



Vstavaná rúra

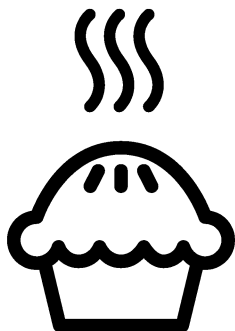
Používateľská príručka

Ugradna pečnica

Korisnički priručnik

Vgrajena pečica

Navodila za uporabo



BIM24300BS

SK / SB / SL

285.4437.96/R.AG/17.12.2019/4-4

7724086701

Túto príručku si prečítajte ako prvú!

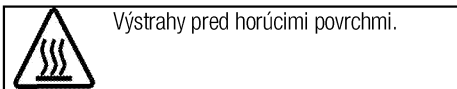
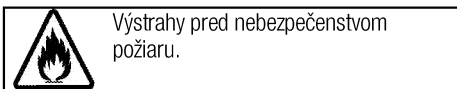
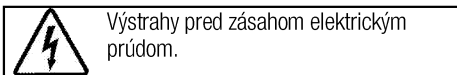
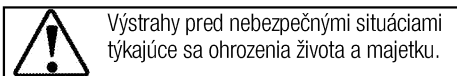
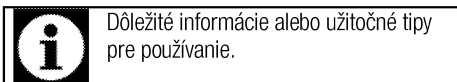
Vážení zákazníci,

Ďakujeme, že ste si vybrali výrobok Beko. Dúfame, že sa dočkáte tých najlepších výsledkov od výrobku, vyrobeného vo vysokej kvalite a s najmodernejšími technológiami. Preto vám odporúčame, aby ste si túto používateľskú príručku a iné sprievodné dokumenty prečítali pred použitím výrobku celé a aby ste si ich odložili pre referenciu v budúcnosti. Ak rúru prevediete na inú osobu, dajte tejto osobe aj užívateľskú príručku. Riadte sa všetkými varovaniami a informáciami užívateľskej príručky.

Pamätajte si, že táto užívateľská príručka sa môže vzťahovať aj na niektoré ďalšie modely. Rozdiely medzi modelmi sú v príručke presne vymedzené.

Vysvetlivky k symbolom

V celej užívateľskej príručke sa používajú nasledujúce symboly:



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

1 Dôležité pokyny týkajúce sa bezpečnosti a životného prostredia.4

Všeobecná bezpečnosť	4
Elektrická bezpečnosť	4
Bezpečnosť produktu	5
Zamýšľané použitie	7
Bezpečnosť detí	7
Likvidácia starého výrobku	8
Likvidácia obalového materiálu	8

2 Všeobecné informácie 9

Prehľad	9
Obsah balenia	10
Technické parametre	11

3 Montáž 12

Pred montážou	12
Montáž a pripojenie	14
Budúca preprava	15

4 Prípravy 17

Tipy na šetrenie energiou	17
Prvé použitie	17
Nastavenie času	17
Prvé čistenie výrobku	17
Prvé zahriatie	17

5 Práca s rúrou 19

Všeobecné informácie o pečení, opekaní a grilovaní	19
Práca s elektrickou rúrou	19
Prevádzkové režimy	20
Používanie hodín rúry	21
Harmonogramy varenia	23
Prevádzka grilu	25
Varné harmonogramy pre grilovanie	26

6 Údržba a starostlivosť 27

Všeobecné informácie	27
Čistenie ovládacieho panela	27
Čistenie rúry	27
Odstránenie dvierok rúry	28
Odstránenie vnútorného skla dvierok	28
Výmena žiarovky v rúre	29

7 Riešenie problémov 31

1 Dôležité pokyny týkajúce sa bezpečnosti a životného prostredia.

Táto časť obsahuje bezpečnostné pokyny, ktoré vám pomôžu predísť riziku zranenia a poškodenia majetku. Porušenie týchto pokynov môže viesť k zrušeniu záruky.

Všeobecná bezpečnosť

- Tento spotrebič nesmie byť používaný deťmi vo veku menej ako 8 rokov a osobami so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo osobami s nedostatkom skúseností a znalostí, ak nie sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak nedostanú pokyny týkajúce sa bezpečného používania spotrebiča alebo nerozumejú možným rizikám. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a užívateľská údržba stroja nesmie byť vykonávaná deťmi bez dozoru.
- Spotrebič nie je určený na použitie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, senzorickými alebo duševnými schopnosťami alebo bez nedostatku skúseností, bez toho, aby boli pod dohľadom alebo preškolení. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.
- Ak výrobok dáte niekomu inému na osobné využitie alebo využitie z

druhej ruky, mali by ste mu dať aj návod na použitie, štítky produktov a ďalšie relevantné dokumenty a súčasti.

- Montáž a opravu musia vždy vykonávať autorizovaní servisní technici. Výrobca nebude zodpovedný za škody, ktoré majú pôvod v postupoch, ktoré vykonávajú neoprávnené osoby a môže to mať za následok zrušenie záruky. Pred montážou si pozorne prečítajte tieto pokyny.
- Ak je výrobok chybný alebo ak má akékoľvek viditeľné poškodenie, nepoužívajte ho.
- Po každom použití skontrolujte, či je funkčný gombík vypnutý.

Elektrická bezpečnosť

- Ak má produkt poruchu, nemal by sa obsluhovať, kým ho neopraví autorizovaný servisný technik. Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!
- Len pripojte výrobok k uzemnenej zásuvke/sieti s napätím a ochranou ako je to uvedené v časti „Technické špecifikácie“. Ak používate výrobok s transformátorom alebo bez neho, montáž uzemnenia prenechajte na kvalifikovaného elektrikára. Naša spoločnosť nebude niest'

zodpovednosť za žiadne problémy spôsobené neuzemnením v súlade s miestnymi predpismi.

- Výrobok nikdy neumývajte rozptýlením alebo nalievaním vody naň! Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!
- zástrčky sa nikdy nedotýkajte mokrými rukami! Nikdy neodpájajte vytiahnutím kábla, vždy vytiahnite uchopením zástrčky.
- Výrobok sa počas montáže, údržby a postupov čistenia a opravy musí odpojiť.
- Ak je kábel sieťového pripojenia pre výrobok poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný agent alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo rizikám.
- Zariadenie sa musí namontovať tak, aby sa úplne mohlo odpojiť od siete. Oddelenie sa musí zabezpečiť buď sieťovou zástrčkou alebo spínačom zabudovaným do pevnej elektrickej inštalácie v súlade s montážnymi predpismi.
- Počas používania sa zadná stena rúry zohrieva. Uistite sa, že pripojenie elektriny sa nedotýka zadného povrchu, inak sa spojenia môžu poškodiť.
- Nedovoľte, aby sa sieťový kábel zachytil medzi dvierka rúry a rám,

ani ho nenasmerujte cez horúce povrchy. Inak sa izolácia káblov môže roztaviť a spôsobiť požiar v dôsledku skratu.

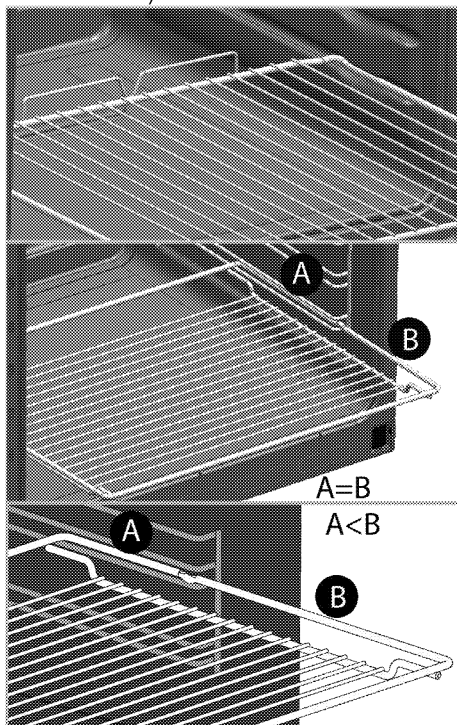
- Všetky práce na elektrických zariadeniach a systémoch by mali vykonávať iba autorizovaní kvalifikovaní odborníci.
- V prípade akéhokoľvek poškodenia vypnite prístroj a odpojte ho od sieťového zdroja. Aby ste tak urobili, vypnite poistky v domácnosti.
- Uistite sa, že menovitý výkon hodnota poistky je kompatibilný s výrobkom.

Bezpečnosť produktu

- **VÝSTRAHA:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa môžu počas používania veľmi zohriať. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli výhrevných prvkov. Deti vo veku do 8 rokov udržiavajte mimo dosah, okrem prípadu, že na ne neustále dozeráte.
- Výrobok nikdy nepoužívajte v prípade, keď máte ovplyvnený úsudok alebo koordináciu po požití alkoholu a/alebo liekov.
- Ak v riadoch používate alkoholické nápoje, dávajte pozor. Alkohol sa pri vysokých teplotách vyparuje a môže spôsobiť požiar, pretože sa môže vznietiť, ak príde do styku s horúcimi povrchmi.

- Nekladte žiadne horľavé látky do blízkosti produktu, pretože bočné strany sa počas používania zahrejú.
- Počas používania sa spotrebič zahreje. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli výhrevných prvkov vo vnútri rúry.
- Nezakrývajte žiadny z vetracích otvorov.
- V rúre neohrievajte uzatvorené konzervy a sklenené poháre. Tlak, ktorý sa v plechovke/pohári nahromadí, môže spôsobiť, že pohár praskne.
- Nekladte pekáče, riad alebo hliníkové fólie priamo na dno rúry. Nahromadenie tepla môže poškodiť dno rúry.
- Na čistenie sklenených dvierok rúry nepoužívajte silné abrazívne čistiace prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože môžu poškriabať povrch, čoho dôsledkom môže byť rozbitie skla.
- Na čistenie zariadenia nepoužívajte parné čističe, pretože by to mohlo spôsobiť zásah elektrickým prúdom.
- (Líši sa v závislosti od modelu produktu.)
Správne umiestnenie drôtenej poličky a plechu na drôtené podstavce
Je dôležité, aby ste správne umiestnili drôtenú poličku a/alebo

plech na podstavec. Drôtenú poličku alebo plech zasuňte medzi 2 vodiace lišty a skôr, ako naň položíte jedlo, uistite sa, že je v rovnováhe (pozrite si nasledujúci obrázok).



- Ak je sklo na predných dvierkach odstránené alebo prasknuté, výrobok nepoužívajte.
- Rukoväť rúry nie je určená na sušenie utierok. Počas používania funkcie grilovania nedávajte na otvorené dvierka utierky, rukavice ani podobné výrobky.
- Keď vkladáte alebo vyberáte nádoby do alebo z horúcej rúry, používajte vždy teplovzdorné rukavice určené na použitie v rúre.

- Papier na pečenie dajte do pekáča alebo do príslušenstva rúry (plech, gril, atď.) spoločne s jedlom a potom všetko zasuňte do predhriatej rúry. Odstráňte časti papiera na pečenie prečnievajúce okraje pekáča alebo príslušenstvo, aby ste predišli nebezpečenstvu kontaktu s vykurovacími telesami v rúre. Papier na pečenie nikdy nepoužívajte pri teplote prekračujúcej uvedenú hodnotu na obale papiera na pečenie. Papier na pečenie nedávajte priamo na dno rúry.
- **VÝSTRAHA:** Než začnete lampu vymieňať, uistite sa, že napájací kábel spotrebiča je odpojený alebo istič je vypnutý, aby ste tak predišli možnosti elektrického šoku.
- Spotrebič nesmie byť inštalovaný za ozdobnými dvierkami, aby sa zabránilo prehriatiu.

Záruka produktu voči požiaru

- Uistite sa, že zástrčka zapojená v zásuvke tak aby nedošlo k iskreniu.
- Nepoužívajte poškodené, zrezané alebo nadpojené káble, výnimkou sú iba originálne káble.
- Uistite sa, že v zásuvke, do ktorej bude produkt pripojený nie je vlhko.

Zamýšľané použitie

- Tento výrobok je navrhnutý na používanie v domácnosti. Komerčné využitie nie je prípustné.
- **UPOZORNENIE:** Tento spotrebič je určený len na varenie. Nesmie sa používať na iné účely, napríklad na vykurovanie miestnosti.
- Tento výrobok sa nesmie používať na ohrievanie tanierov pod grilom, na sušenie uterákov, utierok atď. tak, že ich zavesíte na rúčky a na vykurovacie účely.
- Výrobca nebude zodpovedný za žiadne škody spôsobené nesprávnym používaním alebo manipuláciou.
- Rúra sa môže používať na odmrazovanie, pečenie, opekanie a grilovanie jedla.

Bezpečnosť detí

- **VÝSTRAHA:** Prístupné časti môžu byť počas použitia horúce. Uchovajte z dosahu malých detí.
- Obalové materiály sú pre deti nebezpečné. Obalové materiály držte mimo dosahu detí. Likvidujte všetky časti balenia v súlade s predpismi o životnom prostredí.
- Elektrické výrobky sú pre deti nebezpečné. Držte deti mimo dosahu výrobku, keď pracuje a nedovoľte deťom, aby sa s výrobkom hrali.

- Nad spotrebič neukladajte žiadne veci, na ktoré by deti mohli dosiahnuť.
- Keď sú dvierka otvorené, nekladajte na spotrebič žiadne ťažké predmety a nedovoľte deťom sedieť na spotrebiči. Môže sa prevrátiť alebo sa môžu poškodiť pánty dvierok.

Likvidácia starého výrobku

V súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení a zneškodňovaní odpadov:



Tento produkt je v súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení EÚ (2012/19/EÚ). Tento produkt obsahuje symbol triedeného odpadu pre odpadové elektrické a elektronické vybavenie (WEEE).

Tento produkt bol vyrobený z vysoko kvalitných častí a materiálov, ktoré môžu byť znovu použité a sú vhodné na recykláciu. Na konci životnosti odpad z produktu neodstraňujte s bežným odpadom z domácnosti ani s iným odpadom. Recyklujte ho v zbernom mieste určenom na recykláciu elektrického a elektronického vybavenia. Pre zistenie informácií o zberných miestach kontaktujte miestne úrady.

V súlade s Obmedzením používania niektorých nebezpečných látok v elektrických a elektronických zariadeniach:

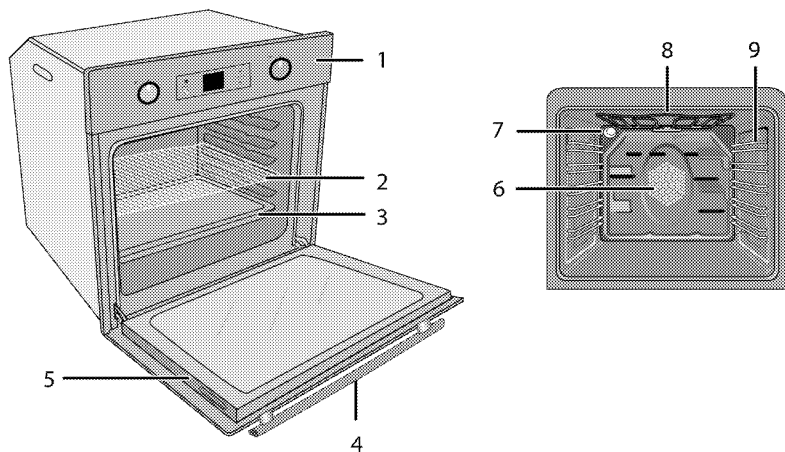
Tento produkt bol zakúpený v súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení EÚ (2011/65/EÚ). Neobsahuje žiadne nebezpečné alebo zakázané materiály špecifikované smernicou.

Likvidácia obalového materiálu

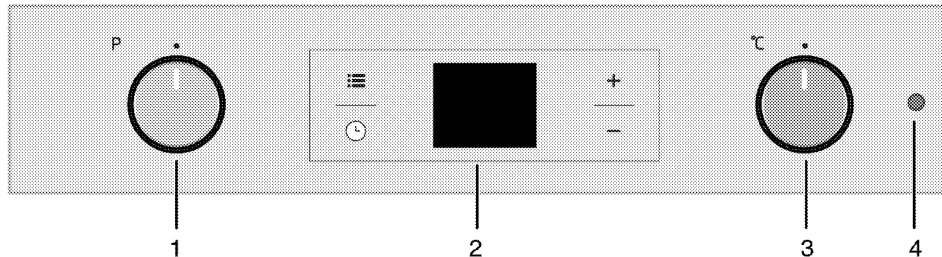
- Obalové materiály sú pre deti nebezpečné. Obalové materiály uchovávajte na bezpečnom mieste, mimo dosahu detí. Obalové materiály výrobku sú vyrobené z recyklovateľných materiálov. Riadne ich zlikvidujte a roztriedte v súlade s pokynmi na recykláciu odpadu. Nelikvidujte ich spolu s bežným odpadom z domácnosti.

2 Všeobecné informácie

Prehľad



- | | | | |
|---|-----------------|---|---|
| 1 | Ovládací panel | 6 | Motor ventilátora (za oceľovou platňou) |
| 2 | Drôtená polička | 7 | Svetlo |
| 3 | Plech | 8 | Horný ohrevný prvok |
| 4 | Rúčka | 9 | Polohy políc |
| 5 | Dvierka | | |



- | | | | |
|---|-------------------|---|-------------------|
| 1 | Funkčný gombík | 3 | Gombík termostatu |
| 2 | Digitálny časovač | 4 | Svetlo termostatu |

Obsah balenia

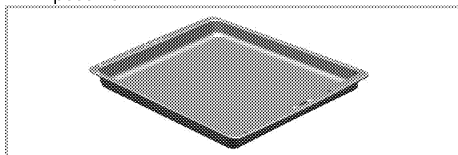


Dodané príslušenstvo sa môže odlišovať v závislosti od modelu produktu. Všetko príslušenstvo popísané v používateľskej príručke sa s vaším produktom nemusí dodávať.

1. Používateľská príručka

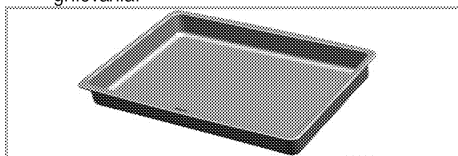
2. Štandardný plech

Používa sa pre cestoviny, mrazené jedlá a veľké pečenie.



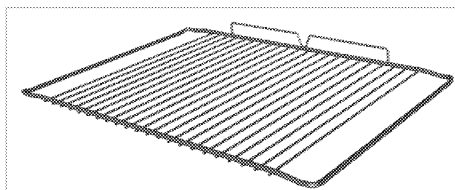
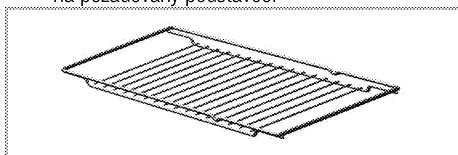
3. Hlboký plech

Používa sa pre cestoviny, veľké pečenie, šťavnaté jedlá a na zachytávanie tuku počas grilovania.



4. Drôtová mriežka

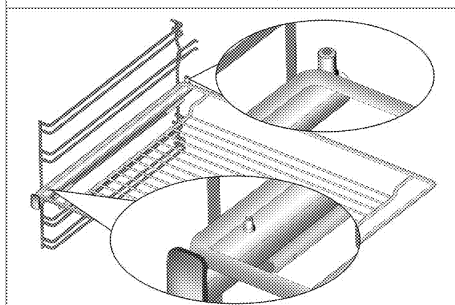
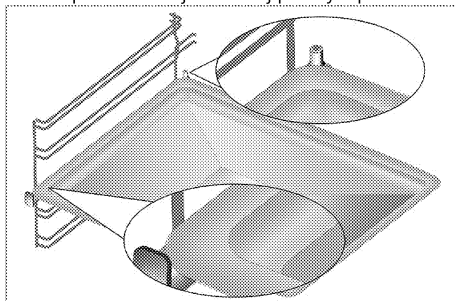
Používa sa na opekanie a na polozenie pokrmov, ktoré budete piecť, opekať alebo variť v misách na požadovaný podstavec.



5. Správne umiestnenie drôtovej poličky a plechu na teleskopické podstavce (Táto funkcia je voliteľná. Vo vašom produkte nemusí existovať.)

Teleskopické podstavce vám umožňujú jednoduché vkladanie a vyberanie plechov a drôtovej poličky.

Pri používaní plechu a drôtovej poličky s teleskopickými podstavcami sa ubezpečte, že kolíky v zadnej časti teleskopického podstavca zapadli na okraje drôtovej poličky a plechu.





Technické parametre


Napätie/frekvencia	220-240 V ~ 50 Hz
Celkový príkon	2.5 kW
Typ kábla/prierez	min.H05W-FG 3 x 1,5 mm ²
Vonkajšie rozmery (výška/šírka/hĺbka)	595 mm/594 mm/567 mm
Montážne rozmery (výška/šírka/hĺbka)	**590 alebo 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Hlavná rúra	Multifunkčná rúra
Vnútorné osvetlenie	15/25 W
Príkon grilu	2.2 kW

Základy: Informácie na energetickom štítku elektrických rúr sú udávané v súlade s normou EN 60350-1 / IEC 60350-1. Tieto hodnoty sú určené pri štandardnom zaťažení s funkciami ohrievača z dolnej a hornej strany alebo ohrievania za pomoci ventilátora (ak je súčasťou výrobku).

Trieda energetickej účinnosti je určená v súlade s nasledujúcim stanovením priorit, v závislosti od toho, či má výrobok podstatné funkcie, alebo nie. 1 - Varenie s ekologickým ventilátorom, 2- Varenie s turboventilátorom, 3 - Turbovarenie, 4 - Dolné/horné ohrievanie za pomoci ventilátora, 5 - Horné a dolné ohrievanie.

** Pozrite si časť *Montáž, strana 12*.

	Technické parametre sa môžu zmeniť bez predchádzajúceho upozornenia za účelom zlepšenia kvality výrobku.
	Obrázky v tejto príručke sú schematické a nemusia sa úplne zhodovať s vaším výrobkom.

	Hodnoty uvedené na štítkoch produktov alebo v sprievodnej dokumentácii boli dosiahnuté v laboratórnych podmienkach v súlade s príslušnými normami. V závislosti od prevádzkových podmienok a podmienok okolitého prostredia výrobku sa tieto hodnoty môžu líšiť.
---	--

3 Montáž

Výrobok musí namontovať kvalifikovaná osoba podľa platných predpisov. V opačnom prípade záruka stratí platnosť. Výrobca nebude zodpovedný za škody, ktoré majú pôvod v postupoch, ktoré vykonajú neoprávnené osoby a môže to mať za následok zrušenie záruky.



Príprava miesta a montáž prívodov elektriny pre výrobok je na zodpovednosti zákazníka.



NEBEZPEČENSTVO:

Výrobok musí byť namontovaný v súlade so všetkými miestnymi plynovými a/alebo elektrickými nariadeniami.



NEBEZPEČENSTVO:

Pred montážou vizuálne skontrolujte, či na výrobku nie sú žiadne závady. Ak sú, výrobok nemontujte. Poškodené výrobky predstavujú riziko pre vašu bezpečnosť.

- Povrchy, syntetické lamináty a lepidlá musia byť teplovzdorné (minimálne 100 °C).
- Kuchynské skrinky musia zarovnané a upevnené.
- Ak je za rúrou zásuvka, medzi rúru a zásuvku musí byť namontovaná priehradka.
- Prístroj prenášajte za pomoci najmenej dvoch osôb.



Výrobok nemontujte do blízkosti chladničiek alebo mrazničiek. Teplo, ktoré výrobok vyžaruje, bude zvyšovať spotrebu energie chladiacich spotrebičov.



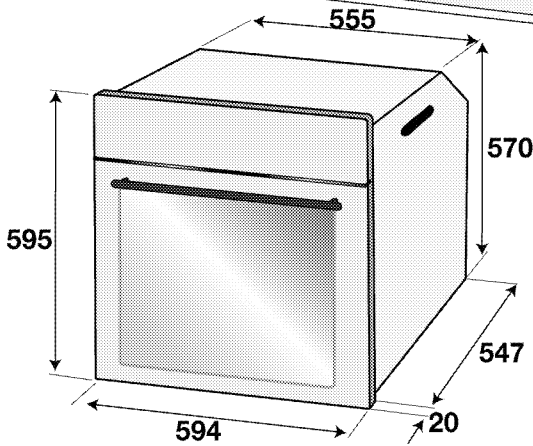
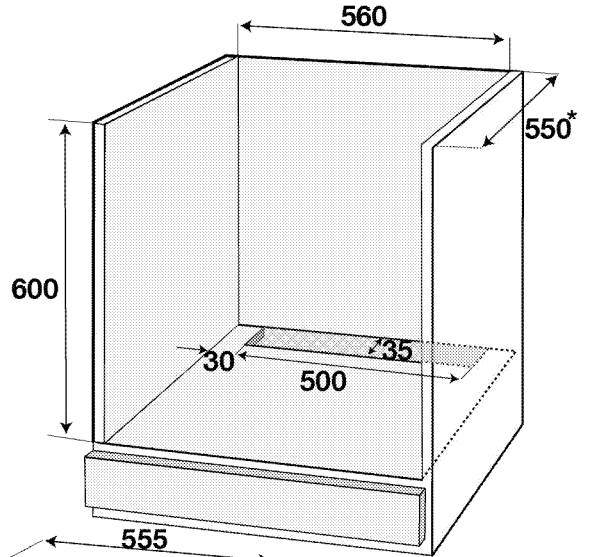
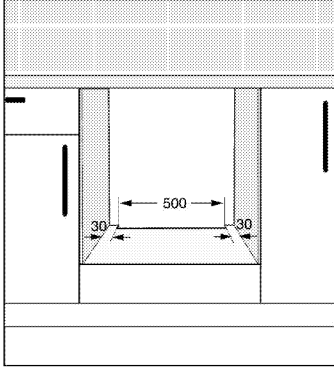
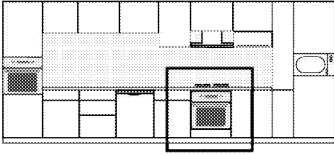
Na držanie alebo prenášanie výrobku nepoužívajte dverka a/ani rúčku.



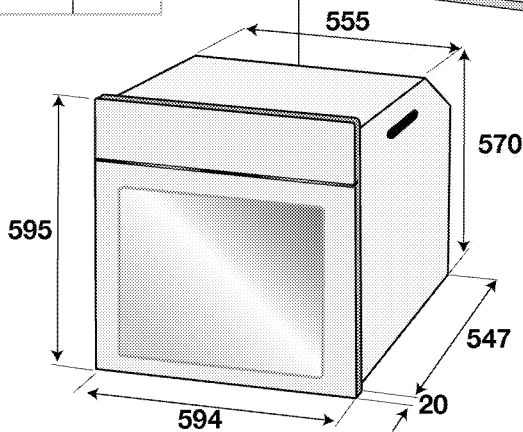
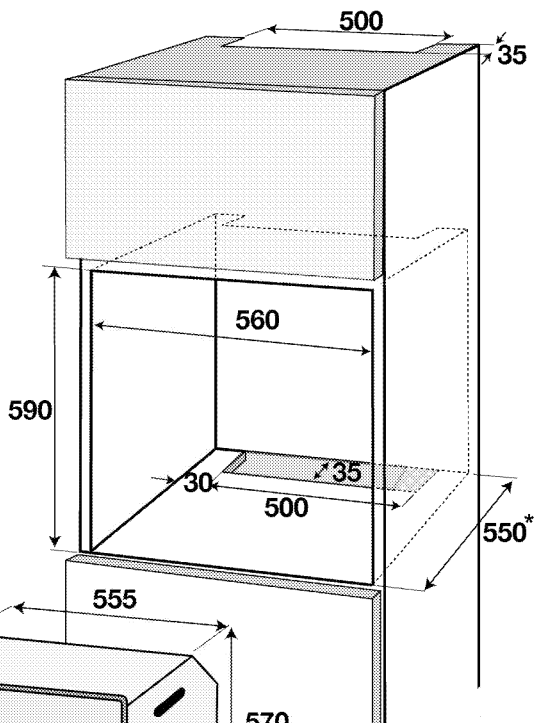
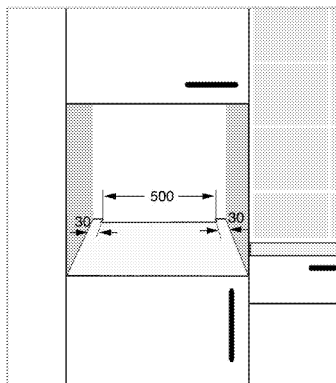
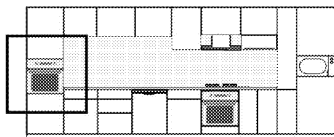
Ak má výrobok drôtené rúčky, zatlačte rúčky späť do bočných stien potom, ako výrobok presuniete.

Pred montážou

Spotrebič je určený na montáž v bežne dostupných kuchynských skrinkách. Bezpečná vzdialenosť musí byť ponechaná medzi spotrebičom a kuchynskými stenami a nábytkom. Pozrite si obrázok (hodnoty sú v mm).



* min.



* min.

Montáž a pripojenie

- Produkt môžete namontovať a pripojiť jedine v súlade so zákonnými pravidlami pre montáž.

Elektrické pripojenie

Výrobok pripojte k uzemnenej zásuvke/sieti, chránenej miniatúrnym ističom s vhodnou kapacitou tak, ako je to uvedené v tabuľke „Technické parametre“. Ak používate výrobok s transformátorom alebo bez neho, montáž uzemnenia prenechajte na kvalifikovaného elektrikára. Naša spoločnosť nezodpovedá za žiadne škody, ktoré sú spôsobené v dôsledku používania

výrobku bez namontovaného uzemnenia v súlade s miestnymi predpismi.



NEBEZPEČENSTVO:

Výrobok musí k sieťovému zdroju pripojiť iba autorizovaná a kvalifikovaná osoba. Záručná doba výrobku začína plynúť iba po správnej montáži.

Výrobca nebude zodpovedný za škody, ktoré majú pôvod v postupoch, ktoré vykonajú neoprávnené osoby.

**NEBEZPEČENSTVO:**

Sieťový kábel nesmie byť stisnutý, ohnutý, ani stlačený, ani nesmie prísť do styku s horúcimi časťami výrobku.

Poškodený sieťový kábel musí vymeniť kvalifikovaný elektrikár. V opačnom prípade existuje riziko zásahu elektrickým prúdom, skratu alebo požiaru!

- Pripojenie musí byť vykonané v súlade s miestnymi predpismi.
- Údaje sieťového napájania sa musia zhodovať s údajmi uvedenými na typovom štítku výrobku. Otvorte predné dverka, aby ste videli typový štítok.
- Sieťový kábel vášho výrobku musí byť v súlade s tabuľkou „Technické parametre“.

**NEBEZPEČENSTVO:**

Pred začatím akejkoľvek práce na elektroinštalácii odpojte výrobok od sieťového zdroja.

Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!



Zástrčka sieťového kábla musí byť po montáži ľahko dostupná (nenasmerujte ju ponad platňu).

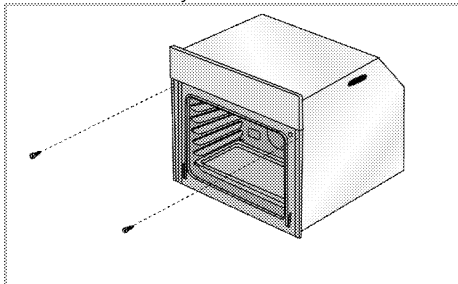


Pri zapájaní spotrebiča treba dodržiavať národné/miestne elektrické predpisy a je potrebné použiť príslušnú zásuvku/konektor a zástrčku pre rúru. V prípade, že výkonové limity spotrebiča presahujú prenosovú kapacitu zástrčky a zásuvky/konektora, musí byť výrobok pripojený priamo cez pevnú elektrickú inštaláciu bez použitia zástrčky a zásuvky/konektora.

Zasuňte sieťový kábel do zásuvky.

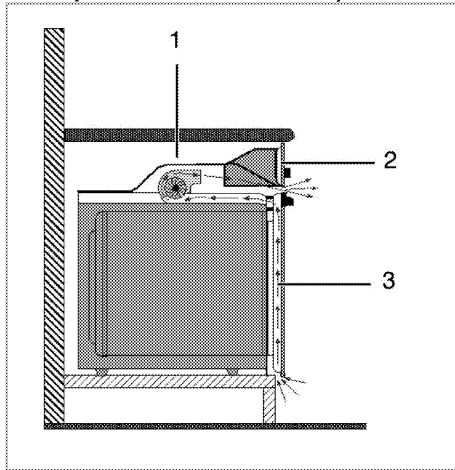
Inštalácia produktu

1. Zasuňte rúru do skrinky, zarovnajte ju a zaistite, pričom sa uistite, že sieťový kábel nie je zlomený a/alebo uviaznutý.



Rúru zaistíte pomocou 2 skrutiek tak, ako je to znázornené.

Po inštalácii zaistite, aby všetky skrutky boli dostatočne utiahnuté a aby sa rúra nehýbala. Ak inštalácia nebola vykonaná podľa pokynov alebo skrutky neboli dostatočne utiahnuté, za prevádzky sa rúra môže prevrátiť.

Per výrobky s chladiacim ventilátorom (Vo vašom produkte nemusí existovať.)

- 1 Chladiaci ventilátor
- 2 Ovládaci panel
- 3 Dvierka

Zabudovaný chladiaci ventilátor chladí tak zabudovanú skrinku, ako aj prednú stranu výrobku.



Chladiaci ventilátor pokračuje v chode ďalších 20 - 30 minút po vypnutí rúry.

Ak varíte naprogramovaním časovača rúry, na konci doby varenia sa spolu so všetkými funkciami vypne aj chladiaci ventilátor.

Záverečná kontrola

1. Ovládanie spotrebiča..
2. Skontrolujte funkcie.

Budúca preprava

- Odložte si pôvodnú krabicu z výrobku a výrobok prepravujte v nej. Postupujte podľa pokynov na krabici. Ak nemáte pôvodnú krabicu, výrobok zabaľte do bublinkového obalu alebo do hrubého kartónu a bezpečne ho zalepte páskou.
- Aby ste chránili roštný gril a podnos v rúre zabránili poškodeniu dveriek rúry, na vnútornú stranu dveriek rúry vložte pás kartónu, ktorý sa zhoduje s polohou podnosov. Zalepte páskou dverka rúry s bočnými stenami.

- Na dvíhanie alebo prenášanie výrobku nepoužívajte dvierka, ani rúčku.



Na výrobok nekladte žiadne predmety a presúvajte ho vo vzpriamenej polohe.



Skontrolujte celkový vzhľad výrobku, či neobsahuje akékoľvek poškodenie, ktoré sa mohlo vyskytnúť pri preprave.

4 Prípravy

Tipy na šetrenie energiou

Nasledujúce informácie vám pomôžu používať váš spotrebič ekologicky a šetriť energiou:

- V rúre používajte tmavé alebo smaltované nádoby, pretože lepšie prenášajú teplo.
- Keď varíte pokrm, vykonajte predhriatie, ak to odporúča používateľská príručka alebo pokyny na varenie.
- Počas varenia neotvárajte dverka rúry príliš často.
- Vždy keď je to možné, pokúste sa v rúre variť viac ako len jedno jedlo súčasne. Môžete variť tak, že na drôtenú mriežku položíte dve varné nádoby.
- Varte jedlá hneď za sebou. Rúra už bude horúca.
- Energiu môžete ušetriť aj tak, že rúru vypnete pár minút pred dobou skončenia varenia. Neotvárajte dverka rúry.
- Pred varením mrazeného jedla ho rozmrazte.

Prvé použitie

Nastavenie času



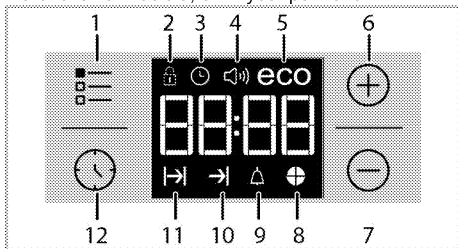
Počas vykonávania akýchkoľvek nastavení budú blikať na displeji príslušné symboly.

Stlačením kláves **+/-** nastavte čas, potom čo rúru prvýkrát zapojíte.



Pri dotykových modeloch ovládania sa najskôr dotknite tlačidla a potom použite **+/-** na nastavenie času.

Potvrďte nastavenie dotknutím sa symbolu a počkajte 4 sekundy bez toho, aby ste sa dotkli ktoréhokoľvek tlačidla, čím výber potvrdíte.



- 1 Tlačidlo nastavenia
- 2 Symbol uzamknutia tlačidiel
- 3 Symbol hodín
- 4 Symbol hlasitosti alarmu (Vo vašom produkte nemusí existovať.)

- 5 Symbol eko režime
- 6 Tlačidlo plus
- 7 Tlačidlo mínus
- 8 Symbol časového koláče
- 9 Symbol Alarm
- 10 Symbol skončenia doby varenia
- 11 Symbol doby varenia
- 12 Tlačidlo programu



Ak nie je počiatočný čas nastavený, hodiny sa spustí od **12:00** a zobrazí sa symbol . Symbol po nastavení času zmizne.



Nastavenia aktuálneho času sa v prípade výpadku prúdu stratia. Bude ich potrebné nastaviť znovu.

Prvé čistenie výrobku



Niektoré saponáty alebo čistiace látky môžu poškodiť povrch.

Počas čistenia nepoužívajte agresívne saponáty, čistiace prášky/krémy, ani žiadne ostré predmety.

Na čistenie skla na dverkách rúry nepoužívajte hrubé drsné čistiace prostriedky alebo ostré kovové škrabky, pretože môžu poškriabať povrch, čo môže mať za následok rozbitie skla.

1. Odstráňte všetky obalové materiály.
2. Využite povrchy produktu vlhkou tkaninou alebo špongiou a utrite ich tkaninou.

Prvé zahriatie

Výrobok zahrievajte asi 30 minút a potom ho vypnite. Dôjde tak k spáleniu a odstráneniu všetkých výrobných zvyškov alebo vrstiev.



VAROVANIE

Horúce povrchy spôsobujú popáleniny! Výrobok môže byť počas používania horúci. Nikdy sa nedotýkajte horúcich horákov, vnútorných častí rúry, ohrievačov atď. Držte mimo dosahu detí.

Keď vkladáte alebo vyberáte nádoby do alebo z horúcej rúry, používajte vždy teplovzdorné rukavice určené na použitie v rúre.

Elektrická rúra

1. Vyberte z rúry všetky plechy na pečenie a drôtený gril.
2. Zatvorte dverka rúry.
3. Vyberte polohu Static (Statická).

4. Vyberte najvyšší výkon grilu. Pozrite si časť *Práca s elektrickou rúrou, strana 19*.
5. Nechajte rúru bežať po dobu 30 minút.
6. Vypnite rúru; pozrite si časť *Práca s elektrickou rúrou, strana 19*

Grilovacia rúra

1. Vyberte z rúry všetky plechy na pečenie a drôtený gril.
2. Zatvorte dvierka rúry.
3. Vyberte najvyšší výkon grilu. Pozrite si časť *Prevádzka grilu, strana 25*.
4. Nechajte rúru bežať po dobu 30 minút.
5. Vypnutie grilu si pozrite v časti *Prevádzka grilu, strana 25*



Dym a zápach sa môžu šíriť niekoľko hodín počas prvej prevádzky. Toto je úplne normálne. Zaisťte, aby bola miestnosť dobre vetraná, aby ste odstránili dym a zápach. Zabráňte priamemu vdychovaniu dymu a zápachu, ktorý sa vytvára.

5 Práca s rúrou

Všeobecné informácie o pečení, opekaní a grilovaní



VAROVANIE

Horúce povrchy spôsobujú popáleniny!
Výrobok môže byť počas používania horúci. Nikdy sa nedotýkajte horúcich horákov, vnútorných častí rúry, ohrievačov atď. Držte mimo dosahu detí.

Keď vkladáte alebo vyberáte nádoby do alebo z horúcej rúry, používajte vždy teplovzdorné rukavice určené na použitie v rúre.



NEBEZPEČENSTVO:

Dávajte pozor pri otváraní dveriek rúry, pretože môže unikať para.

Unikajúca para vám môže obariť ruky, tvár a/alebo oči.

Tipy na pečenie

- Používajte vhodné kovové plechy s nelepivým náterom alebo hliníkové nádoby alebo teplovzdorné silikónové formy.
- Čo najlepšie využite priestor podstavca.
- Formu na pečenie položte do stredu podstavca.
- Pred zapnutím rúry alebo grilu vyberte správnu polohu podstavca. Keď je rúra horúca, nemeňte polohu podstavca.
- Dvierka na rúre nechajte zatvorené.

Tipy na opekanie

- Spracovanie celého kuraťa, moriaka a veľkých kusov mäsa pomocou dresingov, ako napríklad citrónovej šťavy a čierneho korenia pred varením zvýši výkon varenia.
- Mäso s kosťami opekajte o približne 15 až 30 minút dlhšie, ako rovnakú porciu mäsa bez kostí.
- Každý centimeter hrúbky mäsa si vyžaduje dobu varenia približne 4 až 5 minút.
- Po dopečení nechajte mäso odpočívať v rúre asi na 10 minút. Šťava sa lepšie rozloží po celom pečenom mäse a pri krájaní nevyteká z mäsa.
- Ryby by ste mali položiť na stredný alebo dolný podstavec do teplovzdorného plechu.

Tipy na grilovanie

Keď grilujete mäso, ryby a hydinu, rýchlo zhnednú, sú chrumkavé a nevysušia sa. Pre grilovanie sú obzvlášť vhodné ploché kúsky, ihlice na mäso a omáčky, ako aj zelenina s vysokým obsahom vody, ako napríklad paradajky a cibule.

- Kúsky, ktoré idete grilovať, rozložte po drôtenej mriežke alebo po plechu na pečenie s drôtenou

mriežkou takým spôsobom, aby pokrytý priestor nepresahoval veľkosť ohrievača.

- Drôtenú mriežku alebo plech na pečenie s mriežkou zasuňte do rúry na požadovanú úroveň. Ak grilujete na drôtenej mriežke, zasuňte plech na pečenie do dolného podstavca, aby zachytával masť. Do plechu na pečenie pridajte trochu vody kvôli ľahšiemu čisteniu.



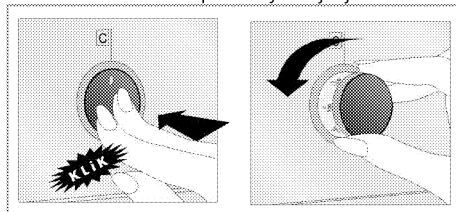
Potraviny, ktoré nie sú vhodné na grilovanie, predstavujú riziko požiaru. Grilujte iba jedlo, ktoré je vhodné na intenzívne teplo pri grilovaní.

Jedlo neumiestňujte príliš ďaleko do zadnej časti grilu. Toto je najhorúcejšie miesto a masť na jedle sa môže vznietiť.

Práca s elektrickou rúrou

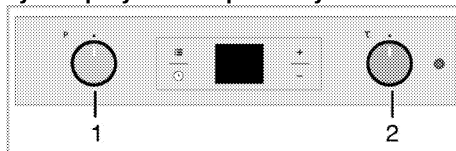
Vaša rúra obsahuje vyskakovacie gombíky, ktoré po stlačení vyčnievajú.

1. Po stlačení smerom dnu bude gombík vyčnievať a želané nastavenie potom vykonajte jeho otáčaním.



2. Po ukončení procesu varenia stlačte gombík smerom dovnútra.

Výber teploty a režimu prevádzky



- 1 Funkčný gombík
- 2 Gombík termostatu

1. Funkčný gombík nastavte na želaný prevádzkový režim.
2. Gombík teploty nastavte na želanú teplotu.
» Rúra sa zahreje na nastavenú teplotu a uchová si ju. Počas zahrievania teplotný indikátor zostáva svietiť.

Vypnutie elektrickej rúry

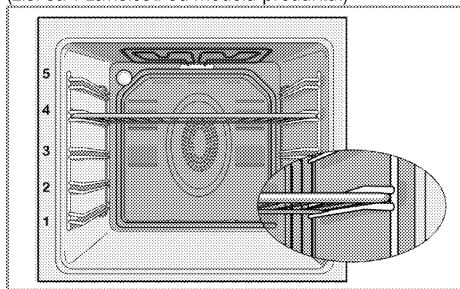
Funkčný gombík a gombík teploty otočte do vypnutej (hornej) polohy.

Polohy podstavca (pre modely s drôtenou mriežkou)

Je dôležité, aby ste drôtenú mriežku správne umiestnili na drôtený podstavec. Drôtená mriežka musí byť vložená medzi drôtené podstavce tak, ako je to znázornené na obrázku.

Nedovoľte, aby drôtená mriežka stála oproti zadnej stene rúry. Preto zasuňte drôtenú mriežku do prednej časti podstavca a podľa potreby ju vyrovnajte pomocou dvierok, aby ste dosiahli dobrý výkon grilovania.

(Líši sa v závislosti od modelu produktu.)



Prevádzkové režimy

Poradie prevádzkových režimov znázornené na týchto obrázkoch sa môže líšiť od usporiadania na vašom výrobku.

Horné a spodné ohrevanie



Horné a spodné ohrevanie je v prevádzke. Jedlo sa ohrieva súčasne zhora aj zdola. Je to vhodné, napríklad, pre koláče, cestoviny alebo koláče a miskové jedlá vo formách na pečenie. Varte len s jedným plechom.

Spodné ohrevanie



V prevádzke je len spodné ohrevanie. Je to vhodné na pizzu a na následné stmavnutie jedál z dolnej časti.

Táto funkcia musí byť použitá aj pre ľahké čistenie parou.



Spodné/horné ohrevanie podporené ventilátorom



V prevádzke je horné ohrevanie, dolné ohrevanie plus ventilátor (v zadnej stene). Pomocou ventilátora sa horúci vzduch veľmi rýchlo a rovnomerne rozšíri po celej rúre. Varte len s jedným plechom.

Prevádzka s ventilátorom



Rúra sa neheje. V prevádzke je len ventilátor (v zadnej stene). Mrazené granulované jedlo sa roztápa pomaly pri izbovej teplote a varené jedlo sa ochladzuje.

Vyhrievanie ventilátorom



V prevádzke je ohrevanie s asistenciou ventilátora (v zadnej stene).



Pomocou ventilátora sa horúci vzduch veľmi rýchlo a rovnomerne rozšíri po celej rúre. Vo väčšine prípadov sa predhrievanie nevyžaduje. Vhodné na varenie vašich jedál na rôznych úrovniach podstavcov. Vhodné na varenie s viacerými plechmi. Táto funkcia musí byť použitá aj pre ľahké čistenie parou.

Funkcia „3D“



V prevádzke je horné ohrevanie, dolné ohrevanie a ohrevanie s asistenciou ventilátora (v zadnej stene). Jedlo sa rovnomerne a rýchlo varí z každej strany. Varte len s jedným plechom.

Úplné grilovanie



V prevádzke je veľký gril v strope rúry. Je vhodné na grilovanie veľkých porcií mäsa.

- Veľké alebo stredné porcie na grilovanie dajte do správnej polohy na podstavec pod grilovací ohrievač.
- Nastavte teplotu na maximálnu úroveň.
- Po polovici času grilovania otočte jedlo.

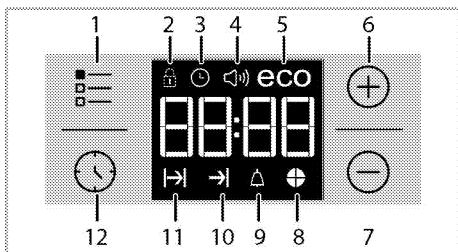
Grilovanie + ventilátor



Účinnosť grilovania nie je taký silný, ako pri úplnom grilovaní

- Malé alebo stredné porcie na grilovanie dajte do správnej polohy na policu pod grilovací ohrievač.
- Nastavte želanú teplotu.
- Po polovici času grilovania otočte jedlo.

Používanie hodín rúry



- 1 Tlačidlo nastavenia
- 2 Symbol uzamknutia tlačidiel
- 3 Symbol hodín
- 4 Symbol hlasitosti alarmu (Vo vašom produkte nemusí existovať.)
- 5 Symbol eko režime
- 6 Tlačidlo plus
- 7 Tlačidlo mínus
- 8 Symbol časového koláče
- 9 Symbol Alarm
- 10 Symbol skončenia doby varenia
- 11 Symbol doby varenia
- 12 Tlačidlo programu

	Maximálny čas, ktorý môžete nastaviť na ukončenie varenia, je 5 hodín a 59 minút. Program sa zruší v prípade výpadku prúdu. Rúru musíte preprogramovať.
	Počas vykonávania nastavení na sa displeji zobrazí súvisiace symboly. Musíte krátky čas počkať, kým sa nastavenia použijú.
	Ak nevykonáte žiadne nastavenie varenia, nebude možné nastaviť čas v rámci dňa.
	Zobrazí sa zostávajúci čas ak je čas varenia nastavený akonáhle varenie začne.

Varenie pomocou nastavenia času varenia:

Rúru môžete nastaviť tak, aby sa zastavila na konci špecifikovaného času, a to nastavením doby varenia na časovači.


1. Vyberte funkciu varenia.
2. Dotknite sa položky , kým sa na displeji nezobrazí symbol pre čas varenia.
3. Nastavte čas varenia pomocou kláves **+**/**-**.
» »Po nastavení času varenia sa na displeji zobrazí symbol a čas sa odpočítava.
4. Do rúry vložte riad a teplotu nastavte pomocou tlačidla nastavenia teploty. Spustí sa varenie.
» Čas varenia sa začne odpočítavať na displeji, ako náhle začne varenie a všetky časti časového symbolu sa rozsvietia. Nastavená doba varenia sa rozdelia do 4 rovnakých častí, a keď čas každej časti skončí, symbol také časti sa vypne. Tak ľahko zistíte zodpovedajúce čas varenia a všetko bude jednoduchšie.

Nastavenie konca času varenia na neskoršiu dobu:

Po nastavení času varenia na časovači môžete nastaviť koniec času varenia.





1. Vyberte funkciu varenia.
2. Dotknite sa položky , kým sa na displeji nezobrazí symbol pre čas varenia.
3. Čas varenia nastavte pomocou kláves **+**/**-**.
» »Akonáhle je čas varenia nastavený, na displeji sa rozsvieti symbol .
4. Dotknite sa položky , kým sa na displeji nezobrazí symbol pre koniec času varenia.
5. Stlačte klávesy **+**/**-** a nastavte koniec času varenia.
» Po nastavení času varenia sa na displeji zobrazí symbol a symbol . Akonáhle varenie začne, symbol zmizne.


6. Do rúry vložte riad a teplotu nastavte pomocou tlačidla nastavenia teploty. Spustí sa varenie.
- » **Časovač rúry vypočíta čas spustenia odpočtom času varenia od konca času, ktorý ste nastavili.** Vybraný prevádzkový režim sa aktivuje, keď nastane čas začiatku varenia a rúra sa rozohreje na nastavenú teplotu. Udrží túto teplotu až do konca času varenia.
- » Čas varenia sa začne odpočítavať na displeji, ako náhle začne varenie a všetky časti časového symbolu sa rozsvietia. Nastavená doba varenia sa rozdelia do 4 rovnakých častí, a keď čas každej časti skončí, symbol také časti sa vypne. Tak ľahko zistíte zodpovedajúce čas varenia a všetko bude jednoduchšie.
7. Po dokončení varenia sa na displeji zobrazí "End" a časovač vydá zvukové upozornenie.
8. Signál alarmu bude znieť počas 2 minút. Ak chcete zvukové upozornenie vypnúť, stlačte ľubovoľné tlačidlo. Zvukové upozornenie sa stíši a zobrazí sa aktuálny čas.

 Ak na konci zvukového varovania stlačíte ľubovoľný kláves, rúra sa znovu spustí. Otočte tlačidlo pre nastavenie teploty a funkcie do pozície "0" (vypnuté) a vypnite rúru, aby ste predišli opätovnému spusteniu rúry po konci upozornenia.




Zapnutie zámky tlačidiel

Aktivovaním funkcie zámky tlačidiel môžete predísť používaniu rúry.

1. Dotknite sa položky , kým sa na displeji nezobrazí symbol .
- » Na displeji sa zobrazí hlásenie „OFF“.
2. Stlačením tlačidla  aktivujete zámku tlačidiel.
- » Po zapnutí zámky tlačidiel sa na displeji zobrazí hlásenie „On“ a symbol  zostane svietiť.

 Tlačidlá rúry nie sú funkčné, keď je funkcia zámky tlačidiel zapnutá. Zámka tlačidiel sa v prípade výpadku prúdu nezruší.

Aby ste deaktivovali zámku tlačidiel


1. Stlačte  až kým sa na displeji nezobrazí symbol .
- » Na displeji sa zobrazí hlásenie „On“.
2. Vypnite zámku tlačidiel stlačením tlačidla .
- » Po vypnutí zámky tlačidiel sa zobrazí hlásenie „OFF“ (VYP.).



Nastavenie budíka


Časovač produktu môžete používať na akékoľvek výstrahy alebo pripomienky, mimo programov varenia. Budík nemá žiaden vplyv na funkcie rúry. Používa sa iba ako forma varovania. Toto je napríklad užitočné vtedy, keď chcete jedlo v rúre otočiť v určenom


časovom bode. Po uplynutí nastavenej doby zaznie zvukové upozornenie časovača.


1. Dotknite sa položky , kým sa na displeji nezobrazí symbol .

 Maximálny čas alarmu môže byť 23 hodín a 59 minút.

2. Pomocou tlačidiel  /  nastavte trvanie alarmu.

 Funkčné tlačidlá pre tón alarmu, dennú dobu, jas displeja a nastavenie teploty musí byť v pozícii 0 (OFF).

» Po nastavení času alarmu zostane symbol alarmu  svietiť a na displeji sa zobrazí čas alarmu.




3. Na konci času alarmu začne blikať symbol  a zaznie zvukové upozornenie.


Vypnutie alarmu

1. Signál alarmu bude znieť počas 2 minút. Ak chcete zvukové upozornenie vypnúť, stlačte ľubovoľné tlačidlo.





» Zvukové upozornenie sa stíši a zobrazí sa aktuálny čas.

Zrušenie alarmu:

1. Dotknite sa položky , kým sa na displeji nezobrazí symbol , aby ste zrušili alarm.
2. Stlačte a podržte stlačené tlačidlo , kým sa nezobrazí „00:00“.

 Zobrazí sa čas budíka. Ak súčasne nastavíte čas alarmu a čas varenia, zobrazí sa kratší z časov.

Zmena tónu alarmu

1. Dotknite sa položky , kým sa na displeji nezobrazí symbol .
2. Požadovaný tón alarm nastavte klávesmi  / .
3. Tón, ktorý nastavíte, sa aktivuje behom krátkej chvíľky.

» Zvolený tón alarmu sa na displeji zobrazí ako „b-01“, „b-02“ alebo „b-03“.

Zmena denného času

AK chcete zmeniť čas dňa, ktorý ste predtým nastavili:


1. Dotknite sa položky , kým sa na displeji nezobrazí symbol .
2. Nastavte čas pomocou kláves  / .
3. Čas, ktorý nastavíte, sa za chvíľku aktivuje.

úsporný režim

Môžete šetriť energiu v úspornom režime, ak budete variť s nastavením času varenia.

Tento režim dokončí varenie pri vnútornej teplote rúry a vypnutých vykurovacích prvkoch pred koncom času varenia.

Nastavenie úsporného režimu


1. Stlačte symbol  až kým sa na displeji nezobrazí symbol **eco**.

» Na displeji sa zobrazí hlásenie „OFF“.

2. Aktivujte úsporný režim stlačením klávesu **+**.

» Jakkmile sa zámok aktivuje, na displeji sa zobrazí "On" a symbol úsporného režimu zostane rozsvietený.

Deaktivácia úsporného režimu.

1. Stlačte symbol  až kým sa na displeji nezobrazí symbol **eco** režimu.


» Na displeji sa zobrazí hlásenie „On“.

2. Úsporný režim deaktivujte stlačením klávesu **-**.

» "Off" sa zobrazí akonáhle sa zámok deaktivuje.

Nastavenie jasu obrazovky

(Táto funkcia je voliteľná. Vo vašom produkte nemusí existovať.)

1. Stlačte  až kým sa na displeji nezobrazí **d-01** alebo **d-02** alebo **d-03** a nastavte jas.
 2. Požadovaný jas nastavte pomocou kláves **+** / **-**.
- » Čas, ktorý nastavíte sa aktivuje za chvíľu.

Harmonogramy varenia





















Časy uvedené v tejto tabuľke sú myslené ako usmernenie. Časy sa môžu odlišovať v závislosti od teploty jedla, hrúbky, typu a vašich vlastných preferencií varenia.

Pečenie a opkanie



1. podstavec rúry je **spodný** podstavec.

Jedlo	Počet zásobníkov	Potrebné príslušenstvo	Prevádzkový režim	Pozícia stojana	Teplota (°C)	Čas varenia (približne v min.)
Koláče na plechu	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	180	25 ... 30
Koláče vo forme	Jeden zásobník	Forma na koláč na drôtené mriežke**		2	180	40 ... 50
Malé koláče	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	160	25 ... 35
	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	150	30 ... 40
	2 zásobníky	1-Plech pre pečivo* 3-Štandardný plech*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 zásobníky	1-Štandardný plech* 3-Plech pre pečivo* 5-Hlboký plech*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Piškútový koláč	Jeden zásobník	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm na drôtené mriežke**		3	160	25 ... 35
	Jeden zásobník	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm na drôtené mriežke**		2	150	30 ... 40
	2 zásobníky	1-Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm na drôtené mriežke** 4-Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm na plechu pre pečivo**		1 - 4	150	35 ... 45
Koláčiky	Jeden zásobník	Plech pre pečivo*		3	180	25 ... 30
	2 zásobníky	1-Plech pre pečivo* 3-Štandardný plech*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 zásobníky	1-Plech pre pečivo* 3-Štandardný plech* 5-Hlboký plech*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Kysnuté cesto	Jeden zásobník	Štandardný plech*		2	200	30 ... 40
	2 zásobníky	1-Plech pre pečivo* 5-Štandardný plech*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 zásobníky	1-Plech pre pečivo* 3-Štandardný plech* 5-Hlboký plech*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Bohaté pečivo	Jeden zásobník	Štandardný plech*		2	200	25 ... 35
	2 zásobníky	1-Plech pre pečivo* 3-Štandardný plech*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 zásobníky	1-Plech pre pečivo* 3-Štandardný plech* 5-Hlboký plech*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55






Droždie	Jeden zásobník	Štandardný plech*		2	200	35 ... 45
Lazane	Jeden zásobník	Sklenená / kovová obdĺžniková forma na drôtené mriežke**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Jeden zásobník	Štandardný plech*		2	200 ... 220	15 ... 20
Hovädzí stejk (celý)/opekané mäso	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	25 min. 250/max, potom 180 ... 190	100 ... 120
Jahnacie stehno (v kastrole)	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	25 min. 250/max, potom 190	70 ... 90
	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	25 min. 250/max, potom 190	60 ... 80
Pečené kura (1.8-2 kg)	Jeden zásobník	Štandardný plech*		2	15 min. 250/max, potom 180 ... 190	60 ... 60
	Jeden zásobník	Štandardný plech*		2	15 min. 250/max, potom 180 ... 190	60 ... 80
Moriak (5.5 kg)	Jeden zásobník	Štandardný plech*		1	25 min. 250/max, potom 180 ... 190	150 ... 210
	Jeden zásobník	Štandardný plech*		1	25 min. 250/max, potom 180 ... 190	150 ... 210
Ryby	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	200	20 ... 30
	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	200	20 ... 30

Odporúča sa, aby ste všetky potraviny predhriali.
* Príslušenstvo sa nemusí dodávať spoločne so spotrebičom.
** Príslušenstvo sa nedodáva spoločne so spotrebičom. Sú to komerčne dostupné výrobky.

Tabuľka na prípravu kontrolných jedál

Jedlá v tejto tabuľke sú pripravené v súlade s normou EN 60350-1, čím sa skúšky produktu pre kontrolné inštitúcie zjednodušujú

Jedlo	Počet zásobníkov	Potrebné príslušenstvo	Prevádzkový režim	Pozícia stojana	Teplota (°C)	Čas varenia (približne v min.)
Sušienka	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	140	20 ... 30
	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	140	20 ... 30
	2 zásobníky	1-Štandardný plech* 3-Plech pre pečivo*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 zásobníky	1-Štandardný plech* 3-Plech pre pečivo* 5-Hlboký plech*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Malé koláče	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	160	25 ... 35
	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	150	30 ... 40
	2 zásobníky	1-Plech pre pečivo* 3-Štandardný plech*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 zásobníky	1-Štandardný plech* 3-Plech pre pečivo* 5-Hlboký plech*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Piškvotový koláč	Jeden zásobník	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm na drôtené mriežke**		3	160	25 ... 35


	Jeden zásobník	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm na drôtené mriežke**		2	150	30 ... 40
	2 zásobníky	1-Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm na drôtené mriežke** 4-Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm na plechu pre pečivo**		1 - 4	150	35 ... 45
Jablkový koláč	Jeden zásobník	Okrúhla čierna kovová forma s priemerom 20 cm na drôtené mriežke**		2	180	50 ... 60
	Jeden zásobník	Okrúhla čierna kovová forma s priemerom 20 cm na drôtené mriežke**		2	170	50 ... 60
	2 zásobníky	1-Okrúhla čierna kovová forma s priemerom 20 cm na drôtené mriežke** 4-Okrúhla čierna kovová forma s priemerom 20 cm na plechu pre pečivo**		1 - 4	170	50 ... 60
<p>Odporúča sa, aby ste všetky potraviny predhriali. * Príslušenstvo sa nemusí dodávať spoločne so spotrebičom. ** Príslušenstvo sa nedodáva spoločne so spotrebičom. Sú to komerčne dostupné výrobky.</p>						

Tipy na pečenie koláčov

- Ak je koláč príliš suchý, zvýšte teplotu o 10 °C a skráťte dobu varenia.
- Ak je koláč vlhký, použite menej tekutiny alebo znížte teplotu o 10 °C.
- Ak je koláč na hornej strane príliš tmavý, položte ho na nižší podstavec, znížte teplotu a predĺžte dobu varenia.
- Ak je dobre upečený zvnútra, ale je lepkavý na vonkajšej strane, použite menej kvapaliny, znížte teplotu a predĺžte dobu pečenia.

Tipy na pečenie pečiva

- Ak je pečivo príliš suché, zvýšte teplotu o 10 °C a skráťte dobu varenia. Navlhčite vrstvy cesta omáčkou zloženou z mlieka, oleja, vajíčok a jogurtu.
- Ak pečenie pečiva trvá príliš dlho, dávajte pozor, aby hrúbka pečiva, ktoré ste si pripravili, nepresahuje hĺbku plechu.
- Ak horná strana pečiva zzhnedne, ale dolná nie je upečená, uistite sa, že množstvo šťavy, ktoré ste použili na pečivo nie je na dolnej strane pečiva príliš veľké. Pokúste sa rozmiestniť omáčku rovnomerne medzi vrstvami cesta a na hornej strane pečiva, aby pečivo rovnomerne zzhnedlo.

 Pečivo pečte v súlade s režimom a teplotou uvedenou v tabuľke varenia. Ak spodná strana nie je stále dostatočne hnedá, umiestnite ho nabuďuce na podstavec o jednu úroveň nižšie.

Tipy pre varenie zeleniny

- Ak sa jedlu zo zeleniny miňa šťava a začína byť suché, uvarte ho v panvici s vekom namiesto plechu. Uzatvorené nádoby uchovávajú šťavu v jedle.
- Ak sa zeleninové jedlo neuvarí, prevarte si zeleninu vopred alebo ho pripravte ako jedlo z konzervy a vložte ho do rúry.

Prevádzka grilu



VAROVANIE
Počas grilovania zatvorte dvierka rúry.
Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!

Zapnutie grilu

1. Funkčný gombík otočte na žltý symbol grilovania.
 2. Potom vyberte žltú teplotu grilovania.
 3. V prípade potreby vykonávajte predhrievanie približne 5 minút.
- » Rozsvieti sa kontrolka teploty.

Vypnutie grilu

1. Funkčný gombík otočte do vypnutej (hornej) polohy.



Potraviny, ktoré nie sú vhodné na grilovanie, predstavujú riziko požiaru. Grilujte iba jedlo, ktoré je vhodné na intenzívne teplo pri grilovaní. Jedlo neumiestňujte príliš ďaleko do zadnej časti grilu. Toto je najhorúcejšie miesto a masť sa môže vznietiť.

Varné harmonogramy pre grilovanie

Grilovanie na elektrickom grile

Jedlo	Potrebné príslušenstvo	Pozícia stojana	Odporúčaná teplota (°C)**	Čas grilovania (približne)
Ryby	Drôtená mriežka	4..5	250/max	20...25 min. #
Kuracie plátky	Drôtená mriežka	4..5	250/max	25...35 min.
Jahňacie kotlety	Drôtená mriežka	4..5	250/max	20...25 min.
Pečené mäso	Drôtená mriežka	4..5	250/max	25...30 min. #
Tefacie kotlety	Drôtená mriežka	4..5	250/max	25...30 min. #
Hriankový chlieb *	Drôtená mriežka	4	250/max	1...3 min.

v závislosti od hrúbky

*Predhrievajte po dobu 5 minút

**Ak nie je možné nastaviť teplotu grilu na spotrebiči, gril bude fungovať pri maximálnej teplote.

Jedlá v tejto tabuľke sú pripravené v súlade s normou EN 60350-1, čím sa skúšky produktu pre kontrolné inštitúcie zjednodušujú

Jedlo	Potrebné príslušenstvo	Pozícia stojana	Teplota (°C)	Čas varenia (približne v min.)
Hriankový chlieb	Drôtená mriežka	4	250/max	1...3 min.
Mäsové guľčky (hovädzina) - 12 kusky	Drôtená mriežka	4	250/max	25...35 min.


Obráťte jedlo po 2/3 celkovej doby pečenia.


Odporúčame, aby ste v prípade grilovania všetkých jedál nastavili predhrievanie zhruba na 5-6 minút.

6 Údržba a starostlivosť


Všeobecné informácie


V prípade pravidelného čistenia sa životnosť produktu predlží a zníži sa množstvo častých problémov.

 **NEBEZPEČENSTVO:**
Pred začatím údržby a čistenia odpojte výrobok od zdroja napájania.
Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!

 **NEBEZPEČENSTVO:**
Pred čistením výrobku ho nechajte vychladnúť.
Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!


- Po každom použití produkt dôkladne vyčistite. Týmto spôsobom môžete oveľa ľahšie odstrániť možné zvyšky jedál, pretože zabránite ich pripáleniu pri ďalšom použití spotrebiča.
- Na čistenie produktu nie sú potrebné žiadne zvláštne čistiace prípravky. Na čistenie produktu použite teplú vodu s čistiacim prostriedkom, jemnú látku alebo špongiu a utrite ju suchou látkou.
- Po čistení sa vždy ubezpečte, že ste dôkladne zotreli všetku nadmernú kvapalinu a okamžite dosucha utrite všetky rozliatia.
- Na čistenie nehrdzavejúcich alebo neoxidujúcich povrchov a rukyky nepoužívajte čistiace prostriedky, ktoré obsahujú kyseliny alebo chloridy. Tieto časti očistite tak, že ich utriete jemnou látkou s tekutým saponátom (nie drsným), pričom musíte dávať pozor, aby ste ich utierali jedným smerom.

 Niektoré saponáty alebo čistiace látky môžu poškodiť povrch.
Počas čistenia nepoužívajte agresívne saponáty, čistiace prášky/krémy, ani žiadne ostré predmety.
Na čistenie skla na dverkách rúry nepoužívajte hrubé drsné čistiace prostriedky alebo ostré kovové škrabky, pretože môžu poškriabať povrch, čo môže mať za následok rozbitie skla.

 Na čistenie zariadenia nepoužívajte parné čističe, pretože by to mohlo spôsobiť zásah elektrickým prúdom.

Čistenie ovládacieho panela

Ovládaci panel a gombíky vyčistite vlhkou tkaninou a utrite ich dosucha.

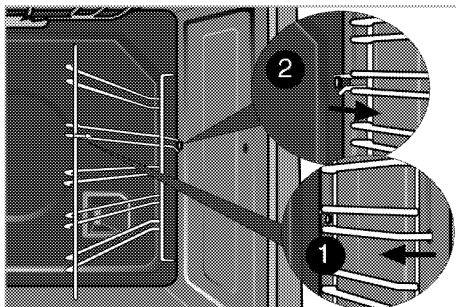
 Ak je váš produkt vybavený tlačidlami/gombíkmi, pri čistení ovládacieho panela neodstraňujte ovládacie gombíky.
Ovládaci panel by sa mohol poškodiť!

Čistenie rúry

Ak chcete vyčistiť bočnú stenu (líši sa v závislosti od modelu produktu.)

(Táto funkcia je voliteľná. Vo vašom produkte nemusí existovať.)

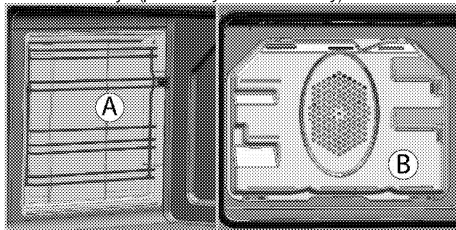
1. Odstráňte prednú časť bočného podstavca jeho potiahnutím smerom od bočnej steny.
2. Úplne vyberte bočný podstavec jeho potiahnutím smerom k sebe.



Katalytické steny

(Táto funkcia je voliteľná. Vo vašom produkte nemusí existovať.)

Vnútorne bočné steny (A) a/alebo zadná stena (B) vášho produktu môžu byť pokryté katalytickým smaltom. Katalytické steny majú svetlomatnú farbu a pórovitý povrch. Katalytické steny rúry by sa nemali čistiť. Pórovité povrchy katalytických stien sa automaticky vyčistia absorbovaním a konvertovaním rozliateho oleja (para a kyslíčnik uhlíčitý).

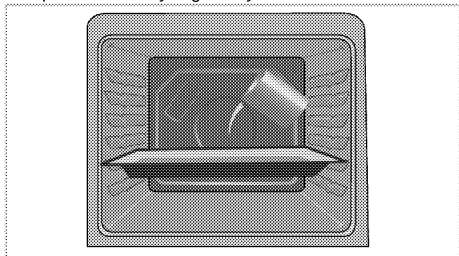


Jednoduché parné čistenie

Zaručuje jednoduché čistenie tým, že nečistoty (ak sa nenechajú príliš dlho zaschnúť) zmäknú kvapôčkami pary vo vnútri rúry, vodné kvapky sa kondenzujú na vnútornom povrchu rúry.

1. Z vnútra rúry vyberte všetko prislúšenstvo.

2. Nalejte do plechu do rúry 500 ml vody a položte plech na druhý regál rúry.



3. Nastavte rúru na jednoduché parné čistenie režimu a spustíte na 100°C po dobu 25 minút.
4. Otvorte dverka a utrite vnútorné povrchy rúry vlhkou špongiou alebo tkaninou.
5. Na čistenie produktu použite teplú vodu s čistiacim prostriedkom, jemnú látku alebo špongiu a utrite ju suchou látkou.

i V režime jednoduchého čistenia parou sa voda, ktorá bola naliata do zásobníka na zmäkčenie zvyškov jedla/špiny vnútri rúry, bude vyparovať a kondenzovať sa na vnútorných povrchoch rúry a skla dveriek rúry, takže pri otvorení dveriek rúry môže dochádzať ku stekaniu vody. Utrite kondenzát hneď po otvorení dveriek.

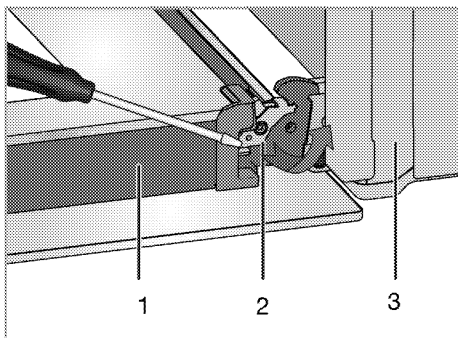
Čistenie dveriek rúry

Ak chcete očistiť dverka rúry, produkt očistíte pomocou teplej vody s čistiacim prostriedkom, jemnej látky alebo špongie a utrite ho suchou látkou.

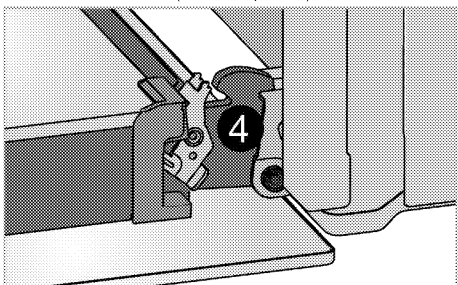
i Na čistenie dveriek rúry nepoužívajte žiadne drsné, abrazívne čistiace prostriedky, ani kovové škrabky. Môžu poškriabať povrch a poškodiť sklo.

Odstránenie dveriek rúry

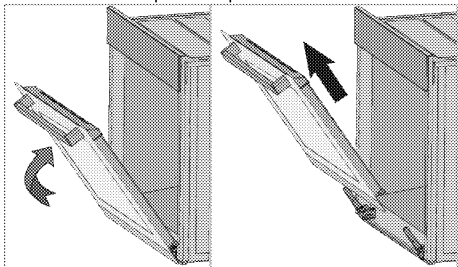
1. Otvorte predné dverka (1).
2. Otvorte svorky na kryte pántov (2) na pravej a ľavej strane predných dveriek tak, že ich stlačíte nadol tak, ako je to znázornené na obrázku.



- 1 Dverka
- 2 Zámok závesu(zatvorená poloha)
- 3 Rúra
- 4 Zámok závesu(otvorená poloha)



3. Pootvorte do polovice predné dverka.



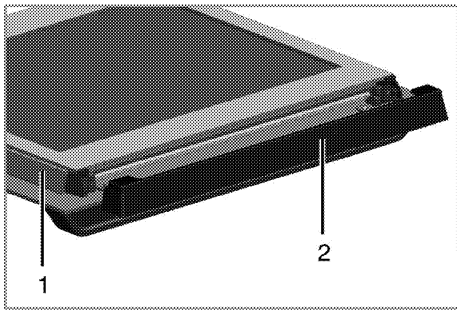
4. Predné dverka vyberte tak, že ich vytiahnete nahor, aby sa uvoľnili z praveho a ľaveho pántu.

i Kroky vykonané počas procesu odstránenia dveriek vykonajte pri montáži dveriek v opačnom poradí. Nezapodíajte zatvoriť svorky na kryte pántov, keď znovu nasadzujete dverka.

Odstránenie vnútorného skla dveriek (Táto funkcia je voľiteľná. Vo vašom produkte nemusí existovať.)

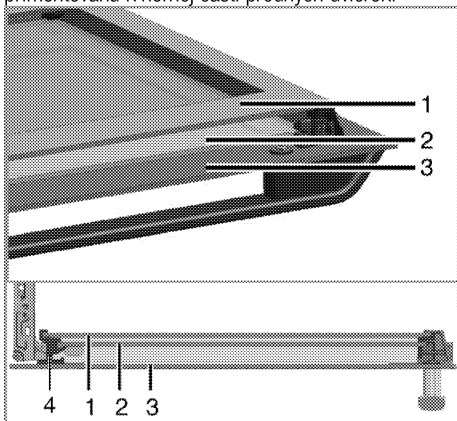
Panel vnútorného skla dveriek rúry sa dá vybrať kvôli čisteniu.

Otvorte dverka rúry.



- 1 Rám
- 2 Plastový diel

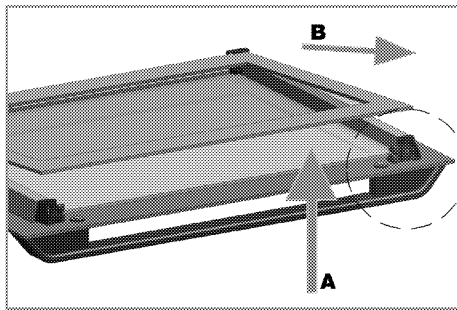
Ťahajte smerom k vám a vyberte plastovú časť primontovanú k hornej časti predných dvierok.



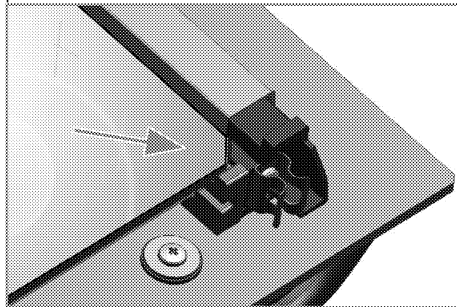
- 1 Najvnútornejší sklenený panel
- 2 Vnútorný sklenený panel
- 3 Vonkajší sklenený panel
- 4 Plastový otvor na sklenený panel - dolný

Podľa zobrazenia na obrázku mierne zdvihnite najvnútornejší sklenený panel (1) v smere **A** a vytiahnite ho von v smere **B**.

Vnútorný sklenený panel (2) vyberte zopakovaním tohto postupu.



Prvým krokom pri preskupení dvierok je opätovné namontovanie vnútorného skleneného panelu (2). Podľa zobrazenia na obrázku umiestnite skosený okraj skleneného panelu tak, aby bol na skosenom okraji plastového otvoru.



Vnútorný sklenený panel (2) musíte namontovať do plastového otvoru v blízkosti najvnútornejšieho skleneného panelu (1).

Pri montáži najvnútornejšieho skleneného panelu (1) sa ubezpečte, že potlačená strana panelu smeruje čelom k vnútornému sklenenému panelu.

Je dôležité, aby ste dolný okraj vnútorného skleneného panelu umiestnili do dolného plastového otvoru.

Plastovú časť tlačte smerom k rámu, pokým nebudete počuť „cvaknutie“.

Výmena žiarovky v rúre



NEBEZPEČENSTVO:

Pred výmenou žiarovky v rúre sa uistite, že výrobok je odpojený zo siete a že je vychladnutý, aby ste predišli riziku zásahu elektrickým prúdom.

Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!



V tejto rúre sa používa žiarovka s výkonom menším ako 40 W, výškou menšou ako 60 mm, priemerom menším ako 30 mm alebo halogénovou žiarovkou s objímkou typu G9 s výkonom menším ako 60 W. Lamps sú vhodné na prevádzku pri teplotách nad 300 ° C. Lamps do rúry je možné získať od autorizovaného servisného zástupcu alebo technika s licenciou.



Poloha svetla sa môže líšiť od toho, ktoré je zobrazené na obrázku.



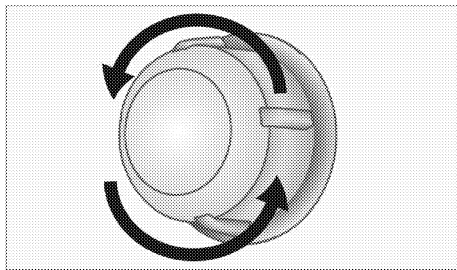
Žiarovka použitá v tomto spotrebiči nie je vhodná na osvetlenie miestností. Zamýšľaným účelom tejto žiarovky je pomôcť užívateľovi vidieť na potraviny.



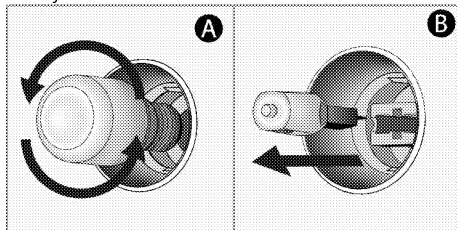
Žiarovky použité v tomto spotrebiči musí vydržať extrémne fyzické podmienky, napr. teploty nad 50 ° C.

Ak je vaša rúra vybavená okrúhlym svetlom:

1. Výrobok odpojte zo siete.
2. Sklený kryt vyberte otáčaním proti smeru hodinových ručičiek.



3. Ak je vaše svetlo v rúre typu (A), ktorý je vyobrazený nižšie, vyberte svetlo otočením (pozrite si obrázok) a vymeňte ho. Ak je svetlo typu (B), zatiahnite a vyberte svetlo (pozrite si obrázok) a vymeňte ho.



4. Namontujte sklený kryt.

7 Riešenie problémov

Rúra emituje počas používania paru.

- Je to normálne, počas prevádzky uniká para. >>> *Nejde o poruchu.*

Počas ohrievania a chladenia vydáva produkt kovové zvuky.

- Keď sa kovové diely zahrejú, môžu sa roztrhnúť a vydávať zvuky. >>> *Nejde o poruchu.*

Produkt nepracuje.

- Sieťová poistka je chybná alebo sa prepálila. >>> *Skontrolujte poistky v poistkovej skrinke. Ak je to nutné, vymeňte ich alebo ich prepnite.*
- Výrobok nie je zapojený do (uzemnenej) zásuvky. >>> *Skontrolujte pripojenie zástrčky.*

Osvetlenie rúry nefunguje.

- Svetlo v rúre je chybné. >>> *Vymeňte svetlo v rúre.*
- Došlo k výpadku prúdu. >>> *Skontrolujte, či je prítomný prúd. Skontrolujte poistky v poistkovej skrinke. Ak je to nutné, poistky vymeňte alebo ich prepnite.*

Rúra sa nezohrieva.

- Možno nie je nastavená konkrétna funkcia varenia a/alebo teplota. >>> *Nastavte rúru na konkrétnu funkciu varenia a/alebo teplotu.*
- Na modeloch vybavených časovačom nie je časovač nastavený. >>> *Nastavte čas.* (Pri produktoch s mikrovlnnou rúrou ovláda časovač len mikrovlnnú rúru.)
- Došlo k výpadku prúdu. >>> *Skontrolujte, či je prítomný prúd. Skontrolujte poistky v poistkovej skrinke. Ak je to nutné, poistky vymeňte alebo ich prepnite.*

(Na modeloch s časovačom) Displej hodín bliká alebo svieti symbol hodín.

- Predtým došlo k výpadku prúdu. >>> *Nastavte čas/Výrobok vypnite a potom ho znovu zapnite.*

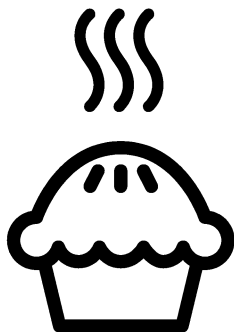


Ak problém nedokážete odstrániť, hoci ste postupovali podľa pokynov uvedených v tejto časti, obráťte sa na autorizovaného servisného technika alebo predajcu, u ktorého ste si zakúpili výrobok. Nikdy sa nepokúšajte sami opraviť pokazený výrobok.

beko

Ugradna pećnica

Korisnički priručnik



SB

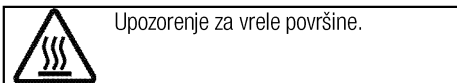
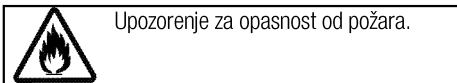
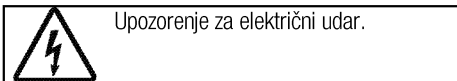
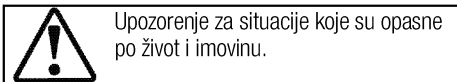
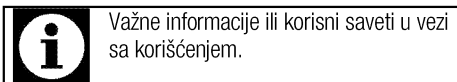
Molimo da prvo pročitate ovo uputstvo!

Poštovani korisniče, zahvaljujemo na izboru Beko proizvoda. Nadamo se da ćete na najbolji mogući način iskoristiti Vaš proizvod, koji je napravljen sa visokim kvalitetom i vrhunskom tehnologijom. Stoga, molimo da pročitate ovo celo korisničko uputstvo i sva prateća dokumenta pažljivo pre korišćenja proizvoda i čuvajte ih kao podsetnik za buduću upotrebu. Ako ovaj proizvod predate trećem licu, priložite i ovo korisničko uputstvo. Pratite sva upozorenja i informacije iz korisničkog uputstva.

Imajte na umu da ovo korisničko uputstvo može da se primeni i na nekoliko drugih modela. Razlike između modela će biti naznačene u priručniku.

Objašnjenje simbola

U ovom korisničkom uputstvu su korišćeni sledeći simboli:



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

1 Važna uputstva i upozorenja za bezbednost i okruženje 4

Opšta bezbednost	4
Bezbednost električnih proizvoda	4
Bezbednost proizvoda	5
Namena	7
Bezbednost dece	7
Odlaganje dotrajalog proizvoda u otpad	8
Odlaganje ambalažnog materijala	8

2 Opšte informacije 9

Pregled	9
Sadržaji pakovanja	10
Tehničke specifikacije	11

3 Instalacija 12

Pre instalacije	12
Instalacija i povezivanje	14
Odlaganje dotrajalog proizvoda u otpad	15

4 Pripreme 17

Saveti za uštedu energije	17
Prva upotreba	17
Podешavanje vremena	17
Prvo čišćenje proizvoda	17
Prvo zagrevanje	17

5 Kako rukovati rernom 19

Opšte informacije o pečenju, pečenju mesa i pečenju na roštilju	19
Kako koristiti električnu rernu	19
Režimi rada	20
Korišćenje sata rerne	21
Tabela vremena kuvanja	23
Kako rukovati roštiljem	25
Tabela vremena kuvanja za pečenje roštilja	26

6 Održavanje i nega 27

Opšte informacije	27
Čišćenje komandne table	27
Čišćenje rerne	27
Skidanje vrata rerne	28
Skidanje unutrašnjeg stakla na vratima	28
Zamena sijalice u rerni	29

7 Otklanjanje kvarova 31

1 Važna uputstva i upozorenja za bezbednost i okruženje

Ovaj odeljak sadrži sigurnosna uputstva koja će vam pomoći da se zaštitite od opasnosti povreda i oštećenja imovine. Neuspešno praćenje ovih uputstava će poništiti garanciju.

Opšta bezbednost

- Ovaj uređaj mogu koristiti deca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili kojima nedostaju iskustvo i znanje, ako su pod nadzorom ili su dobili uputstva u vezi sa bezbednom upotrebom uređaja i razumeju uključene opasnosti. Deca se ne smeju igrati sa uređajem. Deca ne smeju čistiti ili održavati uređaj bez nadzora.
- Ovaj uređaj nije namenjen za upotrebu od strane osoba (uključujući decu) sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja, osim ako su pod nadzorom ili su im data uputstva. Deca koja su pod nadzorom ne smeju se igrati uređajem.
- Ako se proizvod ustupi drugoj osobi za ličnu upotrebu ili kao polovan proizvod, potrebno je takođe proslediti korisnički priručnik, etikete proizvoda i

druge relevantne dokumente i delove.

- Instalaciju i popravke smeju da vrše samo ovlašćeni serviseri. Proizvođač neće snositi odgovornost za štete koje nastanu zbog postupaka koje su obavile neovlašćene osobe, što takođe može poništiti garanciju. Pre instalacije, pažljivo pročitajte uputstva.
- Ne uključujte proizvod ako je u kvaru ili ima vidljivo oštećenje.
- Prekontrolišite da li su funkcijski tasteri na proizvodu isključeni nakon svake upotrebe.

Bezbednost električnih proizvoda

- Ako je proizvod neispravan, ne treba da se koristi dok ga ne popravi ovlašćeni serviser. Postoji opasnost od električnog udara!
- Proizvod povežite samo na uzemljenu utičnicu/vod sa naponom i zaštitom navedenim u „Tehničkim specifikacijama“. Uzemljenje instalacije mora da obavi kvalifikovani električar u slučaju da se proizvod koristi sa ili bez transformatora. Naša kompanija neće biti odgovorna ni za kakve probleme koji nastanu zbog korišćenja proizvoda sa neuzemljenom instalacijom u skladu sa lokalnim propisima.

- Nikada ne perite proizvod prskanjem ili sipanjem vode na njega! Postoji opasnost od električnog udara!
- Nikad dodirujte utikač vlažnim rukama! Nikad ne isključite povlačenjem kabla, kabl uvek izvucite držeći utikač.
- Proizvod mora da bude isključen za vreme instalacije, održavanja, čišćenja i popravke.
- Ako je priključni kabl za napajanje proizvoda oštećen, mora da ga zameni proizvođač, njegov serviser ili odgovarajuće kvalifikovano lice kako bi se izbegle opasnosti.
- Aparat mora da se instalira tako da može potpuno da se isključi sa mreže. Razdvajanje mora da bude obezbeđeno ili putem mrežnog utikača ili putem prekidača ugrađenog u fiksnu električnu instalaciju u skladu sa građevinskim propisima.
- Zadnja strana rerne se jako zagreva za vreme upotrebe. Pobrinite se da električni priključak ne dodiruje zadnju površinu, jer se može oštetiti.
- Ne prignječujte kabl za napajanje između vrata rerne i okvira i ne vodite ga preko vrućih površina. U suprotnom može doći do topljenja izolacije kabla i do požara zbog kratkog spoja.

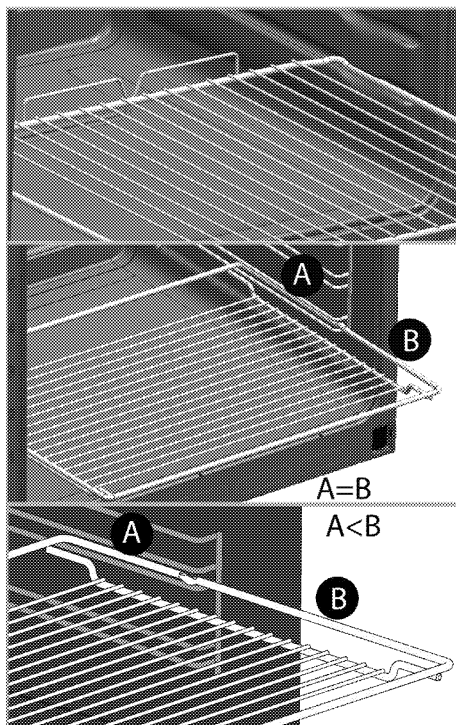
- Sve radove na električnoj opremi i sistemima treba da vrše samo ovlašćena kvalifikovana lica.
- U slučaju oštećenja, isključite proizvod i odvojite od električne mreže. Da biste to uradili, isključite osigurač u domaćinstvu.
- Uverite se da je jačina osigurača kompatibilna sa ovim proizvodom.

Bezbednost proizvoda

- **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi pristupačni delovi se zagrevaju tokom upotrebe. Budite pažljivi da biste izbegli dodirivanje vrućih elemenata. Decu mlađu od 8 godina treba udaljiti osim u slučaju da ih neprekidno nadgledate.
- Nikad ne koristite proizvod u slučaju oslabljenog rasuđivanja ili koordinacije pod uticajem konzumiranja alkohola i/ili lekova.
- Budite pažljivi kada koristite alkoholna pića u vašem posuđu. Alkohol na visokim temperaturama isparava i može da prouzrokuje požar jer se može upaliti ako dođe u kontakt sa vrućim površinama.
- Ne stavljajte nikakav zapaljivi materijal blizu proizvoda, jer njegove stranice mogu da se zagrevaju u toku upotrebe.
- Uređaj se zagreva tokom upotrebe. Budite pažljivi da biste

izbegli dodirivanje vrućih elemenata u unutrašnjosti rerne.

- Održavajte čistoću svih ventilacionih otvora.
- Ne zagrevajte zatvorene konzerve i staklene tegle u rerni. Pritisak koji se može stvoriti u plehu/tegli može da izazove njihovo pucanje.
- Plehove za pečenje, posuđe ili aluminijumsku foliju ne stavljajte direktno na dno rerne. Akumulirana toplota bi mogla da ošteti dno rerne.
- Ne koristite abrazivna sredstva za čišćenje ili tvrde metalne strugače za čišćenje stakla na vratima rerne jer mogu izgubiti površinu, što može dovesti do razbijanja stakla
- Ne koristite paročištače za čišćenje uređaja da ne biste izazvali električni udar.
- (Razlikuje se u zavisnosti od modela uređaja.)
Pravilno postavljanje žičane police i pleha na žičane police
Važno je da se žičana policica i/ili pleh pravilno postave na policu. Žičanu policu ili pleh gurnite između 2 šine i proverite stabilnost pre postavljanja jela na njih (vidi sledeću sliku).



- Ne koristite proizvod ako je staklo na prednjim vratima skinuto ili napuklo.
- Ručica rerne ne služi za sušenje peškira. Ne kačite peškir, rukavice ili slične proizvode od tekstila dok roštilj radi sa otvorenim vratima rerne.
- Uvek koristite termootporne rukavice za rernu kada posude stavljate ili vadite iz vruće rerne.
- Postavite papir za pečenje u šerpu ili na dodatak za rernu (pleh, gril itd.) zajedno sa hranom, a zatim ubacite sve u prethodno zagrejanu rernu. Uklonite višak delova papira za pečenje koji prelazi dodatak ili šerpu da biste

sprečili rizik od dodirivanja grejnih elemenata u rerni. Nikada nemojte da koristite papir za pečenje na temperaturi koja je veća od naznačene temperature za papir za pečenje. Nemojte da stavljate papir za pečenje direktno na dno rerne.

- UPOZORENJE: Pobrinite se da kabl za napajanje aparata bude iskopčan ili automatski prekidač kola isključen pre zamene lampe da biste izbegli mogućnost strujnog udara.
- Uređaj ne sme da se instalira iza dekorativnih vrata da bi se izbeglo pregrevanje.

Za pouzdanost proizvoda od požara:

- Uverite se da je utikač dobro umetnut u utičnicu kako ne bi izazvao varnice.
- Ne koristite oštećen, isečen ili produžni kabl, osim originalnog kabla.
- Pobrinite se da na utičnici na koju je priključen proizvod nema ni vlage ni tečnosti.

Namena

- Ovaj proizvod je namenjen za kućnu upotrebu. Komercijalna upotreba nije dozvoljena.
- PAŽNJA: Ovaj aparat služi samo za kuvanje. On ne sme da se koristi za druge svrhe, na primer za grejanje prostorije."

- Ovaj proizvod ne sme se koristiti za zagrevanje tanjira ispod rešetke roštilja, vešanje peškira, kuhinjskih krpa itd. na ručici, niti u druge svrhe zagrevanja.
- Proizvođač neće biti odgovoran ni za kakve štete koje su nastale kao posledica nenamenske upotrebe ili pogrešnog rukovanja.
- Rerna može da se koristi za odmrzavanje, pečenje i pečenje hrane na roštilju.

Bezbednost dece

- UPOZORENJE: Pristupačni delovi mogu da se zagreju za vreme upotrebe. Decu treba udaljiti.
- Materijali za pakovanje su opasni za decu. Ambalažne materijale držite van domašaja dece. Molimo da sve delove ambalaže odložite u otpad u skladu sa ekološkim standardima.
- Električni proizvodi su opasni za decu. Udaljite decu od proizvoda kada je uključen i nemojte im dozvoliti da se igraju sa proizvodom.
- Iznad uređaja ne stavljajte predmete koje bi deca mogla da dohvate.
- Kada su vrata otvorena, ne stavljajte teške predmete na njih i ne dozvolite da deca sede na njima. To može da dovede do prevrtanja i mogu da se oštete šarke vrata.

Odlaganje dotrajalog proizvoda u otpad

Usaglašenost sa WEEE direktivom i odlaganje otpada:



Ovaj proizvod je usaglašen sa WEEE direktivom Evropske Unije (2012/19/EU). Ovaj proizvod nosi znak klasifikacije za električni i elektronski otpad (WEEE). Ovaj proizvod je proizveden od visoko kvalitetnih delova i materijala koji se mogu ponovo koristiti i pogodni su za reciklažu. Nemojte odlagati proizvod u otpad sa običnim kućnim otpadom i drugim otpadima na kraju veka trajanja. Odložite ga u centar za sakupljanje i reciklažu električnog i elektronskog otpada. Konsultujte se sa svojim lokalnim vlastima da biste saznali o ovim centrima za sakupljanje otpada.

Usaglašenost sa RoHS direktivom:

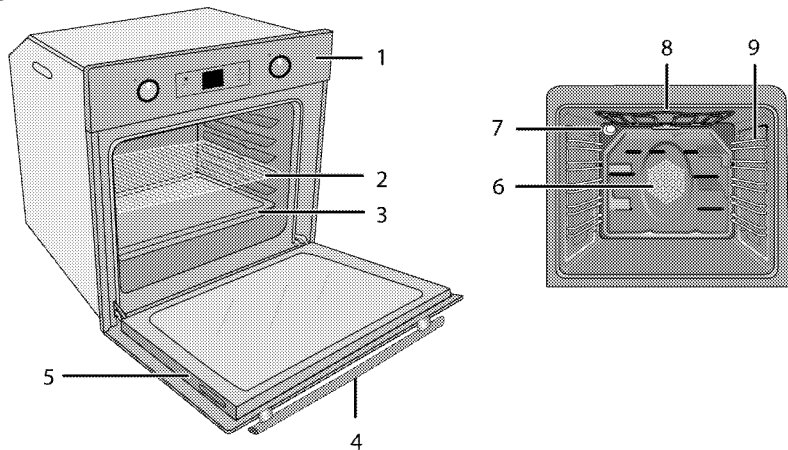
Proizvod koji ste kupili u saglasnosti je sa RoHS direktivom Evropske Unije (2011/65/EU). On ne sadrži štetne i zabranjene materijale navedene u direktivi.

Odlaganje ambalažnog materijala

- Ambalažni materijali su opasni po decu. Ambalažni materijal čuvajte na bezbednom mestu, van domašaja dece. Ambalažni materijali za ovaj proizvod su proizvedeni od materijala koji se mogu reciklirati. Odložite ih pravilno i sortirajte u skladu sa uputstvima za recikliranje otpada. Ne odlažite ih sa običnim kućnim otpadom.

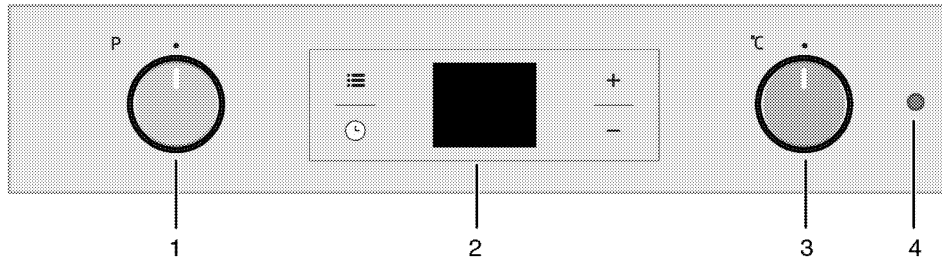
2 Opšte informacije

Pregled



- 1 Kontrolna tabla
- 2 Žičana polica
- 3 Pleh
- 4 Ručka
- 5 Vrata

- 6 Motor ventilatora (iza čelične ploče)
- 7 Lampa
- 8 Gornji grejač
- 9 Položaji police



- 1 Obrtno dugme za izbor funkcije
- 2 Digitalni vremenski programator
- 3 Obrtno dugme termostata
- 4 Lampica termostata

Sadržaji pakovanja

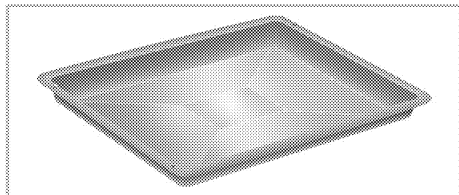


Isporučeni pribor može da se razlikuje u zavisnosti od modela uređaja. Sav pribor, koji je opisan u ovom korisničkom priručniku, možda neće postojati kod vašeg proizvođača.

1. Korisnički priručnik

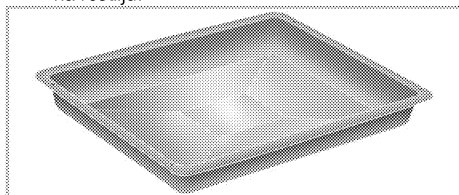
2. Standardni pleh

Koristi se za peciva, smrznutu hranu ili pečenje velikih komada mesa.



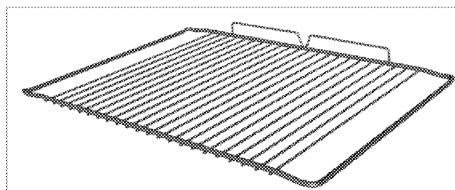
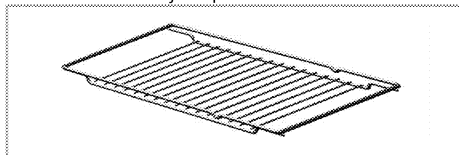
3. Duboki pleh

Koristi se za peciva, velike komade mesa, veoma sočna jela i sakupljanje masnoće tokom pečenja na roštilju.



4. Žičani roštilj

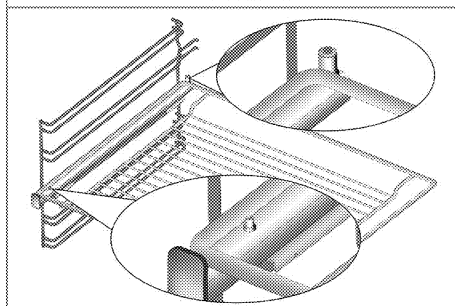
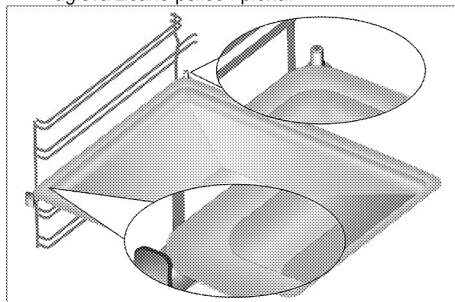
Koristi se za pečenje i za stavljanje šerpe sa hranom koja treba da bude pečena, pržena ili kuvana na željenu policu.



5. Pravilno postavljanje žičane police i pleha na teleskopske police

(Ova funkcija je opcionalna. Možda neće postojati kod vašeg proizvođača.)

Teleskopske police vam omogućavaju da lako postavljate i uklanjate plehove i žičanu policu. Kada koristite pleh i žičanu policu sa teleskopskim policama uverite se da trnovi na zadnjem delu teleskopske police stoje naspram uglova žičane police i pleha.



Tehničke specifikacije

Napon/frekvencija	220-240 V ~ 50 Hz
Ukupna potrošnja energije	2.5 kW
Tip kabla / poprečni presek	min.H05W-FG 3 x 1,5 mm ²
Spoljne dimenzije (visina/širina/dubina)	595 mm/594 mm/567 mm
Ugradne dimenzije (visina/širina/dubina)	**590 ili 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Glavna rerna	Rerna sa više funkcija
Unutrašnja lampa	15/25 W
Potrošnja roštilja	2.2 kW

Osnovi: Informacije na nalepnici energetskog rejtinga električnih rerni navedene su u skladu sa EN 60350-1 / IEC 60350-1 standardom. Ove vrednosti su određene pod standardnim opterećenjem sa gornjim i donjim grejačem ili sa funkcijama koje uključuju ventilator (ako postoje).

Klasa energetske efikasnosti je određena u skladu sa sledećim prioritetoem u zavisnosti od toga da li relevantne funkcije postoje kod proizvoda ili ne. 1-Kuvanje sa eko ventilatorom, 2- Turbo sporo kuvanje, 3- Turbo kuvanje, 4- Zagrevanje odozdo/odozgo uz pomoć ventilatora, 5-Zagrevanje odozgo i odozdo.

** Pogledajte . *Instalacija, strana 12.*



Tehničke specifikacije se mogu izmeniti bez prethodnog obaveštenja da bi se poboljšao kvalitet proizvoda.



Slike koje su date u ovom uputstvu za upotrebu su samo ilustrativne i možda se neće u potpunosti poklapati sa vašim proizvodom.



Vrednosti, koje su navedene na oznakama proizvoda ili u drugoj dokumentaciji koju ste dobili uz proizvod, dobijene su pod laboratorijskim uslovima u skladu sa odgovarajućim standardima. U zavisnosti od radnih uslova i uslova okruženja proizvoda, ove vrednosti se mogu razlikovati.

3 Instalacija

Proizvod mora da instalira kvalifikovano lice u skladu sa važećim propisima. U suprotnom, garancija neće važiti. Proizvođač neće biti odgovoran za štete koje nastanu zbog postupaka koje su obavile neovlašćene osobe i može da poništi garanciju.



Priprema lokacije i električne instalacije za proizvod su odgovornost kupca.



OPASNOST:

Ovaj proizvod mora da se instalira u skladu sa svim lokalnim propisima za gasne i/ili električne instalacije.



OPASNOST:

Pre instalacije vizuelno proverite da li na proizvodu postoje bilo kakva oštećenja. Ako ustanovite oštećenja, nemojte ga instalirati. Oštećeni proizvodi predstavljaju opasnost po vašu bezbednost.

- Površine, sintetički laminati i lepkovi moraju da budu otporni na toplotu (minimalno 100 °C).
- Kuhinjski ormarići moraju da budu nivelisani i učvršćeni.
- Ako se ispod rerne nalazi fioka, mora da se instalira polica između rerne i fioke.
- Aparat moraju da nose najmanje dve osobe.



Ne instalirajte proizvod pored frižidera ili zamrzivača. Toplota koju emituje proizvod može da prouzrokuje povećanu potrošnju energije rashladnih aparata.



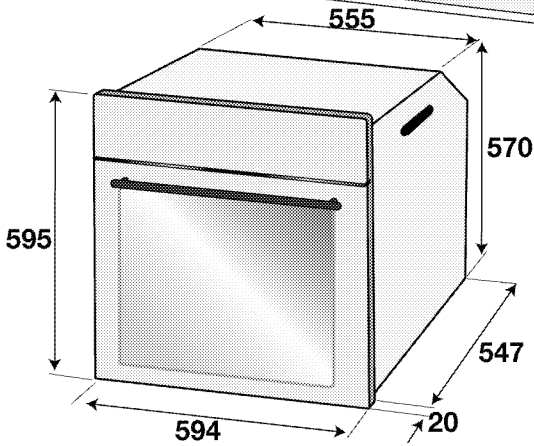
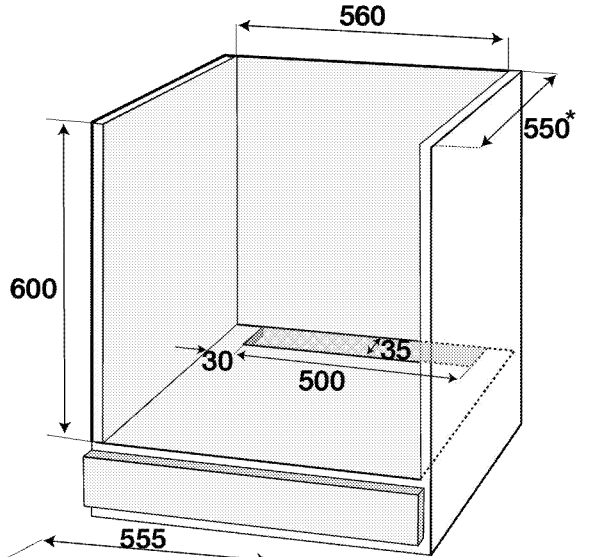
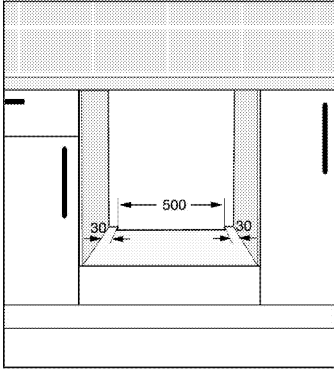
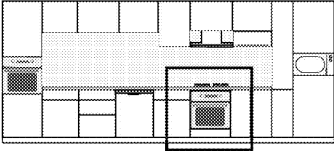
Ne koristite vrata i/ili ručicu za nošenje ili pomeranje ovog proizvoda.



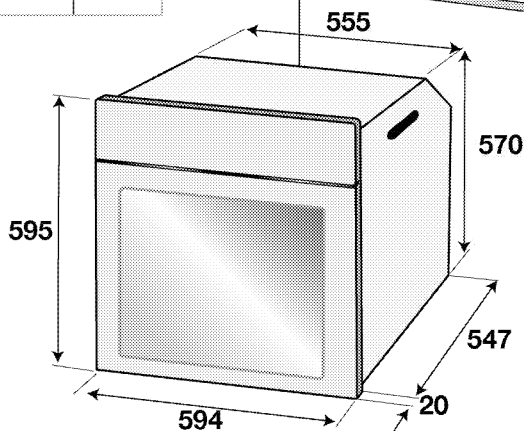
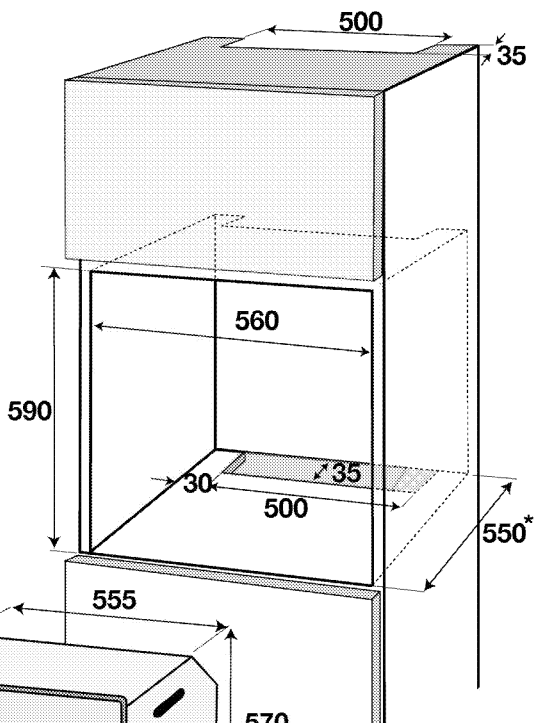
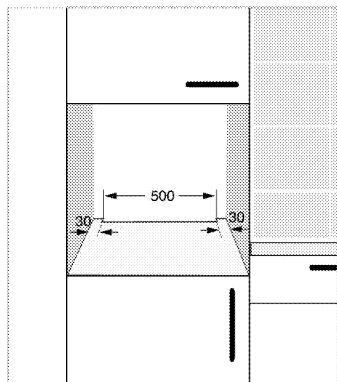
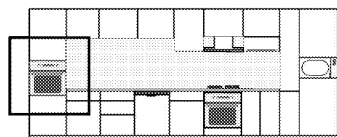
Ako proizvod ima žičane ručke, vratite ručke na bočne zidove kada pomerite uređaj.

Pre instalacije

Ovaj aparat je namenjen za ugradnju u kuhinjske ormariće koji se mogu kupiti u prodavnicama. Između aparata i zidova kućišta i nameštaja mora da se ostavi bezbedan ramak. Pogledajte sliku (vrednosti su u mm).



* min.



* min.

Instalacija i povezivanje

- Uređaj se može instalirati i povezati samo u skladu sa propisanim pravilima za instalaciju.

Električno povezivanje

Povežite proizvod sa uzemljenom utičnicom koja je zaštićena minijaturnim prekidačem odgovarajućeg kapaciteta kao što je navedeno u tabeli „Tehničke specifikacije”. Angažujte kvalifikovanog električara da obavi povezivanje sa uzemljenom instalacijom dok koristite proizvod sa ili bez transformatora. Naša kompanija nije odgovorna ni za kakvu štetu koja će prosteći zbog korišćenja proizvoda bez uzemljene instalacije u skladu sa lokalnim propisima.



OPASNOST:

Na gasnu mrežu proizvod sme da priključi samo ovlašćeno kvalifikovano lice. Garantni rok za proizvod počinje samo nakon pravilne instalacije. Proizvođač neće biti odgovoran za štete koje nastanu zbog postupaka koje su obavile neovlašćene osobe.

**OPASNOST:**

Električni kabl za napajanje ne sme da se priklešti, savije ili prignječi ili da dođe u dodir sa vrućim delovima proizvoda.

Oštećeni kabl za napajanje mora da zameni kvalifikovani električar. U suprotnom, postoji opasnost od električnog udara, kratkog spoja ili požara!

- Povezivanje mora da se izvede u skladu sa nacionalnim propisima.
- Podaci o mrežnom napajanju moraju da odgovaraju podacima koji su navedeni na tipskoj pločici proizvoda. Otvorite prednja vrata da biste videli tipsku pločicu.
- Kabl za napajanje vašeg proizvoda mora da bude u skladu sa vrednostima u tabeli „Tehničke specifikacije“.

**OPASNOST:**

Pre radova na električnoj instalaciji isključite proizvod iz struje. Postoji opasnost od električnog udara!



Utikač kabla za napajanje mora biti lako dostupan nakon instalacije (ne postavljajte ga iznad ploče za kuvanje).

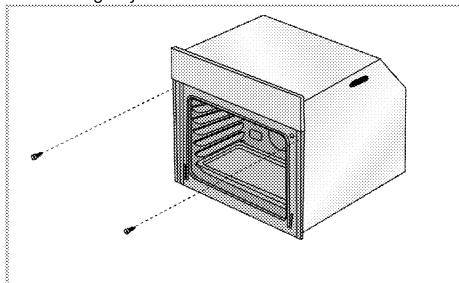


Tokom povezivanja žica morate da poštujuete nacionalne/lokalne propise o struji i morate da koristite odgovarajuću utičnicu i utikač za rernu. U slučaju da ograničenja napajanja uređaja premašuju nominalne vrednosti struje za utikač i utičnicu, proizvod mora da se poveže preko fiksne električne instalacije direktno bez korišćenja utikača i utičnice.

Priključite kabl za napajanje u utičnicu.

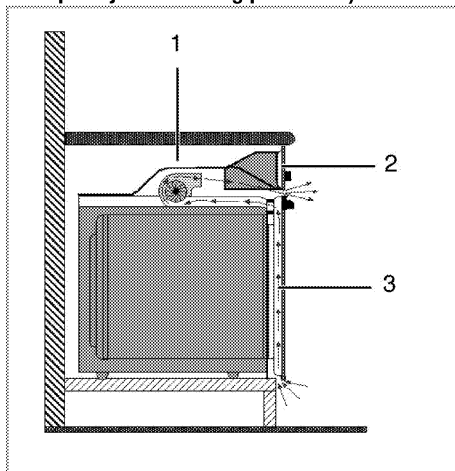
Instalacija proizvoda**Instalacija proizvoda**

1. Umetnite rernu u ormarić, poravnajte je i učvrstite vodeći računa da kabl za napajanje nije prekinut i/ili zaglavljiven.



Učvrstite rernu pomoću 2 zavrtnja kao što je prikazano na slici.

Nakon postavljanja postarajte se da su zavrtnji dovoljno zategnuti i da se rerna ne pomera. Rerna može da se prevrne tokom korišćenja ako se ne postavi u skladu sa uputstvima i ako zavrtnji nisu dovoljno zategnuti.

Za uređaje sa rashladnim ventilatorom (Možda neće postojati kod vašeg proizvoda.)

- 1 Cooling fan (Rashladni ventilator)
- 2 Kontrolna tabla
- 3 Vrata

Ugrađeni rashladni ventilator hladi i ugradni modul i prednji deo uređaja.



Rashladni ventilator nastavlja da radi još 20-30 minuta nakon što je rerna isključena.

Ako ste kovali sa programiranim tajmerom rerne, rashladni ventilator će se takođe isključiti na kraju vremena kuvanja, zajedno sa svim funkcijama.

Finalna provera

1. Rukujte proizvodom.
2. Proverite sve električne funkcije.

Odlaganje dotrajalog proizvoda u otpad

- Sačuvajte originalnu ambalažnu kutiju ovog proizvoda i transportujte proizvod u njoj. Pratite uputstva na kutiji. Ako nemate originalnu ambalažnu kutiju, proizvod upakujte u foliju za pakovanje sa vazдушnim mehurićima ili deblji karton i dobro zalepite.
- Da biste sprečili da rešetka za roštilj i pleh u rerni oštete vrata rerne, postavite komad kartona na unutrašnju stranu vrata rerne prema položaju plehova. Vrata rerne zalepite trakom za bočne stranice.
- Ne koristite vrata ili ručicu za podizanje ili pomeranje ovog proizvoda.



Ne stavljajte nikakve predmete na proizvod i premeštajte ga u uspravnom položaju.



Proverite opšti izgled svog proizvoda da biste pronašli eventualna oštećenja koja su mogla nastati za vreme transporta.

4 Pripreme

Saveti za uštedu energije

Sledeće informacije će vam pomoći da vaš uređaj koristite na ekološki način i štedite energiju:

- U rerni koristite emajlirane poklopce ili poklopce tamne boje jer će prenos toplote biti bolji.
- Dok kuvate jela, obavite predzagrevanje ako se to savetuje u korisničkom uputstvu ili receptu.
- U toku pečenja ne otvarajte često vrata rerne.
- Kad god je moguće, kuvajte više jela u rerni istovremeno. Možete da kuvate dva jela u dve šerpe koje se mogu staviti na žičanu rešetku za roštilj.
- Kuvajte više jela jedno za drugim. Jer će rerna već biti zagrejana.
- Možete da uštedite energiju tako što ćete električnu rernu isključiti nekoliko minuta pre kraja vremena kuvanja. Ne otvarajte vrata rerne.
- Odmrzните smrznuta jela pre pečenja.

Prva upotreba


Podešavanje vremena




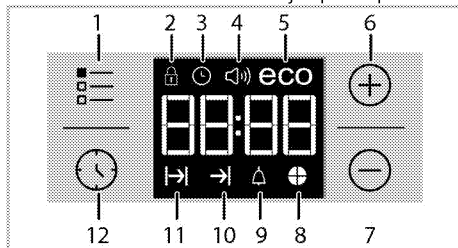
Odgovarajući simboli trepću na ekranu za vreme podešavanja.

Pritisnite tastere **+**/**-** da biste podesili vreme nakon što je rerna uključena prvi put.



Za modele sa upravljanjem na dodir najpre dodirnite , a zatim koristite **+**/**-** da biste podesili vreme u toku dana.


Potvrdite postavku tako što ćete dodirnuti simbol  i sačekati 4 sekunde bez dodirivanja tipki da potvrdite.



- 1 Taster za podešavanje
- 2 Simbol blokade tastera
- 3 Simbol sata
- 4 Simbol jačine zvuka alarma (Možda neće postojati kod vašeg proizvoda.)
- 5 Simbol Eko režima
- 6 Taster plus
- 7 Taster minus
- 8 Simbol vremenskog indikatora
- 9 Simbol alarma

- 10 Simbol za kraj vremena kuvanja
- 11 Simbol vremena kuvanja
- 12 Taster za program



Ako početno vreme nije podešeno, sat će se pokrenuti od **12:00** a simbol  će biti prikazan. Ovaj simbol nestaje kada se tačno vreme podesi.



Podešavanje tačnog vremena se poništava u slučaju nestanka struje. Ono se mora ponovo podesiti.

Prvo čišćenje proizvoda



Prilikom upotrebe nekih deterdženata ili sredstava za čišćenje mogla bi da se ošteti površina.

Ne koristite agresivne deterdžente, praškove/tečnosti za čišćenje ili oštre predmete tokom čišćenja.

1. Uklonite sve ambalažne materijale.
2. Obrisite površine proizvoda vlažnom krpom ili sunderom i osušite ga krpom.

Prvo zagrevanje

Uključite proizvod da bi se zagrejao i ostavite ga tako oko 30 minuta, a zatim ga isključite. Tako će da sagore bilo kakvi ostaci ili slojevi iz proizvodnje.



UPOZORENJE

Vruće površine mogu da prouzrokuju opekotine!

Uređaj može da bude vruć za vreme upotrebe. Nikada ne dodirujte vruće gorionike, unutrašnje delove rerne, grejače itd. Udaljite decu.

Uvek koristite termootporne rukavice za rernu kada posude stavljate ili vadite iz vruće rerne.

Električna rerna

1. Izvadite sve plehove za pečenje i žičanu rešetku roštilja iz rerne.
2. Zatvorite vrata rerne.
3. Izaberite statičan položaj.
4. Izaberite najveću jačinu za roštilj; pogledajte *Kako koristiti električnu rernu, strana 19*.
5. Uključite na oko 30 minuta.
6. Isključite rernu; pogledajte *Kako koristiti električnu rernu, strana 19*

Rerna za roštilj

1. Izvadite sve plehove za pečenje i žičanu rešetku roštilja iz rerne.
2. Zatvorite vrata rerne.

3. Izaberite najveću jačinu za roštilj; pogledajte *Kako rukovati roštiljem, strana 25*.
4. Uključite na oko 30 minuta.
5. Isključite roštilj; pogledajte *Kako rukovati roštiljem, strana 25*



Tokom prvog uključivanja se par sati može javiti dim i osetiti neobičan miris. To je potpuno normalno. Pobrinite se da soba ima dobru ventilaciju radi uklanjanja dima i neobičnog mirisa. Izbegavajte direktno udisanje dima i mirisa koji se osećaju.

5 Kako rukovati reрном

Opšte informacije o pečenju, pečenju mesa i pečenju na roštilju



UPOZORENJE

Vruće površine mogu da prouzrokuju opekotine!
Uređaj može da bude vruć za vreme upotrebe. Nikada ne dodirujte vruće gorionike, unutrašnje delove rerne, grejače itd. Udaljite decu.
Uvek koristite termootporne rukavice za rernu kada posude stavljate ili vadite iz vruće rerne.



OPASNOST:

Vodite računa kada otvarate vrata rerne, jer može da izade para.
Para koja izlazi može da opeče vaše ruke, lice i/ili oči.

Saveti za pečenje

- Koristite odgovarajuće metalne tepsije ili aluminijumske posude ili termootporne silikonske kalupe.
- Prostor na polici iskoristite što je moguće bolje.
- Stavite kalup za pečenje na sredinu police.
- Izaberite pravilan položaj police pre nego što uključite rernu ili roštilj. Ne menjajte položaj police dok je rerna vruća.
- Vrata rerne držite zatvorena.

Saveti za pečenje mesa

- Prelivanje celog pileta, ćurke i velikih komada mesa sa prelivima kao što su sok od limuna i crni biber pre kuvanja će povećati efikasnost kuvanja.
- Pečenje mesa sa kostima traje 15 do 30 minuta duže u poređenju sa pečenjem iste količine mesa bez kostiju.
- Svaki centimetar debljine mesa zahteva približno 4 do 5 minuta kuvanja.
- Pustite da meso ostane u rerni oko 10 minuta po završetku vremena kuvanja (cooking time). Sokovi se bolje raspodeljuju po celom pečenju i ne ističu kada se meso seče.
- Riba se može staviti na srednju ili donju policu u termootpornu posudu.

Saveti za pečenje na roštilju

Ako se meso, riba i piletina peku na roštilju, oni brzo dobijaju braonkastu boju, imaju lepu koru i ne suše se. Ravni komadi, ražnjići i kobasice su naročito pogodni za pečenje na roštilju, kao i povrće sa visokim sadržajem vode kao što su paradajz i crni luk.

- Rasporedite komade koje treba peći na žičanoj rešetki roštilja ili u plehu za pečenje sa rešetkom za roštilj tako da oni ne prelaze veličinu grejača.
- Namestite rešetku za roštilj ili pleh za pečenje sa rešetkom za roštilj na odgovarajući nivo u rerni. Ako pečete na rešetki za roštilj, namestite pleh za pečenje na donju policu radi sakupljanja masnoće. U pleh za pečenje dodajte malo vode radi lakšeg čišćenja.

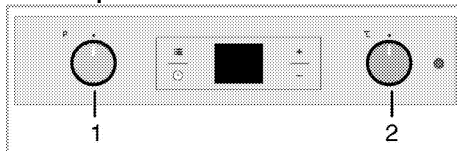


Hrana koja nije podesna za pečenje na roštilju može da prouzrokuje požar. Za pečenje na roštilju koristite samo hranu koja je prikladna za intenzivnu toplotu roštilja.

Ne stavljajte hranu u zadnji deo rešetke za roštilj. To je najtoplija oblast, pa bi masna hrana mogla da se upali.

Kako koristiti električnu rernu

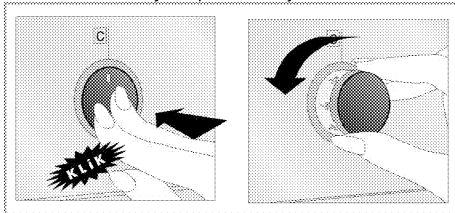
Izbor temperature i način rada



- 1 Obrtno dugme za izbor funkcije
- 2 Obrtno dugme termostata

Na vašoj rerni postoje iskačuća dugmad koja iskaču kada ih pritisnete.

1. Pritisnite dugme da bi iskočilo, a zatim ga okrenite da izvršite željena podešavanja.



2. Kada se proces kuvanja završi, pritisnite dugme ka unutra.

1. Podesite dugme za izbor funkcije na željeni režim rada.
2. Podesite dugme za temperaturu na željenu temperaturu.

» Rerna se zagreva na podešenu temperaturu i održava je. Za vreme zagrevanja, kontrolna lamica za temperaturu je uključena.

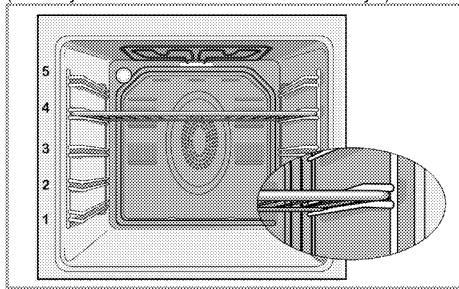
Isključivanje električne rerne

Okrenite dugme za izbor funkcije i dugme termostata u položaj „isključeno“ (gore).

Važno je da se rešetka za roštilj pravilno postavi na žičanu policu. Rešetka za roštilj mora biti ubačena između žičanih policica kao što je prikazano na slici.

Ne dozvolite da se rešetka za roštilj oslanja na zadnji zid rerne. Namestite rešetku za roštilj na prednji deo police i uglavite je uz pomoć vrata kako bi se postigla veća efikasnost pečenja na roštilju.

(Razlikuje se u zavisnosti od modela uređaja.)



Režimi rada

Redosled radnih režima je prikazan tamo gde bi mogao da odstupa od konfiguracije vašeg proizvoda.

Gornji i donji grejač



Gornji i donji grejač su uključeni. Jelo se istovremeno zagreva i od vrha i od dna. Na primer, pogodno je za torte, peciva, ili kolače i musaku u kalupima za pečenje. Kuvajte samo sa jednim plehom.

Donji grejač



Uključen je samo donji grejač. Pogodan je za picu i da naknadno zapečete jelo odozdo.

Ova funkcija se mora koristiti i za lako čišćenje parom.



Donji/gornji grejač sa ventilatorom



Gornji grejač, donji grejač i ventilator (u zadnjem zidu) su uključeni. Pomoću ventilatora se vruć vazduh ravnomerno i brzo distribuiraju po celom remini. Kuvajte samo sa jednim plehom.

Rad sa ventilatorom



Rerna se ne zagreva. Uključen je samo ventilator (u zadnjem zidu). Pogodno za odmrzavanje smrznute hrane na sobnoj temperaturi i hlađenje kuvane hrane.

Zagrevanje ventilatorom



Topao vazduh, koji se zagreva zadnjim grejačem, se pomoću ventilatora ravnomerno i brzo širi kroz remini.



To je pogodno za kuvanje jela na različitim nivoima policica, a u većini slučajeva nije potrebno predzagrevanje. Pogodno za kuvanje sa više plehova.

Ova funkcija se mora koristiti i za lako čišćenje parom.

"3D" funkcija



Gornji grejač, donji grejač i zagrevanje ventilatorom (u zadnjem zidu) su uključeni. Jelo se kuva ravnomerno i brzo sa svih strana. Kuvajte samo sa jednim plehom.

Full grill (Veliki roštilj)



Uključen je veliki roštilj ispod gornjeg dela rerne. To je pogodno za pečenje velikog komada mesa na roštilju.

- Da biste ispekli roštilj, stavite velike ili srednje porcije na odgovarajuću policu ispod grejača za roštilj.
- Podesite temperaturu na maksimalni nivo.
- Okrenite hranu nakon polovine vremena pečenja roštilja.

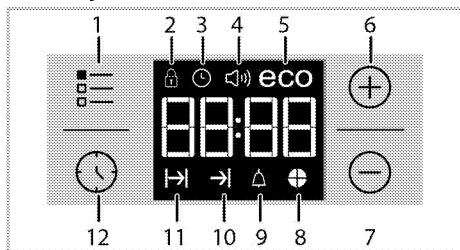
Grill+Fan (Roštilj+Ventilator)



Efekat roštilja nije tako jak kao za Full Grill (Veliki roštilj)

- Da biste ispekli roštilj, stavite male ili srednje porcije na odgovarajuću policu ispod grejača za roštilj.
- Podesite željenu temperaturu.
- Okrenite hranu nakon polovine vremena pečenja roštilja.

Korišćenje sata rerne



- 1 Taster za podešavanje
- 2 Simbol blokade tastera
- 3 Simbol sata
- 4 Simbol jačine zvuka alarma (Možda neće postojati kod vašeg proizvoda.)
- 5 Simbol Eko režima
- 6 Taster plus
- 7 Taster minus
- 8 Simbol vremenskog indikatora
- 9 Simbol alarma
- 10 Simbol za kraj vremena kuvanja
- 11 Simbol vremena kuvanja
- 12 Taster za program



Maksimalno vreme koje se može podesiti za kraj kuvanja je 5 sati 59 minuta.

Program se poništava u slučaju nestanka struje. Morate reprogramirati rernu.



Odgovarajući simboli trepću na ekranu za vreme podešavanja. Morate malo da sačekate da postavke postanu važeće.



Ako nijedno podešavanje kuvanja nije izvršeno, tačno vreme se ne može podesiti.



Preostalo vreme kuvanja će biti prikazano ako je vreme kuvanja podešeno kada kuvanje počne.

Kuvanje pomoću podešavanja vremena kuvanja;

Možete da podesite rernu tako da se isključi na kraju zadatog vremena podešavanjem vremena kuvanja na vremenskom programatoru.

1. Izaberite funkciju za kuvanje.
 2. Dodirnite dok se simbol ne pojavi na ekranu vremena kuvanja.
 3. Podesite vreme kuvanja koristeći tastere **+** / **-**.
- » » Nakon podešavanja vremena kuvanja, simbol i indikator vremena će se trajno pojaviti na ekranu.
4. Stavite jelo u rernu i podesite temperaturu pomoću potenciometra za temperaturu. Kuvanje će početi.

» Vreme kuvanja počinje sa odbrojavanjem na ekranu kada kuvanje počne i kada su svi delovi indikatora vremena uključeni. Podešeno vreme kuvanja je podeljeno na 4 jednaka dela i kada se vreme svakog dela završi, simbol tog dela se isključuje. Na taj način možete jednostavno da razumete odnos preostalog vremena kuvanja u odnosu na ukupno vreme kuvanja.

Podešavanje kraja vremena kuvanja na kasnije vreme:

Nakon podešavanja vremena kuvanja na vremenskom programatoru, kraj vremena kuvanja možete podesiti kasnije.

1. Izaberite funkciju za kuvanje.
 2. Dodirnite dok se simbol ne pojavi na ekranu vremena kuvanja.
 3. Podesite vreme kuvanja koristeći tastere **+** / **-**.
- » » Kada se podesi vreme kuvanja, simbol će se trajno pojaviti na ekranu.
4. Dodirnite dok se simbol ne pojavi na ekranu za kraj vremena kuvanja.
 5. Pritisnite tastere **+** / **-** da biste podesili kraj vremena kuvanja.

» Nakon podešavanja vremena kuvanja, simbol plus simbol i indikator vremena će se trajno pojaviti na ekranu. Kada kuvanje počne, simbol će nestati.

6. Stavite jelo u rernu i podesite temperaturu pomoću potenciometra za temperaturu Kuvanje će početi.

» Oven timer (Vremenski programator rerne)

proračunava vreme početka kuvanja na osnovu vremena kraja kuvanja koje ste podesili.

Izabrani režim rada se aktivira kad dođe vreme za početak kuvanja i rerna je zagrejana do podešene temperature. Ta temperatura se održava do kraja vremena kuvanja.

» Vreme kuvanja počinje sa odbrojavanjem na ekranu kada kuvanje počne i kada su svi delovi indikatora vremena uključeni. Podešeno vreme kuvanja je podeljeno na 4 jednaka dela i kada se vreme svakog dela završi, simbol tog dela se isključuje. Na taj način možete jednostavno da razumete odnos preostalog vremena kuvanja u odnosu na ukupno vreme kuvanja.





7. Kad se proces kuvanja završi, na ekranu se pojavljuje "End" i oglašava se alarm.
8. Zvučno upozorenje se oglašava na 2 minute. Da prekinete zvučno upozorenje, samo pritisnite bilo koju tipku. Zvučno upozorenje će se prekinuti i pokazaće se trenutno vreme.



Ako pritisnete bilo koji taster na kraju zvučnog upozorenja, rena će ponovo početi da radi. Okrenite dugme za temperaturu i funkciju u položaj "0" (isključeno) da biste isključili renu u cilju sprečavanja ponovnog uključivanja rene na kraju upozorenja.

Aktiviranje zaključavanja tipke




Aktiviranjem funkcije zaključavanja tipke možete sprečiti da neko dira renu.

1. Dodirnite  dok se simbol  ne pojavi na ekranu.
- » „END" će se pojaviti na ekranu.
2. Pritisnite  da aktivirate zaključavanje tipke.
- » Kad je zaključavanje tipke aktivirano, "On" se pojavljuje na ekranu i simbol  ostaje da svetli.



Tipke rene ne funkcionišu kad je aktivirano zaključavanje tipke. Zaključavanje tipke se neće otkazati u slučaju da nestane električne energije.



Da deaktivirate zaključavanje tipke

1. Dodirnite  dok se simbol  ne pojavi na ekranu.
- » "On" će se pojaviti na ekranu.
2. Isključite zaključavanje tipke pritiskom na tipku .
- » "END" je prikazano kada se isključi funkcija ključa.

Podešavanje budilnika

Vremenski programator rene možete koristiti za bilo kakva upozorenja ili kao podsetnik odvojeno od programa kuvanja.

Budilnik nema uticaja na funkcije rene. Koristi se samo za upozorenja. Na primer, ovo je korisno kad želite da okrenete hranu u remi posle određenog vremena. Vremenski programator će se zvučno oglasiti na kraju podešenog vremena.

1. Dodirnite  dok se simbol  ne pojavi na ekranu.



Maksimalno vreme alarma može da bude 23 sati i 59 minuta.

2. Podesite trajanje alarma sa tipkama  / .



Tasteri za funkcije za ton alarma, sat, osvetljenost ekrana i tasteri za temperaturu treba da budu na poziciji 0 (isključeno).

» Posle podešavanja vremena alarma, simbol  će ostati da svetli i vreme alarma će se pojaviti na ekranu.




3. Na kraju vremena alarma, simbol  će početi da trepće i oglašice se zvučno upozorenje.

Isključivanje alarma

1. Zvučno upozorenje se oglašava na 2 minute. Da prekinete zvučno upozorenje, samo pritisnite bilo koju tipku.

» Zvučno upozorenje će se prekinuti i pokazaće se trenutno vreme.





Otkazivanje alarma;

1. Da otkazete alarm, dodirnite  dok se simbol  ne pojavi na ekranu.
2. Pritisnite i zadržite tipku  dok se ne pokaže "00:00".







Pokazaće se vreme alarma. Ako su uporedno podešeni vreme alarma i vreme kuvanja, pokazaće se ono vreme koje je kraće.

Promena tona alarma

1. Dodirnite  dok se simbol  ne pojavi na ekranu.
 2. Podesite željeni zvuk upozorenja pomoću tastera  / .
 3. Zvuk koji ste podesili će se ubrzo aktivirati.
- » Izabrani ton alarma će biti prikazan kao "b-01", "b-02" ili "b-03" na ekranu.

Menjanje vremena u danu



Da biste promenili prethodno podešeno tačno vreme:

1. Dodirnite  dok se simbol  ne pojavi na ekranu.
2. Podesite vreme pomoću tastera  / .
3. Zvuk koji ste podesili će se ubrzo aktivirati.


Režim štednje


Možete da uštedite energiju u režimu štednje dok kuvate tako što ćete da podesite vreme kuvanja u remi. Ovaj režim dovršava kuvanje pomoću unutrašnje temperature rene isključivanjem grejača pre kraja vremena kuvanja.

Podešavanje režima štednje

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

» "OFF" će se pojaviti na ekranu.


2. Omogućite režim štednje dodirivanjem tastera .

» Kad je zaključavanje tipke aktivirano, "On" se pojavljuje na ekranu i simbol  ostaje da svetli.

Onemogućavanje režima štednje

1. Dodirujte simbol  dok se simbol **eco** ne pojavi na ekranu.


» "On" će se pojaviti na ekranu.


2. Onemogućite režim štednje dodirivanjem tastera .

» "END" je prikazano kada se isključi funkcija ključa.

Podešavanje osvetljenosti ekrana

(Ova funkcija je opciona. Možda neće postojati kod vašeg proizvoda.)

1. Dodirujte  dok se na ekranu ne pojavi **d-01** ili **d-02** ili **d-03** za podešavanje osvetljenosti.

2. Podesite željenu osvetljenost pomoću tastera .

» Zvuk koji ste podesili će se ubrzo aktivirati.

Tabela vremena kuvanja























Vremena navedena u tabeli su orijentaciona. Ona mogu da budu različita u zavisnosti od vrste hrane, debljine, tipa i vašeg načina kuvanja.

Pečenje jela i pečenje mesa



Prva polica rerne je donja polica.

Jelo	Broj plehova	Dodatak za upotrebu	Režim rada	Položaj police	Temperatura (°C)	Vreme kuvanja (približ. u min.)
Kolači u plehu	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	180	25 ... 30
Kolač u kalupu	Jedan pleh	Kalup za kolač na žičanom roštilju**		2	180	40 ... 50
Sitni kolači	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	160	25 ... 35
	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	150	30 ... 40
	2 pleha	1-Pleh za pecivo* 3-Standardni pleh*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 pleha	1-Standardni pleh* 3-Pleh za pecivo* 5-Duboki pleh*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Koh	Jedan pleh	Okrugli kalup sa oprugom prečnika 26 cm na žičanom roštilju**		3	160	25 ... 35
	Jedan pleh	Okrugli kalup sa oprugom prečnika 26 cm na žičanom roštilju**		2	160	30 ... 40
	2 pleha	1-Okrugli kalup sa oprugom prečnika 26 cm na žičanom roštilju** 4-Okrugli kalup sa oprugom prečnika 26 cm na plehu za peciva**		1 - 4	150	35 ... 45
Kolači	Jedan pleh	Pleh za pecivo*		3	180	25 ... 30
	2 pleha	1-Pleh za pecivo* 3-Standardni pleh*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 pleha	1-Pleh za pecivo* 3-Standardni pleh* 5-Duboki pleh*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Pecivo od kvasnog testa	Jedan pleh	Standardni pleh*		2	200	30 ... 40
	2 pleha	1-Pleh za pecivo* 5-Standardni pleh*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 pleha	1-Pleh za pecivo* 3-Standardni pleh* 5-Duboki pleh*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Obogaćena peciva	Jedan pleh	Standardni pleh*		2	200	25 ... 35
	2 pleha	1-Pleh za pecivo* 3-Standardni pleh*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 pleha	1-Pleh za pecivo* 3-Standardni pleh* 5-Duboki pleh*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Kvasac	Jedan pleh	Standardni pleh*		2	200	35 ... 45
Lazanje	Jedan pleh	Staklena/metalna pravougaona posuda na		2 - 3	200	30 ... 40



		žičanom roštilju**				
Pica	Jedan pleh	Standardni pleh*		2	200 ... 220	15 ... 20
Govede šnicle (cele) / Pečene	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	25 min. 250/max, zatim 180 ... 190	100 ... 120
Jagnjeći but (musaka)	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	25 min. 250/max, zatim 190	70 ... 90
	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	25 min. 250/max, zatim 190	60 ... 80
Pečeno pile (1,8-2 kg)	Jedan pleh	Standardni pleh*		2	15 min. 250/max, zatim 180 ... 190	60 ... 80
	Jedan pleh	Standardni pleh*		2	15 min. 250/max, zatim 180 ... 190	60 ... 80
Čureтина (5.5 kg)	Jedan pleh	Standardni pleh*		1	25 min. 250/max, zatim 180 ... 190	150 ... 210
	Jedan pleh	Standardni pleh*		1	25 min. 250/max, zatim 180 ... 190	150 ... 210
Riba	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	200	20 ... 30
	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	200	20 ... 30

Za sve vrste jela predlažemo da prethodno zagrijete rernu.
* Ovi dodaci se možda ne isporučuju sa proizvodom.
** Ti dodaci se ne isporučuju sa proizvodom. To su komercijalno dostupni dodaci.

Tabela kuvanja za testiranje jela

Jela u ovoj tabeli kuvanja su pripremljena u suglasnosti sa EN 60350-1 kako bi se olakšalo kontrolne institucije da testiraju produkte

Jelo	Broj plehova	Dodatak za upotrebu	Režim rada	Položaj police	Temperatura (°C)	Vreme kuvanja (približ. u min.)
Shortbread	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	140	20 ... 30
	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	140	20 ... 30
	2 pleha	1-Standardni pleh* 3-Pleh za pecivo*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 pleha	1-Standardni pleh* 3-Pleh za pecivo* 5-Duboki pleh*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Sitni kolači	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	160	25 ... 35
	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	150	30 ... 40
	2 pleha	1-Pleh za pecivo* 3-Standardni pleh*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 pleha	1-Standardni pleh* 3-Pleh za pecivo* 5-Duboki pleh*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Koh	Jedan pleh	Okrugli kalup sa oprugom prečnika 26 cm na žičanom roštilju**		3	160	25 ... 35
	Jedan pleh	Okrugli kalup sa oprugom prečnika 26 cm na žičanom roštilju**		2	150	30 ... 40
	2 pleha	1-Okrugli kalup sa oprugom prečnika 26 cm na žičanom roštilju** 4-Okrugli kalup sa oprugom prečnika 26 cm na plehu za peciva**		1 - 4	150	35 ... 45
Pita od jabuke	Jedan pleh	Okruglu crnu metalnu posudu sa oprugom prečnika 20 cm na žičanom roštilju**		2	180	50 ... 60

	Jedan pleh	Okruglu crnu metalnu posudu sa oprugom prečnika 20 cm na žičanom roštilju**		2	170	50 ... 60
	2 pleha	1-Okruglu crnu metalnu posudu sa oprugom prečnika 20 cm na žičanom roštilju** 4-Okruglu crnu metalnu posudu sa oprugom prečnika 20 cm na plehu za peciva**		1 - 4	170	50 ... 60

Za sve vrste jela predlažemo da prethodno zagrejete rernu.

* Ovi dodaci se možda ne isporučuju sa proizvodom.

** Ti dodaci se ne isporučuju sa proizvodom. To su komercijalno dostupni dodaci.

Saveti za pečenje kolača

- Ako je kolač previše suv, povećajte temperaturu za nekih 10 i skratite vreme pečenja.
- Ako je kolač vlažan, koristite manje tečnosti ili smanjite temperaturu za 10°C.
- Ako je kolač previše taman na površini, stavite ga na donju policu, smanjite temperaturu i produžite vreme pečenja.
- Ako je dobro ispečen iznutra ali je lepljiv spolja koristite manje tečnosti, smanjite temperaturu i produžite vreme pečenja.

Saveti za pečenje testenine

- Ako je testenina previše suva, povećajte temperaturu za nekih 10 i skratite vreme pečenja. Naprskajte slojeve testa sosom od mleka, ulja, jaja i jogurta.
- Ako je testenini potrebno puno vremena da se ispeče, povedite računa da debljina testenine koju ste pripremili ne premašuje dubinu pleha.
- Ako gornji sloj testenine dobije braon boju, ali donji deo nije ispečen, postarajte se da se prevelika količina sosa koji ste upotrebili za testeninu ne nalazi na dnu testenine. Pokušajte da sos ravnomerno raspodelite na sve slojeve testa i na površinski sloj radi podjednako pečenja.



Testeninu pecite u skladu sa režimom i temperaturom, koji su navedeni u tablici kuvanja. Ako donji deo još uvek nije dovoljno ispečen, sledeći put pleh postavite za jedan nivo niže.

Saveti za kuvanje povrća

- Ako jelo sa povrćem izgubi tečnost i postane previše suvo, kuvajte ga u šerpi sa poklopcem

radije nego u plehu. Zatvorene posude će zadržati sokove jela.

- Ako se jelo od povrća ne skuva, obarite povrće pre samog kuvanja ili ga pripremite kao konzerviranu hranu i stavite u rernu.

Kako rukovati roštiljem



UPOZORENJE

Zatvorite vrata rerne za vreme pečenja na roštilju.

Vruće površine mogu da prouzrokuju opekotine!

Switching on the grill (Paljenje roštilja)

1. Okrenite dugme za izbor funkcija na željeni simbol roštilja.
2. Zatim izaberite željenu temperaturu roštilja.
3. Ako je potrebno, izvršite predzagrevanje oko 5 minuta.

» Lampica temperature se pali.

Gašenje roštilja

1. Okrenite dugme za izbor funkcije u položaj "isključeno" (gore).



Hrana koja nije podesna za pečenje na roštilju može da prouzrokuje požar. Za pečenje na roštilju koristite samo hranu koja je prikladna za intenzivnu toplotu roštilja.

Ne stavljajte hranu u zadnji deo rešetke za roštilj. To je najtoplija oblast, pa bi masna hrana mogla da se upali.

Tabela vremena kuvanja za pečenje roštilja

Pečenje na električnom roštilju

Hrana	Dodatak za upotrebu	Položaj police	Preporučena temperatura (°C)**	Vreme pečenja na roštilju (približno)
Riba	Žičani roštilj	4..5	250/max	20...25 min. #
Fileći fileti	Žičani roštilj	4..5	250/max	25...35 min.
Jagneći kotleti	Žičani roštilj	4..5	250/max	20...25 min.
Goveđe kremenadle	Žičani roštilj	4..5	250/max	25...30 min. #
Teleće kremenadle	Žičani roštilj	4..5	250/max	25...30 min. #
Tost-hleb *	Žičani roštilj	4	250/max	1...3 min.

zavisno od debljine

*Prethodno zagrevajte 5 minuta

**Ako temperatura roštilja na vašem proizvodu ne može da se podesi, roštilj će raditi na maksimalnoj temperaturi.

Jela u ovoj tabeli kuvanja su pripremljena u suglasnosti sa EN 60350-1 kako bi se olakšalo kontrolne institucije da testiraju produkte

Hrana	Dodatak za upotrebu	Položaj police	Temperatura (°C)	Vreme kuvanja (približ. u min.)
Tost hleb	Žičani roštilj	4	250/max	1...3 min.
Čufte (govedina) - 12 komadi	Žičani roštilj	4	250/max	25...35 min.

Okrenite hranu nakon 2/3 ukupnog vremena roštiljanja.

Predlažemo da obavite predzagrevanje 5 minuta za celokupnu hranu koja se peče na roštilju.

6 Održavanje i nega

Opšte informacije

Servisni vek trajanja ovog proizvoda će se produžiti i učestaliji problemi će se smanjiti ako se uređaj redovno čisti.



OPASNOST:

Isključite proizvod iz struje pre nego što započnete radove održavanja i čišćenje. Postoji opasnost od električnog udara!



OPASNOST:

Pre čišćenja sačekajte da se proizvod ohladi. Vruće površine mogu da prouzrokuju opekotine!

- Temeljno očistite uređaj posle svake upotrebe. Na taj način će biti moguće lakše ukloniti ostatke od kuvanja i izbeći njihovo obgorevanje pri sledećoj upotrebi uređaja.
- Za čišćenje nisu potrebna specijalna sredstva za čišćenje. Koristite toplu vodu i tečnost za pranje, meku tkaninu ili sunder za čišćenje uređaja i obrišite ga suvom tkaninom.
- Uvek se pobrinite da višak tečnosti nakon čišćenja bude temeljno obrisano i prosipana tečnost odmah uklonjena brisanjem.
- Nemojte koristiti sredstva za čišćenje koja sadrže kiselinu ili hlorid za čišćenje nerđajućih ili inox površina i ručice. Koristite mekanu tkaninu sa tečnim deterdžentom (ne abrazivnim) za brisanje tih delova, vodeći računa da brišete u jednom smeru.



Prilikom upotrebe nekih deterdženata ili sredstava za čišćenje mogla bi da se ošteti površina.

Ne koristite agresivne deterdžente, praškove/tečnosti za čišćenje ili oštre predmete tokom čišćenja.



Ne koristite paročistače za čišćenje uređaja da ne biste izazvali električni udar.

Čišćenje komandne table

Komandnu tablu i obrtno dugmad očistite vlažnom krpom i osušite brisanjem.



Ako je vaš proizvod opremljen tasterima/dugmadima, ne uklanjajte kontrolnu dugmad radi čišćenja komandne table.

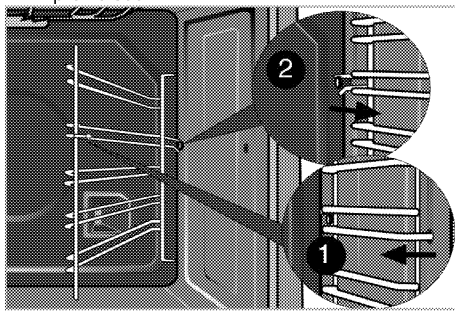
Komandna tabla može da se ošteti!

Čišćenje rerne

Za čišćenje bočnog zida (Razlikuje se u zavisnosti od modela uređaja.)

(Ova funkcija je opciona. Možda neće postojati kod vašeg proizvoda.)

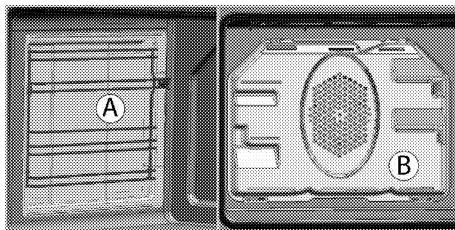
1. Uklonite prednji deo bočne police tako što ćete ga povući od bočnog zida.
2. Uklonite potpuno bočnu policu povlačeći je prema sebi.



Katalitički zidovi

(Ova funkcija je opciona. Možda neće postojati kod vašeg proizvoda.)

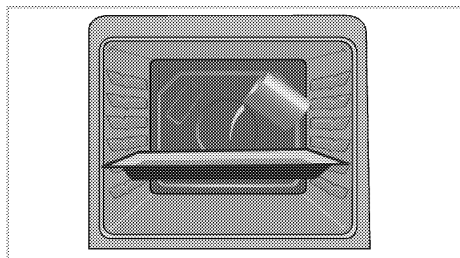
Unutrašnji bočni zidovi (A) i/ili zadnji zid (B) vaše rerne mogu biti obloženi katalitičkim emajlom. Katalitički zidovi imaju svetlu mat boju i poroznu površinu. Katalitičke zidove rerne ne treba čistiti. Zahvaljujući svojoj perforiranoj strukturi, katalitičke površine apsorbiraju masnoću i kada se površina ispuni mašću, počinju da sjaje. U tom slučaju preporučuje se zamena delova.



Lako čišćenje parom

Omogućava lako čišćenje zato što je prljavština (koja nije mnogo stara) omekšana parom koja se stvara u unutrašnjosti rerne i kapima vode kondenzovanim na unutrašnjim površinama rerne.

1. Uklonite sav pribor i dodatne delove iz unutrašnjosti rerne.
2. Sipajte 500 ml vode u pleh rerne i postavite pleh na drugu policu rerne.



3. Podesite rernu da radi 25 minuta u režimu lako čišćenje parom na 100°C.
4. Otvorite vrata i obrišite unutrašnje površine rerne pomoću vlažnog sundera ili krpe.
5. Koristite toplu vodu i tečnost za pranje, meku tkaninu ili sunder za čišćenje uporne prljavštine i obrišite suvom tkaninom.



U režimu lakog čišćenja parom, voda koja se stavlja u posudu za omekšavanje ostataka / prljavštine u unutrašnjosti pećnice će ispariti i kondenzovati u šupljini pećnice i unutrašnjem staklu vrata pećnice, tako da voda može kapati kada vrata rerne kapaju. je otvoren. Obrišite kondenzaciju čim se otvore vrata rerne.

Čišćenje vrata rerne

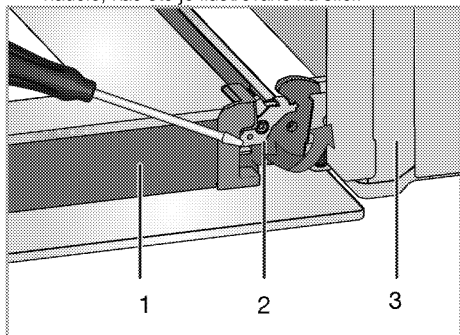
Za čišćenje vrata rerne, koristite toplu vodu i tečnost za pranje, meku tkaninu ili sunder za čišćenje uređaja i obrišite ga suvom tkaninom.



Ne koristite oštra sredstva za čišćenje ili tvrde metalne strugače za čišćenje vrata rerne. Oni mogu da izgrebu površinu i unište staklo.

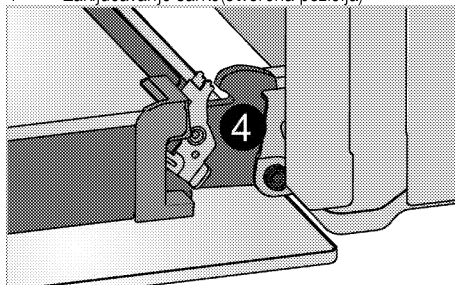
Skidanje vrata rerne

1. Otvorite prednja vrata (1).
2. Otvorite stezaljke na kućištu šarke (2) sa desne i leve strane prednjih vrata tako što ćete ih pritisnuti nadole, kao što je ilustrovano na slici.

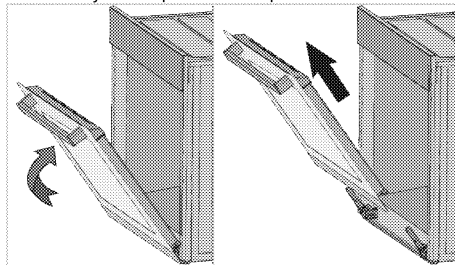


- 1 Vrata
- 2 Zaključavanje šarke(zatvorena pozicija)
- 3 Rerna

4 Zaključavanje šarke(otvorena pozicija)



3. Prednja vrata pomerite do pola.



4. Skinite prednja vrata tako što ćete ih povući prema napred kako bi se oslobodila iz leve i desne šarke.

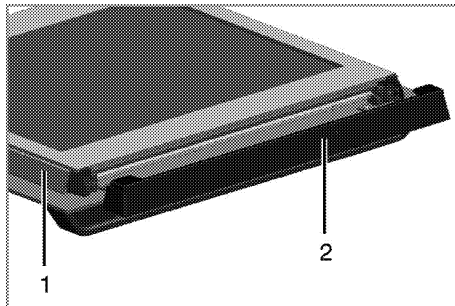


Korake načinjene prilikom procesa skidanja treba ponoviti obrnutim redosledom da bi se instalirala vrata. Ne zaboravite da zatvorite stezaljke na kućištu šarke kada ponovo nameštate vrata.

Skidanje unutrašnjeg stakla na vratima (Ova funkcija je opciona. Možda neće postojati kod vašeg proizvoda.)

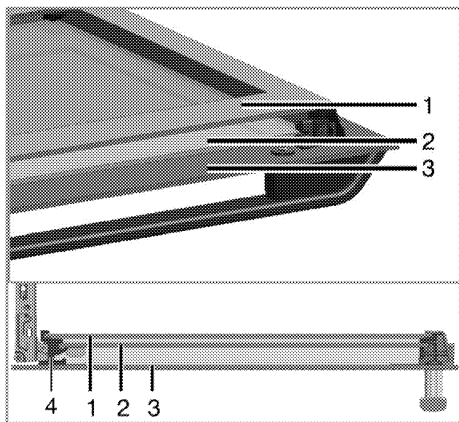
Unutrašnja staklena ploča u vratima rerne može da se izvadi radi čišćenja.

Otvorite vrata rerne.



- 1 Okvir
- 2 Plastičan deo

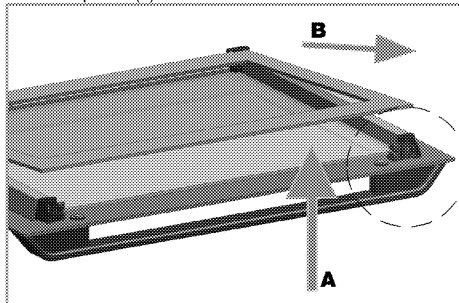
Povucite prema sebi i skinite plastični deo koji je instaliran na gornjem delu prednjih vrata.



- 1 Najdublja staklena ploča
- 2 Unutrašnja staklena ploča
- 3 Spoljna staklena ploča
- 4 Plastični žleb za staklenu ploču-donji

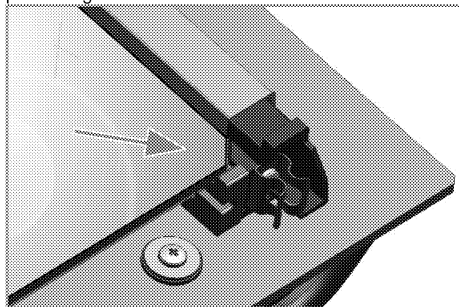
Kao što je prikazano na slici, lagano podignite najdublju staklenu ploču (1) u pravcu **A** i izvucite je u pravcu **B**.

Ovaj postupak ponovite za uklanjanje unutrašnje staklene ploče (2).



Prvi korak u montiranju vrata je reinstaliranje unutrašnje staklene ploče (2).

Kao što je prikazano na slici, stavite ožlebljeni ugao staklene ploče tako da se osloni na ožlebljeni ugao plastičnog žleba.



Unutrašnja staklena ploča (2) mora biti instalirana u plastični žleb uz najdublju staklenu ploču (1). Prilikom instaliranja najdublje staklene ploče (1), uverite se da je štampana strana ploče okrenuta prema unutrašnjoj staklenoj ploči. Važno je da uglavite donji ugao unutrašnje staklene ploče u donji plastični žleb.

Gurajte plastični deo prema okviru dok ne čujete "klik".

Zamena sijalice u rerni



OPASNOST:

Pre zamene sijalice u rerni uverite se da je proizvod isključen iz struje i ohlađen radi izbegavanja opasnosti od električnog udara. Vruće površine mogu da prouzrokuju opekotine!



Položaj sijalice može da se razlikuje od položaja na slici.



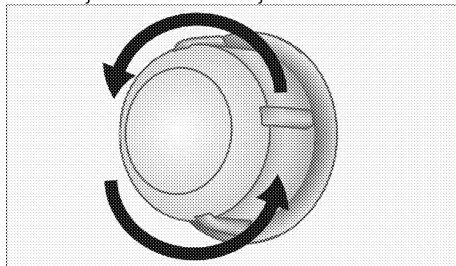
Lampa koja se koristi u ovom uređaju nije prikladna za osvetljavanje prostorije u domaćinstvu. Namena ove lampe je da pomogne korisniku da vidi hranu.



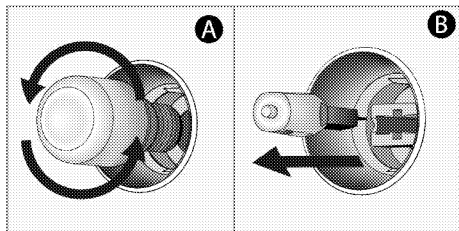
Lampe u ovom uređaju moraju da izdržavaju ekstremne fizičke uslove, kao što su temperature preko 50 °C.

Ako vaša rerna ima okruglu sijalicu:

1. Isključite proizvod iz struje.
2. Stakleni poklopac okrećite suprotno smeru kazaljke na satu da biste je uklonili.



3. Ako je tip lampe u vašoj rerni tip (A) kao što je prikazano na slici u nastavku, uklonite je tako što ćete je rotirati kao što je prikazano i zamenite je. Ako je u pitanju tip lampe (B), povucite je i uklonite je kao što je prikazano na slici i zamenite je.



4. Namestite stakleni poklopac.



U ovoj pećnici se koristi žarulja sa žarnom niti snage manje od 40 W, visine manje od 60 mm, prečnika manje od 30 mm ili halogena lampa sa utičnicom tipa G9, snage manje od 60 W. Lampe su pogodne za rad na temperaturama iznad 300 ° C. Lampe za pećnicu možete nabaviti od ovlašćenog servisera ili tehničara sa licencom.

7 Otklanjanje kvarova

Rerna može da ispušta paru za vreme upotrebe.

- Normalno je da se u toku rada javlja para. >>> *To nije kvar.*

Proizvod emituje metalni zvuk (buka) tokom grejanja i hlađenja.

- Kada se zagrevaju metalni delovi, može doći do njihovog širenja i izvešnog šuma. >>> *To nije kvar.*

Proizvod ne radi.

- Osigurač napajanja je pregoreo ili je reagovao. >>> *Proverite osigurače u kutiji sa osiguračima. Ako je potrebno, zamenite ih ili ih resetujte.*
- Proizvod nije priključen na (uzemljenu) utičnicu. >>> *Proverite utikač.*

Sijalica u rerni ne radi.

- Sijalica u rerni je u kvaru. >>> *Zamenite sijalicu u rerni.*
- Nema struje. >>> *Proverite da li ima struje. Proverite osigurače u kutiji sa osiguračima. Ako je potrebno, zamenite ih ili ih resetujte.*

Rerna ne greje.

- Funkcija i/ili temperatura nisu podešeni. >>> *Podesite funkciju i temperaturu pomoću obrtnog dugmeta/tastera za izbor funkcije i/ili temperature.*
- Kod modela opremljenim tajmerom, tajmer nije podešen. >>> *Podesite vreme.* (Kod proizvoda sa mikrotalasnom rernom, tajmer kontroliše samo mikrotalasnu rernu.)
- Nema struje. >>> *Proverite da li ima struje. Proverite osigurače u kutiji sa osiguračima. Ako je potrebno, zamenite ih ili ih resetujte.*

(Kod modela sa tajmerom) Displej sata trepće ili prikazuje simbol sata.

- Nestajala je struja. >>> *Podesite vreme / isključite i ponovo uključite proizvod.*

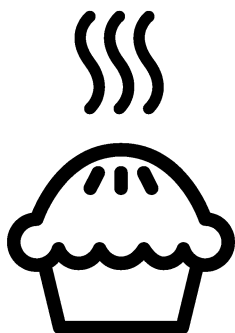


Posavetujte se sa ovlašćenim serviserom ili distributerom na mestu kupovine proizvoda ukoliko ne možete da rešite problem i pored primene navedenih uputstava. Nikad ne pokušavajte sami da popravite neispravan proizvod.



Vgrajena pečica

Navodila za uporabo



SL

Najprej preberite ta priročnik za uporabo.

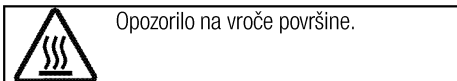
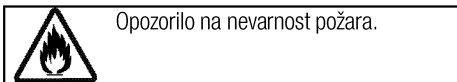
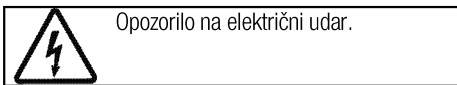
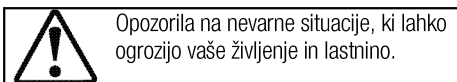
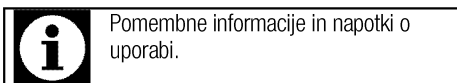
Spoštovani kupec,

Hvala, da ste se odločili za izdelek znamke Beko. Upamo, da boste z izdelkom, ki je bil proizveden z najsodobnejšo tehnologijo visoke kakovosti, dosegli najboljše rezultate. Zato pred uporabo izdelka pozorno preberite celoten priročnik za uporabo in vse ostale priložene dokumente ter jih shranite za uporabo v prihodnje. V primeru, da napravo posredujete naprej, priložite tudi priročnik za uporabo. Upoštevajte vsa opozorila in informacije v priročniku za uporabo.

Priročnik za uporabo se lahko nanaša tudi na druge modele. Razlike med modeli so navedene v priročniku.

Pomen simbolov

V priročniku za uporabo se pojavijo naslednji simboli:



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

1 Pomembna navodila in opozorila za varnost in okolje 4

Splošna varnost	4
Električna varnost	4
Varnost izdelka	5
Namen uporabe	7
Varnost otrok	7
Ostranjevanje stare naprave	8
Odstranjevanje embalaže	8

2 Splošne informacije 9

Pregled	9
Vsebnost embalaže	10
Tehnične specifikacije	11

3 Inštalacija 12

Pred namestitvijo	12
Namestitev in priključitev	14
Odstranjevanje stare naprave	15

4 Priprave 16

Nasveti za varčevanje z električno energijo	16
Prva uporaba	16
Nastavitev ure	16
Prvo čiščenje izdelka	16

Prvo segrevanje	16
-----------------------	----

5 Uporaba pečice 18

Splošne informacije o peki, pečenju in pečenju na žaru	18
Uporaba električne pečice	18
Načini delovanja	19
Uporaba ure pečice	20
Tabela časov kuhanja	22
Uporaba žara	24
Tabela časov kuhanja z žarom	24

6 Vzdrževanje in čiščenje 25

Splošne informacije	25
Čiščenje upravljalne plošče	25
Čiščenje pečice	25
Odstranjevanje vratc pečice	26
Odstranjevanje notranjega stekla vratc	26
Zamenjava luči v pečici	27

7 Odpravljanje težav 28

1 Pomembna navodila in opozorila za varnost in okolje

To poglavje vsebuje varnostna navodila, s katerimi boste preprečili nevarnosti telesnih poškodb in poškodb lastnine. Neupoštevanje teh navodil bo razveljavilo vse garancije.

Splošna varnost

- Otroci, stari 8 let ali več in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzornimi ali duševnimi sposobnostmi, brez izkušenj ali znanja lahko napravo uporabljajo, samo če jih nadzoruje ali jih je o varni uporabi naprave in z njo povezanimi nevarnostmi poučila oseba, ki je odgovorna za njihovo varnost.

Otroci naj se ne igrajo z napravo.

Otroci naj naprave ne čistijo in vzdržujejo brez nadzora.

- Te naprave naj ne uporabljajo osebe (vključno z otroki) z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi, brez izkušenj ali znanja, razen če so pod nadzorom ali pa so prejele navodila za uporabo.

Da preprečite igranje otrok z napravo, naj bodo ti pod nadzorom.

- Če izdelek predate drugi osebi za namene osebne uporabe ali uporabe iz druge roke, ji predajte tudi priročnik za uporabo, oznake

izdelka in drugo ustrezno dokumentacijo ter dele.

- Namestitvev in popravila sme opravljati samo pooblaščen serviser. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe, ki nastanejo zaradi poseganja nepooblaščenih oseb in lahko razveljavijo garancijo. Pred namestitvijo pazorno preberite navodila.
- Naprave ne upravljajte, če je okvarjena ali ima kakršnekoli vidne poškodbe.
- Po vsaki uporabi se prepričajte, da so gumbi za funkcije izdelka izklopljeni.

Električna varnost

- Če je na izdelku napaka, ga ne smete uporabljati, razen če ga popravi pooblaščen servisna služba. Nevarnost električnega udara!
- Izdelek priključite samo na ozemljeno vtičnico/napeljavo z napetostjo in zaščito, kot je določeno v poglavju "Tehnične specifikacije". Ozemljitev naj namesti usposobljen električar, ko uporabljate napravo z ali brez transformatorja. Naše podjetje ni odgovorno za kakršne koli težave, nastale zaradi izdelka, ki ni

ozemljen v skladu z lokalnimi predpisi.

- Izdelka nikoli ne perite tako, da bi po njem pršili ali polivali vodo! Nevarnost električnega udara!
- Nikoli se ne dotikajte vtiča z mokrimi rokami! Nikoli ne izvlecite kabla tako, da bi držali za kabel, vedno držite za vtič.
- Izdelek je treba med nameščanjem, vzdrževanjem, čiščenjem in popravilom odklopiti.
- Če je napajalni kabel izdelka poškodovan, ga mora proizvajalec, serviser ali podobno usposobljena oseba zamenjati, da ne pride do nevarnosti.
- Naprava mora biti nameščena tako, da jo je mogoče popolnoma odklopiti z električnega omrežja. Odklop je treba izvesti tako, da izvlečete vtič, ali s pomočjo stikala, vgrajenega v fiksno električno napeljavo, v skladu z gradbenimi predpisi.
- Med uporabo se zadnja stran pečice segreje. Zagotovite, da električna povezava ne pride v stik z zadnjo stranjo, saj se lahko priključki poškodujejo.
- Pazite, da se napajalni kabel ne zatakne med vrata pečice in okvir, prav tako pa ga ne speljite čez vroče površine. V nasprotnem primeru se lahko izolacija kablov

stopi in se vname, kar lahko povzroči kratek stik.

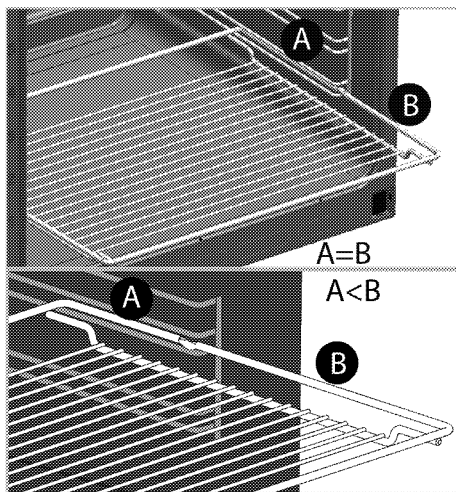
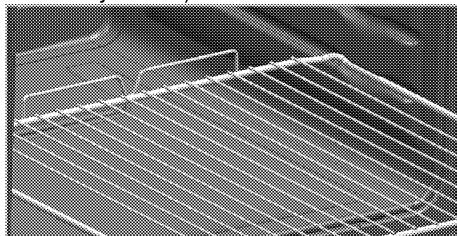
- Vsa dela na električni opremi in sistemih sme opravljati samo pooblaščen strokovno osebje.
- V primeru okvar izklopite napravo in jo izključite iz napajanja. Zato izklopite varovalko doma.
- Prepričajte se, ali zmogljivost varovalke ustreza napravi.

Varnost izdelka

- **OPOZORILO:** Naprava in dostopni deli se med uporabo segrejejo. Previdno, ne dotikajte se segretyh elementov. Preprečite dostop otrokom, mlajšim od 8 let, oziroma otroke v bližini naprave stalno nadzorujte.
- Naprave ne uporabljajte, če je vaša presoja ali koordinacija zmanjšana zaradi vpliva alkohola in/ali drog.
- Ko v jedeh uporabljate alkoholne pijače, bodite zelo pozorni. Alkohol pri visokih temperaturah izhlapi in lahko povzroči požar, saj se lahko ob stiku z vročimi površinami vname.
- V bližino naprave ne postavljajte vnetljivih materialov, saj se stranice med uporabo lahko segrejejo.
- Naprava se med uporabo segreje. Previdno, ne dotikajte se segretyh elementov v notranjosti pečice.
- Ne blokirajte zračnih odprtín.

- V pečici ne segrevajte zaprtih pločevink in steklenih kozarcev. Tlak, ki nastane v pločevinki/kozarcu, lahko povzroči eksplozijo.
- Neposredno na dno pečice ne odlagajte pekačev, posod ali aluminijaste folije. Nakopičenje toplote bi lahko poškodovalo dno pečice.
- Za čiščenje stekla vrat pečice ne uporabljajte močnih abrazivnih čistil ali ostrih kovin, saj lahko opraskajo površino ali uničijo stekla.
- Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnih čistilnikov, saj lahko povzročijo električni udar.
- (Funkcije se razlikujejo glede na model naprave.)

Mrežno rešetko in pekač pravilno namestite na mrežne police. Pomembno je, da rešetko in/ali pekač pravilno namestite na polico. Rešetko ali pekač potisnite med 2 vodili in se prepričajte, da je dobro nameščen, preden nanj naložite jedi (prosim, glejte naslednjo sliko).



- Ne uporabljajte naprave brez stekla na sprednjih vratih ali če je steklo razbito.
- Ko v vročo pečico vstavljate ali iz nje odstranjujete jedi, vedno uporabljajte rokavice odporne na toploto.
- Papir za peko položite v lonec ali na dodatek za pečico (pekač, rešetka itd.) skupaj s hrano in nato vse skupaj vstavite v predhodno segreto pečico. Odstranite odvečne dele papirja za peko, ki segajo čez pekač ali lonec, ter tako preprečite nevarnost dotikanja grelnih elementov pečice. Papirja za peko nikoli ne uporabljajte pri temperaturi, ki je višja od označene vrednosti za papir za peko. Papirja za peko ne polagajte neposredno na dno pečice.

- **OPOZORILO:** Pred zamenjavo luči se prepričajte, da je napajalni kabel naprave izključen oziroma da je odklopnik izklopljen, da se izognete morebitnemu električnemu udaru.
- Naprave ne smete namestiti za dekorativnimi vrati, ker se lahko preveč segreje.

Za požarno zanesljivost naprave;

- Prepričajte se, da je vtič priključen v vtičnico, da ne pride do nastanka isker.
- Ne uporabljajte poškodovanega ali prerezanega kabla ali podaljševalnih kablov, temveč uporabljajte samo originalni kabel.
- Prepričajte se, da na vtičnici, na katero je priključena naprava, ni tekočine ali vlage.

Namen uporabe

- Naprava je namenjena uporabi v gospodinjstvu. Uporaba v komercialne namene ni dovoljena.
- **POZOR:** Naprava je namenjena le kuhanju. Ne uporabljajte je v druge namene kot na primer gretje.
- Naprave ne uporabljajte za gretje krožnikov pod žarom, na ročaje ne obešajte brisač ali krp za posodo itd., prav tako je ne uporabljajte v grelne namene.
- Proizvajalec ne odgovarja za škodo nastalo zaradi

neustreznega namena uporabe ali nepravilne uporabe.

- Enoto lahko uporabljate za odtajanje, pečenje, pečenje mesa in pečenje mesa na žaru.

Varnost otrok

- **OPOZORILO:** Dostopni deli se lahko med uporabo segrejejo. Otroci naj se ji zato ne približujejo.
- Embalažni material je lahko nevaren za otroke. Otroci naj se embalažnemu materialu ne približujejo. Vse dele embalažnega materiala odstranite v skladu z okoljskimi standardi.
- Električne naprave so nevarne za otroke. Otroci naj se ne približujejo napravi med njenim delovanjem in ne dovolite, da bi se igrali z njo.
- Nad napravo ni dovoljeno hraniti predmetov, po katerih lahko sežejo otroci.
- Ko so vratca odprta, na njih ne polagajte težkih predmetov in ne dovolite, da bi na njih sedeli otroci. To bi lahko povzročilo, da se pečica prevrne ali da se vratni zgibi poškodujejo.

Ostranjevanje stare naprave

Skladnost z direktivo OEE0 in odstranjevanjem odpadnih izdelkov:



Izdelek je v skladu z direktivo EU OEE0 (2012/19/EU).

Izdelek vsebuje simbol za razvrstitev odpadne električne in elektronske opreme (OEE0).

Izdelek je bil izdelan z visokokakovostnimi sestavnimi deli in materiali, ki jih je mogoče ponovno uporabiti in so primerni za recikliranje. Odsluženega odpadnega izdelka ne odlagajte z običajnimi gospodinjstvi in drugimi odpadki. Odnosite ga na center za zbiranje in recikliranje električne in elektronske opreme. Za informacije o teh centrih za zbiranje se obrnite na lokalne oblasti.

Skladnost z direktivo RoHS:

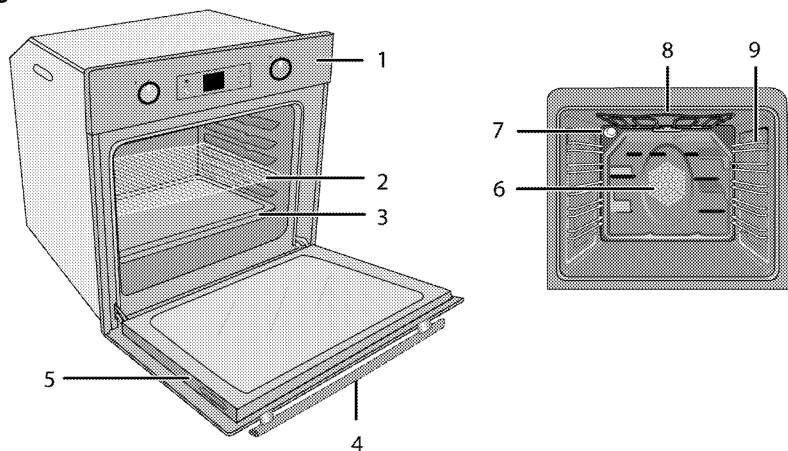
Izdelek, ki ste ga kupili, je v skladu z direktivo EU RoHS (2011/65/EU). Ne vsebuje škodljivih in prepovedanih materialov, ki so navedeni v direktivi.

Odstranjevanje embalaže

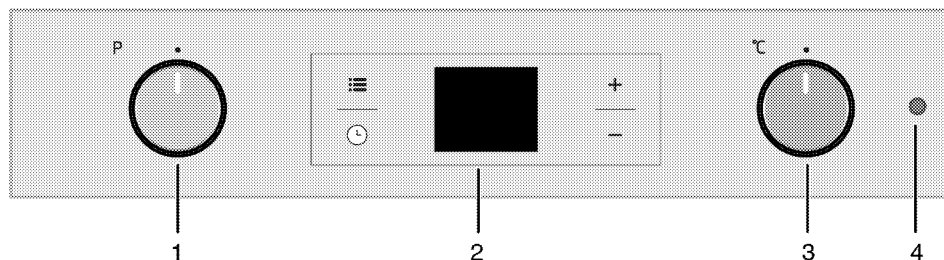
- Embalaža je nevarna za otroke. Embalažo hranite na varnem, stran od otrok. Embalažni material izdelka sestoji iz reciklažnih materialov. Odstranite jih v skladu s pravili za odstranjevanje reciklažnih odpadkov. Ne odstranjujte jih z običajnimi gospodinjstvi odpadki.

2 Splošne informacije

Pregled



- | | | | |
|---|-----------------|---|--|
| 1 | Nadzorna plošča | 6 | Motor ventilatorja (za jekleno ploščo) |
| 2 | Mrežna polica | 7 | Lučka |
| 3 | Pekač | 8 | Zgornji grelni element |
| 4 | Ročaj | 9 | Položaji polic |
| 5 | Vratca | | |



- | | |
|---|----------------------------|
| 1 | Vrtljivi gumb za funkcije |
| 2 | Digitalni časovnik |
| 3 | Vrtljivi gumb za termostat |
| 4 | Lučka termostata |

Vsebnost embalaže

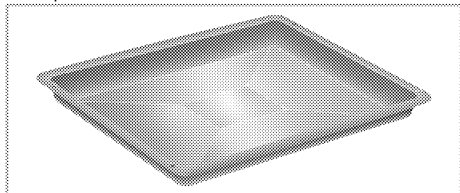


Priloženi pripomočki se lahko razlikujejo glede na model proizvoda. Vaš proizvod morda ne vsebuje vseh pripomočkov, ki so opisani v navodilih.

1. Navodila za uporabo

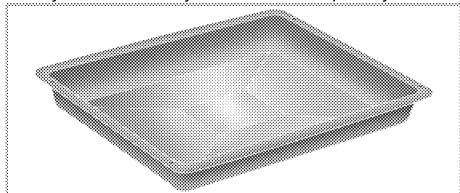
2. Standarden pekač

Uporablja se za pecivo, zamrznjena živila in velike pečenke.



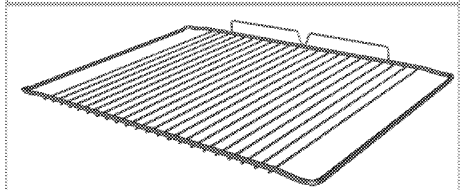
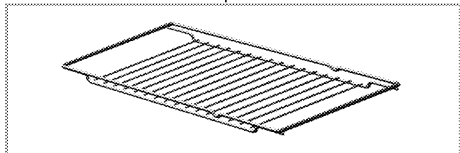
3. Globok pekač

Uporablja se za pecivo, velike pečenke, sočne jedi in za zbiranje maščobe med pečenjem.



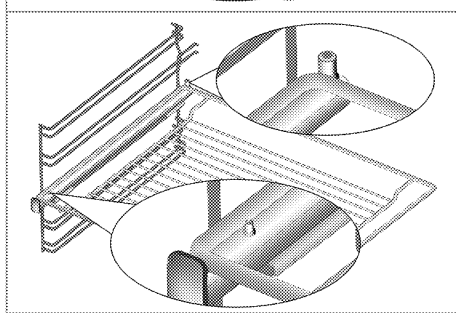
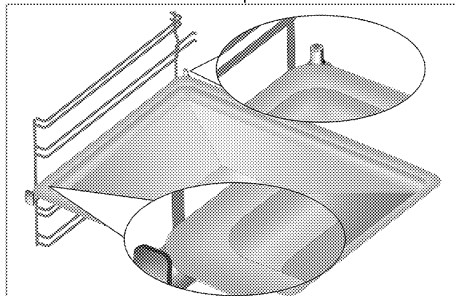
4. Mrežni žar

Uporablja se za praženje, z njim pa tudi lahko postavite jed, ki jo boste pekli, pražili ali kuhali v narastkih na želeno polico.



5. Mrežno rešetko in pekač pravilno namestite na iztegljive police (Ta funkcija je izbirna. Morda je vaš izdelek ne vključuje.)

S pomočjo iztegljivih polic lahko brez težav namestite in odstranite pekače in mrežno rešetko. Ko uporabljate pekač in mrežno rešetko skupaj z iztegljivimi policami, se prepričajte, da so zatiči na zadnji strani iztegljive police nameščeni proti robovom mrežne rešetke in pekača.



Tehnične specifikacije

Napetost/frekvenca	220-240 V~; 50 Hz
Skupna električna poraba	2.5 kW
Tip kabla / prerez	min.H05W-FG 3 x 1,5 mm ²
Zunanje mere (višina/širina/globina)	595 mm/594 mm/567 mm
Mere namestitve (višina/širina/globina)	**590 ali tipko 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Glavna pečica	Večnamenska pečica
Notranja luč	15/25 W
Električna poraba žara	2.2 kW

Osnove: Podatki na energijski oznaki električne pečice so v skladu s standardom EN 60350-1 / IEC 60350-1. Vrednosti so določene pri običajni obremenitvi s spodnjim-zgornjim grelnikom ali funkcijami ventilacijskega segrevanja (če so na voljo).

Razred energijske učinkovitosti je določen v skladu z naslednjo prednostjo, glede na to, če ima naprava ustrezne funkcije ali ne. 1-Kuhanje z eko-ventilatorjem, 2-Turbo počasno kuhanje, 3-Turbo kuhanje, 4-Zgornje/spodnje ventilacijsko segrevanje, 5-Zgornje in spodnje segrevanje.

** Glejte. *Instalacija, stran 12.*



Tehnične specifikacije se lahko spremenijo brez predhodnega obvestila v namene izboljšave kakovosti izdelka.



Podatki navedeni v tem priročniku so demonstrativni in morda popolnoma ne ustrezajo vašemu izdelku.



Vrednosti navedene na oznakah izdelka ali v drugih priloženih dokumentih so pridobljeni v laboratorijskih pogojih pod ustreznimi standardi. Glede na pogoje delovanja in okoljske pogoje naprave, se te vrednosti lahko razlikujejo.

3 Inštalacija

Napravo lahko namesti le usposobljen strokovnjak v skladu z veljavnimi predpisi. V nasprotnem primeru garancija ni veljavna. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe, ki nastanejo zaradi poseganja nepooblaščenih oseb in lahko razveljavi garancijo.



Za pripravo namestitve in električnih instalacij naprave je odgovoren kupec.



NEVARNOST:

Naprava naj bo priključena v skladu z vsemi lokalnimi plinskimi in/ali električnimi predpisi.



NEVARNOST:

Pred namestitvijo preglejte, če so na napravi vidne kakšne poškodbe. V tem primeru je ne nameščajte.

Poškodovana naprava lahko ogroža vašo varnost.

Pred namestitvijo

Naprava je namenjena namestitvi v tovarniško proizvedenih kuhinjskih omaricah. Med napravo in

kuhinjskimi stenami ali pohištvom mora biti zadostna varnostna razdalja. Glejte sliko (vrednosti v mm).

- Površine, sintetični laminati in lepila morajo biti odporni na toploto (najmanj 100 °C).
- Kuhinjske omarice morajo biti v vodoravnem položaju in trdno nameščene.
- Če se pod pečico nahaja predal, mora biti med predalom in pečico nameščena polica.
- Napravo naj prenašata vsaj dve osebi.



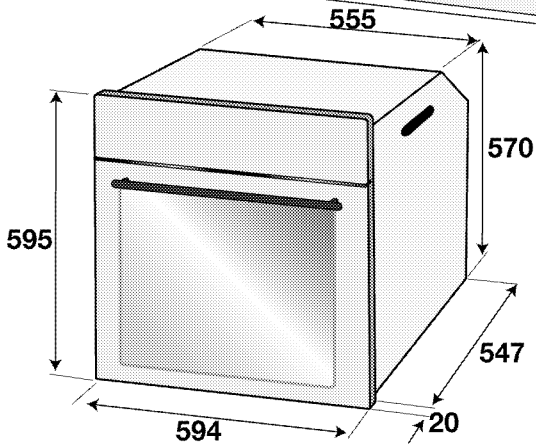
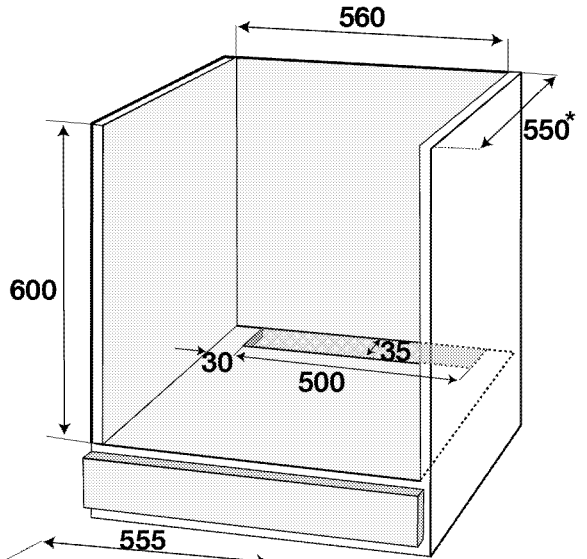
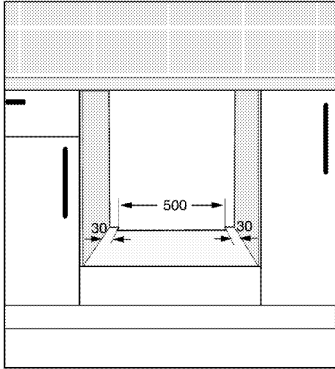
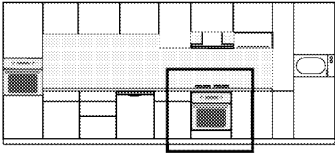
Naprave ne namestite ob hladilnike ali zamrzovalne skrinje. Toplota, ki jo oddaja naprava bo povečala električno porabo hladilnih naprav.



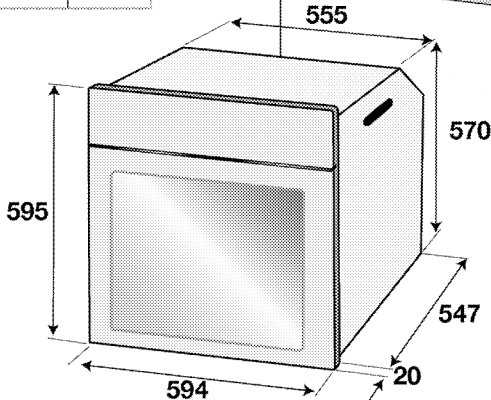
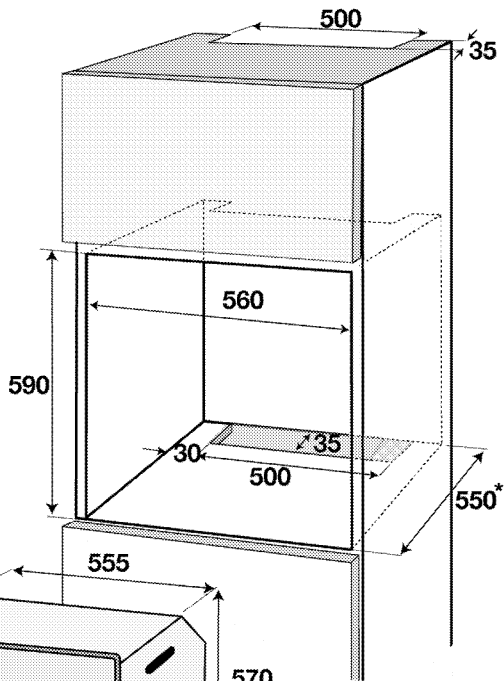
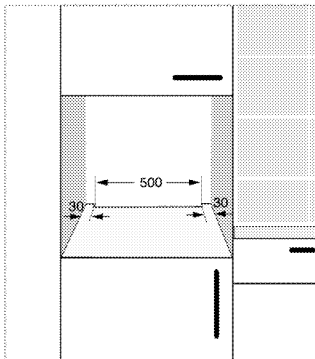
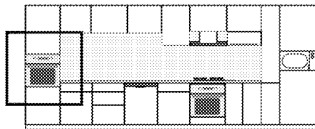
Vrtec in/ali ročaja ne uporabljajte za prenašanje ali premikanje naprave.



Če je izdelek opremljen z žičnatimi ročaji, te znova potisnite v stranske stene, ko boste napravo premaknili.



* min.



* min.

Namestitev in priključitev

- Napravo je dovoljeno namestiti in priključiti samo v skladu z zakonskimi določili o namestitvi.

Električna povezava

Napravo priključite na ozemljen izhod/linijo, ki je zaščiten z ustreznim miniaturnim prekinjevalcem električnega tokokroga, kot je določeno v tabeli »Tehnične specifikacije«. Ozemljitev naj namesti usposobljen električar, ko uporabljate napravo z ali brez transformatorja. Naše podjetje ne odgovarja za kakršnokoli škodo, nastalo zaradi uporabe naprave brez ustrezne ozemljitve v skladu z lokalnimi predpisi.



NEVARNOST:

Priključitev naprave na električno omrežje lahko opravi samo pooblaščen in usposobljena oseba. Garancijska doba naprave se prične po pravilni nastavitvi. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe, ki nastanejo zaradi poseganja nepooblaščenih oseb.



NEVARNOST:

Napajalni kabel ne sme biti spet, upognjen ali stisnjen oz. ne sme priti v stik z vročimi deli naprave.

Če je napajalni kabel poškodovan, ga lahko zamenja le usposobljen električar. V nasprotnem primeru obstaja nevarnost električnega udara, kratkega stika ali požara!

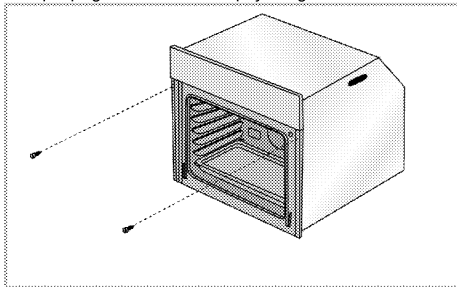
- Priključitev mora ustrezati nacionalnim predpisom.
- Vrednosti napajanja morajo ustrezati podatkom navedenih na tipski etiketi naprave. Odprite sprednja vratca, da vidite tipsko etiketo.
- Napajalni kabel naprave mora ustrezati vrednostim, navedenim v tabeli "Tehnične specifikacije".

	NEVARNOST: Pred deli na električni napeljavi izklopite napravo iz napajanja. Nevarnost električnega udara!
	Napajalni kabel naj po namestitvi ostane v bližini (ne speljite ga preko plošče).
	Pri izvajanju ožičenja morate upoštevati državne/lokalne električne predpise in uporabiti ustrezno vtičnico/linijo ter vtič za pečico. Če so močnostne omejitve izdelka izven trenutne nosilne zmogljivosti vtiča in vtičnice/linije, morate izdelek priključiti neposredno prek fiksne električne napeljave brez uporabe vtiča in vtičnice/linije.

Napajalni kabel priključite v vtičnico.

Namestitev naprave

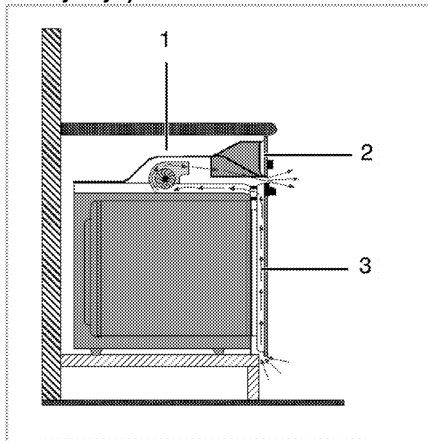
1. Pečico potisnite v odprtino, jo poravnajte in zavarujte, pri tem pa bodite pazljivi, da ne boste prepognili ali stisnili napajalnega kabla.



Pečico pritrдите s 2 vijaki, kot je prikazano.

Po namestitvi se prepričajte, da so vijaki dovolj priviti in da se pečica ne premika. Če ni nameščena skladno z navodili in če vijaki niso dovolj priviti, se lahko pečica med uporabo prevrne.

Za naprave z ventilatorjem (Morda je vaš izdelek ne vključuje.)



- 1 Ventilator
- 2 Nadzorna plošča
- 3 Vratca

Vgrajen ventilator hladi tako vgradno omarico, kot tudi sprednjo stran naprave.

	Ventilator deluje tudi 20-30 minut po izklopu pečice. Če ste pekli s programiranjem časovnika pečice, se bo ob koncu časa pečenja skupaj z vsemi funkcijami izklopil tudi ventilator.
--	--

Zadnji preizkus

1. Uporaba izdelka.
2. Preverite funkcije.

Odstranjevanje stare naprave

- Obdržite originalen karton naprave in jo vedno transportirajte v njem. Sledite navodilom na kartonu. Če nimate originalnega kartona, zapakirajte napravo v zračno folijo ali debel karton in jo polepite.
- V notranjost pečice v položaj pekačev vstavite kos kartona, saj boste tako preprečili, da bi mrežni žar in pekač v notranjosti pečice poškodovala pečico. Vrata pečice zalepite na stranske stene.
- Vratc ali ročaja ne uporabljajte za premikanje naprave.

	Na napravo ne nameščajte nobenih predmetov in jo postavite v pokončen položaj.
	Preverite splošni izgled naprave, da bi opazili morebitne poškodbe, ki so nastale med transportom.

4 Priprave

Nasveti za varčevanje z električno energijo

Naslednje informacije vam bodo pomagali uporabljati napravo na varčen in okolju prijazen način;

- V pečici uporabljajte temne ali emajlirane posode, saj bo prehod toplote boljši.
- Med kuhanjem opravite predhodno segrevanje, če je to priporočeno v navodilih za uporabo ali receptu kuhanja.
- Med kuhanjem se izognite pogostemu odpiranju vrat pečice.
- Ko je mogoče, v pečici skušajte peči več kot eno jed. Na mrežni žar lahko postavite dve posodi za kuhanje.
- Več jedi pečite eno za drugo. Pečica bo že segreta.
- Energijo prav tako prihranite, če izklopite pečico nekaj minut pred koncem pečenja. Ne odprite vrat pečice.
- Zamrznjena živila odtajajte pred pečenjem.

Prva uporaba

Nastavitev ure



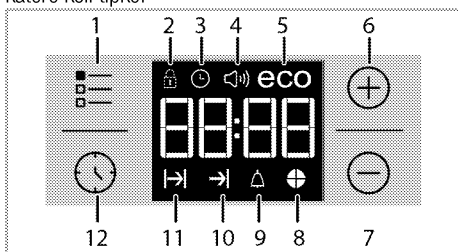
Med nastavljanjem bodo na zaslonu utripali pripadajoči simboli.

Za nastavitev časa ob prvi uporabi pečice pritisnite tipki **+/-**.



Pri modelih z nadzorom na dotik se najprej dotaknite in nato uporabite **+/-**, da nastavite čas dneva.

Nastavitev potrdite tako, da se dotaknete simbola in nato počakate 4 sekunde, brez da bi se dotaknili katere koli tipke.



- 1 Gumb za nastavitvev
- 2 Simbol zaklepa
- 3 Simbol ure

- 4 Simbol alarma za jakost (Morda je vaš izdelek ne vključuje.)
- 5 Simbol varčnega načina
- 6 Gumb za plus
- 7 Gumb za minus
- 8 Simbol časa
- 9 Simbol alarma
- 10 Simbol časa konca pečenja
- 11 Simbol časa pečenja
- 12 Gumb za izbiro programa



Če ne nastavite začetnega časa, bo ura pričela delovati od **12:00** in prikazal se bo simbol . Simbol bo ugasnil, ko nastavite čas.



V primeru električnega izpada, se nastavitve tekočega časa prekličejo. Potrebno jih je ponovno nastaviti.

Prvo čiščenje izdelka



Določena čistila ali čistilna sredstva lahko poškodujejo površino. Za čiščenje ne uporabljajte agresivnih čistil, čistilnih praškov/krem ali ostrih predmetov.

1. Odstranite ves embalažni material.
2. Z vlažno krpico ali gobo ter s suho krpico obrišite vse površine izdelka.

Prvo segrevanje

Napravo segrevajte približno 30 minut, nato pa jo izklopite. Tako boste izgoreli in odstranili vsakršne ostanke izdelave ali plasti.



OPOZORILO

Vroče površine povzročijo opekline! Izdelek se med uporabo morda segreje. Vročih gorilnikov, notranjosti pečice, grelnikov itd. se ne dotikajte. Otroci naj se ne približujejo napravi. Ko v vročo pečico vstavljate ali iz nje odstranjujete jedi, vedno uporabljajte rokavice odporne na toploto.

Električna pečica

1. Odstranite vse pekače in mrežni žar iz pečice.
2. Zaprite vrata pečice.
3. Izberite statičen položaj.
4. Izberite največjo moč žara. Glejte *Uporaba električne pečice*, stran 18.

5. Pečica naj deluje približno 30 minut.
6. Izklopite pečico. Glejte *Uporaba električne pečice*, stran 18

Žar

1. Odstranite vse pekače in mrežni žar iz pečice.
2. Zaprite vrata pečice.
3. Izberite največjo moč žara. Glejte *Uporaba žara*, stran 24.
4. Pečica naj deluje približno 15 minut.
5. Izklopite žar. Glejte *Uporaba žara*, stran 24



Med prvim delovanjem lahko oddajanje vonja in dima traja nekaj ur. To je povsem običajno. Prostor naj bo dobro prezračen, da odstranite dim in vonj. Izognite se neposrednemu vdihovanju dima in vonja, ki ga oddaja naprava.

5 Uporaba pečice

Splošne informacije o peki, pečenju in pečenju na žaru



OPOZORILO

Vroče površine povzročijo opekline! Izdelek se med uporabo morda segreje. Vročih gorilnikov, notranjosti pečice, grelnikov itd. se ne dotikajte. Otroci naj se ne približujejo napravi.

Ko v vročo pečico vstavljate ali iz nje odstranujete jedi, vedno uporabljajte rokavice odporne na toploto.



NEVARNOST:

Med odpiranjem vratc pečice bodite previdni, saj lahko uide para.

Para lahko opeče vaše roke, obraz in/ali oči.

Nasveti za pečenje

- Uporabite pekače z ustreznim premazom proti sprijemanju ali posode iz aluminija oz. silikonske modele, ki so odporni na toploto.
- Površino police izkoristite čim bolje.
- Postavite pekač na sredino police.
- Izberite pravi položaj police, preden vklopite pečico ali žar. Položaja police ne spreminjajte, ko je pečica vroča.
- Vrata pečice naj bodo zaprta.

Nasveti za pečenje pečen

- Za boljši okus lahko celotnega piščanca, purana ali velike kose mesa pred pečenjem začinite na primer z limoninim sokom in črnim poprom.
- Meso s kostmi pecite približno 15 do 30 minut dlje, kot meso enake velikosti, vendar brez kosti.
- Vsak centimeter debeline mesa potrebuje 4 do 5 minut pečenja.
- Meso naj po pečenju v pečici počiva približno 10 minut. Sok se bo tako bolje porazdelil po celotni pečenki in med rezanjem mesa ne bo iztekel.
- Ribje meso v posodi odporni na toploto položite na srednjo ali spodnjo polico.

Nasveti za pečenje na žaru

Meso, ribe ali perutnina med pečenjem hitro porjavi, dobi lepo skorjo in se ne izsuši. Zrezki, nabadala, klobase, kakor tudi zelenjava z veliko vsebnostjo vode, kot so paradizniki in čebula, so posebej primerni za pečenje na žaru.

- Živila, ki jih želite peči na žaru, porazdelite na mrežni žar ali v pekaču z mrežnim žarom, tako da ne bodo presegle površine grelnika.

- Potisnite mrežni žar ali pekač z mrežnim žarom na želeno višino v pečic. Če pečete na mrežnem žaru, potisnite pekač na spodnjo polico, da se bodo tam zbirale maščobe. Čiščenje posode bo lažje, če boste v pekač nalili nekaj vode.

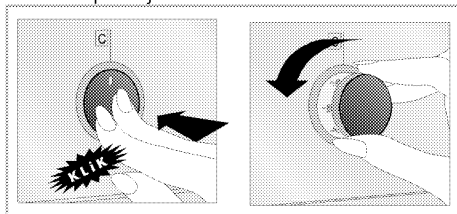


Živila, ki niso primerna za pečenje, lahko povzročijo požar. Za pečenje uporabljajte samo živila, ki so primerna za pečenje na visokih temperaturah. Hrane ne potiskajte v zadnji del žara. To je najbolj vroči del žara in mastna hrana bi se lahko venla.

Uporaba električne pečice

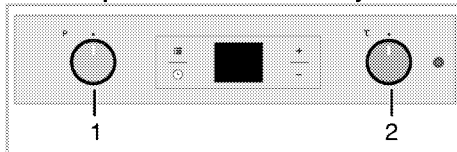
Načine delovanja izberete z gumbom za funkcije. Vse funkcije pečice so izklopljene, če zavrtite ustrezen gumb na položaj za izklop (zgoraj).

1. Pritisnite na gumb, da se prikaže, ter ga zavrtite v želen položaj.



2. Ko se postopek pečenja konča, potisnite gumb noter.

Izbira temperature in načina delovanja



1. Vrtljivi gumb za funkcije
 2. Vrtljivi gumb za termostat
1. Gumb za funkcije nastavite v želen način delovanja.
 2. Gumb za temperaturo nastavite na želeno temperaturo.

» Pečica se segreje na nastavljeno temperaturo in jo vzdržuje. Med segrevanjem sivi lučka temperature.

Izklop električne pečice

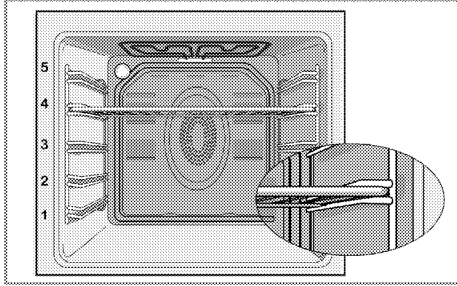
Zavrtite gumb za funkcije in gumb za temperaturo na položaj za izklop (zgoraj).

Položaji polic (za modele z mrežnim žarom)

Pomembna je pravilna namestitve mrežnega žara na mrežno polico. Mrežni žar vstavite med mrežne police kot je prikazano na sliki.

Mrežni žar naj ne bo nameščen proti zadnji steni pečice. Potisnite mrežni žar na sprednji del police in ga namestite s pomočjo vratc, da boste dosegli dobro učinkovitost žara.

(Funkcije se razlikujejo glede na model naprave.)



Načini delovanja

Tukaj prikazano zaporedje načinov delovanja se morda razlikuje od prikaza na vaši napravi.

Zgornje in spodnje segrevanje



Zgornje in spodnje segrevanje delujeta. Živila se enakomerno segrevajo tako zgoraj kot spodaj. Takšno delovanje je na primer primerno za torte, pecivo ali torte in enolončnice v posodah za pečenje. Pecite le z enim pekačem.

Bottom heating (spodnje segrevanje)



Deluje samo spodnje segrevanje. Primerno je za pice in enakomerno popečene jedi s spodnje strani. To funkcijo uporabite tudi za enostavno parno čiščenje.



Zgornje/spodnje ventilacijsko segrevanje



Vklopljeni so zgornje in spodnje segrevanje ter ventilator (na zadnji steni). Ventilator vroč zrak enakomerno in hitro razdeli po celotni pečici. Pecite le z enim pekačem.

Upravljanje z ventilatorjem



Pečica ni segreta. Vklopljen je samo ventilator (na zadnji steni). Zamrznjena hrana v zrnih se odtaja počasi pri sobni temperaturi, kuhana hrana pa se ohladi.

Ventilacijsko segrevanje



Vklopljeno je samo ventilacijsko segrevanje (na zadnji steni). Ventilator vroč zrak enakomerno in hitro razdeli po celotni pečici. V večini primerov predsegrevanje ni potrebno. Primerno za pečenje jedi na različnih položajih polic. Primerno za pečenje z več pekači.

To funkcijo uporabite tudi za enostavno parno čiščenje.

"3D"-funkcija



Vklopljeni so zgornje in spodnje segrevanje ter ventilacijsko segrevanje (na zadnji steni). Jedi bodo pečene enakomerno in hitro. Pecite le z enim pekačem.

Full grill (močan žar)



Vklopljen je velik žar na stropu pečice. Primeren je za pečenje velike količine mesa.

- Za pečenje vstavite velike ali srednje velike porcije na ustrezne police pod grelnik žara.
- Živila na polovici časa kuhanja obrnite.

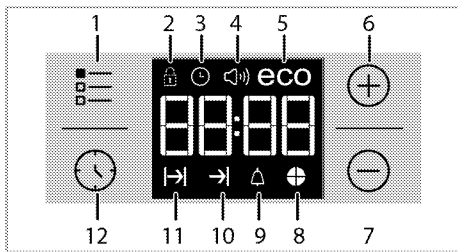
Grill+Fan (žar + ventilator)







Učinek pečenja ni tako močan kot v načinu "Full Grill" (močan žar)

- Za pečenje vstavite majhne ali srednje velike porcije v na ustrezne police pod grelnik žara.
- Živila na polovici časa kuhanja obrnite.

Uporaba ure pečice






- 1 Gumb za nastavev
- 2 Simbol zaklepa
- 3 Simbol ure
- 4 Simbol alarma za jakost (Morda je vaš izdelek ne vključuje.)
- 5 Simbol varčnega načina
- 6 Gumb za plus
- 7 Gumb za minus
- 8 Simbol časa
- 9 Simbol alarma
- 10 Simbol časa konca pečenja
- 11 Simbol časa pečenja
- 12 Gumb za izbiro programa

	Najdaljši čas, ki ga lahko nastavite za konec pečenja je 5 ur in 59 minut. Program se bo ob morebitnem izpadu električnega toka preklical. Program morate ponovno nastaviti.
	Med nastavitvami bodo na zaslonu utripali ustrezni simboli. Nastavite pričnejo delovati čez kratek čas.
	Če pečenje ni nastavljeno, ne morete nastaviti časa dneva.
	Preostali čas bo prikazan, če boste na začetku pečenja nastavili čas pečenja.

Pečenje z nastavitvijo časa pečenja;

Če nastavite čas pečenja na časovniku lahko pečico nastavite tako, da se bo ob določenem času zaustavila.






1. Izberite funkcijo pečenja.
2. Držite tipko , dokler se na zaslonu ne prikaže simbol  za čas pečenja.
3. Čas pečenja nastavite s tipkama **+** / **-**.
» Ko nastavite čas pečenja, bosta na zaslonu prikazana simbol  in časovno okno.




4. Postavite jed v pečico in s pomočjo gumba za temperaturo nastavite temperaturo. Pečenje se začne.

» Čas pečenja se prične odšteti na zaslonu, ko se prične pečenje in sveti celotno časovo okno. Nastavljen čas pečenja je nastavljen na 4 enake dele in ko čas določenega dela poteče, simbol tega dela ugasne. Tako je jasno prikazano razmerje preostalega časa pečenja in skupnega časa pečenja.

Nastavitev časa konca pečenja na poznejši čas;

Ko na časovniku nastavite čas pečenja, lahko nastavite tudi konec časa pečenja ob kasnejšem času.

1. Izberite funkcijo pečenja.
2. Držite tipko , dokler se na zaslonu ne prikaže simbol  za čas pečenja.
3. Čas pečenja nastavite s tipkama **+** / **-**.
» Ko nastavite čas pečenja, bo na zaslonu nenehno svetil simbol .
4. Držite tipko , dokler se na zaslonu ne prikaže simbol  za konec pečenja.
5. Pritisnite tipki **+** / **-**, da nastavite konec časa pečenja.

» Ko nastavite čas pečenja, bodo na zaslonu nenehno prikazani simbol  ter simbol  kot tudi časovno okno. Ko se pečenje začne, simbol  ugasne.

6. Postavite jed v pečico in s pomočjo gumba za temperaturo nastavite temperaturo. Pečenje se začne.

» Časovnik pečice izračuna čas začetka, tako da odšteje čas pečenja od nastavljenega časa konca pečenja.

Izbran način delovanja se vklopi, ko napoči čas začetka pečenja in je pečica segreta na nastavljeno temperaturo. To temperaturo vzdržuje do konca časa pečenja.

» Čas pečenja se prične odšteti na zaslonu, ko se prične pečenje in sveti celotno časovo okno. Nastavljen čas pečenja je nastavljen na 4 enake dele in ko čas določenega dela poteče, simbol tega dela ugasne. Tako je jasno prikazano razmerje preostalega časa pečenja in skupnega časa pečenja.



7. Ko je pečenje končano, se na zaslonu prikaže "End" (konec) in časovnik poda zvočno opozorilo.
8. Zvočno opozorilo bo zvonilo 2 minuti. Za izklop zvočnega opozorila pritisnite katerokoli tipko. Zvočno opozorilo bo ugasnilo in prikazal se bo tekoči čas.




Če ob koncu zvočnega opozorila pritisnete katerokoli tipko, bo pečica ponovno začela delovati. Gumba za temperaturo in funkcijo obrnite v položaj "0" (izklop), da izklopite pečico in preprečite ponovno delovanje pečice ob koncu opozorila.


Vklop zaklepa

Če želite preprečiti uporabo pečice, vklopite funkcijo zaklepa.

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

» Na zaslonu se prikaže »OFF« (izklop).



2. Za vklop zaklepa pritisnete .

» Ko je zaklep vklopljen, se na zaslonu prikaže »On« (vklop) in simbol  za zaklep sveti naprej.




Ko vklopite funkcijo zaklepa, tipke na pečici ne delujejo. Zaklep se ob morebitnem izpadu električnega toka ne bo preklical.

Za izklop zaklepa pritisnite gumb

1. Dotaknite se , dokler se na zaslonu ne prikaže simbol .



» Na zaslonu se prikaže »On« (vklop).

2. Zaklep izklopite, če pritisnete gumb .

» Ko izklopite zaklep se prikaže "OFF" (izklop).

Nastavitev alarma

Časovnik naprave lahko uporabljate za katera koli opozorila ali opomnike, razen programa pečenja. Alarm ne vpliva na funkcije pečice. Uporablja se samo kot opozorilo. Uporaben je na primer, če želite hrano v pečici ob določenem času obrniti. Ob koncu nastavljenega časa boste zaslišali zvočno opozorilo.

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





Najdaljši čas do vklopa alarma je 23 ur in 59 minut.

2. Trajanje alarma nastavite z uporabo tipk  / .



Funkcijske tipke za ton alarma, dnevni čas, svetlost zaslona in temperaturo morajo biti na položaju 0 (izklopljeno).

» Simbol  bo svetil naprej in ko nastavite čas alarma, se bo ta prikazal na zaslonu.




3. Ob koncu časa alarma bo pričel utripati simbol  in zaslišali boste zvočno opozorilo.

Izklop alarma

1. Zvočno opozorilo bo zvonilo 2 minuti. Za izklop zvočnega opozorila pritisnite kateri koli gumb.

» Zvočno opozorilo bo ugasnilo in prikazal se bo tekoči čas.





Preklic alarma;

1. Držite tipko , dokler se na zaslonu ne prikaže simbol  za preklic alarma.
2. Pritisnite in držite tipko  dokler se ne prikaže »00:00«.







Prikazal se bo čas alarma. Če sta čas alarma in čas pečenja nastavljena istočasno, bo prikazan krajši čas.

Spremenite ton alarma

1. Držite tipko , dokler se na zaslonu ne prikaže simbol .
 2. Želeni zvok opozorila nastavite s tipkama  / .
 3. Nastavljeni zvok, bo vklopljen v kratkem času.
- » Izbran ton alarma se bo prikazal na zaslonu kot "b-01", "b-02" ali "b-03".

Spremenite čas dneva



Če želite spremeniti čas dneva, ki ste ga nastavili:

1. Držite tipko , dokler se na zaslonu ne prikaže simbol .
2. Čas dneva nastavite s tipkama  / .
3. Nastavljeni čas bo vklopljen v kratkem času.

Varčen način



Z varčnim načinom lahko med kuhanjem prihranite z energijo, če nastavite čas kuhanja v pečici. Ta način kuhanja dopolni z notranjo temperaturo pečice z izklopom grelcev pred koncem časa kuhanja.

Nastavitev varčnega načina

1. Dotaknite se simbola , dokler se na zaslonu ne prikaže simbol **eco** (varčno).
- » Na zaslonu se prikaže »OFF« (izklop).
2. Vkllopite varčen način, tako da se dotaknete tipke .

» Ko je zaklep tipk vklopljen, se na zaslonu prikaže "On" (vklop) in simbol za varčen način sveti.

Izklop varčnega načina

1. Dotaknite se simbola , dokler se na zaslonu ne prikaže simbol **eco** (varčno).
 - » Na zaslonu se prikaže »On« (vklop).
 2. Varčen način izklopite, tako da se dotaknete tipke .
- » Ko je zaklep tipk izklopljen, se prikaže "Off" (izklop).

Nastavitev svetlosti zaslona

(Ta funkcija je izbirna. Morda je vaš izdelek ne vključuje.)




1. Dotaknite se , dokler se na zaslonu ne prikaže **d-01** ali **d-02** ali **d-03** za svetlost zaslona.
 2. Želeno svetlost nastavite s tipkama  / .
- » Nastavljen čas bo vklopljen v kratkem času.

Tabela časov kuhanja



Navedeni časi v tej tabeli so le vodilo. Časi se lahko razlikujejo glede na temperaturo živil, debelino, vrsto in želje pri pečenju.

Pečenje in praženje



1. polica pečice je **spodnja** polica.

Posoda	Število pladnjev	Dodatek za uporabo	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas kuhanja (pribl. v min.)
Torte v pekaču	En pladenj	Standarden pekač*	☐	3	180	25 ... 30
Torte v posodi	En pladenj	Model za torto na mrežnem žaru**	☉	2	180	40 ... 50
Majhne torte	En pladenj	Standarden pekač*	☐	3	160	25 ... 35
	En pladenj	Standarden pekač*	☉	3	150	30 ... 40
	2 pladnja	1-Pekač za pecivo* 3-Standarden pekač*	☉	1 - 3	150	35 ... 50
	3 pladnji	1-Standarden pekač* 3-Pekač za pecivo* 5-Globok pekač*	☉	1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Biskvit	En pladenj	Okrogel pekač s snemljivim obodom in premerom 26 cm na mrežnem žaru**	☐	3	160	25 ... 35
	En pladenj	Okrogel pekač s snemljivim obodom in premerom 26 cm na mrežnem žaru**	☉	2	150	30 ... 40
	2 pladnja	1-Okrogel pekač s snemljivim obodom in premerom 26 cm na mrežnem žaru** 4-Okrogel pekač s snemljivim obodom in premerom 26 cm na pekaču za pecivo**	☉	1 - 4	150	35 ... 45
Keksi	En pladenj	Pekač za pecivo*	☐	3	180	25 ... 30
	2 pladnja	1-Pekač za pecivo* 3-Standarden pekač*	☉	1 - 3	180	30 ... 40
	3 pladnji	1-Pekač za pecivo* 3-Standarden pekač* 5-Globok pekač*	☉	1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Listnato pecivo	En pladenj	Standarden pekač*	☐	2	200	30 ... 40
	2 pladnja	1-Pekač za pecivo* 5-Standarden pekač*	☉	1 - 5	200	45 ... 55
	3 pladnji	1-Pekač za pecivo* 3-Standarden pekač* 5-Globok pekač*	☉	1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Poljuno pecivo	En pladenj	Standarden pekač*	☐	2	200	25 ... 35
	2 pladnja	1-Pekač za pecivo* 3-Standarden pekač*	☉	1 - 3	200	35 ... 45
	3 pladnji	1-Pekač za pecivo* 3-Standarden pekač* 5-Globok pekač*	☉	1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Kvas	En pladenj	Standarden pekač*	☐	2	200	35 ... 45
Lazanja	En pladenj	Steklen/kovinski pravokoten pekač na mrežnem žaru**	☐	2 - 3	200	30 ... 40
Pica	En pladenj	Standarden pekač*	☐	2	200 ... 220	15 ... 20
Goveji zrezek (celi) / pečenka	En pladenj	Standarden pekač*	☉	3	25 min. 250/max. nato 180 ... 190	100 ... 120
Ovčje stegno (rulada)	En pladenj	Standarden pekač*	☉	3	25 min. 250/max. nato 190	70 ... 90
	En pladenj	Standarden pekač*	☉	3	25 min. 250/max. nato 190	60 ... 80

Pečen piščanec (1,8-2 kg)	En pladenj	Standarden pekač*		2	15 min. 250/max, nato 180 ... 190	60 ... 80
	En pladenj	Standarden pekač*		2	15 min. 250/max, nato 180 ... 190	60 ... 80
Puranje meso (5.5 kg)	En pladenj	Standarden pekač*		1	25 min. 250/max, nato 180 ... 190	150 ... 210
	En pladenj	Standarden pekač**		1	25 min. 250/max, nato 180 ... 190	150 ... 210
Ribe	En pladenj	Standarden pekač*		3	200	20 ... 30
	En pladenj	Standarden pekač*		3	200	20 ... 30

Predsegrevanje priporočamo za vsa živila.
* Ti dodatki morda niso priloženi izdelku.
** Ti dodatki niso priloženi izdelku. Gre za dodatke, ki jih je mogoče kupiti posebej.

Tabela kuhanja za testne obroke

Obroki v tej kuhalni mizi so pripravljivi v skladu z EN 60350-1, da lahko nadzorni inštituti lažje preizkusijo izdelek

Posoda	Število pladnjev	Dodatek za uporabo	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas kuhanja (pribl. v min.)
Krški kruh	En pladenj	Standarden pekač*		3	140	20 ... 30
	En pladenj	Standarden pekač*		3	140	20 ... 30
	2 pladnja	1-Standarden pekač* 3-Pekač za pecivo*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 pladnji	1-Standarden pekač* 3-Pekač za pecivo* 5-Globok pekač*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Majhne torte	En pladenj	Standarden pekač*		3	160	25 ... 35
	En pladenj	Standarden pekač*		3	150	30 ... 40
	2 pladnja	1-Pekač za pecivo* 3-Standarden pekač*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 pladnji	1-Standarden pekač* 3-Pekač za pecivo* 5-Globok pekač*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Biskvit	En pladenj	Okrogel pekač s snemljivim obodom in premerom 26 cm na mrežnem žaru**		3	160	25 ... 35
	En pladenj	Okrogel pekač s snemljivim obodom in premerom 26 cm na mrežnem žaru**		2	150	30 ... 40
	2 pladnja	1-Okrogel pekač s snemljivim obodom in premerom 26 cm na mrežnem žaru** 4-Okrogel pekač s snemljivim obodom in premerom 26 cm na pekaču za pecivo**		1 - 4	150	35 ... 45
Jabolčna pita	En pladenj	Okrogla črna kovinska posoda in premerom 20 cm na mrežnem žaru**		2	160	50 ... 60
	En pladenj	Okrogla črna kovinska posoda in premerom 20 cm na mrežnem žaru**		2	170	50 ... 60
	2 pladnja	1-Okrogla črna kovinska posoda in premerom 20 cm na mrežnem žaru** 4-Okrogla črna kovinska posoda in premerom 20 cm na pekaču za pecivo**		1 - 4	170	50 ... 60

Predsegrevanje priporočamo za vsa živila.
* Ti dodatki morda niso priloženi izdelku.
** Ti dodatki niso priloženi izdelku. Gre za dodatke, ki jih je mogoče kupiti posebej.

Nasveti za pečenje torte

- Če je torta preveč suha, povišajte temperaturo za kakšnih 10 °C in skrajšajte čas pečenja.
- Če je torta vlažna, uporabite manj tekočine ali zmanjšajte temperaturo za 10 °C.
- Če je torta na vrhu preveč temna, jo postavite na nižjo polico, zmanjšajte temperaturo in podaljšajte čas pečenja.
- Če je znotraj dobro pečena, ampak je na zunanji strani lepljiva, uporabite manj tekočine, zmanjšajte temperaturo in podaljšajte čas pečenja.

Nasveti za pečenje peciva

- Če je pecivo preveč suha, povišajte temperaturo za kakšnih 10 °C in skrajšajte čas pečenja. Plasti testa namočite v omako iz mleka, olja, jajc in jogurta.
- Če se pecivo peče preveč dolgo, bodite pozorni, da debelina pripravljenega peciva ne preseže globine pekača.
- Če zgornja stran peciva porjavi spodnja stran pa ni pečena, se prepričajte, da ni vsa omaka na dnu peciva. Poskušajte omako enakomerno porazdeliti med plasti testa in na vrh peciva, da bo zapečenost enakomerna.



Pecivo specite v načinu in pri temperaturi navedeni v tabeli pečenja. Če spodnji del peciva še vedno ni dovolj zapečen, ga naslednjič postavite eno polico nižje.

Nasveti za kuhanje zelenjave

- Če zelenjavni jedi zmanjka soka in postane presuha, jo skuhajte v ponvi s pokrovom namesto v pekaču. Pokrite posode bodo obdržale jedi sočne.
- Če se zelenjavna jed ne skuha, zelenjavo skuhajte vnaprej ali jo pripravite kot konzervirana živila in jo postavite v pečico.

Uporaba žara



OPOZORILO

Med pečenjem zaprite vratca pečice. Vroče površine lahko povzročijo opekline!

Vklop žara

1. Gumb za funkcije zavrtite na zelen simbol za žar.
 2. Nato nastavite zeleno temperaturo žara.
 3. Po potrebi prej 5 minut segrevajte.
- » Zasveti lučka temperature.

Izklop žara

1. Gumb za funkcije zavrtite v položaj za izklop (zgoraj).



Živila, ki niso primerna za pečenje, lahko povzročijo požar. Za pečenje uporabljajte samo živila, ki so primerna za pečenje na visokih temperaturah. Hrane ne potiskajte v zadnji del žara. To je najbolj vroči del žara in mastna hrana bi se lahko venla.

Tabela časov kuhanja z žarom

Pečenje z električnim žarom

Živila	Dodatek za uporabo	Položaj police	Priporočena temperatura (°C)**	Čas kuhanja na žaru (pribl.) #
Ribe	Mrežni žar	4..5	250	20...25 min. #
Kosti piščanca	Vrežni žar	4..5	250	25...35 min.
Jagnjetina	Mrežni žar	4..5	250	20...25 min.
Goveja pečenka	Mrežni žar	4..5	250	25...30 min.
Telečji kotlet	Mrežni žar	4..5	250	25...30 min. #
Popečen kruh*	Mrežni žar	4	250	1...3 min.

glede na debelino

*Predhodno segrevajte 5 minut

**Če temperature vašega izdelka ni mogoče nastaviti, bo žar deloval na priporočeni temperaturi.

Obroki in te kuhalni mizi so pripravljene v skladu z EN 60350-1, da lahko nadzorni inštituti lažje preizkusijo izdelek

Živila	Dodatek za uporabo	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas kuhanja (pribl. v min.)
Popečen kruh	Mrežni žar	4	250	1...3 min.
Mesne kroglice (govedina) - 12 kosov	Mrežni žar	4	250	25...35 min.



Hrano obrnite po 2/3 časa pečenja.

Priporočamo pribl. 5 minutno predsegrevanje za vsa živila za pečenje na žaru.



6 Vzdrževanje in čiščenje

Splošne informacije

Ob rednem čiščenju naprave se bo servisna življenjska doba podaljšala in težave bodo manj pogoste.


	NEVARNOST: Napravo izklopite iz električnega omrežja preden pričnete z vzdrževanjem in čiščenjem. Nevarnost električnega udara!
	NEVARNOST: Pred čiščenjem počakajte, da se naprava ohladi. Vroče površine lahko povzročijo opekline!

- Po vsaki uporabi napravo temeljito očistite. Tako boste ostanke kuhanja lažje odstranili ter preprečili, da bi se le-ti ob naslednji uporabi zažgali.
- Za čiščenje naprave ne potrebujete posebnih čistil. Napravo očistite s toplo vodo s čistilom, mehko krpo in gobo ter jo obrišite s suho krpo.
- Po čiščenju vedno obrišite vsakršne presežke tekočine in vsa razlita nemudoma osušite.
- Površin iz nerjavečega jekla in ročaja ne čistite s čistili, ki vsebujejo kisline ali klor. Te dele očistite z mehko krpo s tekočim čistilom (ne abrazivnim), bodite pozorni, da brišete v eno smer.

	Določena čistila ali čistilna sredstva lahko poškodujejo površino. Za čiščenje ne uporabljajte agresivnih čistil, čistilnih praškov/krem ali ostrih predmetov.
	Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnih čistilnikov, saj lahko povzročijo električni udar.

Čiščenje upravljalne plošče

Upravljalno ploščo in gumbe očistite z vlažno krpo in jih obrišite.

	Če je vaš izdelek opremljen z upravljalnimi gumbi/tipkami, jih za čiščenje nadzorne plošče ne odstranjujte. saj lahko poškodujete nadzorno ploščo!
--	---

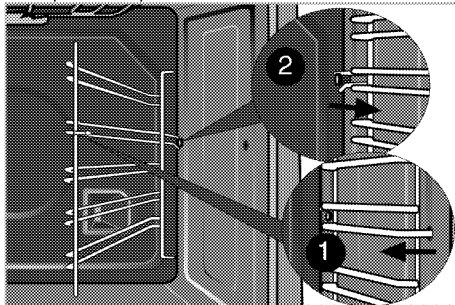
Čiščenje pečice

Za čiščenje stranske stene (Funkcije se razlikujejo glede na model naprave.)

(Ta funkcija je izbirna. Morda je vaš izdelek ne vključuje.)

- Sprednji del stranske police odstranite, tako da ga povlečete v nasprotno smer stranske stene.

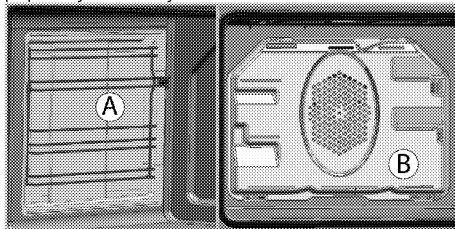
- Celotno stransko polico odstranite, tako da jo povlečete proti sebi.



Katalitične stene

(Ta funkcija je izbirna. Morda je vaš izdelek ne vključuje.)

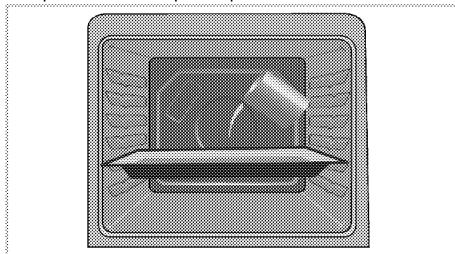
Notranji stranski steni (A) in/ali zadnja stena (B) vašega izdelka je lahko prevlečena s katalitičnim emajlom. Katalitične stene so svetle mat barve in imajo porozno površino. Katalitičnih sten pečice ne smete čistiti. Zahvaljujoč svoji preluknjani strukturi katalitične površine absorbirajo maščobo in ko se površina napolni z maščobo, začnejo sijati. V tem primeru je priporočljivo zamenjati dele.



Enostavno parno čiščenje

Zagotavlja enostavno čiščenje, saj para, ki se ustvari v pečici, in vodne kapljice, ki se kondenzirajo v pečici, omehčajo umazanijo (ki je ne smemo pustiti preveč časa).

- Iz pečice odstranite vse pripomočke.
- V pekač za pečico nalijte 500 ml vode in ga postavite na 2. polico pečice.



- Nastavite pečico na enostaven način čiščenja s paro in teče pri 100 ° C za 25 minut.
- Odprite vrata in obrišite notranjo površino pečice z vlažno gobo ali krpo.
- Trdovratno umazanijo očistite s toplo vodo s čistilom, mehko krpo ali gobo ter jo obrišite s suho krpo.



Med načinom lahkega parnega čiščenja, voda v predalčku za mehčanje rahlo oblikovanih ostankov/umazanije bo izparila in kondenzirala v votlini pečice in na notranjem steklu vrat pečice, zato lahko kaplje, ko so vrata pečice odprta. Kondenzacijo obrišite ob odprtih vratih pečice.

Čiščenje vrat pečice

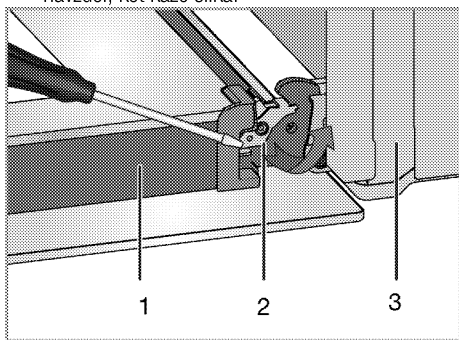
Vrata pečice očistite s toplo vodo s čistilom, mehko krpo in gobo ter jih obrišite s suho krpo.



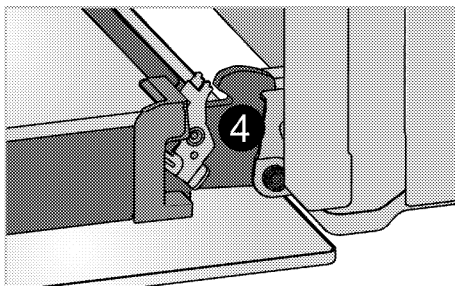
Za čiščenje vratc pečice ne uporabljajte močnih abrazivnih čistil ali ostrih kovinskih strgal, saj lahko opraskajo površino in uničijo steklo.

Odstranjevanje vratc pečice

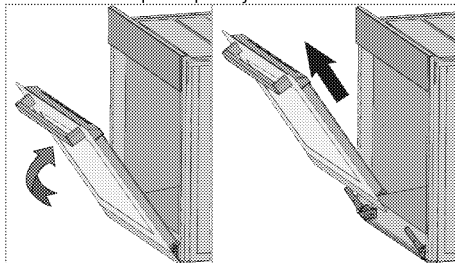
- Odprite sprednja vratca (1).
- Odprite sponki na ohišju tečajev (2) na desni in levi strani sprednjih vratc, tako da ju potisnete navzdol, kot kaže slika.



- Vratca
- Zaklepanje šarnirja(zaprta pozicija)
- Pečica
- Zaklepanje šarnirja(odprt položaj)



- Nekoliko odprite sprednja vratca.



- Vratca odstranite, tako da jih povlečete navzgor, da se sprostijo iz desnega in levega tečaja.

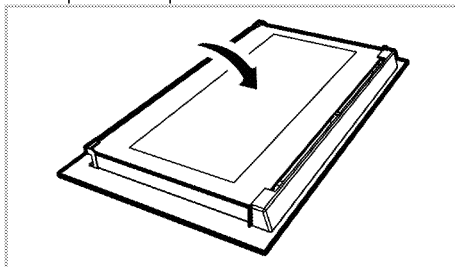


Za namestitve vrat v obratnem vrstnem redu ponovite postopek za odstranjevanje. Ne pozabite zapreti spojke na ohišju tečajev, ko boste vratca znova namestili.

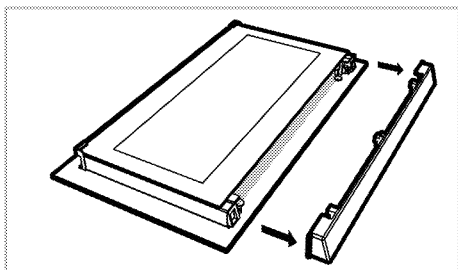
Odstranjevanje notranjega stekla vratc (Ta funkcija je izbirna. Morda je vaš izdelek ne vključuje.)

Notranjo stekleno ploščo vratc lahko za namene čiščenja odstranite.

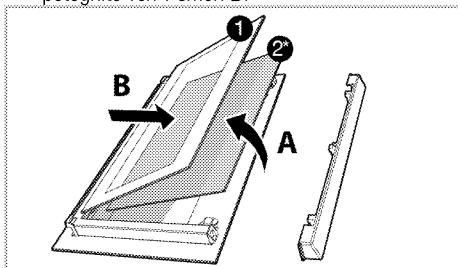
- Odprite vratca pečice.



- Potegnite proti sebi in odstranite plastični del, ki je nameščen na zgornjem delu sprednjih vratc.



3. Kot prikazuje slika, dvignite najbolj notranjo stekleno ploščo (1) nekoliko v smeri **A** in jo potegnite ven v smeri **B**.



- 1 Najbolj notranja steklena plošča
- 2* Notranja steklena plošča (Morda je vaš izdelek ne vključuje.)
4. Če je vaš izdelek opremljen z notranjo stekleno ploščo; za odstranjanje notranje steklene plošče ponovite postopek (2).
5. Pri prerazporejanju vratc najprej ponovno namestite notranjo stekleno ploščo (2). Namestite posneti rob steklene plošče v posneti rob plastične reže. (Če je vaš izdelek opremljen z notranjo stekleno ploščo). Notranja steklena plošča (2) mora biti nameščena v plastično režo v bližini najbolj notranje steklene plošče (1).
6. Ko nameščate najbolj notranjo stekleno ploščo (1), se prepričajte, da bo stran z napisom obrnjena proti notranji stekleni plošči. Pomembno je, da namestite spodnji rob najbolj notranjo stekleno ploščo (1) v spodnjo plastično režo.
7. Plastični del potisnite proti okvirju, dokler ne zaslišite kratkega zvoka.

Zamenjava luči v pečici



NEVARNOST:

Preden zamenjate lučko pečice, se prepričajte, da je naprava izklopljena in ohlajena, saj boste tako preprečili nevarnost električnega udara. Vročje površine lahko povzročijo opekline!



V tej pečici se uporablja žarnica z žarilno nitko z močjo manj kot 40 W, višino manj kot 60 mm, premerom manj kot 30 mm ali halogensko svetilko z vtičnico tipa G9, moč manj kot 60 W. Svetilke so primerne za delovanje pri temperaturah nad 300 ° C. Svetilke za pečico lahko dobite pri pooblaščenem serviserju ali tehniku z licenco.



Položaj luči je lahko drugačen kot na sliki.



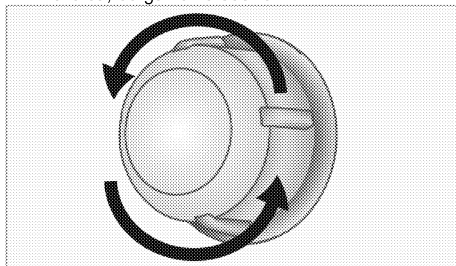
Luč, uporabljena v tej napravi, ni primerna za osvetlitev gospodinskih prostorov. Predviden namen te luči je, da uporabnik lažje vidi živila.



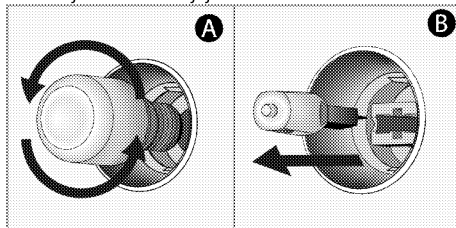
Luči, uporabljene v tej napravi, morajo zdržati ekstremne fizične pogoje, kot so temperature nad 50°C.

Če je pečica opremljena z okroglo lučjo:

1. Napravo izklopite iz električnega omrežja.
2. Stekljeni pokrov obrnite v nasprotni smeri urnega kazalca, če ga želite odstraniti.



3. Če je luč vaše pečice tipa (A), ki je prikazan na spodnji sliki, jo odstranite tako, da jo zavrtite, kot prikazuje slika, nato pa jo zamenjajte. Če je tipa (B), jo povlecite in odstranite, kot prikazuje slika, ter jo nato zamenjajte.



4. Namestite stekleni pokrov.

7 Odpravljanje težav

Pečica med delovanjem oddaja paro.

- Uhajanje dima ni nič nenavadnega. >>> *To ni napaka.*

Naprava med hlajenjem in segrevanjem oddaja kovinske zvoke.

- Ko se kovinski deli segrejejo, se lahko razširijo in slišen je zvok raztezanja. >>> *To ni napaka.*

Naprava ne deluje.

- Varovalka je okvarjena ali izklopljena. >>> *Preverite varovalke. Po potrebi jih zamenjajte ali znova nastavite.*
- Naprava ni priključena na (ozemljeno) vtičnico. >>> *Preverite vtič.*

Lučka pečice ne deluje.

- Lučka pečice je okvarjena. >>> *Zamenjajte lučko pečice.*
- Električna je izklopljena. >>> *Preverite delovanje elektrike. Preverite varovalke. Po potrebi jih zamenjajte ali znova nastavite.*

Pečica se ne segreva.

- Morda ni nastavljena na določeno funkcijo in/ali temperaturo pečenja. >>> *Nastavite pečico na določeno funkcijo in/ali temperaturo pečenja.*
- V modelih s časovnikom, časovnik ni nastavljen. >>> *Nastavite čas.*
(V napravah z mikrovalovno pečico, časovnik upravlja samo mikrovalovno pečico.)
- Električna je izklopljena. >>> *Preverite delovanje elektrike. Preverite varovalke. Po potrebi jih zamenjajte ali znova nastavite.*

(V modelih s časovnikom) Prikaz časa utripa oz. prikazan je simbol ure.

- Prišlo je do električnega izpada. >>> *Nastavite čas/Napravo izklopite in jo ponovno vklopite.*



V kolikor težave ne morete odpraviti, kljub temu da ste upoštevali navodila v tem poglavju, se obrnite na pooblaščenega serviserja ali prodajalca, pri katerem ste kupili napravo. Okvarjene naprave nikoli ne poskušajte popraviti sami.