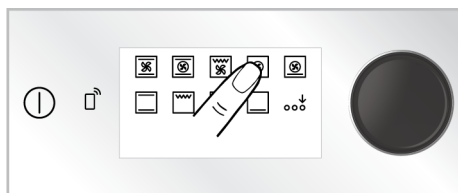
⇒ Vaša pečica bo takoj začela delovati pri izbrani funkciji in na zaslonu se prikaže temperatura in odštevanje preostalega časa. Na prikazovalniku temperature sta prikazana simbola ↓ in ▶. Ko pečica doseže nastavljeno vrednost, vse stopnje simbola ↓ zasvetijo. Ko se prilagojeni čas peke izteče, se na prikazovalniku temperature prikaže »End« časovnik opozori z zvočnim opozorilom in peka se zaustavi.

9. Zvočno opozorilo se sliši eno minuto. Če se dotaknete tipke ▶||, medtem ko se sliši opozorilni zvok in je na prikazovalniku temperature prikazano besedilo »End«, pečica nadaljuje s peko brez časovne omejitve. Če pritisnete na tipko ⌚, se pečica izključi. Če se dotaknete katere koli druge tipke, se opozorilni zvok izključi.

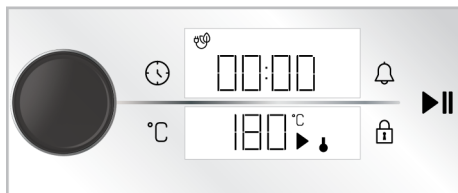
Grelec ventilatorja Eko

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

1. Vključite pečico s pritiskom na tipko ⌚.
2. Na zaslonu funkcij se dotaknete načina delovanja Grelec ventilatorja in zadržite za 3 sekunde.



⇒ Na zaslonu se prikaže odštevanje 3-2-1. Ko je odštevanje končano, se na zaslonu za časovnik/trajanje prikaže simbol ⌚ in funkcija Grelec ventilatorja Eko je aktivirana.



3. Nastavljeno temperaturo in čas peke lahko spremenite, kot je opisano v prejšnjih poglavjih. Nato lahko začnete peči.
- ⇒ V načinu delovanja Grelec ventilatorja Eko sveti lučka manj časa, da se prihrani več energije pri peki.

Funkcija samodejnega kuhanja (SmartBakePro)

S to funkcijo lahko zahvaljujoč senzorjem v napravi samodejno pripravljate jedi, preizkušene v naših laboratorijih, brez nastavljanja funkcije delovanja, temperature in časa peke.

Samodejno pripravljene jedi:

Na zaslonu se prikaže napis A01. V drugih načinih lahko pečete z uporabo aplikacije "HomeWhiz" ali pa v upravljalno enoto prenesete način za vašo priljubljeno jed in ga uporabite namesto načina A01.

Način	Hrana	Položaj police	Nastavljena/ priporočena temperatura	Uporabljen pribor
A01	Pecivo na pekaču	3	180	Standardni pekač*
A02	Pecivo v modelu	2	180	Okrogel model za torto za na žično polico**
A03	Biskvit	2	160	Zaklenjen model za torto za na žično polico**
A04	Mafini	3	150	Kovinska posoda za mafine na žični polici**
A05	Piškot	3	170	Standardni pekač*
A06	Cel kruh	2	180	Standardni pekač*
A07	Sveža pica	2	250	Standardni pekač*
A08	Bageta	2	230	Standardni pekač*
A09	Kruh za sendviče	2	200	Standardni pekač*
A10	Kruh za hamburgerje	2	200	Standardni pekač*
A11	Kruhek	3	175	Standardni pekač*
A12	Sadna pita***	2	210	Model za kolač**
A13	Slana pita***	2	200	Model za kolač**
A14	Listnato testo	2	200	Standardni pekač*
A15	Zamrznjena pica	3	250	Standardni pekač*
A16	Zamrznjen krompir	3	200	Standardni pekač*

* Ti dodatki vaši napravi morda niso priloženi.

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

*** Testeno osnovo in nadev specite skupaj.



Zgornja tabela prikazuje načine jedi, ki so na voljo v aplikaciji »HomeWhiz«. Načine jedi lahko povečate s posodobitvijo. Preko aplikacije »HomeWhiz« lahko vidite najnovejše načine jedi.

Splošna opozorila za samodejno peko

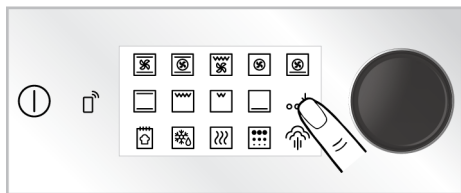
- V tej funkciji ni mogoče nastaviti načina delovanja in časa. Priporočljivo je, da recepte za peko izberete glede na temperature, navedene v tabeli.
- Čas peke je odvisen od višine vaše jedi. Trajanje je prikazano na zaslonu.

- Da bi ta funkcija delovala pravilno, mora biti pred tem pečica hladna. Če pečica ni dovolj hladna, se ob pritisku na tipko ►► za začetek samodejne peke na zaslonu prikaže opozorilo »HOT«, zasliši se opozorilni zvok in na zaslonu utripa simbol ☹️. Ko je pečica dovolj hladna, se znova dotaknete tipke ►► in opozorilo »HOT« se ne bo pojavilo na zaslonu, simbol ☹️ pa bo svetil neprekinjeno.
- Ne odpirajte pečice, ko je aktivna funkcija samodejne peke. Če odprete pečico, se peka s podporo senzorjev prekine in zaustavi.

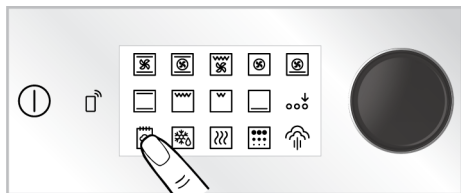
- Za najboljše rezultate uporabite priporočene položaje polic in pripomočke za peko.
- Če med aktivno peko v drugem načinu delovanja preklopite v funkcijo samodejne peke, se peka zaustavi.

Aktiviranje funkcije samodejne peke

1. Vključite pečico s pritiskom na tipko ①.
2. Aktivirajte spodnjo vrstico funkcij, tako da se na zaslonu funkcij dotaknete Aktivacija dodatne funkcije.

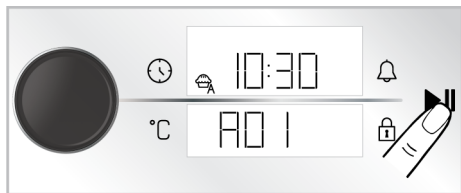


3. Na zaslonu funkcij se dotaknete Funkcija samodejnega kuhanja (SmartBakePro).



⇒ Na zaslonu se aktivira prikaz načina »A01«. Z aplikacijo "HomeWhiz" izberite način, ki ustreza vaši jedi.

4. S tipko ►|| začnite peko.



⇒ Zaradi senzorjev pečica samodejno prilagodi način delovanja, temperaturo in čas glede na težo vaše jedi in nemudoma prične delovati. Na zaslonu se prikaže simbol ►. Ko se čas peke izteče, se na zaslonu

prikaže opozorilo »End«, zasliši se zvočni signal in gredniki se izključijo.



Ko se samodejna peka konča, se lahko dotaknete tipke ►|| in nadaljujete s peko dodatnih 5 minut. Na zaslonu se prikaže odštevanje od 5 navzdol.

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 svetlejše, 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.

Obstajata 2 različni stopnji ravni pare: nizka in visoka para. Med peko se v pečico v določenih intervalih dovaja para. Na splošno je pri peki slaščic, kot so pogače, pecivo, kruh, priporočljiva nizka raven pare, pri peki mesa (kot so veliki kosi mesa, cel piščanec) pa visoka raven pare. Ta funkcija je lahko odvisna od hrane, ki jo pečete. V ta namen glejte tabelo za peko.

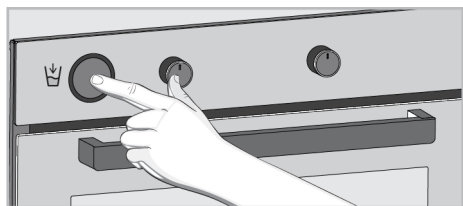
Splošna opozorila

- Peka s pomočjo pare je dovoljena samo pri temperaturah nad 120 °C.
- 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.

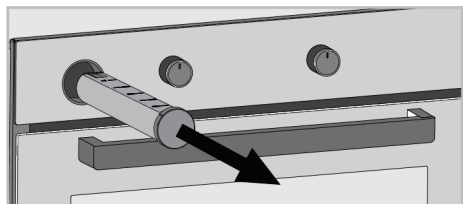
- Če ima vaš izdelek sonde za meso, se pred kuhanjem s paro prepričajte, da je pokrov sonde za meso zaprt. V nasprotnem primeru lahko pride do uhajanja pare iz vtičnice sonde za meso.

Za peko s pomočjo pare:

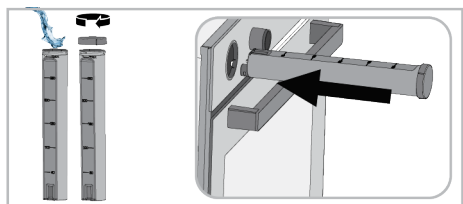
1. Preglejte tabelo za peko s pomočjo pare in nastavite način delovanja, temperaturo in čas glede na jed, ki jo želite pripraviti, nato pa pričnite s peko. Za jedi, ki niso v tabeli, lahko nastavite količino vode, temperaturo, način delovanja in čas.
2. Na upravljalni plošči pritisnite na simbol posode za vodo.



3. Odstranite posodo za vodo iz ležišča.

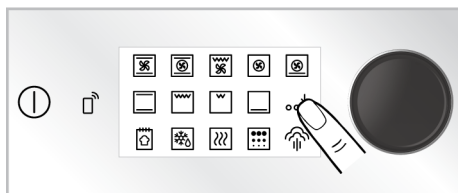


4. Odprite pokrov posode za vodo in jo napolnite z vodo v količini, navedeni v tabeli za peko.

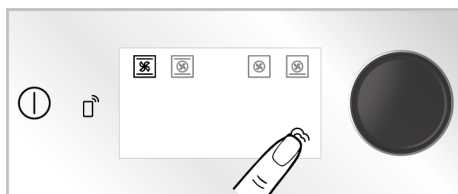


5. Zaprite pokrov in vstavite posodo za vodo v svoje ležišče.
6. Pekač položite na priporočeno polico v pečici.
7. Vključite pečico s pritiskom na tipko ①.

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



9. Na zaslonu funkcij se dotaknete Funkcija pare.

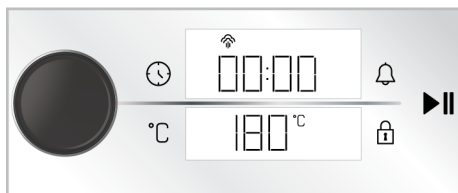


⇒ Na zaslonu so prikazani načini delovanja, pri katerih lahko uporabite paro. Lučka aktivnega načina delovanja sveti močneje.

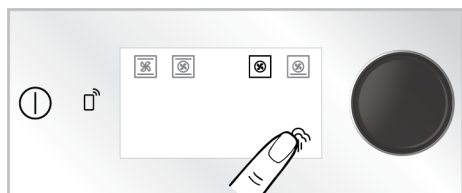
10. Na zaslonu funkcij se dotaknete načina delovanja, s katerim želite peči s pomočjo pare.



⇒ Na zaslonu sta prikazana prednastavljena temperatura in simbol ☵ (visoka stopnja pare) za izbrano funkcijo.

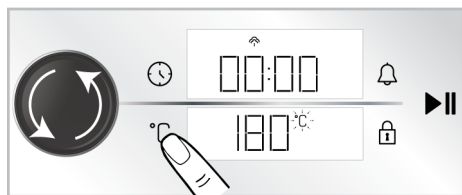


11. Glede na jed, ki jo pripravljate, lahko prilagodite stopnjo pare. Za nastavev se dotaknete Funkcija pare.



12. Na zaslonu se prikaže vnaprej nastavljena temperatura za izbrano funkcijo. Da spremenite to temperaturo, enkrat pritisnite na gumb za upravljanje pečice ali se dotaknite tipke °C ter zavrtite gumb za upravljanje pečice v desno/levo.

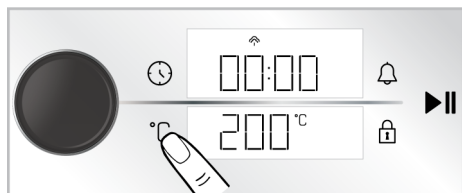
⇒ Na prikazovalniku temperature utripa simbol °C.



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

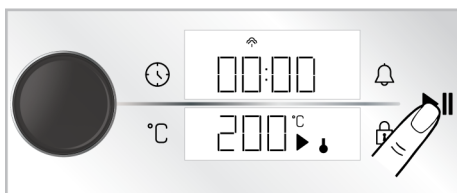
13. Nastavljeno temperaturo potrdite s pritiskom na tipko °C.

⇒ Na prikazovalniku temperature neprekinjeno sveti simbol °C.



14. Lahko nastavite čas peke ali pečete ročno, tako da nadzirate peko sami. Če želite nastaviti čas peke, glejte razdelek "Peka z nastavitvijo časa peke".

15. Po nastavitvi načina delovanja in temperature se za začetek peke dotaknite tipke ►||.



⇒ **Če čas peke ni nastavljen:** Takoj ko nastavite način delovanja in temperaturo, se pečica prične segrevati. Na prikazovalniku temperature sta prikazana simbola ↓ in ►. Čas peke na zaslonu se prične odštevati. Ko temperatura v pečici doseže nastavljeno vrednost, vse stopnje simbola temperature ↓ zasvetijo. Pečica se ne izključi samodejno, saj pri ročni nastavitvi ne vnesete časa peke. Po končani peki jo morate izklopiti sami. Ko je hrana pečena, se dotaknite tipke ►|| da končate peko ali tipke ①, da v celoti izklopite pečico.

⇒ **Če čas peke ni nastavljen:** Vaša pečica bo takoj začela delovati pri izbrani funkciji in na zaslonu se prikažeta temperatura in odštevanje preostalega časa. Na prikazovalniku temperature sta prikazana simbola ↓ in ►. Ko temperatura v pečici doseže nastavljeno vrednost, vse stopnje simbola temperature ↓ zasvetijo. Ko čas peke izteče, se na prikazovalniku temperature prikaže »End« časovnik opozori z zvočnim opozorilom in peka se zaustavi. Zvočno opozorilo se sliši eno minuto. Če se dotaknete tipke ►||, medtem ko se sliši opozorilni zvok in je na prikazovalniku temperature prikazano besedilo »End«, pečica nadaljuje s peko brez časovne omejitve. Izključite pečico s pritiskom na tipko ①. Če se dotaknete katere koli druge tipke, se opozorilni zvok izključi.

Med peko s pomočjo pare:

- Če je v posodi za vodo dovolj vode, pečica nadaljuje s peko s pomočjo pare, dokler ne zmanjka vode v posodi.
- Če vode v posodi za vodo zmanjka ali če ni dodane dovolj bo  simbol ali  simbol začel utripati na zaslonu in čez nekaj časa se bo sprožilo zvočno opozorilo. V tem času pečica še naprej peče brez pare.
- Če želite prekiniti zvočno opozorilo in nadaljevati s peko brez pare, se dotaknite tipke . Zvočno opozorilo se ustavi in pečica še naprej peče brez pare.
- Če želite nadaljevati peko pomočjo pare, odstranite posodo za vodo, ga napolnite z dovolj vode in postavite Kraj. Pečica začne zagotavljati paro tako, da iz posode črpa vodo.
- Med peko s pomočjo pare boste slišali običajen zvok črpalke za vodo, zlasti če je nivo vode v posodi nizek.

Po peki s pomočjo pare:

- Nekaj časa po končani peki s pomočjo pare, pečica spusti vodo, ki ni bila porabljena, nazaj v posodo za vodo. Medtem je zvok delovanja črpalke iz pečice normalen.
- Ko je prečrpan preostanek vode, iz higienskih razlogov iztočite preostalo vodo v posodi za vodo.
- Zaradi tveganj za zdravje pred vsako peko pomočjo pare izpraznite posodo za vodo in dodajte svežo vodo.

5.4 Nastavitve

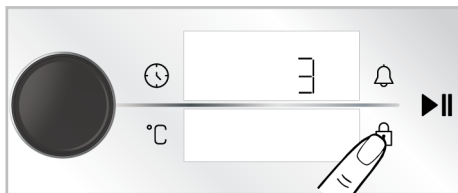


V menijih ali nastavitvah, ki jih je treba potrditi z dolgim pritiskom, je na zaslonu prikazano odštevanje 3-2-1. Ko odštevanje poteče, se aktivira ustrezen meni ali nastavev.

Aktiviranje zaklepanja tipk

Z zaklepanjem tipk zaščitite aparat pred posegi na upravljalni enoti.

1. Držite tipko , dokler se na zaslonu trajanje/ časovnik prikaže simbol .



- ⇒ Na zaslonu se prikaže odštevanje 3-2-1. Ko je odštevanje končano, se na zaslonu za časovnik/trajanje prikaže simbol  in funkcija zaklepanje tipk je aktivirana. Ko je zaklepanje tipk nastavljeno, se oglasita zvok časovnika in zvočno opozorilo ter simbol  utripa.



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

Deaktiviranje zaklepanja tipk

1. Držite tipko , dokler se na zaslonu trajanje/ časovnik prikaže simbol .
- ⇒ Na zaslonu se prikaže odštevanje 3-2-1. Ko je odštevanje končano, na zaslonu za časovnik/trajanje simbol  izgine in funkcija zaklepanje tipk je deaktivirana.

Nastavitev alarma

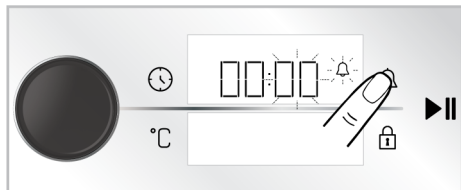
Upravljalna enota izdelka se lahko uporablja tudi za druga opozorila ali opomnike, ne samo za peko. Programska ura nima vpliva na delovanje pečice. Uporablja se za opozorila. Na primer, lahko nastavite opomnik, da je treba po določenem času obrniti meso v pečici. Ko nastavljeni časovnik poteče, se oglasi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



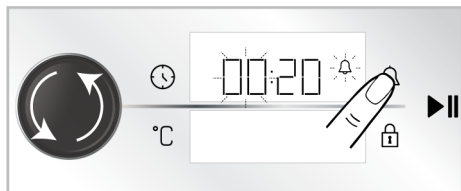
Najdaljši čas alarma, ki ga lahko nastavite, je 23 ur in 59 minut.

1. Če tipko  pritisnete enkrat, nastavite čas alarma.

⇒ Na zaslonu časovnika/trajanja pričetna utripati polje z minutami in simbol .



2. Najprej nastavite minute, tako da zavrtite gumb za upravljanje pečice v desno/levo in z enkratnim dotikom tipke  aktivirajte polje časovnika.
3. Nastavite čas z vrtenjem gumba za upravljanje pečice v desno ali levo. Znova pritisnite tipko , da potrdite nastavev.



⇒ Na zaslonu časovnika/trajanja simbol  neprekinjeno sveti in čas alarma se začne na zaslonu odštevati.

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



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

Izklop opozorila

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

⇒ Zvočno opozorilo se ustavi.

Preklic opozorila

1. Če enkrat pritisnete tipko , ponastavite čas alarma.

⇒ Na zaslonu trajanje/ časovnik začne utripati simbol .

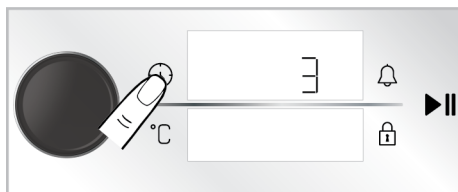
2. Zavrtite gumb za upravljanje pečice v levo ali desno, dokler čas alarma ni nastavljen na "00:00".

Nastavitev glasnosti

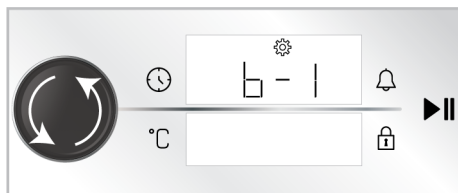
Nastavite lahko glasnost nadzorne enote. Za izvedbo te nastavitve mora biti pečica izklopljena.

1. Ko je pečica izključena (medtem je na zaslonu prikazan čas) se dotaknite tipke  in jo zadržite približno 3 sekunde.

⇒ Na zaslonu se prikaže odštevanje 3-2-1. Po pretečenem odštevanju se aktivira meni z nastavitvami.

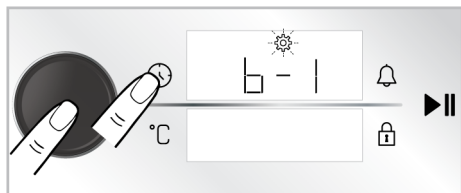


2. Zavrtite gumb za upravljanje pečice v levo ali desno, dokler se zaslonu trajanje/ časovnik ne prikaže "b-1" ali "b-2".



3. Ton nastavite tako, da se znova dotaknete tipke  ali enkrat pritisnete na gumb za upravljanje pečice.

⇒ Na zaslonu trajanje/časovnik utripa simbol .

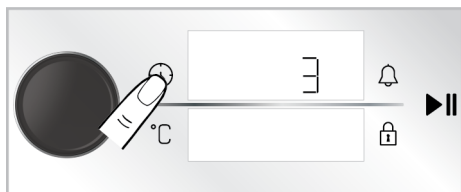


4. Nastavite želeni ton z vrtenjem gumba za upravljanje pečice v desno ali levo.
5. Potrdite nastavev tona, tako da se znova dotaknete tipke ali enkrat pritisnete na gumb za upravljanje pečice.

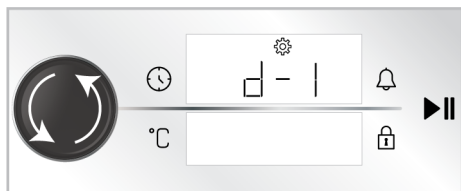
Nastavev svetlosti zaslona

Lahko nastavite svetlost zaslona nadzorne enote. Za izvedbo te nastavitve mora biti pečica izklopljena.

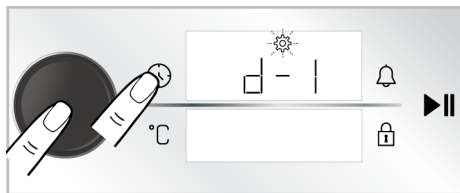
1. Ko je pečica izključena (medtem je na zaslonu prikazan čas) se dotaknete tipke in jo zadržite približno 3 sekunde.
 - ⇒ Na zaslonu se prikaže odštevanje 3-2-1. Po pretečenem odštevanju se aktivira meni z nastavitvami.



2. Zavrtite gumb za upravljanje pečice v levo ali desno, dokler se na zaslonu za časovnik/trajanje ne prikaže "d-1", "d-2" ali "d-3"



3. Svetlost nastavite tako, da se znova dotaknete tipke ali enkrat pritisnete na gumb za upravljanje pečice.
 - ⇒ Na zaslonu trajanje/časovnik utripa simbol .

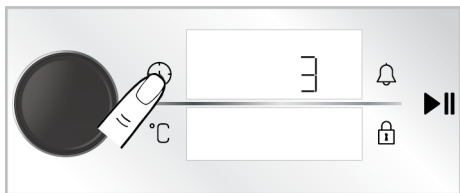


4. Nastavite želeno svetlost z vrtenjem gumba za upravljanje pečice v desno ali levo.
5. Potrdite svetlost, tako da se znova dotaknete tipke ali enkrat pritisnete na gumb za upravljanje pečice.

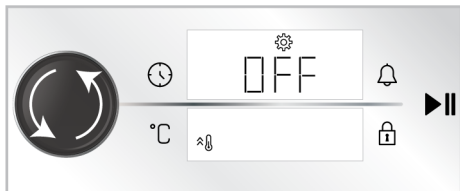
Nastavite funkcije hitro predgrevanje (Booster)

S funkcijo hitrega predgrevanja lahko samodejno upravljate vaš aparat. V ta namen aktivirajte nastavev hitrega predgrevanja. Za izvedbo te nastavitve mora biti pečica izklopljena.

1. Ko je pečica izključena (medtem je na zaslonu prikazan čas) se dotaknete tipke in jo zadržite približno 3 sekunde.
 - ⇒ Na zaslonu se prikaže odštevanje 3-2-1. Po pretečenem odštevanju se aktivira meni z nastavitvami.

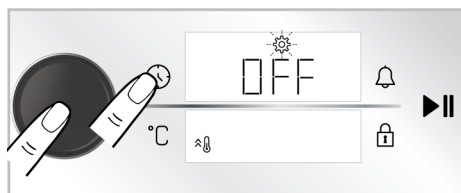


2. Zavrtite gumb za upravljanje pečice v levo ali desno, dokler se na zaslonu ne prikažeta simbol in "OFF".

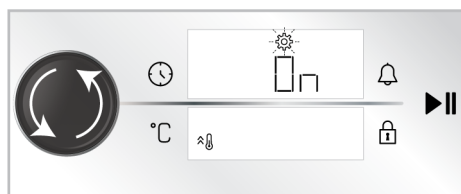


3. Aktivirajte nastavev hitrega predgrevanja(Booster), tako da se dotaknete tipke ali enkrat pritisnete na gumb za upravljanje pečice.

- ⇒ Na zaslonu trajanje/časovnik utripa simbol ⚙️.



4. Z vrtenjem gumba za upravljanje pečice spremenite nastavev "OFF" na zaslonu v "ON".



5. Potrdite predgrevanje(Booster), tako da se znova dotaknete tipke ⌚ ali enkrat pritisnete na gumb za upravljanje pečice.

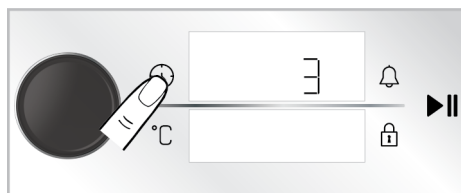
i Nastavev hitrega predgrevanja lahko izklopite po enakem postopku. Z nastavitvijo "OFF" lahko prekličete nastavev samodejnega hitrega predgrevanja.

Nastavev časa

Prilagoditev nastavljenih ure na pečici

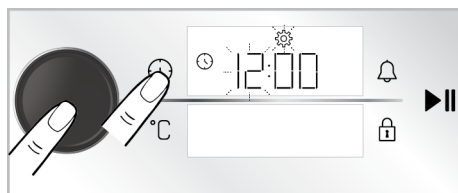
1. Ko je pečica izključena (medtem je na zaslonu prikazan čas) se dotaknete tipke ⌚ in jo zadržite približno 3 sekunde.

- ⇒ Na zaslonu se prikaže odštevanje 3-2-1. Po pretečenem odštevanju se aktivira meni z nastavitvami.



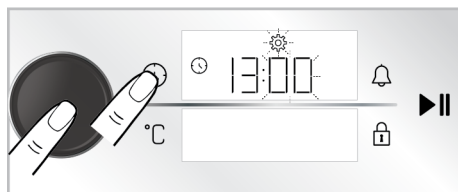
2. Aktivirajte polje časovnika, tako da pritisnete gumb za upravljanje pečice ali se enkrat dotaknete tipke ⌚.

- ⇒ Na zaslonu časovnika/trajanja utripata simbol ⚙️ in polje časovnika.



3. Nastavite čas, tako da z vrtenjem gumba za upravljanje pečice v levo ali desno izberete in s pritiskom gumba izberete polje za minute ali se enkrat dotaknete tipke ⌚.

- ⇒ Na zaslonu časovnika/trajanja utripata simbol ⚙️ in polje z minutami.



4. Nastavite minute z vrtenjem gumba za upravljanje pečice v desno ali levo. Potrdite nastavev, tako da pritisnete na gumb za upravljanje pečice ali se enkrat dotaknete tipke ⌚.

- ⇒ Zdaj je čas nastavljen in simbol ⚙️ na zaslonu sveti neprekinjeno.

Priključitev pečice na brezžično omrežje in predstavitev aplikacije "HomeWhiz"

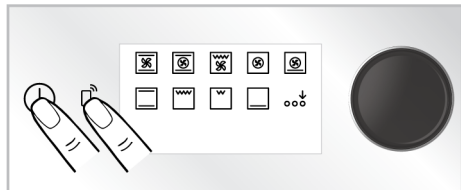
Svojo pečico lahko povežete z brezžičnim omrežjem in jo s pomočjo pametne naprave upravljate prek aplikacije "HomeWhiz". V ta namen najprej namestite aplikacijo "HomeWhiz" na vašo pametno napravo. Aplikacija "HomeWhiz" je na voljo v mobilnih operacijskih sistemih IOS in Android.

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

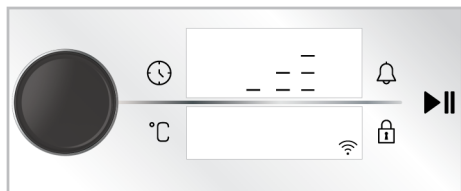


Postopek za priključitev pečice na brezžično omrežje in za vklop daljinskega upravljalnika pečice lahko dokončate po navodilih v aplikaciji.

1. Da preklopite pečico v način nastavitve in hkrati za približno 3 sekunde dotaknete tipk ① in ②, ko je pečica izključena (na zaslonu je prikazan trenutni čas).



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



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



Številka serije vaše naprave je številka, ki se začne s »77...« in jo najdete na hrbtni strani naslovnice priročnika.

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

Aktiviranje daljinskega upravljalnika pečice

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

1. Pritisnite tipko ③ enkrat, medtem ko je na zaslonu prikazan simbol ④..
⇒ Na zaslonu bosta hkrati prikazana simbola ③ in ④.



Če simbol ④ ni prikazan, držite tipko ③, dokler se na zaslonu ne prikaže simbol ④. Če svoje naprave niste vpisali v aplikacijo "HomeWhiz", simbol ④ utripne enkrat in zasliši se zvočni signal za napako.



Če je simbol ④ prikazan na zaslonu, vendar se ob pritisku tipke ③ sliši zvočni signal za napako, in če na zaslonu ni prikazan simbol ③ ali ④, preverite internetno povezavo vaše izdelke. Če je kljub temu, da internetna povezava deluje, napaka še vedno prikazana, ponovite postopek namestitve.

Brisanje seznanjanja pečice, povezane z aplikacijo Homewhiz

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

1. Izdelek izklopite (medtem se na zaslonu prikaže ura), in pritisnite tipke ③ in ④ ter držite približno 5 sekund.
⇒ Na zaslonu se prikaže odštevanje od 5.
2. Po končanem odštevanju se na zaslonu prikaže animacija brisanja seznanjanja.
3. Ko je postopek brisanja seznanjanja končan brez težav, se zasliši zvočno opozorilo in pečica se bo znova zagnala.



Če nastane težava pri brisanju seznanjanja in postopka ni mogoče dokončati, se zasliši zvok za napako.

4. Potem ko je postopek brisanja seznanjanja končan, lahko aparat znova seznanite z aplikacijo "HomeWhiz".

Skladnost s standardi in informacije o testiranju / Izjava o skladnosti za EU

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

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

5.5 Uporaba sonde za meso

Splošne informacije in opozorila

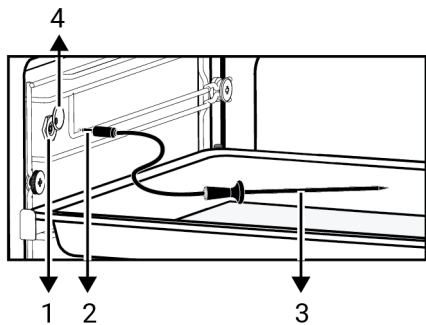
- Da bi sonda za meso delovala, mora biti pečica nastavljena na določen način delovanja in določeno temperaturo.
- Če ste pred uporabo sonde za meso časovnik pečice nastavili na določen čas pečenja, se ta nastavek samodejno prekliče, ko pritrdite sondo za meso.
- Med peko s sondo za meso ne morete uporabljati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

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

Tabela za peko rdečega mesa:

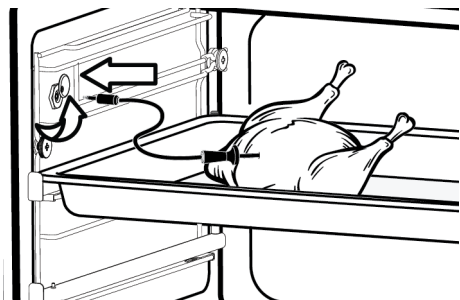
Stopnja peke	Temperatura v sredini kosa mesa* (°C)
Zelo surovo (Blue)	55-59
Surovo (Rare)	60-62
Srednje surovo (Medium rare)	63-70
Srednje pečeno (Medium)	71-76
Prepečeno (Well-done)	77-81
Prekuhano (Overcooked)	≥ 82

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

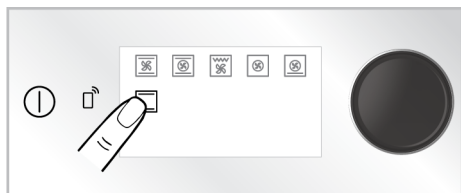


- 1 Reža sonde za meso
- 2 Vtič sonde za meso
- 3 Konica tipala sonde za meso
- 4 Pokrov reže sonde za meso

3. Konico senzorja sonde za meso vstavite v meso, ki ga boste pekli.



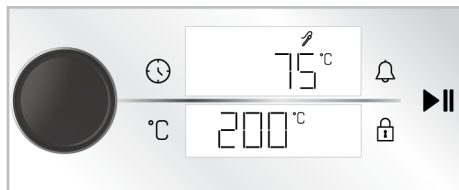
4. Ko je sonda za meso priključena na aparat, so na zaslonu funkcij prikazani načini delovanja, ki se lahko uporabljajo s sondo. Dotaknite se načina delovanja, s katerim želite uporabljati sondo.



5. Na zaslonu časovnika/trajanja je prikazana temperatura 75 °C, kar je priporočena temperatura za sondo za meso in . Na zaslonu za prikaz temperature je prikazana priporočena temperatura za izbrani način delovanja.

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

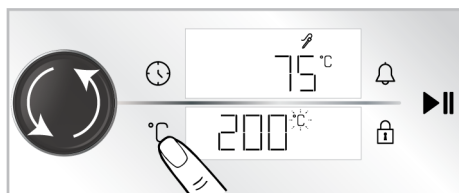
SL



6. Da spremenite prednastavljeno temperaturo za izbrani način delovanja, se dotaknite tipke °C in zavrtite gumb za upravljanje pečice v levo ali desno.

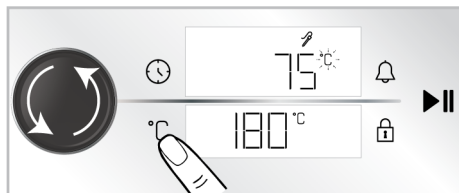
7. Nastavite želeno temperaturo v notranjosti mesa z gumbom za nastavev temperature.

⇒ Simbol °C poleg temperature načina delovanja utripa.

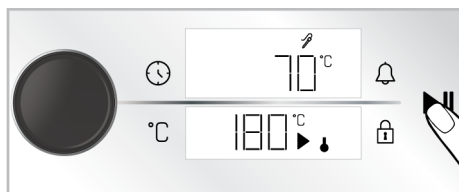


8. Da spremenite temperaturo sonde za meso, se dotaknite tipke °C ali zavrtite gumb za upravljanje pečice v levo ali desno.

⇒ Simbol °C poleg temperature sonde za meso utripa.



9. Za začetek peke se dotaknite tipke .



- ⇒ Pri peki s sondo za meso se na zaslonu izmenoma v 3-sekundnem intervalu prikazujeta dejanska temperatura mesa, ki jo zaznava konica sonde v mesu in temperatura v notranjosti pečice, ki jo prav tako zaznava sonda. Tipalo sonde za meso samodejno zazna, ko notranja temperatura mesa doseže nastavljeno temperaturo in

takrat zaključi peko. Če je sonda za meso odstranjena pred koncem peke, se na zaslonu prikaže »End« in peka se konča.

10. Ko je peka končana, se na zaslonu prikaže »End« in sliši se zvočno opozorilo. Z dotikom katere koli tipke ustavite zvočno opozorilo.
11. Izključite pečico s pritiskom na tipko ①.

6 Splošne informacije o peki

V tem razdelku najdete nasvete za pripravo in peko jedi.

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

6.1 Splošna opozorila glede peke v pečici

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

poslabša kakovost pripravljenih jedi.

Papir za peko uporabljajte samo v zanj določenem temperaturnem območju.

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

6.1.1 Pekovski izdelki in pečene jedi

Splošne informacije

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

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

Nasveti za peko tort

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

Nasveti za pecivo

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

Tabela za pripravo peciva in drugih jedi v pečici

Priporočila za peko v samo enem pekaču

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

Hrana	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
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	3	280	5 ... 9
Pica	Standardni pekač *	Funkcija za pico	2	280	5 ... 10

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	150	25 ... 35
Piščoti	2-Standardni pekač * 4-Pekač za pecivo *	Grelec ventilatorja	2 - 4	170	25 ... 35
Keksi	1-Standardni pekač * 4-Pekač za pecivo *	Grelec ventilatorja	1 - 4	180	40 ... 50
Kruhek	2-Standardni pekač * 4-Pekač za pecivo *	Grelec ventilatorja	2 - 4	180	20 ... 30

Za vse vrste hrane je priporočljivo predgrevanje.

*Ti dodatki vaši napravi morda niso priloženi.

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

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

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

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

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

* Ti dodatki vaši napravi morda niso priloženi.

6.1.2 Meso, ribe in perutnina

Pomembno glede peke na žaru

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

- Računajte s približno 4 do 5 minutami peke na centimeter debeline mesa.
- Ko čas peke poteče, hranite meso v pečici za približno 10 minut. Meso je enakomerneje sočno in pri rezanju sok ne izteka iz mesa.
- Ribe položite na sredinsko ali spodnjo polico na pladenj, odporen na toploto.
- Peka priporočenih jedi v tabeli peke z enim samim pekačem.

Tabela za pripravo mesa, rib in perutnine

Hrana	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
Pečenka (1 kg)	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	3	15 minut 250/ maks., po 180 ... 190	60 ... 80
jagnječja kračca (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.	Grelec ventilatorja	2	200 ... 220	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

Hrana	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
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 vratici pečice. Vroče površine lahko povzročijo opekline!**

Tabela peke na žaru

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

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.

Hrana	Uporabljen pribor	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
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 [► 67].

- Če je za pripravo jedi v tabeli predvideno predgrevanje, vstavite jed v pečico, ko je ta segreta. Trajanje, navedeno ob času dovajanja vode, prikazuje čas, ki je potekel po pregrevanju.
- 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

Hrana	Uporabljen pribor	Položaj police	Način delovanja	Temperatura (°C)	Količina vode, ki jo je treba uporabiti (ml)	Stopnja pare	Čas dovajanja vode (minut)**	Čas peke (minut, pribl.)	Približna teža hrane (g)
Cel kruh	Standardni pekač *	2	Grelec ventilatorja	180	200		pred predgrevanjem	30 ... 40	820
Ocvrt piščanec (1,8-2 kg)	Žična rešetka * Postavite pekač na spodnjo polico.	2	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	25 minut 250/ maks. po 190	250		25	60 ... 70	2000
Rebra (samostojen kos)	Standardni pekač *	3	Funkcija »3D«	180	250		15	40 ... 55	1000
Jagnječja krača z zelenjavo	Standardni pekač *	3	Funkcija »3D«	170	250+250***		po predgrevanju (nemudoma)	80 ... 100	2000
Kvašeno pecivo	Standardni pekač *	3	Grelec ventilatorja	180	150		pred predgrevanjem	20 ... 30	1200
Skutna torta	Okrogli model za torto, premera 26 cm, s sponko za žično polico ****	3	Grelec ventilatorja	120	200		30	60 ... 70	1450

Hrana	Uporabljen pripor	Položaj police	Način delovanja	Temperatura (°C)	Količina vode, ki jo je treba uporabiti (ml)	Stopnja pare	Čas dovajanja vode (minut)**	Čas peke (minut, pribl.)	Približna teža hrane (g)
Piščančja bedra	Standardni pekač *	3	Funkcija »3D«	200	150		po predgrevanju (nemudoma)	20 ... 30	800
Pečen krompir	Standardni pekač *	3	Funkcija »3D«	190	100		25	45 ... 55	500
Kruh za hamburgete	Standardni pekač *	3	Grelec ventilatorja	180	200		pred predgrevanjem	20 ... 30	800
Losos z zelenjavo	Standardni pekač *	3	Funkcija »3D«	200	100		po predgrevanju (nemudoma)	15 ... 25	500

* Ti dodatki vaši napravi morda niso priloženi.

** Prikazuje čas, ki je potekel po pregrevanju.

*** Po pol časa priprave dodajte še 250 ml vode.

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

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

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	150	35 ... 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

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	150	25 ... 35
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

7.1 Splošne informacije o čiščenju

Splošna opozorila

- Pred čiščenjem počakajte, da se naprava ohladi. Vroče površine lahko povzročijo opekline!

- Ne nanašajte čistil neposredno na vroče površine. To lahko povzroči trajne madeže.

- Napravo je treba po vsaki uporabi temeljito očistiti in posušiti. Čiščenje sveže umazanije je lažje in s tem se prepreči, da bi se ostanki hrane zažgali pri naslednji uporabi. S tem se življenjska doba aparata podaljša in zmanjša se pogostost običajnih težav.
- Za čiščenje aparata ne uporabljajte parnih čistilnikov.
- Nekateri detergenti ali čistilna sredstva poškodujejo površino. neprimerna čistila so: belilo, čistila z vsebnostjo amoniaka, kislin ali kloridov, čistila za čiščenje s paro, sredstva za odstranjevanje vodnega kamna, čistila za odstranjevanje madežev in rje, abrazivna čistila (abrazivne kreme, praški, ostre in hrapave gobice, žične gobice, krpe za čiščenje, ki vsebujejo umazanijo in ostanke detergenta).
- Če aparat očistite po vsaki uporabi, ne potrebujete posebnih čistil. Aparat očistite z običajnim čistilom za pomivanje posode, toplo vodo in mehko krpo ali gobico, nato pa ga obrišite s suho krpo.
- Po čiščenju temeljito obrišite preostalo tekočino z aparata in tudi takoj očistite madeže od hrane, ki nastajajo med kuhanjem.
- Nobenega 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.
- 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 mikrovladen, primerno za steklene površine, nato pa ga obrišite s suho krpo iz mikrovladen.

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

Plastični deli in barvane površine

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

7.2 Čiščenje dodatkov

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

7.3 Čiščenje upravljalne plošče

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

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

7.4 Čiščenje notranjosti pečice (območja za peko)

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

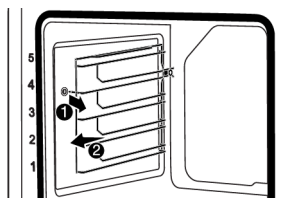
Čiščenje stranskih sten pečice

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

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

Odstranjevanje stranskih žičnih polic

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



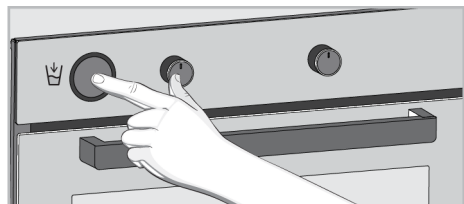
3. Da znova namestite nosilce polic, izvedite postopek v obratnem vrstnem redu.

7.5 Parno čiščenje

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

Splošna opozorila

- Nastavitve funkcij časa, temperature in pare, pri parnem čiščenju ni mogoče spremeniti.
 - Če vode zmanjka v prvih 5 minutah po zagonu funkcije parnega čiščenja, če med čiščenjem odstranite posodo za vodo ali odprete vratca, se funkcija čiščenja prekliče.
 - Če je notranja temperatura pečice nad 120 °C, se funkcija parnega čiščenja ne zažene.
1. Iz pečice odstranite ves pribor.
 2. Pritisnite gumb za posodo z vodo na upravljalni plošči in odstranite posodo iz ležišča. Napolnite posodo z 200 ml vode.



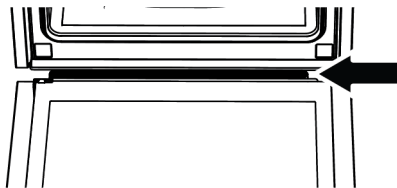
3. Vstavite posodo z vodo v ležišče.
4. Vključite pečico s pritiskom na tipko ①.
5. Aktivirajte spodnjo vrstico funkcij, tako da se na zaslonu funkcij dotaknete Aktivacija dodatne funkcije.
6. V spodnji vrstici zaslona funkcij se dotaknete Parno čiščenje.
7. S tipko ►|| zaženete čiščenje.
 - ⇒ Začne se čiščenje in na zaslonu se prikaže čas čiščenja s paro. Časa ni mogoče spreminjati.
8. Po pretečenem času se na zaslonu prikaže "00:00".
9. Odprite vratca in obrišite notranje površine pečice z moko krpo ali gobico.

10. 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.

SL

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

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



7.6 Čiščenje vratc pečice

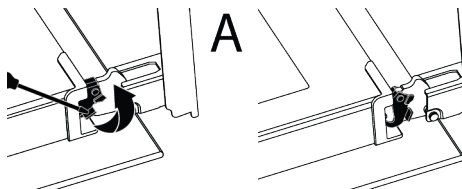
Za čiščenje lahko vrata pečice in stekla vratc tudi demontirate. Demontaža vratc pečice je opisana v razdelkih »Demontaža vratc pečice« in »Demontaža notranjega stekla vratc«. Ko odstranite notranja stekla vratc, jih očistite s čistilom za pomivanje posode, toplo vodo in mehko krpo ali gobico, nato pa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

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

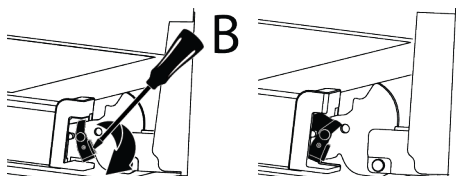
Demontaža vratc pečice

1. Odprite vrata pečice.

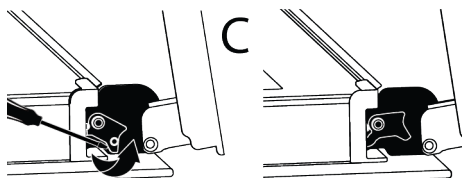
2. Odprite sponke na sprednjem podnožju tečaja vratc na levi in desni strani, tako da jih jih potisnete navzdol, kot je prikazano na sliki.
3. Uporabljajo se različni tipi tečajev (A), (B) ali (C), odvisno od modela. Naslednje slike prikazujejo načine odpiranja različnih tipov tečajev.
4. Tečaj tipa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



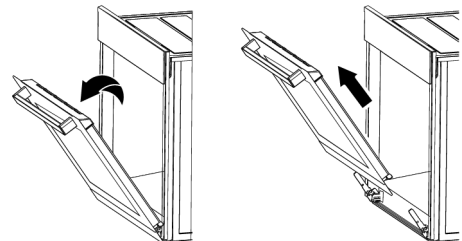
5. Tečaj tipa (B) se uporablja pri vratih z mehkim zapiranjem.



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



7. Odprite vratca v polodprti položaj.



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

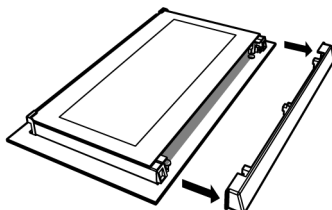
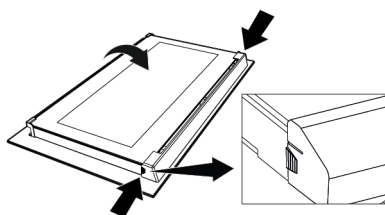


Da znova namestite vratca, izvedite postopek v obratnem vrstnem redu. Pri montaži vratc ne pozabite zapreti sponk na podnožjih tečajev.

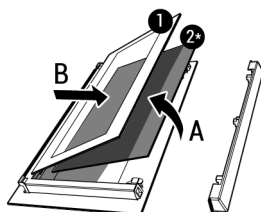
7.7 Demontaža notranjega stekla vratc pečice

Za čiščenje lahko demontirate notranje steklo vratc aparata.

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



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



1 Prva notranja steklena plošča

2* Notranje steklo (morda ni za voljo pri vašem aparatu)

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

5. Prvi korak demontaže vrat je menjava notranjega stekla (2). Postavite poševni rob stekla na poševni rob plastičnega utora. (Če ima vaš aparat notranje steklo.) Notranje steklo (2) mora biti vstavljeno v plastični utor, najbližji prvemu notranjemu steklu (1).
6. Ko pritrjujete prvo notranje steklo (1), pazite na smer tiskane strani na notranjem steklu. Pomembno je, da so vsi spodnji vogali prvega notranjega stekla (1) v spodnjih plastičnih utorih.
7. Potisnite plastični del proti okvirju, da se zasliši »klik«.

7.8 Čiščenje luči v pečici

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

Zamenjava žarnice v pečici

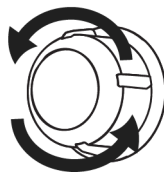
Splošna opozorila

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

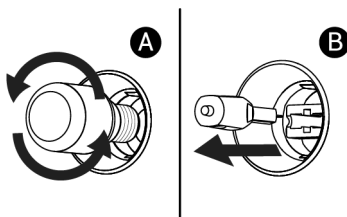
Če ima vaš pečica okroglo lučko

1. Odklopite aparat iz električnega napajanja.

2. Odstranite zaščitno steklo, tako da ga zavrtite v nasprotni smeri urnega kazalca.



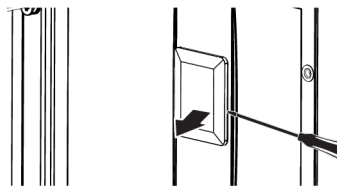
3. Če vaša žarnica ustreza tipu A na spodnji sliki, jo zavrtite, kot je prikazano, in jo zamenjajte z novo. Če je vaša žarnica tipa B, jo izvlecite, kot je prikazano na sliki, in jo zamenjajte z novo.



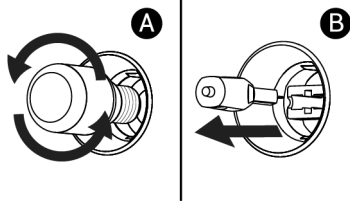
4. Znova namestite stekleni pokrov.

Če ima vaš 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.

SL

8 Odpravljanje težav

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

Med delovanjem iz pečice uhaja para.

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

Med peko se pojavljajo kapljice vode

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

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

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

Aparat ne deluje.

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

Lučka pečice ne sveti.

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

Pečica ne greje.

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

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

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

Ko se prične peka, simbol ► na zaslonu utripa in zasliši se zvočno opozorilo.

- Vrata pečice so morda odprta. >>> Preverite, ali so vrata pečice dobro zaprta. Če napaka s tem ni odpravljena, se povežite s pooblaščenim servisom.

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

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

Aplikacija "HomeWhiz" ne prikazuje pravičnega statusa pečice.

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

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

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

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

Med nameščanjem aparata v aplikaciji "HomeWhiz" se prikaže opozorilo

»Zaznanih je bilo več omrežij Bluetooth«.

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

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

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

