

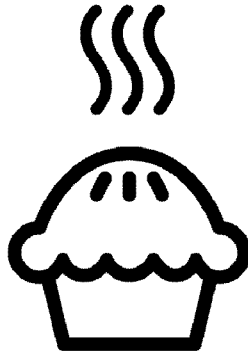


Beépített sütő

Használati útmutató

Vgrajena pečica

Navodila za uporabo



BIR25400XPS-

HU / SL

285.4455.62/R.AG/6.05.2022/2-2

7757887683



ÚJRAHASZNÓSÍTOTT ÉS
ÚJRAFELDOLGOZHATÓ
PAPÍR

A termék használatbavétele előtt kérjük, olvassa el alaposan a használati útmutatót!

Kedves Vásárlónk!

Köszönjük, hogy Beko terméket vásárolt. Bízunk benne, hogy nagyszerű eredményeket érhet el a csúcsminőségű és modern technológiával készült termék segítségével. Ezért kérjük, a készülék használatba vétele előtt olvassa végig a használati útmutatót és minden hozzákapcsolódó dokumentumot. Ezeket ne dobja ki, mert a jövőben még szüksége lehet rájuk. Ha a terméket továbbadja, kérjük, a jelen használati útmutatót is adja át a termék új tulajdonosának. Figyeljen oda a használati útmutatóban lévő figyelmeztetésekre és információkra.

Ne feledje, hogy a használati útmutatóban több modell leírása is szerepelhet. Az egyes modellek közti különbségekre külön felhívjuk a figyelmet.

Jelmagyarázat

A használati útmutatóban az alábbi szimbólumokat használjuk:



Fontos információ vagy hasznos tipp a használatra vonatkozóan.



Figyelmeztetés a személyi sérülést vagy vagyoni kárt okozó veszélyes helyzetre.



Áramütés veszélye.



Tűz kialakulásának veszélye.



Forró felület.



Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

1 Fontos biztonsági és környezetvédelmi utasítások és figyelmeztetések 4

Általános biztonsági utasítások.....	4
Elektromos biztonság	5
Termékbiztonság.....	6
Rendeltetés	8
Biztonsági előírások gyermekekre nézve ...	8
A régi termék leselejtezése	9
A csomagolóanyag kidobása	9

2 Általános tájékoztató 10

Áttekintés	10
A csomag tartalma	11
Műszaki adatok.....	12

3 Beszerelés 13

Üzembe helyezés előtt.....	13
Üzembe helyezés és csatlakoztatás.....	15
A régi termék leselejtezése	18

4 Elkészítés 19

Energiatakarékossági tippek.....	19
----------------------------------	----

Első használat	19
Időbeállítás.....	19
A készülék első tisztítása.....	20
Első bekapcsolás	20

5 A sütő működtetése 21

Általános információ sütésről, roston sütésről és grillezésről	21
Az elektromos sütő használata	22
Működési módok.....	22
A sütő vezérlő egységének működtetése.....	24
Sütési időtáblázat	29
A grillsütő működtetése.....	35
Sütési idő táblázat grillezéshez	36

6 Karbantartás és tisztítás 37

Általános tájékoztató.....	37
A vezérlőpult tisztítása.....	37
A sütő tisztítása.....	37
A sütő ajtajának tisztítása	40
Az ajtó belső üvegének eltávolítása	41
A sütő lámpájának cseréje.....	42

7 Hibaelhárítás 43

1 Fontos biztonsági és környezetvédelmi utasítások és figyelmeztetések

A fejezetben található biztonsági utasítások segítenek a sérülések elkerülésében. Ezen utasítások figyelmen kívül hagyása a garancia elvesztését eredményezheti.

Általános biztonsági utasítások

- A készüléket csak abban az esetben használhatják 8 év alatti gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező vagy tapasztalatlan emberek, amennyiben megfelelő felügyeletet vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó utasításokat kapnak és megértik a termékkel kapcsolatos veszélyeket.
Ne hagyja, hogy a gyermekek a termékkel játszanak. A tisztítást és a felhasználói karbantartást a gyermekek csak felügyelet mellett végezhetik el.
- A készüléket nem használhatja csökkent fizikai, érzékelési, illetve mentális képességű vagy hiányos

tapasztalatokkal és ismeretekkel rendelkező személy (a gyermekeket beleértve) kivéve megfelelő utasítások vagy felügyelet mellett.

Gyermekek felügyelet mellett sem játszhatnak a készülékkel.

- Ha a terméket átadja más személy részére személyes használatra, vagy eladásra kerül, győződjön meg róla, hogy átadja a kézikönyvet, termék címkéket és más, a termékhez tartozó dokumentumokat.
- Az üzembe helyezést és a javítást minden esetben Képzett Szerelőnek kell elvégeznie. A gyártó nem vállal felelősséget azokért a károkért, melyek képzetlen személy által végzett javítási munkák következtében jönnek létre és érvényteleníthetik a garanciát. Az üzembe helyezés előtt alaposan olvassa át a használati útmutatót.
- Ne működtesse a berendezést, ha az

meghibásodott, vagy látható sérülés van rajta.

- Biztosítsa, hogy a termék funkciógombjai minden használat után ki legyenek kapcsolva.

Elektromos biztonság

- A termék meghibásodása esetén fel kell függeszteni annak használatát, és hivatalos szervizzel kell megjavíttatni. Áramütés kockázata áll fenn!
- A terméket mindig a "Műszaki specifikációkban" meghatározott feszültségű és védelmű földelt konnektorhoz/vezetékhez csatlakoztassa. A készüléket képzett villanszerelő által készített földelt konnektorral használja. A terméket transzformátorral és anélkül is használhatja. Vállalatunk nem vállal felelősséget az olyan jellegű károkért, melyek abból erednek, hogy a terméket nem a helyi előírások szerint földelte.
- Soha ne tisztítsa úgy a terméket, hogy vizet önt rá! Áramütés kockázata áll fenn!
- A terméket beszerelés, karbantartás, tisztítás és javítás során ki kell húzni.
- Amennyiben a termék tápkábele megsérült, a veszélyek elkerülése érdekében azt csak a gyártó, annak szervizközpontja vagy hasonlóan képzett személyek cserélhetik ki.
- A készüléket úgy kell beszerelni, hogy az teljesen leválasztható legyen a rendszerről. A leválaszthatóságot hálózati csatlakozódugóval, vagy az elektromos berendezésbe épített kapcsolóval kell biztosítani, a szerelési szabályozásoknak megfelelően.
- Használat közben a sütő hátsó felülete felforrósodik. Biztosítsa, hogy a elektromos csatlakozások ne érjenek hozzá a hátsó felülethez, ellenkező esetben ezek megsérülhetnek.
- A tápkábelt soha ne csíptesse a sütő ajtaja és annak háza közé, illetve soha ne vezesse el forró felületek felett. Ellenkező esetben a kábel szigetelése elolvadhat,

ez pedig rövidzárlatot és tüzet okozhat.

- Az elektromos berendezéseken csak szakképzett és engedéllyel rendelkező személy dolgozhat.
- Meghibásodás esetén kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a konnektorból. Ennek elvégzéséhez kapcsolja le a biztosítékot.
- Győződjön meg róla, hogy a biztosíték teljesítménye megfelel-e a terméknek.

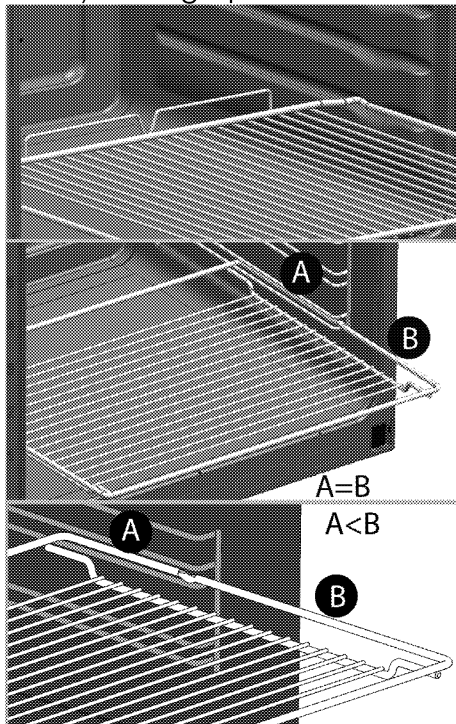
Termékbiztonság

- **FIGYELEM:** A készülék és annak alkatrészei használat közben felforrósodhatnak. Ügyeljen arra, hogy ne érintse meg a sütő melegítő részeit. Tartsa a 8 évnél fiatalabb gyerekeket távol a terméktől, vagy folyamatosan felügyeljen rájuk annak közelében.
- Ne használja a terméket, ha alkohol és/vagy drogok befolyása alatt áll.
- Ha az ételekben alkoholos italokat használ, legyen óvatos. Az alkohol magas hőmérsékleten elpárolog, és tüzet okozhat, forró

felületekkel érintkezve ugyanis meggyullad.

- Soha ne helyezzen gyúlékony anyagokat a termék közelébe, mivel használat közben a termék oldala is felmelegedhet.
- Használat során a készülék felforrósodik. Ne érintse meg a sütő melegítő részeit.
- Tartson minden szellőzőnyílást szabadon.
- A sütőben soha ne melegítsen lezárt konzervet vagy befőttesüveget. A tartályban/üvegben keletkező nyomás azok szétrobbanását okozhatja.
- Ne helyezzen közvetlenül a sütő aljára sütőtálcákat, edényeket vagy alufóliát. A felgyülemelő hő károsíthatja a sütő alját.
- A sütőajtó üvegének tisztításához ne használjon durva súrolószereket vagy fém dörzsit, mivel ezek az üveg karcolódását okozhatják.
- A készülék tisztításához ne használjon gőztisztítót, mivel az áramütést okozhat.
- (Modellenként eltérő.) A sütőrács és a tálca megfelelő felhelyezése a tartóra

Nagyon fontos, hogy a sütőrácsot és/vagy tálcát megfelelően helyezze fel a tartóra. A sütőrácsot vagy tálcát csúsztassa be a 2 sín közé és győződjön meg róla, hogy egyensúlyban van-e mielőtt felhelyezi rá az élelmiszert (Kérjük, tekintse meg a következő ábrát)./Paragraph



- Soha ne használja a sütőt, ha az elülső üvegajtó nincs a helyén, vagy törött.
- Ha a forró sütőbe ételt tesz be, vagy ételt vesz ki belőle,

minden esetben használjon hőálló kesztyűt.

- Helyezze a sütőpapírt a kondér aljára vagy a sütő edényre (tepsi, rostély stb.) az étellel együtt, majd tegye előmelegített sütőbe. Távolítsa el a sütőpapír kilógó, felesleges részeit úgy, hogy a papír ne érintkezzen a sütő forró részeivel. Soha ne használja a sütőpapírt a sütőpapír dobozán jelzett hőmérsékletet meghaladó sütési hőmérsékleten. Ne tegye a sütőpapírt közvetlenül a sütő aljára.
- **FIGYELEM:** Mielőtt kicseréli az izzót, győződjön meg róla, hogy a készüléket áramtalanította a tápkábel kihúzásával vagy a megszakítót kikapcsolta a lehetséges áramütés elkerülése érdekében.
- A tisztítási ciklus indítása előtt egy nedves ruhával távolítsa el a külső és a sütő belső részén található szennyeződések. Minden tartozékot távolítson el a sütő belsejéből. Ha az Ön terméke rendelkezik hőálló tartozékkal (a magas hőmérsékletű

öntisztításnak ellenálló) akkor nem kell eltávolítani ezen tartozékokat a sütőből. lásd. *A csomag tartalma, oldal 11.*

- A forró felületek égési sérülést okozhatnak! Az öntisztító funkció alatt ne érintse meg a terméket és a gyermekeket tartsa tőle távol. A lerakódás eltávolítása előtt várjon legalább 30 percet.
- A pirolitikus tisztítás közben a sütő felületei jobban felforrósodhatnak, mint normál használat közben. A gyermekeket tartsa távol a készüléktől.
- A készüléket nem szabad dekoratív ajtó mögé telepíteni a túlmelegedés elkerülése érdekében.

A termék kigyulladásának elkerülése érdekében:

- Ügyeljen arra, hogy a dugó megfelelően illeszkedjen a konnektorba, hogy ne képződhessenek szikrák.
- Ne használjon sérült, elvágott vagy hosszabbító kábeleket. Mindig csak az eredeti kábelt használja.
- Ügyeljen arra, hogy a termék dugóját és a konnektort ne érte folyadék vagy nedvesség.

Rendeltetés

- Ez a termék kizárólag otthoni használatra készült. Kereskedelmi használata nem engedélyezett.
- **VIGYÁZAT:** A készülék csak főzéshez használható. Egyéb célokra, pl. a szoba fűtése, nem használható.
- A termék nem használható a tányérok melegítésére a grill alatt, nem akasztható törlerongy, konyharuha stb. a fogantyúra szárítás céljából, és nem használható fűtésre.
- A gyártó nem vállal felelősséget a nem megfelelő használatból vagy kezelésből eredő károkért.
- A sütő élelmiszerek felolvasztására, sütésére és grillezésére alkalmas.

Biztonsági előírások gyermekekre nézve

- **FIGYELEM:** A hozzáférhető részek használat közben felforrósodhatnak. A kisgyermekeket tartsa távol a berendezéstől!
- A csomagolóanyag a gyermekekre nézve veszélyes lehet. Tartsa távol a gyermekektől a csomagolóanyagot. Kérjük, a

csomagolás valamennyi részét a környezetvédelmi szabványoknak megfelelően selejtezze le.

- A villanypalack működő termékek veszélyesek a gyermekekre. Tartsa gyermekeit távol a terméktől, amikor az üzemel, és ne hagyja, hogy játsszanak azzal.
- Ne helyezzen olyan tárgyakat a készülék fölé, amelyeket a gyerekek esetleg meg akarnak érinteni.
- Ha az ajtó nyitva van, ne tegyen rá nehéz tárgyat és ne engedje ráülni a gyermeket. Felborulhat vagy elromolhat a zsanér.

A régi termék leselejtezése

A WEEE-irányelvnek való megfelelés és a hulladék termék megsemmisítése:



A termék megfelel az uniós WEEE-irányelv (2012/19/EU) követelményeinek. A terméken megtalálható az elektromos

és elektronikus hulladékok besorolására vonatkozó szimbólum (WEEE).

A terméket magas minőségű alkatrészekből és anyagokból állították elő, amelyek ismételt felhasználhatók és alkalmasak az újrahasznosításra. A hulladék terméket annak élettartamának végén ne a szokásos háztartási vagy egyéb hulladékkal együtt selejtezze le. Vigye el azt egy az elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítására szakosodott begyűjtőhelyre. A begyűjtőhelyek kapcsán kérjük, tájékozódjon a helyi hatóságoknál.

Az RoHS-irányelvnek való megfelelés:

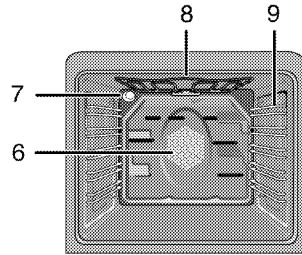
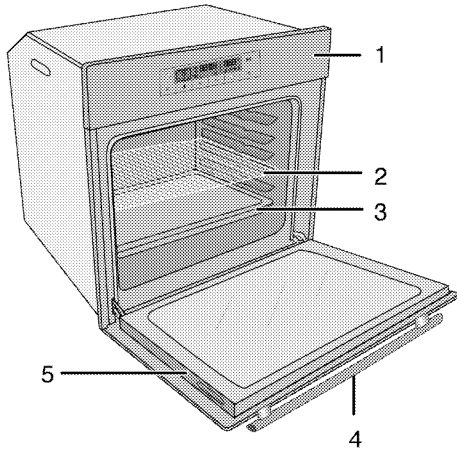
Az Ön által megvásárolt termék megfelel az uniós RoHS-irányelv (2011/65/EU) követelményeinek. A termék nem tartalmaz az irányelvben meghatározott káros vagy tiltott anyagokat.

A csomagolóanyag kidobása

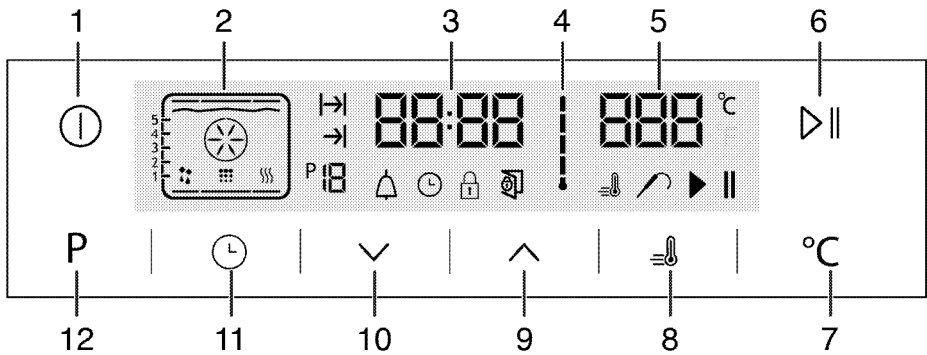
- A csomagolóanyagok veszélyt jelentenek a gyermekek számára. Ezért a csomagolóanyag gyermekektől távol tartandó. A termék csomagolóanyaga újrahasznosított anyagokból készül. Selejtezze le ezeket ennek megfelelően. A csomagolóanyagot ne háztartási hulladékként kezelje.

2 Általános tájékoztató

Áttekintés



- | | |
|----------------|---------------------------------------|
| 1 Vezérlőpanel | 6 Ventilátor-motor (lemezacél mögött) |
| 2 Sütőrács | 7 Lámpa |
| 3 Tálca | 8 Felső melegítő elem |
| 4 Fogó | 9 Polc elhelyezése |
| 5 Ajtó | |



- | | |
|--|---------------------------------------|
| 1 Be- / Kikapcsoló gomb | 9 Plusz gomb |
| 2 Funkció kijelző | 10 Mínusz gomb |
| 3 Aktuális idő kijelző mező | 11 Beállító gomb |
| 4 Sütő belső hőmérséklete szimbólum | 12 Funkció kijelzőre visszatérés gomb |
| 5 Hőmérséklet-kijelző mező | |
| 6 Sütés elindítása/leállítása gomb | |
| 7 Hőmérséklet beállító gomb | |
| 8 Booster szimbólum (gyors előmelegítés) | |

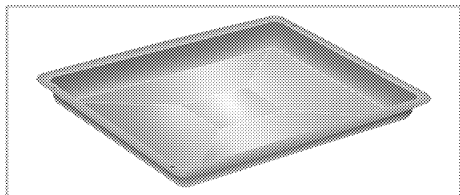
A csomag tartalma

i A tartozékok a modell függvényében változhatnak. Az Ön készülékében nem található meg valamennyi, jelen kézikönyvben bemutatott tartozék.

1. Használati útmutató

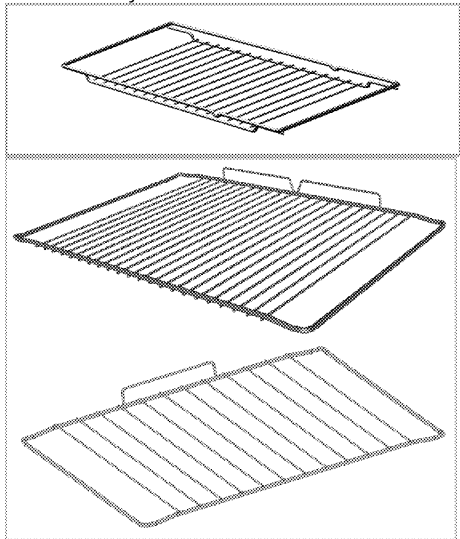
2. Hagyományos tálca

Süteményekhez, fagyasztott ételekhez és sültetekhez használható.



3. Grillrács

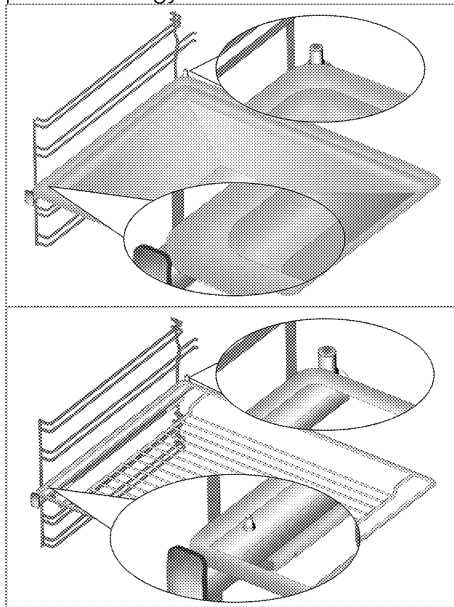
Sütéshez, illetve a sütésre vagy főzésre kerülő ételek kívánt szintre történő helyezéséhez használható.



4. A sütőrács és a tálca megfelelő felhelyezése a teleszkópos tartóra (Ez a funkció opcionális. Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)

A teleszkópos tartók a tálcák és a sütőrács könnyű behelyezését és kivételét teszik lehetővé.

Amikor a tálcát és a sütőrácsot a teleszkópos tartóval használja, győződjön meg róla, hogy a teleszkópos tartók hátsó részén található tűk a sütőrács és a tálca pereménél legyenek.



Műszaki adatok

Feszültség/frekvencia	220-240 V ~ 50 Hz
Teljes energiafogyasztás	3.1 kW
Vezeték típus / keresztmetszet	percH05W-FG 3 x 1,5 mm ²
Külső méretek (magasság/szélesség/mélység)	595 mm/594 mm/567 mm
Üzembe helyezési méretek (magasság/szélesség/mélység)	**590 vagy 600 mm/560 mm/perc 550 mm
Fő sütő	Többfunkciós sütő
Belső lámpa	15/25 Watt
Grill áramfogyasztás	2.2 kW

Alapvető tudnivalók: Az elektromos sütők energiacímkéjén közölt információkat az EN 60350-1 / IEC 60350-1 szabvány alapján adtuk meg. Ezeket az értékeket standard terhelés mellett alsó és felső melegítés vagy ventilátoros melegítés (ha van) mellett adtuk meg.

Az energiahatékonysági besorolást a következő prioritással határoztuk meg attól függően, hogy az adott termék rendelkezik-e az adott funkcióval. 1-Főzés gazdaságos ventilátorral, 2- Turbó lassú sütés, 3- Turbó sütés, 4- Ventilátoros alsó/felső melegítés, 5-Alsó és felső melegítés.

** Lásd . *Beszerezés, oldal 13.*

-  A gép műszaki adatai minőség fejlesztése érdekében előzetes értesítés nélkül megváltozhatnak.
-  A jelen használati utasításban található értékek csak példaadatok, így elképzelhető, hogy nem egyeznek száz százalékban az ön gépénél megadott értékekkel.
-  A gép címkéin vagy a dokumentumokon feltüntetett értékek laboratóriumi körülmények között kerültek meghatározásra, a vonatkozó szabványok szem előtt tartása mellett. A működési körülményektől függően az értékek eltérőek lehetnek.

3 Beszerelés

A termék kizárólag képzett szakember, a hatályban lévő törvényeknek megfelelően helyezheti üzembe.

Ellenkező esetben a garancia érvényét veszti. A gyártó nem vállal felelősséget azokért a károkért, melyek képzetlen személy által végzett javítási munkák következtében jönnek létre és érvényteleníthetik a garanciát.

 A hely biztosítása, valamint az elektromos csatlakozások kialakítása az ügyfél kötelessége.

 Üzembe helyezéshez a készüléket a helyi gáz és/vagy elektromos szabványoknak megfelelően kell csatlakoztatni.

 A beszerelés előtt szemrevételezéssel ellenőrizze a termék sértetlenségét. Ha a termék sérült, ne szerelje azt be. A sérült termékek balesetveszélyesek lehetnek.

Üzembe helyezés előtt

A készülék kereskedelmi forgalomban lévő konyhabútorokba beépíthető. A készüléket a konyha falától és az egyéb

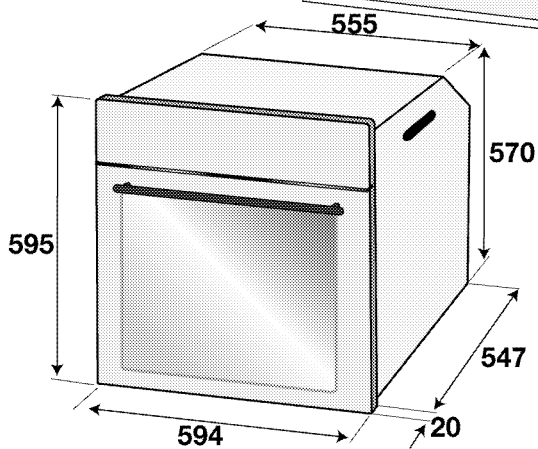
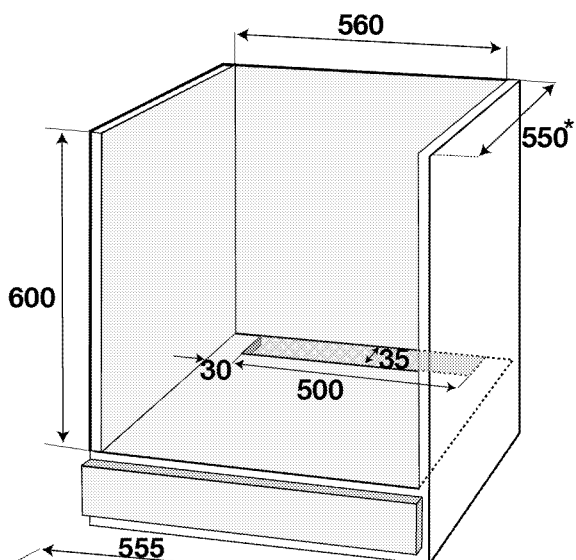
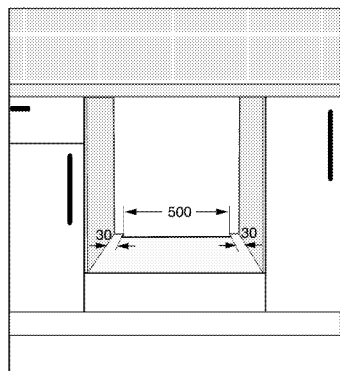
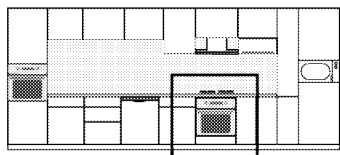
felszereléstől biztonságos távolságban kell elhelyezni. Lásd az ábrát (értékek mm-ben)

- A felületeknek, szintetikus lemezeknek és ragasztóanyagoknak hőállóknak kell lenniük (100 °C minimum).
- A konyhabútor szintje legyen beállítva és rögzítve.
- Ha fiók van a sütő alatt, polcot kell behelyezni a sütő és a fiók közé.
- Legalább két ember vigye a készüléket.

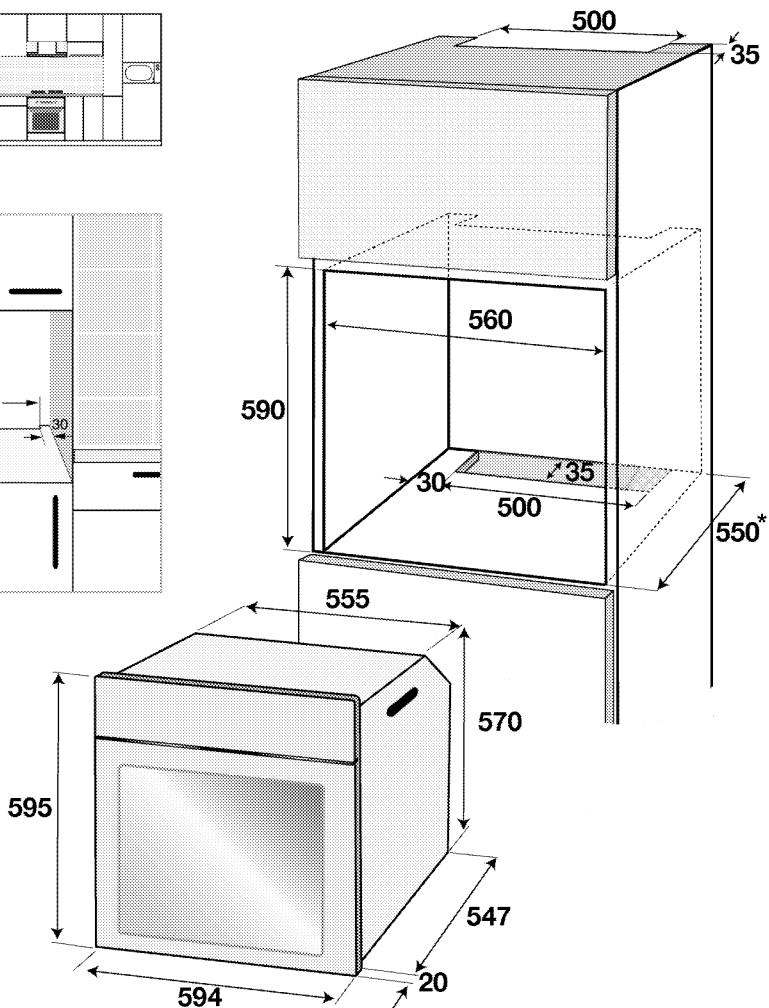
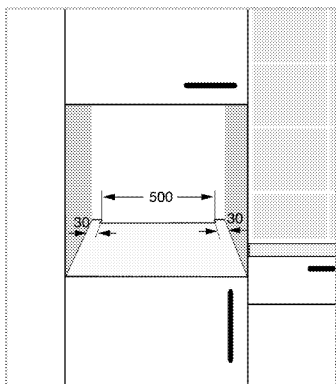
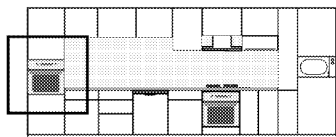
 Ne helyezze a készüléket hűtőszekrény vagy mélyhűtő mellé. A készülék által leadott hő a hűtőkészülékek esetében fokozott energiafelhasználást eredményez.

 A termék emelésére és/vagy szállítására az ajtót vagy a fogantyút ne használja.

 Amennyiben a készüléken drótfogantyúk találhatók, akkor a készülék mozgatása után nyomja vissza azokat a készülék oldalába.



* perc



* perc

Üzembe helyezés és csatlakoztatás

- Üzembe helyezéshez a készüléket a helyi gáz és elektromos szabványoknak megfelelően kell csatlakoztatni.

Elektromos csatlakoztatás

A terméket a "Műszaki specifikációk" táblázatban leírtak szerint egy megfelelő kapacitású kismegszakítóval védett,

földelt kimenethez csatlakoztassa. A terméket akár transzformátorral akár anélkül használja, a földelés szerelési munkálatait bízza képzett villanyszerelőre. Cégünk nem vállal felelősséget a helyi szabályozásoknak megfelelő földelés hiányából származó károkért.

 A terméket csak szakképzett személy csatlakoztathatja a hálózathoz. A termék garanciális ideje a helyes beszerelés után kezdődik csak el.

A gyártó nem vállal felelősséget azokért a károkért, melyek egy képzetlen személy által végzett javítási munkák következtében jönnek létre.

 A vezeték nem szabad beszorítani, meghajlítani, és nem érintkezhet a termék forró részeivel.

A sárült vezeték csak szakképzett szerelő cserélheti ki. Ellenkező esetben áramütés, rövidzárlat vagy tűz veszélye áll fenn!

- A csatlakozásnak meg kell felelnie az ország előírásainak.
- A hálózati adatoknak és a terméken található típustáblázat adatainak meg kell egyezniük. A típustáblázat megtekintéséhez nyissa ki az első ajtót.
- A vezetéknek meg kell felelnie a "Műszaki adatok" táblázatban feltüntetett értékeknek.

 Mielőtt bármilyen elektromos beszerelési munkát végezne, csatlakoztassa le a terméket a fő áramforrásról.
Ezzel áramütésnek teszi ki magát!

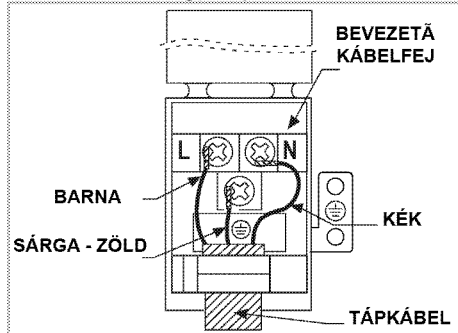
A tápkábel csatlakoztatása

 A vezetékezés során vegye tekintetbe az országos és a helyi elektromos szabályozásokat, továbbá a sütőhöz használja a megfelelő konnektort, valamint vezetékét/csatlakozót.
Amennyiben a termék teljesítmény-határai meghaladják a csatlakozó vagy a konnektor, illetve a vezeték áramtovábbítási képességét, akkor a termékhez rögzített elektromos beszerelés van szükség, tehát közvetlenül, csatlakozó és konnektor/vezeték közbeiktatása nélkül.

1. Amennyiben az áramforrás összes pólusának leválasztása nem lehetséges, egy leválasztó egységet kell csatlakoztatni, melynek 3 mm-re kell lennie a biztosítéktól, biztonsági kapcsolóktól és érintkezőktől, továbbá az IEE irányelveknek megfelelően a leválasztó egységnek a termék mellett (nem felette) kell elhelyezkednie. Ezen utasítás figyelmen kívül hagyása működési problémákat és a termék garanciavesztését okozhatja.

További biztonsági intézkedésként a maradó áram megszakítása ajánlott.

A termékhez egy tápkábel is tartozik:



2. **Egyfázisos csatlakoztatás esetén,** a vezetékeket a következő módon kell csatlakoztatni:

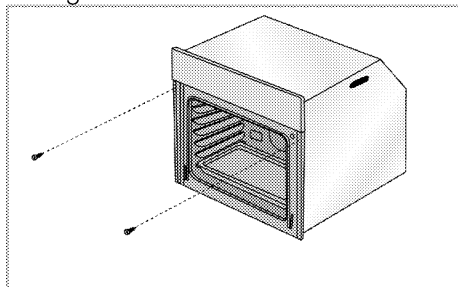
- Barna/fehér kábel = L (fázis)
- Kék/szürke kábel = N (0 fázis)
- Zöld/sárga kábel = (E) (Földelés)

» vagy

- Szürke/fehér kábel = L (fázis)
- Kék/Barna kábel = N (0 fázis)
- Zöld/sárga kábel = (E) (Földelés)

A termékek beszerelése

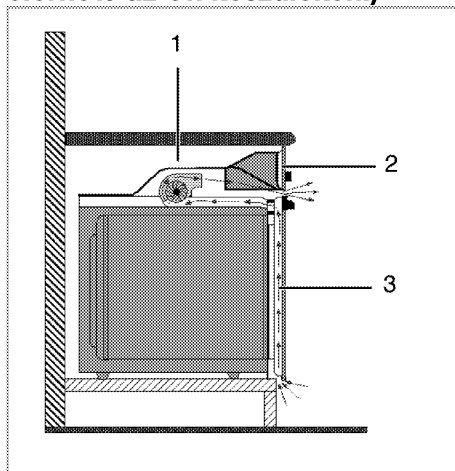
1. Illeszse és rögzítse a sütőt a szekrénybe, miközben megbizonyosodik arról, hogy a vezeték nem tört el és/vagy hajlott meg.



Az ábrának megfelelően rögzítse a sütőt 2 csavarral.

Beszerelés után ellenőrizze, hogy a csavarok jól meg vannak-e húzva, és a sütő nem mozog-e. A sütő felborulhat használat közben, ha nem az utasítások szerint van beszerelve, és ha a csavarok nincsenek eléggé meghúzva.

Hűtőventilátorral felszerelt termékekhez (Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)



1 Hűtő ventilátor

2 Vezérlőpanel

3 Ajtó

A beépített hűtőventilátor az egész beépített szekrényt és a termék elülső részét hűti.

i A sütő lekapcsolását követően a hűtőventilátor még körülbelül 20-30 percig működik.

Ha a sütő időzítőjét használva süttött, akkor a sütési idő lejártakor a hűtőventilátor is leáll az összes többi funkcióval együtt.

Utolsó ellenőrzés

1. Üzemeltesse a terméket..
2. Ellenőrizze a funkciókat.

A régi termék leselejtezése

- Őrizze meg a termék eredeti csomagolását, és abban szállítsa a terméket. Járjon el a csomagoláson feltüntetett utasítások szerint. Ha a termék eredeti csomagolása már nincs meg, akkor csomagolja a terméket buborékfóliába vagy vastag kartondobozba, majd zárja azt le szigszalaggal.
- Annak megelőzésére, hogy a sütő grill és a tálcája ne okozzon kárt a sütő ajtajában, helyezzen egy 1-1,5 cm méretű kartonpapírt a sütő belső ajtajára, ami a tálcákkal egy szintben van. A sütő ajtaját ragassza az oldalsó falaihoz.
- A termék emelésére és szállítására az ajtót vagy a fogantyút ne használja.
-  Ne helyezzen semmilyen tárgyat a termékre, és állítsa függőleges helyzetbe.
-  Szemrevételezéssel ellenőrizze, hogy a terméken nem keletkeztek-e sérülések a szállítás során.

4 Elkészítés

Energiatakarékossági tippek

A következő információk segítenek Önnek készüléke környezetkímélő, energiatakarékos módon való használatában:

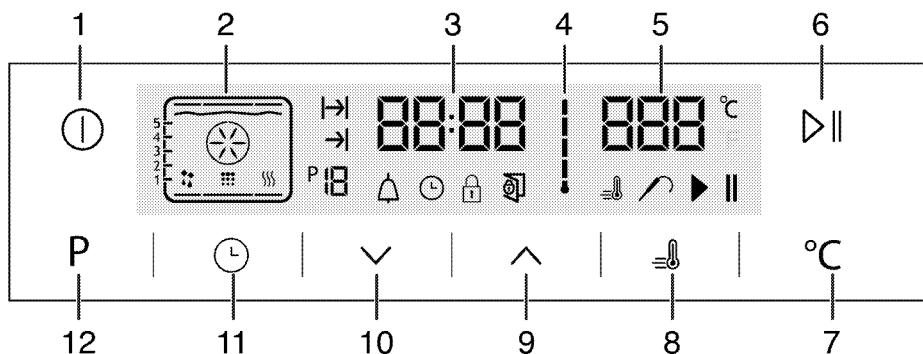
- Használjon sötét színű zománcos tepsit, mert az jobban vezeti a meleget,
- Ha ezt ajánlja a felhasználói kézikönyv vagy a szakácskönyv, sütés előtt melegítse elő a tányérokat.
- Sütés közben ne nyitogassa a sütő ajtaját.
- Amikor csak lehetséges próbáljon meg minél több ételt egyszerre megsütni a sütőben. A sütést úgy is

elvégezheti, hogy egyszerre két edényt helyez a grillrácsra.

- Süssön több ételt egymás után. Így a következő étel behelyezésekor a sütő már meleg lesz.
- Azzal is energiát takaríthat meg, ha a sütési idő letelte előtt néhány perccel kikapcsolja a sütőt. Ne nyissa ki a sütő ajtaját.
- Sütés előtt olvassa ki a mirelit ételt.
- Az EU 66/2014 szerinti energiahatékonysággal kapcsolatos információk megtalálhatók a termékhez mellékelt adatlapon.

Első használat

Időbeállítás



1 Be- / Kikapcsoló gomb

2 Funkció kijelző

3 Aktuális idő kijelző mező

4 Sütő belső hőmérséklete szimbólum

5 Hőmérséklet-kijelző mező

6 Sütés elindítása/leállítása gomb

7 Hőmérséklet beállító gomb

8 Booster szimbólum (gyors előmelegítés)

9 Plusz gomb

10 Mínusz gomb

11 Beállító gomb

12 Funkció kijelzőre visszatérés gomb

1. A sütő kezdeti beüzemelésénél a szimbólum jelenik meg, érintse meg a / billentyűket az idő beállításához.

2. Hagyja jóvá a beállítást a szimbólum megérintésével, és 4 másodpercen át ne érjen egyik billentyűhöz sem a beállítás végső jóváhagyásához.

i Ha nem állítja be az aktuális időt, az idő kijelző 12:00-ról indulva folyamatosan növekszik. A ⌚ megjelenik, ez jelzi, hogy az aktuális idő nincs beállítva. Amint az időt beállítja, ez eltűnik.

A készülék első tisztítása

i Egyes tisztítószeresek károsíthatják a felületet.
Ne használjon durva tisztítószereseket, súrolóport/-krémet vagy éles tárgyakat.

1. Távolítsa el minden csomagolóanyagot.
2. Törölje le a készüléket egy nedves ruhával vagy szivaccsal, majd száraz ruhával.

Első bekapcsolás

Kapcsolja be a készüléket körülbelül 30 percre, majd kapcsolja ki. Ennek következtében a felületről leég minden gyártási reziduum és réteg.

! A forró felületek égési sérülést okozhatnak!

A készülék használat közben felforrósodhat. Soha ne érjen hozzá a forró főzőlapokhoz, a sütő belső részéhez, a fűtőelemekhez stb. A

gyermeket tartsa távol!

Ha a forró sütőbe ételt tesz be, vagy ételt vesz ki belőle, minden esetben használjon hőálló kesztyűt.

Elektromos sütő

1. Vegyen ki minden sütőtálcát és grillrácsot a sütőből.
2. Csukja be a sütő ajtaját.
3. Válassza ki a Statikus pozíciót.
4. Állítsa a grillet a legmagasabb fokozatra; lásd *Az elektromos sütő használata, oldal 22*.
5. Járassa a sütőt kb. 30 percig.
6. Kapcsolja ki a sütőt; lásd *Az elektromos sütő használata, oldal 22*

Grillsütő

1. Vegyen ki minden sütőtálcát és grillrácsot a sütőből.
2. Csukja be a sütő ajtaját.
3. Állítsa a grillet a legmagasabb fokozatra; lásd *A grillsütő működtetése, oldal 35*.
4. Járassa a sütőt kb. 15 percig.
5. Kapcsolja ki a grillet; lásd *A grillsütő működtetése, oldal 35*

i Amikor első alkalommal működteti, néhány órán át füst és szag képződhet. Ez teljesen normális. A füst és szag eltávolításához győződjön meg arról, hogy a helyiség megfelelően szellőzik. Kerülje a kilépő füst és szag közvetlen belégzését.

5 A sütő működtetése

Általános információ sütésről, roston sütésről és grillezésről



A forró felületek égési sérülést okozhatnak!

A készülék használat közben felforrósodhat. Soha ne érjen hozzá a forró főzőlapokhoz, a sütő belső részéhez, a fűtőelemekhez stb. A gyermekeket tartsa távol! Ha a forró sütőbe ételt tesz be, vagy ételt vesz ki belőle, minden esetben használjon hőálló kesztyűt.



A sütőajtót óvatosan nyissa ki, mivel gőz távozik.

A kiáramló gőz megégetheti kezét, arcát és/vagy szemét.

Tippek sütéshez

- Megfelelő teflon bevonatú fém-, alumínium edényt vagy hőálló szilikon sütőformát használjon.
- Használja ki megfelelően a rács felületét.
- Helyezze a sütőformát a rács közepére.
- Válassza ki a megfelelő sín pozíciót a sütő vagy grill bekapcsolása előtt. Amíg a sütő forró, ne változtassa meg a rács pozícióját.
- Tartsa csukva a sütőajtót.

Tippek roston sütéshez

- Ha az egész csirkét/pulykát vagy nagydarab húsokat sütés előtt bekeni (pl. citromlével és feketeborssal), akkor a javul a sütési teljesítmény.
- A csontozott hús sütéséhez képest az azonos méretű, csontos hús sütése körülbelül 15-30 perccel tovább tart.

- A hús vastagságának minden centiméterére körülbelül 3-5 perc sütési idő számolandó.
- Hagyja a húst a sütőben 10 perccel a sütési idő lejártá után. A citromlét egyenletesen oszlassa el, így nem folyik ki, amikor elvágja a húst.
- A halat hőálló tálan, a középső, vagy alsó rácsra helyezze.

Tippek grillezéshez

Ha halat, szárnyast vagy egyéb húst grillez, gyorsan megpirul, ropogóssá válik és nem szárad ki. A hússzeletek, saslikok és kolbászok, továbbá a nagy víztartalmú zöldségek, mint pl. a paradicsom és a hagyma kifejezetten jól grillezhetők.

- Helyezze el a grillezni kívánt ételeket a grillrácsra vagy a grillrácsos sütőtepsiben úgy, hogy az ételek által elfoglalt hely ne haladja meg a melegítő méretét.
- Csúsztassa be a rácsot vagy a tepsit a sütőben a kívánt szintre. Ha a grillezéshez sütőrácsot használ, csúsztassa a sütőtepsit az alsó sínre a kicsöpögő zsír felfogására. A becsúsztatni kívánt sütőtepsinek olyan méretűnek kell lennie, amely lefedi a teljes grillező területet. Ez a tepsi lehet, hogy nem jár a termékhez. A könnyebb tisztíthatóság érdekében öntsön vizet a sütőtepsibe.



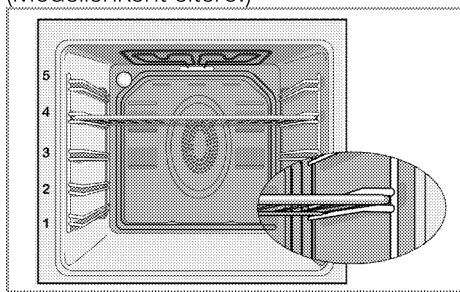
A grillezéshez nem alkalmas élelmiszerek grillezése tűzveszélyes lehet. Csak olyan élelmiszert grillezzen, ami bírja a magas hőt. Ne helyezze az ételt túl hátra a grill hátsó részébe. Ez a legforróbb felület, itt a zsíros étel meggyulladhat.

Az elektromos sütő használata

Az elektromos sütő kikapcsolása

Sín pozíciók (grillrácsos modellek esetében)

Fontos, hogy megfelelően helyezze a grillrácsot a sínekbe. A grillrácsot az illusztrált módon helyezze a sínek közé. A grillrács ne feszüljön a sütő hátsó falának. A megfelelő grillezési teljesítmény érdekében próbálja a grillrácsot a sín elülső részére csúsztatni. (Modellenként eltérő.)



Működési módok

Az itt látható működési módok sorrendje eltérhet az Ön készülékén látható elrendezéstől.

1. Felső és alsó melegítés



Az ételt alulról és felülről egyszerre melegíti. Alkalmos például torták, édes tészták, vagy sütemények és raguk sütőformában való sütéséhez. Sütés csak egy tálcával.

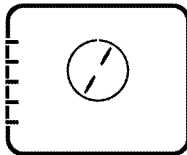
A kijelzőn megjelenik a megfelelő rácsmagasság.

2. Légkeveréses alsó/felső sütés



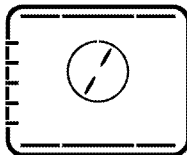
Az alsó és felső melegítő által felforrósodott levegő a ventilátor segítségével gyorsan és egyenletesen eloszlik az egész sütőben. Sütés egy tálcával.

3. Szórf funkció



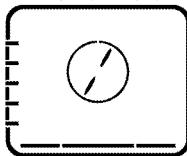
A hátsó melegítő által felforrósodott levegő a ventilátor segítségével gyorsan eloszlik az egész sütőben. Alkalmos arra, hogy az ételt különböző magasságban süsse meg, legtöbbször nincs szükség előmelegítésre. Több tálcával való sütésre alkalmas.

4. "3D" funkció



A felső és alsó melegítés és a légkeverés működésben van. Az étel minden oldalról egyenletesen és gyorsan megsül. Sütés csak egy tálcával.

5. Pizza funkció



Az alsó melegítés és a légkeverés működésben van. Pizzasütéshez alkalmas.

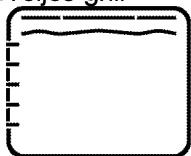
6. Teljes grill + Légkeverés



A teljes grill által felforrósodott levegő a ventilátor segítségével gyorsan eloszlik az egész sütőben. Alkalmas nagyobb darab húsok grillezésére.

- Grillezéshez tegyen nagyobb vagy közepes méretű adagokat megfelelő magasságba a grill melegítő alá.
- A grillezési idő felénél fordítsa meg az ételt.

7. Teljes grill



A sütő tetején található nagy grill működésben van. Alkalmas nagyobb darab húsok grillezésére.

- Grillezéshez tegyen nagyobb vagy közepes méretű adagokat megfelelő magasságba a grill melegítő alá.
- A grillezési idő felénél fordítsa meg az ételt.

8. Grill

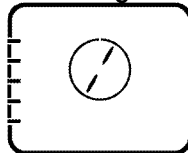


A sütő tetején található kis grill működésben van. Grillezéshez és gratin készítésre alkalmas.

- Tegyen kisebb vagy közepes méretű adagokat megfelelő magasságban a grill melegítő alá, hogy meg tudja sütni vele.

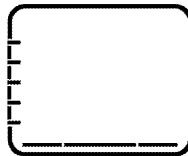
- A grillezési idő felénél fordítsa meg az ételt.

9. Gazdaságos ventilátoros melegítés



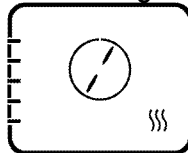
Energiatakarékossági céllal használhatja ezt a funkciót a 160-220°C hőmérsékleten folytatott légkeveréses sütés helyett. Azonban a sütési idő kissé megnövekszik. A funkcióhoz kapcsolódó sütési időket a "**Gazdaságos ventilátoros melegítés**" táblázatban találja.

10. Alsó melegítés



Csak az alsó melegítés aktív. Alkalmas pizza készítéséhez és az ételek alulról történő pirítására.

11. Melegen tartás



Az ételek hosszú ideig tartó melegen tartására alkalmas.

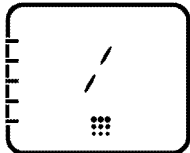
12. Ventilátorral működik



A sütő nem meleg. Csak a ventilátor (a hátsó falban) működik. Fagyasztott ételek lassú, szobahőmérsékleten történő kiolvasztásához és a megsült étel lehűtéséhez használható. Az egész húsdarab felolvasztásához

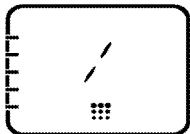
szükséges idő hosszabb, mint a szemes étel.

13. Öntisztítás - gazdaságos mód



Ez a funkció lehetővé teszi, hogy a sütő magas hőmérsékleten öntisztítást végezzen. Kevésbé szennyezett sütőkhöz ajánlott. A funkció használata előtt olvassa el az útmutató tisztításról szóló részét, lásd *oldal 39*.

14. Öntisztítás



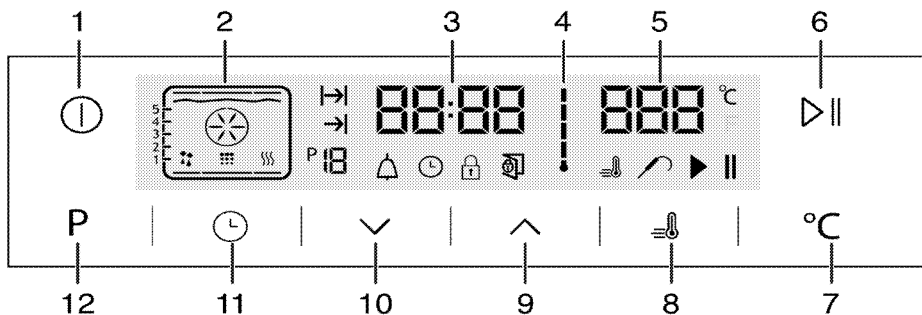
Ez a funkció lehetővé teszi, hogy a sütő magas hőmérsékleten öntisztítást végezzen. A funkció használata előtt olvassa el az útmutató tisztításról szóló részét, lásd *oldal 39*.

15. Könnyű gőztisztítás (Ez a funkció opcionális. Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)



Ez a funkció lehetővé teszi, hogy a sütőben lévő kosz (nem túl sok idő után) fellazuljon és könnyebben tisztítható legyen. Kérjük olvassa el a "Tisztítás - könnyű gőztisztítás" fejezetet a könnyű gőztisztításhoz.

A sütő vezérlő egységének működtetése



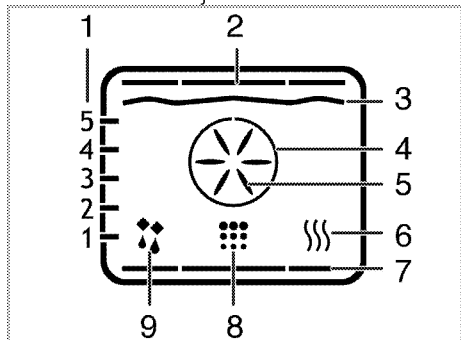
- 1 Be- / Kikapcsoló gomb
- 2 Funkció kijelző
- 3 Aktuális idő kijelző mező
- 4 Sütő belső hőmérséklete szimbólum
- 5 Hőmérséklet-kijelző mező
- 6 Sütés elindítása/leállítása gomb
- 7 Hőmérséklet beállító gomb
- 8 Booster szimbólum (gyors előmelegítés)
- 9 Plusz gomb
- 10 Minusz gomb
- 11 Beállító gomb
- 12 Funkció kijelzőre visszatérés gomb

- : Sütési idő szimbólum
- : A sütési idő vége szimbólum*
- : Funkció gomb
- : Riasztási szimbólum
- : Óra szimbólum
- : Billentyűzár szimbólum
- : Nyitott ajtó szimbólum
- : Booster szimbólum (gyors előmelegítés)
- : Húspróba szimbólum
- : Sütés szüneteltetése szimbólum
- : Sütés indítása szimbólum

* (Ez a funkció opcionális.
Nem biztos, hogy elérhető
az Ön készülékén.)

Funkciótáblázat:

A sütővel használható funkciókat és a maximum és minimum hőmérsékletüket a funkció táblázatban találja. A javasolt hőmérséklet jelenik meg, amikor a funkciót kiválasztják.



- 1 Polc elhelyezése
- 2 Felső melegítő
- 3 Grill melegítő
- 4 Hőfokozó
- 5 Turbó légkeverés
- 6 Melegen tartás
- 7 Alsó melegítő
- 8 Tisztítási állapot
- 9 Ventilátorral működik

i A funkciók az egyes modellek esetében eltérnek!

Gazdaságos ventilátoros melegítés	160-220
Alsó melegítés	40-220
Melegen tartás	40-100

- i** Biztonsági okokból a melegen tartást leszámítva a maximálisan beállítható sütési idő minden funkció esetében 6 óra. Áramkimaradás esetén a program törölődik. Újra kell programoznia a sütőt.
- i** Miközben a beállításokat végzi, az órán villognak a megfelelő ábrák.
- i** Ha a sütőn bármelyik funkció aktív, vagy ha fél-automata vagy teljesen automata programozást választott, az aktuális idő nem állítható be.
- i** A sütőlámpa akkor is ég, ha a sütő ki van kapcsolva, de az ajtaja nyitva van.

A sütő működtetése

1. A sütő kinyitására érintse meg kb. 2 másodpercre a billentyűt.
- » A sütő bekapcsolását követően megjelenik a kijelzőn az első működési funkció. Ebben a módban beállítható az üzemmód, a sütési idő, a sütési idő vége és a Bootser (gyors felmelegítés) funkció.

- i** A sütő 20 másodpercen belül automatikusan kikapcsol ha semmit sem állít be a kijelzőn.

Manuális sütés a hőmérséklet és a működési funkció kiválasztásával

Süthet úgy is, hogy kiválasztja az elkészítendő ételnek megfelelő hőmérsékletet és működési funkciót, manuális vezérléssel, a sütés időtartamának beállítása nélkül.

Funkciótáblázat	Hőmérsékleti intervallum (°C)
Felső és alsó melegítés	40-280
Légkeveréses alsó/felső sütés	40-280
Szörf	40-280
"3D" funkció	40-280
Pizza funkció	40-280
Ventilátor melegítésű nagy grill	40-280
Teljes grill	40-280
Alacsony grill	40-280

1. Miután a ① gomb megérintésével kinyitotta a sütőt, megjelenik az első működési funkció.
2. Válassza ki a működési funkciót a  /  billentyűkkel.
3. Ha szeretné módosítani a működési funkcióhoz javasolt hőmérsékletet, engedélyezze a hőmérséklet mezőt a  gomb megérintésével.
» Az  szimbólum villog.
4. Állítsa be a kívánt hőmérsékletet a  /  billentyűkkel.
5. Hagyja jóvá a hőmérsékleti beállítást a  billentyű megérintésével.
6. Tegye be az edényt a sütőbe.
7. Ha megfelelő a hőmérséklet és a működési funkció, érintse meg a   billentyűt a sütés megkezdéséhez. A  szimbólum megjelenik a kijelzőn.
» A sütő készen áll a kívánt funkcióban való működésre, belső hőmérséklete a kiválasztott értékre melegszik. Sorban kigyulladnak a belső hőmérsékletet jelző szimbólum fokozatai, ahogy a belső hőmérséklet eléri a beállított hőmérsékletet. A további aktív melegítők és a javasolt tepsi helyzet a funkció kijelzőn jelenik meg.
8. A sütő nem kapcsol ki automatikusan, mivel manuális sütésre állította a főzési idő megadása nélkül. A   billentyű ismételt megnyomásával fejezheti be a sütést.
» A sütő befejezi a sütést, és megjelenik a kijelzőn a  szimbólum.
9. Érintse meg kb. 2 másodpercre a ① gombot a sütő bezárásához.

Sütés a sütési idő beállításával:

Biztosíthatja, hogy a sütő kikapcsoljon, ha kiválasztja az ételnek megfelelő hőmérsékletet és a működési funkciót, és beállítja a sütési időt, manuális vezérléssel és a sütés időtartamának meghatározása nélkül.

1. Miután a ① gomb megérintésével kinyitotta a sütőt, megjelenik az első működési funkció.
2. Válassza ki a működési funkciót a  /  billentyűkkel.
3. Ha szeretné módosítani a működési funkcióhoz javasolt hőmérsékletet, engedélyezze a hőmérséklet mezőt a  gomb megérintésével.
» Az  szimbólum villog.
4. Állítsa be a kívánt hőmérsékletet a  /  billentyűkkel.
5. Hagyja jóvá a hőmérsékleti beállítást a  billentyű megérintésével.
6. Érintse meg a  billentyűt, amíg a  szimbólum, mely a sütési időt jelzi, meg nem jelenik a kijelzőn.
7. Állítsa be a sütési időt a  /  billentyűkkel, és hagyja jóvá a  billentyű megérintésével.
» A sütési idő beállítása után a  szimbólum folyamatosan látszik.
8. Tegye be az edényt a sütőbe.
9. Érintse meg a   billentyűt a sütés elkezdéséhez, ha beállította a hőmérsékletet, a működési funkciót és a sütési időt. A  szimbólum megjelenik a kijelzőn.
» A sütő felmelegszik a beállított hőmérsékletre, és a beállított sütési idő végéig fenntartja ezt a hőmérsékletet.
» A sütő készen áll a kívánt funkcióban való működésre, belső hőmérséklete a kiválasztott értékre melegszik. A beállított sütési idő végéig fenntartja ezt a hőmérsékletet. Sorban kigyulladnak a belső hőmérsékletet jelző szimbólum fokozatai, ahogy a belső hőmérséklet eléri a beállított hőmérsékletet. A további aktív melegítők és a javasolt tepsi helyzet a funkció kijelzőn jelenik meg.
10. A sütési folyamat végeztével a kijelzőn az "End" felirat jelenik meg hangjelzés kíséretében.

11. A riasztást bármely gomb megérintésével leállíthatja.
- » A riasztás elcsendesül, és a sütő automatikus működése leáll.

Sütési idő beállítása későbbi időpontra: (Ez a funkció opcionális. Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)

Biztosíthatja, hogy a sütő automatikusan elinduljon és kikapcsoljon az ételnek megfelelő hőmérséklet, működési funkció és sütési idő beállításával, és ha a sütési idő végét későbbi időpontra állítja, manuális vezérléssel és a sütés időtartamának meghatározása nélkül.

1. Miután a ① gomb megérintésével kinyitotta a sütőt, megjelenik az első működési funkció.
2. Válassza ki a működési funkciót a  /  billentyűkkel.
3. Ha szeretné módosítani a működési funkcióhoz javasolt hőmérsékletet, engedélyezze a hőmérséklet mezőt a  gomb megérintésével.
- » Az  szimbólum villog.
4. Állítsa be a kívánt hőmérsékletet a  /  billentyűkkel.
5. Hagyja jóvá a hőmérsékleti beállítást a  billentyű megérintésével.
6. Érintse meg a  billentyűt, amíg a  szimbólum, mely a sütési időt jelzi, meg nem jelenik a kijelzőn.
7. Állítsa be a sütési időt a  /  billentyűkkel, és hagyja jóvá a  billentyű megérintésével.
- » A sütési idő beállítása után a  szimbólum folyamatosan látszik.
8. Érintse meg a  billentyűt, amíg a  szimbólum, mely a sütési idő végét jelzi, meg nem jelenik a kijelzőn.
9. Állítsa be a sütési időt a  /  gombokkal, és hagyja jóvá a beállítást a  billentyű megérintésével.

» Attól kezdve, hogy beállította a sütési idő végét, a  szimbólum folyamatosan látszani fog a kijelzőn.

10. Tegye be az edényt a sütőbe.

11. Érintse meg a  /  billentyűt a sütés megkezdéséhez, ha beállította a hőmérsékletet, működési funkciót, sütési időt és a sütési idő végét. A  szimbólum megjelenik a kijelzőn.

» Az időzítő automatikusan kiszámolja a sütési idő kezdetét úgy, hogy a megadott vég-időpontból a sütési időt levonja. A kiválasztott működési mód aktiválódik, amikor elérkezik a sütés kezdőideje, és a sütő felmelegszik a beállított hőmérsékletre. A beállított sütési idő végéig fenntartja ezt a hőmérsékletet. Sorban kigyulladnak a belső hőmérsékletet jelző szimbólum fokozatai, ahogy a belső hőmérséklet eléri a beállított hőmérsékletet. A további aktív melegítők és a javasolt tepsi helyzet a funkció kijelzőn jelenik meg.

12. A sütési folyamat végeztével a kijelzőn az "End" felirat jelenik meg hangjelzés kíséretében.

13. A riasztást bármely gomb megérintésével leállíthatja.

» A riasztás elcsendesül, és a sütő automatikus működése leáll.

 Ha törölni szeretne egy már beállított sütési időt vagy a sütési időt plusz a sütési idő végét, ismét be kell állítania a sütési időt.

A Bootser (erősítő) beállítása (Gyors előmelegítés)

A Bootser (gyors előmelegítés) funkcióval a sütő gyorsabban eléri a kívánt hőfokot.

i A Booster funkció nem választható olvasztás, gazdaságos ventilátoros melegítés, melegen tartás és tisztítás funkció esetén. Áramkimaradás esetén a Booster beállításai törlődnek.

1. Érintse meg a  billentyűt a hőmérséklet, a működési funkció, a sütési idő és a sütési idő vége beállítását követően.
- » A  szimbólum ezt követően folyamatosan látszik, és a booster (gyors előmelegítés) funkció bekapcsol.
- » A Bootser szimbólum eltűnik, amit a sütő a kívánt hőfokot eléri, és a sütő visszatér a Bootser funkció előtti működésre.

2. Érintse meg a  billentyűt ismét a booster funkció kikapcsolásához.
- » A  szimbólum eltűnik, és a booster (gyors előmelegítés) funkció kikapcsol.

Az elektromos sütő kikapcsolása

Érintse meg a  billentyűt a sütő kikapcsolásához.

A billentyűzár bekapcsolása

A sütő használatát a billentyűzár funkció aktiválásával előzheti meg.

1. Érintse meg a  billentyűt, amíg meg nem jelenik a  szimbólum a kijelzőn.
- » Ekkor az "OFF" felirat jelenik meg a kijelzőn.
2. A billentyűzár funkció aktiválásához nyomja meg a  gombot.
- » Ha a billentyűzár funkció aktív, a kijelzőn az "On" felirat jelenik meg és a  szimbólum égve marad. Hagyja jóvá a  megérintésével.

i Amennyiben a billentyűzár be van kapcsolva, a sütő gombjai nem működnek. A billentyűzár áramkimaradás esetén sem törlődik.

A billentyűzár kikapcsolásához érintse meg a

1. Érintse meg a  billentyűt, amíg meg nem jelenik a  szimbólum a kijelzőn.
- » Ekkor az "On" felirat jelenik meg a kijelzőn.
2. Kapcsolja ki a billentyűzárát a  billentyűvel.
- » A kijelzőn megjelenik az "OFF" felirat, ha kikapcsolta a billentyűzárát. Hagyja jóvá a  megérintésével.

i Amennyiben a billentyűzár be van kapcsolva, a sütő gombjai nem működnek. Áramkimaradás esetén a billentyűzár beállításai nem törlődnek.

Az ébresztőóra beállítása

A készülékben található időmérőt a sütési programtól külön, egyéb figyelmeztetésekre és emlékeztetőkire is használhatja.

A figyelmeztető óra nincs kihatással a sütő funkcióira. Ezt csak emlékeztetésre lehet használni. Ez akkor lehet például hasznos, ha egy adott idő után meg szeretné fordítani a húst a sütőben. Az időmérő hangjelzéses riasztást ad ki, ha lejárt a beállított időtartam.

1. Érintse meg a  billentyűt, amíg meg nem jelenik a  szimbólum a kijelzőn.

i A maximális riasztási idő 23 óra 59 perc lehet.

2. A riasztási időtartamot a  /  billentyűkkel állíthatja be.
- » A riasztási idő beállítása után a  szimbólum világítani fog, és a riasztási idő megjelenik a kijelzőn.
3. A riasztási idő végén a  szimbólum villogni kezd, és megszólal a hangjelzéses riasztás.

A figyelmeztető jelzés kikapcsolása

1. A hangjelzéses riasztás 2 percen át szól. A hangjelzéses riasztás

leállításhoz nyomja meg bármelyik billentyűt.

» A hangjelzéses riasztás elnémul, és megjelenik az aktuális idő.

A riasztás törlése:

- 1.Érintse meg a  billentyűt, amíg meg nem jelenik a kijelzőn a riasztás törlésére szolgáló  szimbólum.
- 2.Nyomja meg és tartsa nyomva a  billentyűt, amíg meg nem jelenik a következő időjelzés: "00:00".

 Megjelenik a figyelmeztetési idő. Ha a figyelmeztetési időt és a főzési időt is beállítja, a rövidebb idő jelenik meg.

A pontos idő módosítása

- 1.Érintse meg a  billentyűt rövid időközönként, amíg a  szimbólum meg nem jelenik a képernyőn.
- 2.Az idő beállításához nyomja meg a  /  billentyűket.
- 3.Hagyja jóvá a beállítást a  szimbólum megérintésével, és 4 másodpercen át ne érjen egyik billentyűhöz sem a beállítás végső jóváhagyásához.

 Áramszünet esetén a pontos idő törlődik. Ismét be kell állítani. Ha bármelyik sütőfunkció aktív, az idő nem változtatható meg.

Hangerő beállítása

- 1.Amikor a sütő készenléti módban van, érintse meg rövid időközönként újra és újra a  gombot, amíg a „VOL” felirat meg nem jelenik a kijelzőn.
- 2.Nyomja meg a  /  gombokat az L0, L1 vagy L2 dallam kiválasztásához.
- 3.A beállítás jóváhagyásához nyomja meg a  gombot, vagy várjon 4

másodpercig úgy, hogy egyetlen gombot sem érint meg

Az Eco világítás beállítása

- 1.Amikor a sütő készenléti módban van, érintse meg rövid időközönként újra és újra a  gombot, amíg az „LP” felirat meg nem jelenik a kijelzőn.
- 2.Nyomja meg a  /  gombokat a Be vagy az Eco opció kiválasztásához.
- 3.A beállítás jóváhagyásához nyomja meg a  gombot, vagy várjon 4 másodpercig úgy, hogy egyetlen gombot sem érint meg
- 4.Amikor készenléti módban a sütő ajtaja nyitva van, illetve működés közben a világítás folyamatosan bekapcsol, ha a Be opciót választja.
- 5.Amikor készenléti módban a sütő ajtaja nyitva van, illetve működés közben a világítás bekapcsol, majd 15 másodpercet követően kikapcsol, ha az ECO opciót választja.

Ha működés közben megérinti bármelyik gombot (kivétel:  és  gombok), a világítás bekapcsol, majd 15 másodperc után kikapcsol.

Sütési időtáblázat

 A táblázatban feltüntetett időzítések útmutatóként szolgálnak. Az idő beállítása függhet az étel hőmérsékletétől, vastagságától, típusától és az Ön főzési szokásaitól.

Sütés és roston sütés

 Az első sín a sütő alsó sínje.

Étel	Tepsik száma	Használható kiegészítők	Működési mód	A sín helyzete	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (kb. érték percekben)
Tálcában készült sütemények	Egy tálca	Hagyományos tálca*		3	180	25 ... 30

Étel	Tepsik száma	Használható kiegészítők	Működési mód	A sín helyzete	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (kb. érték percekben)
Sütőformában készült sütemények	Egy tálca	Sütőforma a grillrácsra**		2	180	50 ... 60
Aprósütemény	Egy tálca	Hagyományos tálca*		3	160	25 ... 35
	Egy tálca	Hagyományos tálca*		3	150	30 ... 40
	2 tálca	1- Süteményes tálca* 3- Hagományos tálca*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 tálca	1- Hagományos tálca* 3- Süteményes tálca* 5-Mély tálca*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Piskóta	Egy tálca	26 cm átmérőjű kerek tortaforma a grillrácsra**		3	160	25 ... 35
	Egy tálca	26 cm átmérőjű kerek tortaforma a grillrácsra**		2	150	30 ... 40
	2 tálca	1-26 cm átmérőjű kerek tortaforma a grillrácsra** 4-26 cm átmérőjű kerek tortaforma a süteményes tálcára**		1 - 4	150	35 ... 45
Aprósütemény	Egy tálca	Süteményes tálca*		3	180	25 ... 30
	2 tálca	1- Süteményes tálca* 3- Hagományos tálca*		1 - 3	180	30 ... 40

Étel	Tepsik száma	Használható kiegészítők	Működési mód	A sín helyzete	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (kb. érték percekben)
	3 tálca	1- Süteményes tálca* 3- Hagyományos tálca* 5-Mély tálca*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Süteménytészta	Egy tálca	Hagyományos tálca*		2	200	30 ... 40
	2 tálca	1- Süteményes tálca* 3- Hagyományos tálca*		1 - 3	200	45 ... 55
	3 tálca	1- Süteményes tálca* 3- Hagyományos tálca* 5-Mély tálca*		1 - 3 - 5	200	45 ... 55
Gazdag tészta	Egy tálca	Hagyományos tálca*		2	200	25 ... 35
	2 tálca	1- Süteményes tálca* 3- Hagyományos tálca*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 tálca	1- Süteményes tálca* 3- Hagyományos tálca* 5-Mély tálca*		1 - 3 - 5	200	35 ... 45
Kelt tészta	Egy tálca	Hagyományos tálca*		2	200	35 ... 45
Lasagna	Egy tálca	Üveg/fém négyzetű edény a grillrácsra**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Egy tálca	Hagyományos tálca*		2	200 ... 220	15 ... 20
	Egy tálca	Hagyományos tálca*		3	200	10 ... 15
Marha steak (egész) / Rostélyos	Egy tálca	Hagyományos tálca*		3	25 perc 250/max, majd 180 ... 190	100 ... 120

Étel	Tepsik száma	Használható kiegészítők	Működési mód	A sín helyzete	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (kb. érték percekben)
Báránycomb (ragu)	Egy tálca	Hagyományos tálca*		3	25 perc 250/max, majd 190	70 ... 90
	Egy tálca	Hagyományos tálca*		3	25 perc 250/max, majd 190	60 ... 80
Sült csirke (1,8-2 kg)	Egy tálca	Hagyományos tálca*		2	15 perc 250/max, majd 180 ... 190	60 ... 80
	Egy tálca	Hagyományos tálca*		2	15 perc 250/max, majd 180 ... 190	60 ... 80
Pulyka (5.5 kg)	Egy tálca	Hagyományos tálca*		1	25 perc 250/max, majd 180 ... 190	150 ... 210
	Egy tálca	Hagyományos tálca*		1	25 perc 250/max, majd 180 ... 190	150 ... 210
Hal	Egy tálca	Hagyományos tálca*		3	200	20 ... 30
	Egy tálca	Hagyományos tálca*		3	200	20 ... 30
Minden élelmiszer esetén javasolt az előmelegítés. * Előfordulhat, hogy ezek a tartozékok nem képezik a terméksomag részét. ** Ezek a tartozékok nem képezik a terméksomag részét. A tartozékok kereskedelmi forgalomban kaphatók.						

Sütési táblázat próbaételekhez

A jelen sütési táblázatban az EN 60350-1 szabvány szerint készített ételek

szerepelnek, hogy a felügyeleti szervek számára könnyebben tesztelhető legyen a termék.

Étel	Tepsik száma	Használható kiegészítők	Működési mód	A sín helyzete	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (kb. érték percekben)
Omlós tészta	Egy tálca	Hagyományos tálca*		3	140	20 ... 30
	Egy tálca	Hagyományos tálca*		3	140	20 ... 30
	2 tálca	1- Hagyományos tálca* 3- Süteményes tálca*		1 - 3	140	20 ... 30

Étel	Tepsik száma	Használható kiegészítők	Működési mód	A sín helyzete	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (kb. érték percekben)
	3 tálca	1- Hagyományos tálca* 3- Süteményes tálca* 5-Mély tálca*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Aprósütemény	Egy tálca	Hagyományos tálca*		3	160	25 ... 35
	Egy tálca	Hagyományos tálca*		3	150	30 ... 40
	2 tálca	1- Süteményes tálca* 3- Hagyományos tálca*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 tálca	1- Hagyományos tálca* 3- Süteményes tálca* 5-Mély tálca*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Piskóta	Egy tálca	26 cm átmérőjű kerek tortaforma a grillrácsra**		3	160	25 ... 35
	Egy tálca	26 cm átmérőjű kerek tortaforma a grillrácsra**		2	150	30 ... 40
	2 tálca	1-26 cm átmérőjű kerek tortaforma a grillrácsra** 4-26 cm átmérőjű kerek tortaforma a süteményes tálcára**		1 - 4	150	35 ... 45
Almás pite	Egy tálca	20 cm átmérőjű kerek fekete sütőedény a grillrácsra**		2	180	50 ... 60

Étel	Tepsik száma	Használható kiegészítők	Működési mód	A sín helyzete	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (kb. érték percekben)
	Egy tálca	20 cm átmérőjű kerek fekete sütdédény a grillrácsra**		2	170	50 ... 60
	2 tálca	1-20 cm átmérőjű kerek fekete sütdédény a grillrácsra** 4-20 cm átmérőjű kerek fekete sütdédény a süteményes tálcára**		1 - 4	170	50 ... 60

Minden ételmiszer esetén javasolt az előmelegítés.

* Előfordulhat, hogy ezek a tartozékok nem képezik a termékcsoomag részét.

** Ezek a tartozékok nem képezik a termékcsoomag részét. A tartozékok kereskedelmi forgalomban kaphatók.

Gazdaságos ventilátoros melegítés



A Gazdaságos ventilátoros melegítés mód bekapcsolása után ne módosítsa a hőmérsékletet.



A Gazdaságos ventilátoros melegítés módban soha ne nyissa ki az ajtót.

Étel	Tepsik száma	Használható kiegészítők	A sín helyzete	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (kb. érték percekben)
Aprósütemény	Egy tálca	Hagyományos tálca*	3	160	40 ... 50
Aprósütemény	Egy tálca	Hagyományos tálca*	2	200	30 ... 35
Süteménytészta	Egy tálca	Hagyományos tálca*	2	200	40 ... 45
Gazdag tészta	Egy tálca	Hagyományos tálca*	2	200	40 ... 45

* Előfordulhat, hogy ezek a tartozékok nem képezik a termékcsoomag részét.

Tippek sütemény sütéshez

- Túl száraz sütemény esetén 10°C-kal növelje a hőmérsékletet és csökkentse a sütési időt.
- Nedves sütemény esetén kevesebb folyadékot használjon és csökkentse a hőmérsékletet 10°C-kal.
- Amennyiben a sütemény teteje túl sötét, helyezze a tálcát egy

alacsonyabb szintre, csökkentse a hőmérsékletet és növelje a sütési időt.

- Amennyiben a sütemény kívül megfelelően megsült, de belül nem teljesen, kevesebb folyadékot használjon, csökkentse a hőmérsékletet és növelje a sütési időt.

Tippek tészta sütéshez

- Túl száraz tészta esetén 10°C-kal növelje a hőmérsékletet és csökkentse

- a sütési időt. Kenje be a tészta rétegeit tejből, olajból, tojásból és joghurtból álló keverékkel.
- Amennyiben a tészta elkészítése túl sokáig tart, figyeljen oda, hogy a tészta vastagsága ne legyen nagyobb, mint a tálca mélysége.
- Amennyiben a tészta felső oldala megpirul, de a belső része nem fő meg rendszeren, győződjön meg róla, hogy megfelelő mennyiségű szószt használt-e a tészta elkészítéséhez. Egyenletesen oszlassa el a keveréket a tésztarétegek között és a tészta tetején, hogy egyenletesen piruljon.

i A tésztát a sütési táblázatban megjelölt mód és hőmérséklet szerint süssse. Ha az alsó rész még mindig nem pirult meg rendszeren, legközelebb helyezze egy szinttel lejjebb.

Tippek zöldségsütéshez

- Amennyiben a zöldségtől kezd kiszáradni és megbarnulni, a tálca helyett inkább fedeles serpenyőt használjon a sütéshez. A lezárt edények jobban megőrzik a leveket.
- Amennyiben a zöldségek nem főnek meg rendszeren, a sütést megelőzően főzze meg őket vagy a konzerves termékekhez hasonlóan készítse el őket, majd utána tegye be őket a sütőbe.

A legjobb sütési eredmény érdekében (Ventillátoros funkció/Ventillátoros melegítés/Szörf funkció):

- A funkció által biztosított homogén hőeloszlásnak köszönhetően a sűrűbb tésztákat, sütőpapírral készült süteményeket vagy kekszeket egyszerre akár 2 vagy akár 3 tálcan is elkészítheti.

- A nedves tésztából készült ételeket egyszerre 2 tálcan is készítheti, pl. almás pite és gyümölcstorta.
- A sok nedvességet tartalmazó ételek, vagy élesztős tészta egyetlen tálcában való elkészítése növeli az eredményességet. Olyan, nagyobb mennyiségű ételek készítése esetén, melyek az oldalsó hő hatására megemelkednek, homogénebb sütés érhető el. Ezt a funkciót a hagyományos sütők nem tartalmazzák.
- A többtálcás sütési funkció segítségével idő és energia takarítható meg, emellett pedig tökéletes sütési eredmények érhetők el.

A grillsütő működtetése



Grillezés közben csukja be a sütőajtót.

A forró felület égési sérülést okozhat!

A grill bekapcsolása

1. Miután a  gomb megérintésével kinyitotta a sütőt, megjelenik az első működési funkció.
2. A  megérintésével válassza ki a kívánt grillfunkciót.
3. Ha szeretné módosítani a működési funkcióhoz javasolt hőmérsékletet, engedélyezze a hőmérséklet mezőt a  gomb megérintésével.
» Az  szimbólum villog.
4. Állítsa be a kívánt hőmérsékletet a  billentyűkkel.
5. Hagyja jóvá a hőmérsékleti beállítást a  billentyű megérintésével.
6. Érintse meg a  billentyűt a grillezés megkezdéséhez, amennyiben beállította a megfelelő hőmérsékletet és működési funkciót. A  szimbólum megjelenik a kijelzőn.
» A sütő készen áll a kívánt funkcióban való működésre, belső hőmérséklete a kiválasztott értékre melegszik. Sorban

kigyulladnak a belső hőmérsékletet jelző szimbólum fokozatai, ahogy a belső hőmérséklet eléri a beállított hőmérsékletet. A további aktív melegítők és a javasolt tepszi helyzet a funkció kijelzőn jelenik meg.

7.A grillezést a ►|| gomb ismételt megnyomásával állíthatja le.

» A sütő leállítja a grillezést, és a kijelzőn megjelenik a || szimbólum.

A grill kikapcsolása

1.Érintse meg kb. 2 másodpercre a ① gombot a sütő bezárásához.



A grillezéshez nem alkalmas élelmiszerek grillezése tűzveszélyes lehet. Csak olyan élelmiszert grillezzen, ami bírja a magas hőt.

Ne helyezze az ételt túl hátra a grill hátsó részébe. Ez a legforróbb felület, itt a zsíros étel meggyulladhat.

Sütési idő táblázat grillezéshez

Grillezés elektromos grillel

Élelmiszer	Használható kiegészítők	A sín helyzete	Javasolt hőmérséklet (°C)**	Sütési idő (kb.)
Hal	Grillrács	4...5	250	20...25 min. #
Szeletelt csirke	Grillrács	4...5	250	25...35 min.
Bárányporda	Grillrács	4...5	250	20...25 min.
Marhasült	Grillrács	4...5	250	25...30 min. #
Borjúporda	Grillrács	4...5	250	25...30 min. #
Toast kenyér *	Grillrács	4	250	1...3 min.

vastagságtól függ

*5 percig melegítse elő

**Ha a termék grillezési hőmérséklete nem állítható be, akkor a grill az ajánlott hőmérsékleten fog működni.

A jelen sütési táblázatban az EN 60350-1 szabvány szerint készített ételek számára könnyebben tesztelhető legyen a termék.

szerepelnek, hogy a felületei szervek

Élelmiszer	Használható kiegészítők	A sín helyzete	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (kb. érték percekben)
Kenyérpirítás	Grillrács	4	250	1...3 perc
Húsgolyók (marhahús) - 12 darab	Grillrács	4	250	25...35 perc

A sütési idő kétharmadánál fordítsa meg a készülő ételeket.

Minden típusú étel roston sütése esetén 5 perc előmelegítés javasolt.

6 Karbantartás és tisztítás

Általános tájékoztató

A termék rendszeres tisztításával megnő a termék élettartama és csökkennek a gyakran előforduló problémák.



Karbantartás és tisztítás előtt válassza le a készüléket a tápellátásról.

Ezzel áramütésnek teszi ki magát!



Hagyja hogy a készülék kihűljön mielőtt hozzákezd a tisztításához. A forró felület égési sérülést okozhat!

- Minden használat során alaposan tisztítsa meg a terméket. Ilyen módon könnyebben eltávolíthatók a főzési szennyeződések, ezáltal elkerülheti, hogy következő használatkor ráéگیjenek a felületre.
- A termék tisztításához nincs szükség speciális eszközökre. A termék tisztításához mosószeres vízbe áztatott puha ruhát vagy szivacsot használjon, majd törölje szárazra terméket.
- A tisztítás után minden esetben törölje le a felesleges folyadékot, és a nagymennyiségben kiömlött folyadékot pedig azonnal törölje le.
- A rozsdamentes acél vagy inox felületek, továbbá a fogantyú tisztításához soha ne használjon savat vagy klórt tartalmazó tisztítószeret. Ezen részek tisztításához egy mosószerbe áztatott puha ruhát használjon, és figyeljen, hogy mindig egy irányba törölje a felületet.



Egyes tisztítószeret károsíthatják a felületet.

Ne használjon durva tisztítószeret, súrolóport/-krémet vagy éles tárgyakat.



A készülék tisztításához ne használjon gőztisztítót, mivel az áramütést okozhat.

A vezérlőpult tisztítása

A vezérlőpult és a gombok tisztításához használjon nedves rongyot, majd a tisztítást követően töröljön szárazra minden felületet.



Amennyiben terméke rendelkezik gombokkal, a vezérlőpanel tisztításához ne távolítsa el a vezérlőgombokat.

A vezérlőpanel megsérülhet!

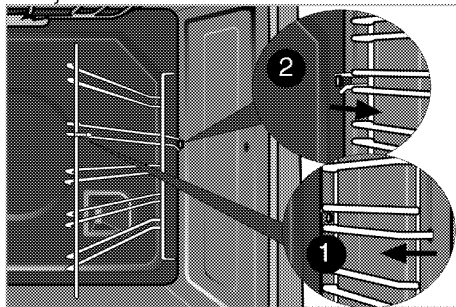
A sütő tisztítása

Az oldalfalak

tisztítása (Modellenként eltérő.)

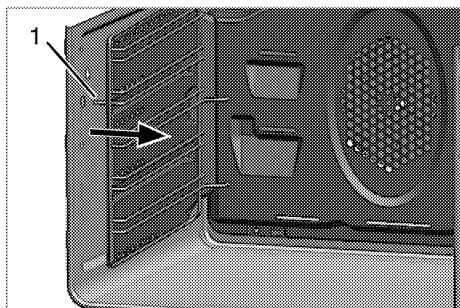
(Ez a funkció opcionális. Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)

1. Az oldalsó keret elülső részének eltávolításához húzza azt el az oldalfaltól.
2. Húzza meg maga felé, és vegye ki teljesen az oldalsó keretet.



(Ha a terméke „Surf” funkcióval van ellátva)

1. Felszerelt oldalfal esetében a nyíl irányába meghúzva távolítsa el az oldalrácsra található pöcköt (1).



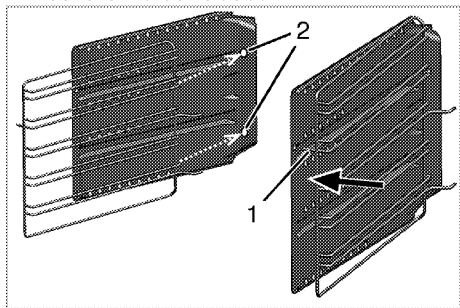
2. Maga felé húzva szerelje le teljesen az oldalrácsot és az oldalfalat.

3. Húzza ki az oldalsó keretet a sütő falán lévő lyukakból (2).

i Az oldalfal mögött található lyukak száma és a tartórács mérete a termék modelltől függően változhat.

4. Az oldalrács és oldalfal tisztításához mosószeres vízbe áztatott puha ruhát vagy szivacsot használjon, majd törölje szárazra terméket.

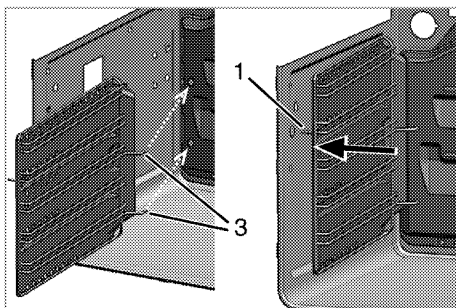
5. Az oldalfal hátoldalán található nyílásokba (2) behúzva helyezze vissza az oldalrácsot.



i Ha a flexi teleszkópos jellemzője a terméket; van egy lyuk a hátsó surf oldalfal. Vidd oldalán állvány húzva a lyukat.

6. Az oldalfalon található pöckök (1) meghúzásával kapcsolja össze az oldalrácsot az oldalfallal.

7. Az ábrán látható módon a pöcköket (3) a lyukakba húzva helyezze vissza az oldalráccsal összekapcsolt oldalfalat.



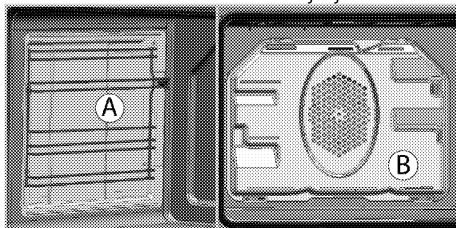
8. Az ábrán látható módon helyezze a pöcköt (1) az oldalrácsához.

i Ellenőrizze, hogy az oldalrácsot és az oldalfalat megfelelően helyezte-e vissza.

Katalitikus falak

(Ez a funkció opcionális. Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)

A sütő belső falfelülete (A) és/vagy a hátsó fala (B) katalitikus anyaggal van bevonva. A katalitikus fal enyhén matt színű és porózus felületű. A sütő katalitikus falát nem szabad tisztítani. A katalitikus felületek a lyukacsos kialakításának köszönhetően elnyelik a rájuk rakódó zsírt, ha pedig fényessé válnak, az azt jelzi, hogy már nem tudnak több zsírt elnyelni. Ebben az esetben az alkatrész cseréje javasolt.

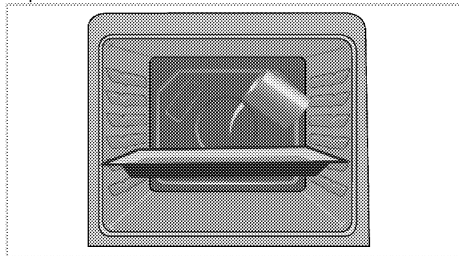


Gőztisztítás könnyen

(Ez a funkció opcionális. Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)

Könnyű tisztítást biztosít, mivel a sütő belsejében képződő gőz fellazítja a szennyeződést (amely nem túl régi) és a vízcseppek lecsapódnak a sütő belső felületein.

1. Minden tartozékot távolítson el a sütőből.
2. Öntsön 500 ml vizet a sütő tálcára és helyezze be a tálcát a sütő második polcára.



3. Válassza ki a könnyű gőztisztítás funkciót. A képernyőn meg fog jelenni a tisztítás időtartama és nem lehet megváltoztatni. Ennek a tisztító funkciónak a befejezési ideje beállítható.
4. Nyissa ki az ajtót és egy nedves szivaccsal vagy ruhával törölje ki a sütő belső felületeit.
5. A makacs szennyeződés eltávolításához használjon mosószeres vizet, puha ruhát vagy szivacsot, majd törölje szárazra a sütőt.

i A könnyű gőztisztítás használata során a sütőtérben lévő ételmaradványok/szennyeződések fellazítására szolgáló víz elpárolog a tálcából, és a sütőtérben, valamint a sütőajtó belső üvegén csapódik ki, ezért a sütőajtó kinyitásakor víz csepeghet ki. Az ajtó kinyitását követően azonnal törölje le a kicsapódott vízcseppeket.

Pirolitikus öntisztítás



A forró felületek égési sérülést okozhatnak!

Az öntisztító funkció alatt ne érintse meg a terméket és a gyermekeket tartsa tőle távol. A lerakódás eltávolítása előtt várjon legalább 30 percet.

A sütő pirolitikus öntisztító-rendszerrel van felszerelve. A sütő felhevül kb. 430-480 °C-ra, a szennyeződés hamuvá ég. Erős füst képződhet. Biztosítsa a megfelelő szellőzést. A pirolízist általában minden 10. sütést követően célszerű használni.

1. Minden tartozékot távolítson el a sütőből. Az oldalkerettel rendelkező modellek esetében ne felejtse el kivenni az oldalkeretet.

Ha az Ön terméke rendelkezik hőálló tartozékkal (a magas hőmérsékletű öntisztításnak ellenálló) akkor nem kell eltávolítania ezen tartozékokat a sütőből.

2. A tisztítási ciklus indítása előtt egy nedves ruhával távolítsa el a külső és a sütő belső részén található szennyeződéseket.



Ne tisztítsa meg az ajtó tömítését. Az üvegszálas tömítés nagyon érzékeny és könnyen megsérülhet.

Ha a sütőajtó tömítése sérül, cserélje ki egy szakszervizben vásárolt új tömítésre.

3. "Pyrolysis" (Öntisztítás) Válassza ki a pirolitikus funkciót (öntisztítás).
4. eco Ha a sütő falán nincs túl sok szennyeződés, javasoljuk, hogy a takarékos tisztítás funkciót használja. Ha ezt a funkciót erős szennyeződésre használja, a tisztítás nem lesz megfelelő. Ilyen esetekben a pirolízis funkciót a takarékos tisztítási eco ciklus befejezése után használja.

A kijelzőn megjelenik az öntisztítás ideje (Modellenként eltérő.). Ezt nem lehet módosítani.

Az öntisztítási ciklus végét be lehet állítani.

5. Az öntisztítás során a sütőajtót nem

lehet kinyitni, és az időkijelzőn  megjelenik a zár ábra. A pirólízis-funkció befejezése után az ajtó egy ideig zárva marad. Ne próbálja

erőszakkal kinyitni az ajtót , amíg a zár ábra el nem tűnik.

6. A tisztítási ciklus befejezése után ecetes vízzel távolítsa el a szennyeződésmaradványokat.

A sütőajtó tisztítása

Az sütőajtó oldalfal tisztításához mosószeres vízbe áztatott puha ruhát vagy szivacsot használjon, majd törölje szárazra terméket.

Törölje le az üveget ecettel, majd öblítse le a sütő üvegén esetlegesen előforduló vízkő maradványoktól.

i A sütőajtó tisztításához ne használjon erős súrolószereket vagy éles kaparókat. Ezek megsérthetik a felületet, és az üveg tönkremehet.

A sütő ajtajának tisztítása

i Ne használjon erős súrolószert, fém kaparót, fém dörzsszivacsot vagy fehérítőszert a sütő ajtajának és üvegének tisztításához.

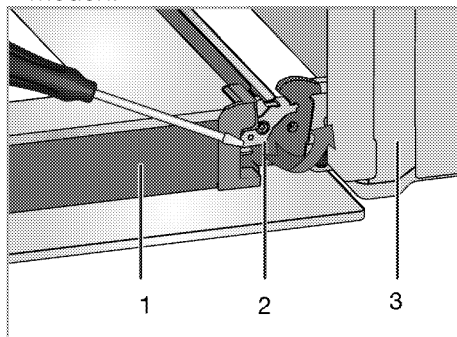
A tisztításhoz eltávolíthatja a sütő ajtaját és az ajtóüvegeket. Az ajtó és az üvegek eltávolításának folyamata a következő fejezetekben olvasható: „Sütőajtó eltávolítása” és „A sütőajtó belső üvegének eltávolítása”. A sütőajtó belső üvegeinek eltávolítását követően tisztítsa meg őket mosogatószerrel, meleg vízzel és egy puha ruhával vagy szivaccsal,

majd törölje szárazra egy száraz ruhával. Törölje le az üveget ecettel, majd öblítse le a sütő üvegén esetlegesen előforduló vízkő maradványoktól.

A sütő ajtajának eltávolítása

1. Nyissa ki az ajtót (1).

2. Nyomja le és nyissa ki az elülső ajtó jobb és bal oldalán található zsanérokat (2), az ábrán látható módon.

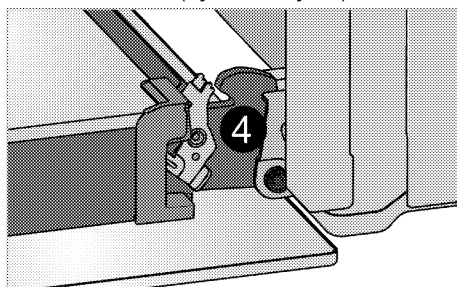


1 Ajtó

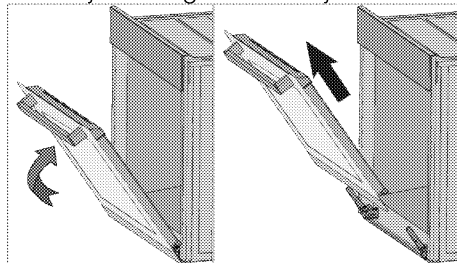
2 Csuklós zár(zárt helyzet)

3 Sütő

4 Csuklós zár(nyitott helyzet)



3. Csukja be félig az elülső ajtót.



4. Távolítsa el az elülső ajtót felfelé húzva, míg kienged a jobb és bal oldali zsanérokból.

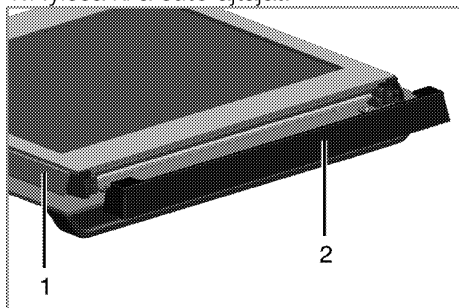
i Az ajtó visszaszereléséhez fordított sorrendben végezze el a fenti műveleteket. Ügyeljen rá, hogy visszacsukja a zsanérnál található kapcsokat az ajtó visszahelyezése után.

Az ajtó belső üvegének eltávolítása

(Ez a funkció opcionális. Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)

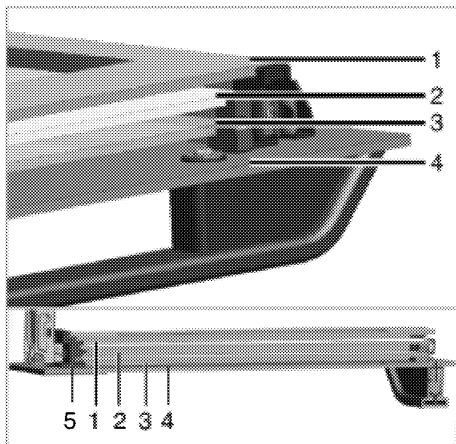
Az ajtó belső üvegpanelje a tisztítás érdekében eltávolítható.

1. Nyissa ki a sütő ajtaját.



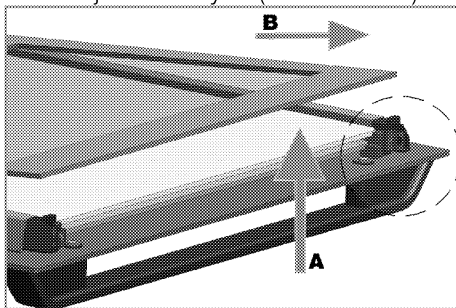
- 1 Keret
- 2 Műanyag elem

2. Húzza meg és távolítsa el az elülső ajtó felső részére szerelt műanyag részt.

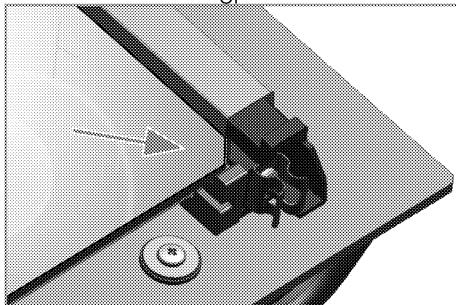


- 1 Legbelső üvegpanel
- 2 Második belső üvegpanel
- 3 Harmadik belső üvegpanel
- 4 Külső üvegpanel
- 5 Műanyag üvegpanel-nyílás – Alsó

3. Az ábrán látható módon finoman emelje fel a legbelső üvegpanelt az **A**-val jelzett helyen, majd húzza azt ki a **B**-vel jelzett irányba (lásd az ábrát).



4. Ismételje meg a műveletet a második és harmadik üvegpanel eltávolításához.



Az ajtó átcsoportosításához vezető első lépés az, hogy helyezzük vissza a második és harmadik belső üvegpanelt (2, 3).

Az üvegpanel levágott sarkát helyezze úgy, hogy az a műanyag nyílás levágott sarkán nyugodjon (lásd az ábrát).

Mivel a második és harmadik belső üvegpanel egymással felcserélhető, ezért ezek visszaszerelési sorrendje nem fontos.

A legbelső üvegpanel (1) visszahelyezésekor ügyeljen rá, hogy a panel nyomtatott fele a második üvegpanel felé nézzen.

Fontos, hogy valamennyi belső üvegpanel alsó sarka a műanyag nyílásokba (5) kerüljön.

Nyomja a műanyag részt a váz felé úgy, hogy kattató hangot halljon.

i A tisztítást követően valamennyi üvegpanelt vissza kell szerelni.

A sütő lámpájának cseréje

! A sütő lámpájának cseréje előtt, az áramütés elkerülése érdekében győződjön meg róla, hogy a termék ki van-e húzva a konnektorból és a megfelelően lehűlt-e.

A forró felület égési sérülést okozhat!

i Ebben a sütőben 40 W -nál kisebb teljesítményű, 60 mm -nél kisebb magasságú, 30 mm -nél kisebb átmérőjű izzólámpát vagy G9 -es típusú halogénlámpát használnak, teljesítménye kisebb, mint 60 W. A lámpák alkalmasak 300 ° C feletti hőmérsékleten való működésre. A sütő lámpái beszerezhetők a hivatalos szervizképviseletektől vagy az engedéllyel rendelkező technikustól. Ez a termék G energiacsoportú lámpát tartalmaz.

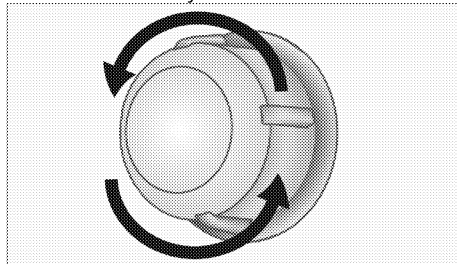
i A lámpa helyzete eltérhet az ábrán látható pozíciótól.

i A készülékben használt lámpa nem alkalmas a házban történő megvilágításra. A lámpa célja, hogy látható legyen az étel.

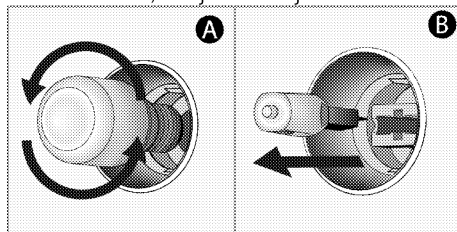
i A készülékben használt lámpáknak extrém környezeti hatásoknak kell ellenállniuk, mint pl. az 50 °C hőmérséklet.

Amennyiben a sütője kör alakú lámpával rendelkezik:

1. Húzza ki a készüléket a konnektorból.
2. Az üveg burkolat eltávolításához forgassa az óramutató járásával ellentétes irányba a burkolatot.



3. Ha az ön sütője az alábbi ábrán látható (A) típusú lámpával van felszerelve akkor az ábrán látható módon forgatással távolítsa el és cserélje ki. Ha (B) típusú akkor az ábrán látható módon húzza ki és távolítsa el, majd cserélje ki.



4. Tegye vissza az üveg burkolatot.

7 Hibaelhárítás

A sütő gőzt bocsát ki magából használat közben.

- Normális jelenség, hogy működtetés közben gőz képződjön. >>> *Ez nem hiba.*

A termék fémes hangokat bocsát ki felmelegedés vagy lehűlés közben.

- Ha a fém alkatrészek felhevülnek, kitágulhatnak, és ez zajt eredményezhet. >>> *Ez nem hiba.*

A termék nem működik.

- A főbiztosító kiégett vagy lekapcsolódott. >>> *Ellenőrizze a biztosítékokat a biztosítékdobozban. Szükség szerint cserélje ki vagy kapcsolja vissza a biztosítékot.*
- A készülék nincs bedugva a (földelt) konnektorba. >>> *Ellenőrizze a dugasz csatlakozását.*

A sütővilágítás nem működik.

- A sütőlámpa meghibásodott. >>> *Cserélje ki a sütőlámpát.*
- Nincs áramellátás. >>> *Ellenőrizze, hogy van-e áram. Ellenőrizze a biztosítékokat a biztosítékdobozban. Szükség szerint cserélje ki vagy kapcsolja vissza a biztosítékot.*

A sütő nem melegít.

- Nincs beállítva funkció és/vagy hőmérséklet. >>> *Állítson be funkciót és hőmérsékleti értéket a Funkció és/vagy Hőmérsékletbeállító gombbal.*
- Nincs áramellátás. >>> *Ellenőrizze, hogy van-e áram. Ellenőrizze a biztosítékokat a biztosítékdobozban. Szükség szerint cserélje ki vagy kapcsolja vissza a biztosítékot.*

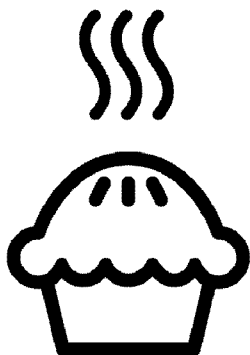


Amennyiben az ebben a fejezetben leírt utasításokat betartva sem tudja megszüntetni a hibajelenséget, vegye fel a kapcsolatot a Hivatalos Szervizzel vagy a kereskedővel, akitől a terméket vásárolta. Soha ne kísérelje meg maga megjavítani a hibás készüléket.



Vgrajena pečica

Navodila za uporabo



SL



RECIKLIRANI PAPIR in
PAPIR ZA RECIKLIRANJE

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:



Pomembne informacije in napotki o uporabi.



Opozorila na nevarne situacije, ki lahko ogrozijo vaše življenje in lastnino.



Opozorilo na električni udar.



Opozorilo na nevarnost požara.



Opozorilo na vroče površine.



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	8
Varnost otrok	8
Ostranjevanje stare naprave	9
Odstranjevanje embalaže	9

2 Splošne informacije **10**

Pregled	10
Vsebnost embalaže	11
Tehnične specifikacije	12

3 Inštalacija **13**

Pred namestitvijo	13
Namestitev in priključitev	15
Odstranjevanje stare naprave	17

4 Priprave **18**

Nasveti za varčevanje z električno energijo 18

Prva uporaba	18
Nastavitev ure	18
Prvo čiščenje izdelka	19
Prvo segrevanje	19

5 Uporaba pečice **20**

Splošne informacije o peki, pečenju in pečenju na žaru	20
Uporaba električne pečice	20
Načini delovanja	21
Uporaba kontrolne enote pečice	23
Tabela časov kuhanja	28
Uporaba žara	34
Tabela časov kuhanja z žarom	35

6 Vzdrževanje in čiščenje **36**

Splošne informacije	36
Čiščenje upravljalne plošče	36
Čiščenje pečice	36
Čiščenje vratc pečice	39
Odstranjevanje notranjega stekla vratc	40
Zamenjava luči v pečici	41

7 Odpravljanje težav **42**

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 pozorno 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!
- 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

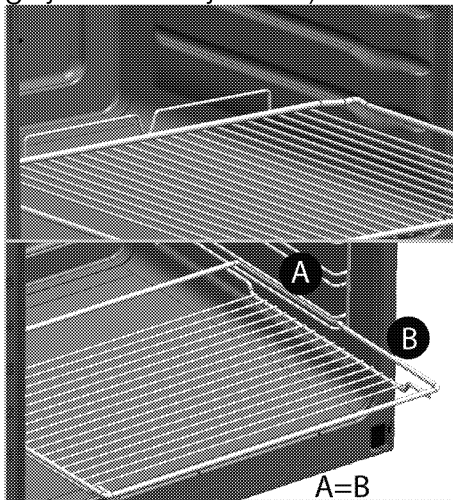
- **OPOZORILO:** Naprava in dostopni deli se med uporabo segrejejo. Previdno, ne dotikajte se segrelih elementov. Prepričajte se, da dostop otrokom, mlajšim od 8 let,

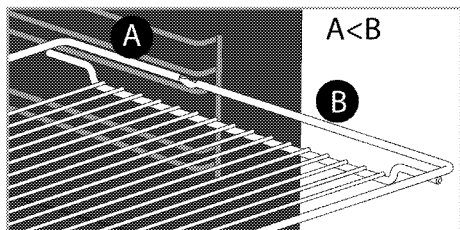
oziroma otroke v bližini naprave stalno nadzorujte.

- 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 močnyh

abrazivnyh čistil ali ostríh kovín, saj lahko opraskajo površino ali uničijo stekla.

- Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnyh čistilnykov, 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.

- Pred čiščenjem umazanijo z zunanjih površin in notranjosti pečice odstranite z vlažno krpo. Iz pečice odstranite vse pripomočke.
Če je vaš izdelek opremljen z dodatkom, ki je odporen proti pirolizi (odporen proti samodejnemu čiščenju pri visokih temperaturah), vam teh dodatkov ni treba odstraniti iz pečice. glejte *Vsebnost embalaže, stran 11*.
- Vroče površine povzročijo opekline! Ne dotikajte se naprave med samodejnim čiščenjem in poskrbite, da se ji otroci ne približujejo. Počakajte vsaj 30 minut preden boste odstranili ostanke.
- Med pirolitičnim čiščenjem, se lahko površine bolj segrejejo kot pri standardni uporabi. Otroci naj se ne nahajajo v bližini naprave.
- 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 gospodinjskimi 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:

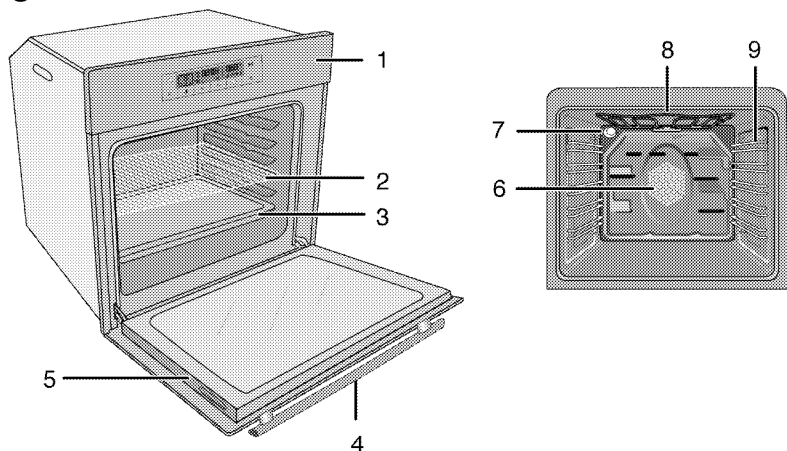
Izdelek, ki ste ga kupili, je v skladu z direktivo EU RoHS (2011/65/EU). Ne vsebuje škodljivih in prepovedanih materialov, ki so navedeni v direktivi.

Odstranjevanje embalaže

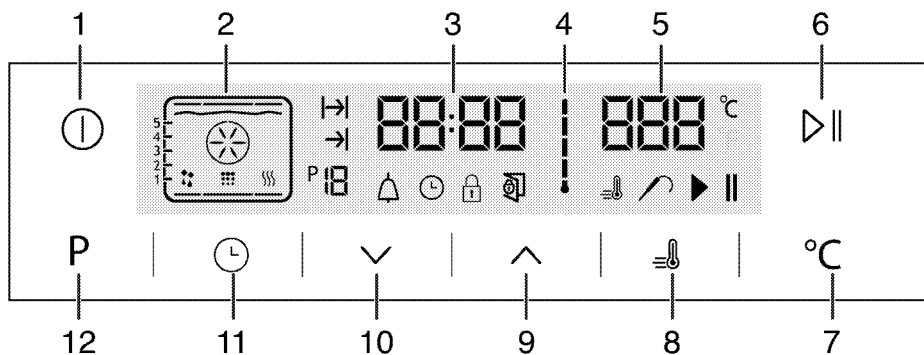
- Embalaža je nevarna za otroke. Embalažo hranite na varnem, stran od otrok. Embalažni material izdelka sestoji iz reciklažnih materialov. Odstranite jih v skladu s pravili za odstranjevanje reciklažnih odpadkov. Ne odstranjujte jih z običajnimi gospodinjskimi odpadki.

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 Gumb VKLOP/IZKLOP | 8 Simbol pospeševalnika (hitro predsegrevanje) |
| 2 Zaslon funkcij | 9 Gumb za plus |
| 3 Indikator tekočega časa | 10 Gumb za minus |
| 4 Simbol notranje temperature pečice | 11 Gumb za nastavitev |
| 5 Indikator temperature | 12 Tipka za vrnitev na zaslon s funkcijami |
| 6 Gumb »Start/Stop Cooking« (začetek/konec pečenja) | |
| 7 Tipka za nastavitev temperature | |

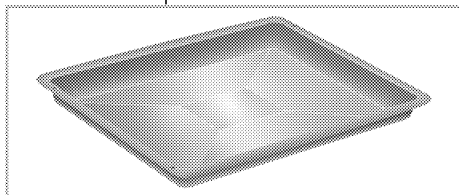
Vsebnost embalaže

i 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

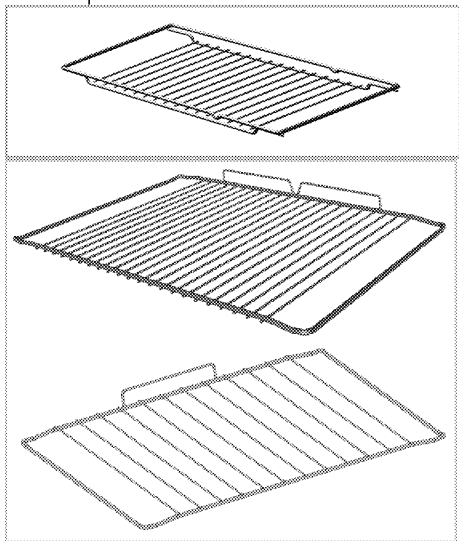
2. Standarden pekač

Uporablja se za pecivo, zamrznjena živila in velike pečenke.



3. Mrežni žar

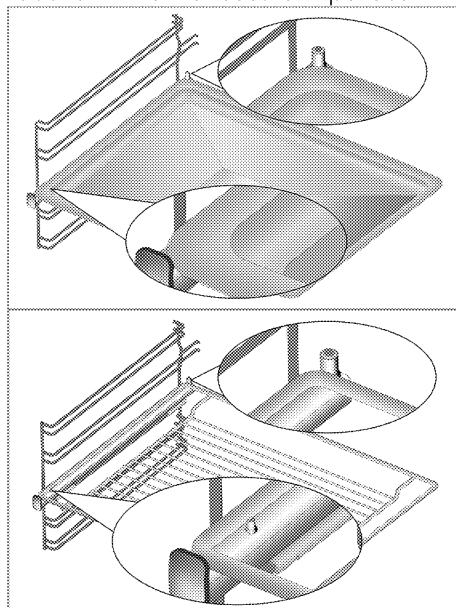
Uporablja se za praženje, z njim pa tudi lahko postavite jed, ki jo boste pekli, pražili ali kuhali v narastkih na želeno polico.



4. 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	3.1 kW
Tip kabla / prerez	min.H05VV-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. *Inštalacija, stran 13.*

-
-  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.

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

 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 pohištvo mora biti

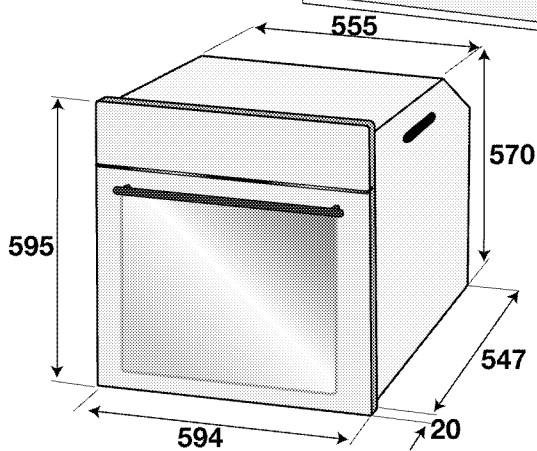
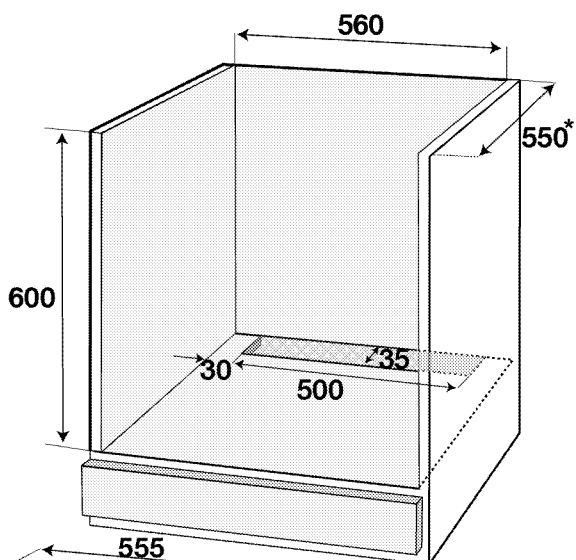
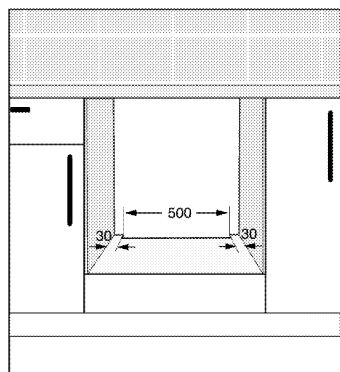
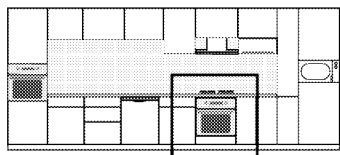
zadostna varnostna razdalja. Glejte sliko (vrednosti v mm).

- 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.

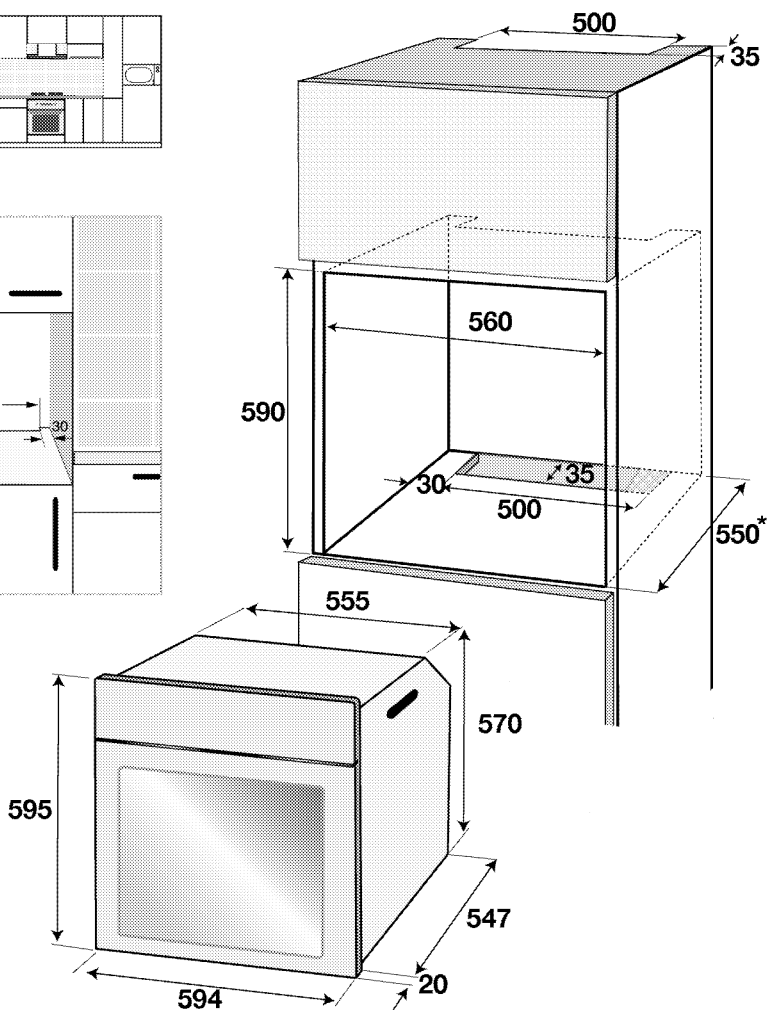
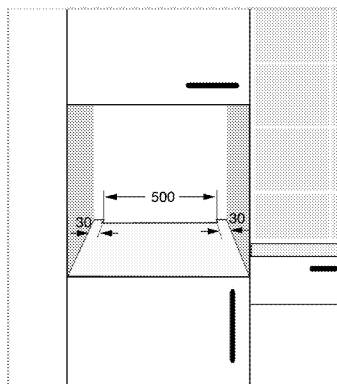
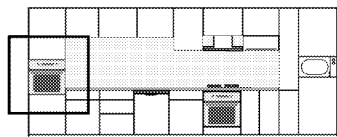
 Naprave ne namestite ob hladilnike ali zamrzovalne skrinje. Toplota, ki jo oddaja naprava bo povečala električno porabo hladilnih naprav.

 Vratc 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.

! 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.

! Napajalni kabel ne sme biti spet, upognjen ali stisnjen oz. ne sme priti v stik s 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".

! Pred deli na električni napeljavi izklopite napravo iz napajanja. Nevarnost električnega udara!

Priključitev napajalnega kabla

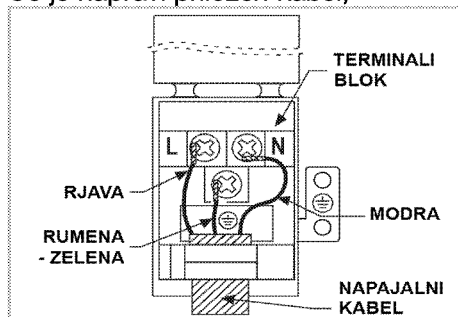
i Pri izvajanju ožičenja morate upoštevati državne/lokalne električne predpise in uporabiti ustrezno vtičnico/linijo ter vtič za pečico. Če so močnostne omejitve izdelka izven trenutne nosilne zmogljivosti vtiča in vtičnice/linije, morate izdelek priključiti neposredno prek fiksne električne napeljave brez uporabe vtiča in vtičnice/linije.

1. Če ni možno izklopiti vseh polov v električnem napajanju, je treba priključiti odklopno enoto z najmanjšim

kontaktnim razmikom 3 mm (varovalke, varnostna stikala, stikala) in vsa stikala te odklopne enote naj bodo v skladu z direktivami IEE ob napravi, vendar ne nad njo. Neupoštevanje teh navodil lahko povzroči motnje delovanja in neveljavnost garancije naprave.

Priporočljiva je dodatna zaščita s pomočjo izklopnika preostalega toka.

Če je napravi priložen kabel;

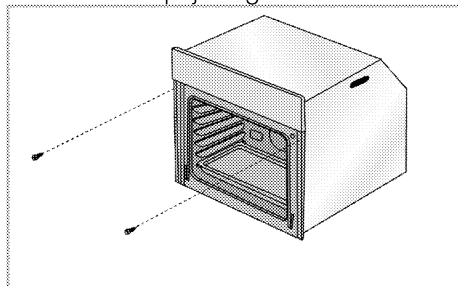


2. **Za enofazni priklop** priključite kable, kot je opisano spodaj;

- Rjavi/Črni kabel = L (faza)
 - Moder/siva kabel = N (nevtralen)
 - Zeleno/rumen kabel = (E)  (ozemljitev)
- » ali tipko
- siva/Črni kabel = L (faza)
 - Moder/Rjavi kabel = N (nevtralen)
 - Zeleno/rumen kabel = (E)  (ozemljitev)

Namestitev naprave

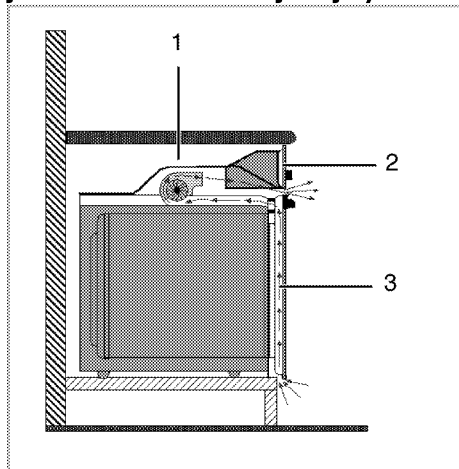
1. Pečico potisnite v odprtino, jo poravnajte in zavarujte, pri tem pa bodite pazljivi, da ne boste prepognili ali stisnili napajalnega kabla.



Pečico pritrdite 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.

i 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.
- Vratca ali ročaja ne uporabljajte za premikanje naprave.

i Na napravo ne nameščajte nobenih predmetov in jo postavite v pokončen položaj.

i Preverite splošni izgled naprave, da bi opazili morebitne poškodbe, ki so nastale med transportom.

4 Priprave

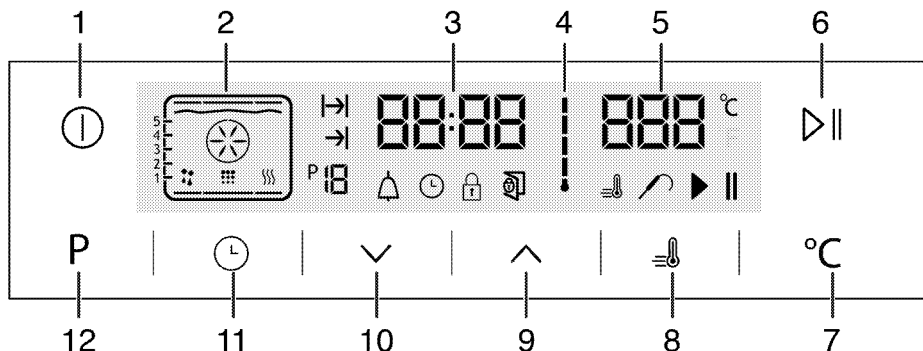
Nasveti za varčevanje z električno energijo

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.
- Podatke o energetske učinkovitosti v skladu z EU 66/2014 najdete na podatkovni listi izdelka, priloženi izdelku.

Prva uporaba Nastavitev ure



- 1 Gumb VKLOP/IZKLOP
- 2 Zaslon funkcij
- 3 Indikator tekočega časa
- 4 Simbol notranje temperature pečice
- 5 Indikator temperature
- 6 Gumb »Start/Stop Cooking« (začetek/konec pečenja)
- 7 Tipka za nastavitev temperature
- 8 Simbol pospeševalnika (hitro predsegrevanje)
- 9 Gumb za plus
- 10 Gumb za minus

- 11 Gumb za nastavitev
 - 12 Tipka za vrnitev na zaslon s funkcijami
1. Ob prvi uporabi pečice zasveti simbol ☹️, dotaknite se tipk $\wedge$ / $\vee$ in nastavite uro.
 2. Nastavitev potrdite tako, da se dotaknete simbola ⌚ in nato počakate 4 sekunde, brez da bi se dotaknili katere koli tipke.

- i** Če niste nastavili tekočega časa, se bo indikator časa pričel z 12:00. Vklopil se bo simbol , ki vas bo opozoril, da tekoči čas ni nastavljen. Simbol bo ugasnil, ko boste nastavili čas.

Prvo čiščenje izdelka

- i** 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 krpo ali gobo ter s suho krpo obrišite vse površine izdelka.

Prvo segrevanje

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

- !** 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 20.
5. Pečica naj deluje približno 30 minut.
6. Izklopite pečico. Glejte *Uporaba električne pečice*, stran 20

Žar

1. Odstranite vse pekače in mrežni žar iz pečice.
2. Zaprite vrata pečice.
3. Izberite največjo moč žara. Glejte *Uporaba žara*, stran 34.
4. Pečica naj deluje približno 15 minut.
5. Izklopite žar. Glejte *Uporaba žara*, stran 34

- i** 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



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.



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 pravilen položaj police, preden vklopite pečico ali žar. Položaja police ne spreminjajte, ko je pečica vroča.
- Vrata pečice naj bodo zaprta.

Nasveti za pečenje pečenk

- 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, nabodala, klobase, kakor tudi zelenjava z veliko vsebnostjo vode, kot so paradižniki 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 pečici. Če pečete na mrežnem žaru, potisnite pekač na spodnjo polico, da se bodo tam zbirale maščobe. Pekač mora biti take velikosti, da pokriva celotno območje pečenja na žaru. Ta pekač morda ni priložen izdelku. 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

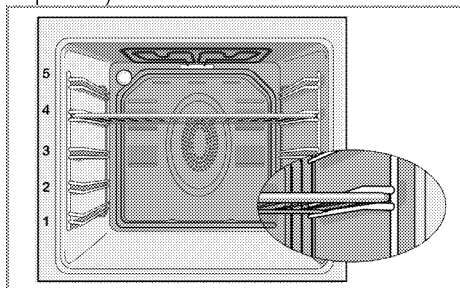
Izklop električne pečice

Položaji polic (za modele z mrežnim žarom)

Pomembna je pravilna namestitev 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.

1. Zgornje in spodnje segrevanje



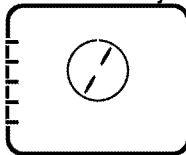
Živila se enakomerno segrevajo tako zgoraj kot spodaj. Takšno delovanje je na primer primerno za torte, pecivo ali torte in enolončnice v posodah za pečenje. Pecite le z enim pekačem. Na zaslonu se bo prikazal primeren položaj pečice.

2. Zgornje/spodnje ventilacijsko segrevanje



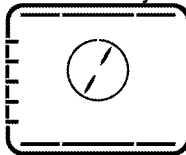
Vroč zrak iz spodnjega in zgornjega grelnika se s pomočjo ventilatorja enakomerno in hitro porazdeli v pečici. Pecite z enim pekačem.

3. "Surf"-funkcija



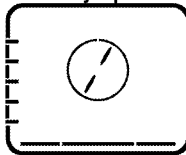
Vroč zrak iz ventilacijskega grelnika se s pomočjo ventilatorja enakomerno in hitro porazdeli v pečici. Primeren je za pečenje jedi na različnih položajih polic in v večini primerov predsegrevanje ni potrebno. Primerno za pečenje z več pekači.

4. "3D"-funkcija



Vklopljeni so zgornje in spodnje segrevanje ter ventilacijsko segrevanje. Jedi bodo pečene enakomerno in hitro. Pecite le z enim pekačem.

5. Funkcija pizza



Vklopljena sta spodnje segrevanje ter ventilacijsko segrevanje. Primerno za pečenje pizze.

6. Full grill+fan (močan žar + ventilator)



Vroč zrak iz močnega žara se s pomočjo ventilatorja hitro porazdeli v pečici. 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.

7. 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.

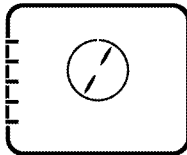
8. Žar



Vklopljen je majhen žar na stropu pečice. Primerno za pečenje in gratiniranje jedi.

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

9. Varčno ventilacijsko segrevanje



Z električno energijo boste privarčevali če boste namesto programa za ventilacijsko pečenje pri temperaturam razponu 160-220 °C, uporabili to funkcijo. Vendar se bo čas pečenja malo podaljšal.

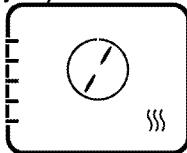
Časi pečenja za to funkcijo so v tabeli 'Varčno ventilacijsko segrevanje'.

10. Bottom heating (spodnje segrevanje)



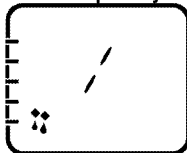
Deluje samo spodnje segrevanje. Primerno je za pice in enakomerno popečene jedi s spodnje strani.

11. Keep warm (ohranjanje toplote jedi)



Namenjena je ohranjanju jedi za dlje časa ob primerni temperaturi za serviranje.

12. Upravljanje z ventilatorjem



Pečica ni segreti. Vklopljen je samo ventilator (na zadnji steni). Zamrznjena hrana v zmeh se odtaja počasi pri sobni temperaturi, kuhana hrana pa se ohladi. Čas, potreben za odmrzovanje

celotnega kosa mesa, je daljši kot odmrzovanje mesa v koščkih.

13. Pyrolysis - economy mode (piroliza - varčen način)



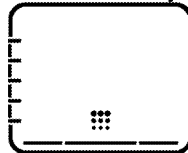
Ta funkcija omogoča samodejno čiščenje pečice pri visokih temperaturah. Priporočljivo je za rahlo umazane pečice. Pred uporabo te funkcije preberite opis v poglavju o čiščenju. Glejte. stran 38.

14. Pyrolysis (piroliza)



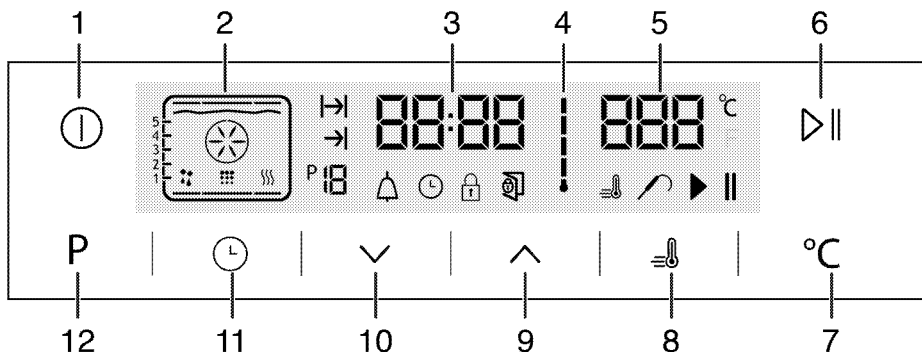
Ta funkcija omogoča samodejno čiščenje pečice pri visokih temperaturah. Pred uporabo te funkcije preberite opis v poglavju o čiščenju. Glejte. stran 38.

15. Enostavno parno čiščenje (Ta funkcija je izbirna. Morda je vaš izdelek ne vključuje.)



Ta funkcija zmehča umazanijo (brez dolgega čakanja) v pečici in omogoča enostavno čiščenje. Za enostavno parno čiščenje glejte poglavje »Čiščenje - enostavno parno čiščenje«.

Uporaba kontrolne enote pečice



1 Gumb VKLOP/IZKLOP

2 Zaslon funkcij

3 Indikator tekočega časa

4 Simbol notranje temperature pečice

5 Indikator temperature

6 Gumb »Start/Stop Cooking« (začetek/konec pečenja)

7 Tipka za nastavitev temperature

8 Simbol pospeševalnika (hitro predsegrevanje)

9 Gumb za plus

10 Gumb za minus

11 Gumb za nastavitev

12 Tipka za vrnitev na zaslon s funkcijami

→ : Simbol časa pečenja

→ : Simbol časa konca pečenja*

P 18 : Številka funkcije

Δ : Simbol alarma

⌚ : Simbol ure

🔒 : Simbol zaklepa

🚪 : Simbol za odprta vratca



: Simbol pospeševalnika
(hitro predsegrevanje)



: Simbol sonde za meso

: Simbol za premor pečenja

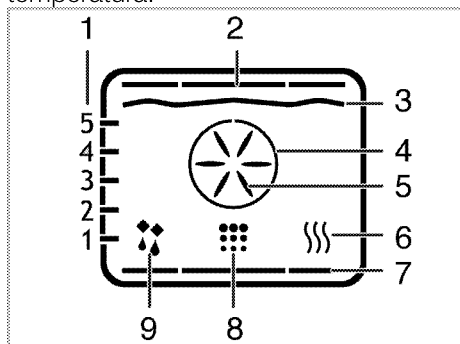
: Simbol za začetek pečenja

(Ta funkcija je izbirna.

Morda je vaš izdelek ne
vključuje.)

Tabela funkcij:

Tabela funkcij prikazuje funkcije, ki jih lahko izbirate v pečici, ter njihove največje in najmanjše temperature. Pri izbiri funkcije se prikaže priporočena temperatura.



- 1 Položaji polic
- 2 Zgornji grelnik
- 3 Grelnik žara
- 4 Grelnik ojačevalnika
- 5 Ventilator ojačevalnika
- 6 Keep warm (ohranjanje toplote jedi)
- 7 Spodnji grelnik
- 8 Položaj čiščenja
- 9 Upravljanje s položajem ventilatorja



Funkcije se razlikujejo glede na model naprave!

Tabela funkcij	Temperaturni razpon (°C)
Zgornje in spodnje segrevanje	40-280
Zgornje/spodnje ventilacijsko segrevanje	40-280
Surf (funkcija obkrožnega dotoka)	40-280
»3D«-funkcija	40-280
Funkcija pizza	40-280
Velik žar z ventilatorjem	40-280
Full grill (močan žar)	40-280
Spodnji žar	40-280
Varčno ventilacijsko segrevanje	160-220
Bottom heating (spodnje segrevanje)	40-220
Ohranjanje toplote živil	40-100



Najdaljši nastavljivi čas pečenja v vseh načinih, razen pri ohranjanju toplote, je iz varnostnih razlogov omejen na 6 ur. Program se bo ob morebitnem izpadu električnega toka preklical. Program morate ponovno nastaviti.



Med nastavljanjem bodo na uri utripali pripadajoči simboli.



Trenutnega časa ne morete nastaviti, ko pečica deluje v kateri koli funkciji ali ko je pečica nastavljena na polumodejno ali samodejno programiranje.



Tudi če je pečica izklopljena, lučka pečice zasveti, ko so vrata pečice odprta.

Uporaba pečice

1. Približno 2 sekundi pritiskajte tipko , da odprete pečico.

» Prva funkcija delovanja se pojavi na zaslonu po tem, ko vklopite pečico. Ko je zaslon v tem načinu, lahko nastavite čas pečenja, čas konca pečenja in ojačevalec (hitro segrevanje).

 Pečica se bo v 20 sekundah samodejno izklopila, če na zaslonu ne izberete nobenih nastavitev.

Ročno pečenje z izbiro temperature in funkcije delovanja

Pečete lahko tako, da izberete temperaturo in funkcijo delovanja specifično za vaš obrok ter ročno nadzirate brez nastavitve trajanja pečenja.

1. Prva funkcija delovanja se pojavi na zaslonu po tem, ko se dotaknete gumba , in vklopite pečico.

2. Dotaknite se tipk  , da izberete funkcijo delovanja.

3. Če želite spremeniti temperaturo, ki je priporočena za funkcijo delovanja, se dotaknite gumba  in omogočite polje za temperaturo.

» Simbol  utripa.

4. Nastavite želeno temperaturo z dotikom tipk  .

5. Potrdite temperaturno nastavev z dotikom tipke .

6. Jed postavite v pečico.

7. Če sta temperatura in funkcija delovanja primerni, se dotaknite tipke , da se pečenje začne. Na zaslonu se prikaže simbol .

» Pečica bo takoj pričela delovati v izbrani funkciji in bo povečala notranjo temperaturo na nastavljeno temperaturo. Vsaka stopnja simbola za notranjo temperaturo zasveti, ko notranja temperatura doseže nastavljeno

temperaturo. Na zaslonu funkcij se prikažejo dodatni delujoči grelniki in priporočen položaj pekača.

8. Pečica se ne izklopi samodejno zaradi ročnega pečenja brez nastavitve časa pečenja. Pečenje lahko zaključite s ponovnim dotikom tipke  .

» Pečica zaključi pečenje in na zaslonu se prikaže simbol .

9. Približno 2 sekundi pritiskajte gumb , da zaprete pečico.

Pečenje z nastavitvijo časa pečenja;

Zagotovite lahko, da se pečica izklopi, tako da izberete temperaturo in funkcijo delovanja specifično za vaš obrok ter nastavite čas pečenja in ročno nadzirate brez nastavitve trajanje pečenja.

1. Prva funkcija delovanja se pojavi na zaslonu po tem, ko se dotaknete gumba , in vklopite pečico.

2. Dotaknite se tipk  , da izberete funkcijo delovanja.

3. Če želite spremeniti temperaturo, ki je priporočena za funkcijo delovanja, se dotaknite gumba  in omogočite polje za temperaturo.

» Simbol  utripa.

4. Nastavite želeno temperaturo z dotikom tipk  .

5. Potrdite temperaturno nastavev z dotikom tipke .

6. Držite tipko , dokler se na zaslonu ne prikaže simbol  za čas pečenja.

7. Čas pečenja nastavite z dotikom tipk   in potrdite nastavev z dotikom tipke .

» Ko nastavite čas pečenja, bo simbol  nenehno svetil na zaslonu.

8. Jed postavite v pečico.

9. Če so temperatura, funkcija delovanja in čas pečenja primerni, se dotaknite tipke , da se pečenje začne. Na zaslonu se prikaže simbol .

» Pečica se bo segrela na nastavljeno temperaturo in jo obdržala do izbranega časa konca pečenja.

» Pečica bo takoj pričela delovati v izbrani funkciji in bo povečala notranjo temperaturo na nastavljeno temperaturo. To temperaturo vzdržuje do konca nastavljenega časa pečenja. Vsaka stopnja simbola za notranjo temperaturo zasveti, ko notranja temperatura doseže nastavljeno temperaturo. Na zaslonu funkcij se prikažejo dodatni delujoči grelniki in priporočen položaj pekača.

10. Ko je pečenje končano, se na zaslonu prikaže oznaka »End« (konec) in zaslišali boste alarm.

11. Za izklop alarma pritisnite katero koli tipko.

» Alarm se izklopi in pečica samodejno preneha delovati.

Nastavitev časa konca pečenja na poznejši čas; (Ta funkcija je izbirna. Morda je vaš izdelek ne vključuje.)

Zagotovite lahko, da pečica samodejno deluje in se izklopi, tako da nastavite temperaturo in funkcijo delovanja specifično za vaš obrok ter nastavite čas pečenja in konec pečenja na kasnejši čas, pri tem pa ročno nadzirate brez nastavitve trajanje pečenja.

1. Prva funkcija delovanja se pojavi na zaslonu po tem, ko se dotaknete gumba  in vklopite pečico.

2. Dotaknite se tipk  , da izberete funkcijo delovanja.

3. Če želite spremeniti temperaturo, ki je priporočena za funkcijo delovanja, se dotaknite gumba  in omogočite polje za temperaturo.

» Simbol  utripa.

4. Nastavite želeno temperaturo z dotikom tipk  .

5. Potrdite temperaturno nastavev z dotikom tipke .

6. Držite tipko , dokler se na zaslonu ne prikaže simbol  za čas pečenja.

7. Čas pečenja nastavite z dotikom tipk   in potrdite nastavev z dotikom tipke .

» Ko nastavite čas pečenja, bo simbol  nenehno svetil na zaslonu.

8. Držite tipko , dokler se na zaslonu ne prikaže simbol  za konec pečenja.

9. Čas pečenja nastavite z dotikom gumbov   in potrdite nastavev z dotikom tipke .

» Ko nastavite čas konca pečenja, bo simbol  nenehno svetil na zaslonu.

10. Jed postavite v pečico.

11. Če so temperatura, funkcija delovanja, čas pečenja in čas konec pečenja primerni, se dotaknite tipke  , da se pečenje začne. Na zaslonu se prikaže simbol .

» Časovnik pečice samodejno izračuna čas začetka pečenja, tako da odšteje nastavljen čas pečenja in časa konca pečenja. Izbran način delovanja se vklopi, ko nastopi čas začetka pečenja in je pečica segreta na nastavljeno temperaturo. To temperaturo vzdržuje do konca nastavljenega časa pečenja. Vsaka stopnja simbola za notranjo temperaturo zasveti, ko notranja temperatura doseže nastavljeno temperaturo. Na zaslonu funkcij se prikažejo dodatni delujoči grelniki in priporočen položaj pekača.

12. Ko je pečenje končano, se na zaslonu prikaže oznaka »End« (konec) in zaslišali boste alarm.

13. Za izklop alarma pritisnite katero koli tipko.

» Alarm se izklopi in pečica samodejno preneha delovati.

i Če želite preklicati čas pečenja ali čas pečenja in čas konca pečenja po tem, ko ste ju nastavili, ponovno nastavite čas pečenja.

Nastavitev ojačevalnika (hitro predsegrevanje)

Če želite, da pečica hitreje doseže zeleno temperaturo, uporabite funkcijo »Booster« (ojačevalnik) (hitro predsegrevanje).

i Ojačevalnika ne morete nastaviti med odtajanjem, Varčno ventilacijsko segrevanje, ohranjanjem toplote živil ali čiščenjem. Nastavitve ojačevalnika se bodo ob morebitnem izpadu električnega toka preklicale.

1. Dotaknite se tipke , po tem ko ste nastavili temperaturo, funkcijo delovanja, čas pečenja in čas konec pečenja.

» Simbol  nenehno sveti in nastavitev ojačevalnika (hitro predsegrevanje) je vklopljena.

» Simbol ojačevalnika ugasne, ko pečica doseže zeleno temperaturo in nadaljuje delovanje v funkciji, ki ste jo nastavili pred funkcijo »Booster« (ojačevalnik).

2. Ponovno se dotaknite tipke , da prekličete funkcijo ojačevalnika.

» Simbol  se ugasne in nastavitev ojačevalnika (hitro predsegrevanje) je izklopljena.

Izklop električne pečice

Dotaknite se tipke , da izklopite pečico.

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 pritisnite .

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

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

Za izklop zaklepa pritisnite gumb

1. Držite tipko , 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). Potrdite z dotikom tipke .

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

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 .

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

2. Trajanje alarma nastavite z uporabo tipk  / .

» 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«.

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

Spremenite čas dneva

1. V kratkih presledkih pritisnite tipko , dokler se na zaslonu ne prikaže simbol .
2. Pritisnite gumba  / , da nastavite uro.
3. Nastavitev potrdite tako, da se dotaknete simbola  in nato počakate 4 sekunde, brez da bi se dotaknili katere koli tipke.

i V primeru električnega izpada, se nastavitve tekočega časa prekličejo. Potrebno jih je ponovno nastaviti. Tekočega časa ne morete spremeniti, kadar pečica deluje v kateri koli funkciji.

Nastavitev jakosti

1. Medtem ko je pečica v stanju pripravljenosti, v kratkih presledkih pritisnite tipko , dokler se na zaslonu ne prikaže 'VOL'.

2. Pritisnite tipko  /  in nastavite enega izmed tonov L0, L1 ali L2.
3. Nastavitev potrdite tako, da pritisnete tipko  in nato počakate 4 sekunde, brez da bi se dotaknili katere koli tipke.

Nastavitev Eco lučke

1. Medtem ko je pečica v stanju pripravljenosti, v kratkih presledkih pritisnite tipko , dokler se na zaslonu ne prikaže 'LP'.
2. Pritisnite tipko  / , da vklopite ali nastavite možnost Eko.
3. Nastavitev potrdite tako, da pritisnete tipko  in nato počakate 4 sekunde, brez da bi se dotaknili katere koli tipke.
4. Ko je pečica vklopljena; medtem ko so vrata pečice odprta v stanju pripravljenosti in med delovanje, lučka nenehno sveti.
5. Ko je pečica nastavljena na EKO; medtem ko so vrata pečice odprta v stanju pripravljenosti in med delovanje, lučka sveti in se po 15 sekundah ugasne.

Če se med delovanjem dotaknete katere koli tipke (razen tipk  in , lučka gori in se po 15 sekundah ugasne.

Tabela časov kuhanja

i 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

i 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	50 ... 60

Posoda	Število pladnjev	Dodatek za uporabo	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas kuhanja (pribl. v min.)
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

Posoda	Število pladnjev	Dodatek za uporabo	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas kuhanja (pribl. v min.)
Listnato pecivo	En pladenj	Standarden pekač*		2	200	30 ... 40
	2 pladnja	1-Pekač za pecivo* 3-Standarden pekač*		1 - 3	200	45 ... 55
	3 pladnji	1-Pekač za pecivo* 3-Standarden pekač* 5-Globok pekač*		1 - 3 - 5	200	45 ... 55
Polnjeno 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	200	35 ... 45
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
	En pladenj	Standarden pekač*		3	200	10 ... 15
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

Posoda	Število pladnjev	Dodatek za uporabo	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas kuhanja (pribl. v min.)
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 pripravljeni 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.)
Krhki 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

Posoda	Število pladenjev	Dodatek za uporabo	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas kuhanja (pribl. v min.)
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	180	50 ... 60
	En pladenj	Okrogla črna kovinska posoda in premerom 20 cm na mrežnem žaru**		2	170	50 ... 60

Posoda	Število pladnjev	Dodatek za uporabo	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas kuhanja (pribl. v min.)
	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.

Varčno ventilacijsko segrevanje

- i** Ko se kuhanje prične v načinu Varčno ventilacijsko segrevanje, ne spreminjajte temperature kuhanja.

- i** Ne odpirajte vrat med kuhanjem v načinu Varčno ventilacijsko segrevanje.

Posoda	Število pladnjev	Dodatek za uporabo	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas kuhanja (pribl. v min.)
Majhne torte	En pladenj	Standarden pekač*	3	160	40 ... 50
Keksi	En pladenj	Standarden pekač*	2	200	30 ... 35
Listnato pecivo	En pladenj	Standarden pekač*	2	200	40 ... 45
Polnjeno pecivo	En pladenj	Standarden pekač*	2	200	40 ... 45

* Ti dodatki morda niso priloženi izdelku.

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.

i 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.

Za najboljše rezultate kuhanja (ventilacijsko segrevanje/funkcija obkrožnega dotoka):

- Zahvaljujoč enotni porazdelitvi toplote, ki jo zagotavlja ta funkcija, lahko pri peki jedi z gostega testa kot so žemlje, torte v papirju, piškoti ali keksi, istočasno pečete z 1, 2 ali 3 pekači.
- Omogoča istočasno peko mokrega testa kot so jabolčna pita ali kolači na 2 pekačih.
- Rezultati pečenja bodo boljši, če večje količine živil z veliko vsebnostjo tekočine ali kvašeno testo pečete v enojnem pekaču. Za razliko od običajnih pečic, toplota iz stranskih sten omogoči bolj enotno pečenje velikih količin jedi, ki vzhajajo med pečenjem.

- Zahvaljujoč funkciji, ki omogoča pečenje z več pekači, prihranite čas in energijo ter dosežete odlične rezultate pečenja.

Uporaba žara



Med pečenjem zaprite vratca pečice.

Vroče površine lahko povzročijo opekline!

Vklop žara

1. Prva funkcija delovanja se pojavi na zaslonu potem, ko se dotaknete gumba  in vklopite pečico.
2. Dotaknite gumbov  , da izberete zeleno funkcijo žara.
3. Če želite spremeniti temperaturo, ki je priporočena za funkcijo delovanja, se dotaknite gumba  in omogočite polje za temperaturo.
 - » Simbol  utripa.
4. Nastavite zeleno temperaturo z dotikom tipk  .
5. Potrdite temperaturno nastavev z dotikom tipke .
6. Če sta temperatura in funkcija delovanja primerni, se dotaknite tipke   za začetek funkcije žara. Na zaslonu se prikaže simbol .
 - » Pečica bo takoj pričela delovati v izbrani funkciji in bo povečala notranjo temperaturo na nastavljeno temperaturo. Vsaka stopnja simbola za notranjo temperaturo zasveti, ko notranja temperatura doseže nastavljeno temperaturo. Na zaslonu funkcij se prikažejo dodatni delujoči grelniki in priporočen položaj pekača.
7. Funkcijo žara lahko zaključite s ponovnim dotikom tipke  .
 - » Pečica zaključí funkcijo žara in na zaslonu se prikaže simbol .

Izklop žara

1. Približno 2 sekundi pritiskajte gumb , da zaprete pečico.



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. #
Kosi piščanca	Mrežni 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 temperatura vašega izdelka ni mogoče nastaviti, bo žar deloval na priporočeni temperaturi.

Obroki v tej kuhalni mizi so pripravljeni 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.

! Napravo izključite iz električnega omrežja preden pričnete z vzdrževanjem in čiščenjem. Nevarnost električnega udara!

! 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 razlitja 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.

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

i Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnih čistilnikov, saj lahko povzročijo električni udar.

Čiščenje upravljalne plošče

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

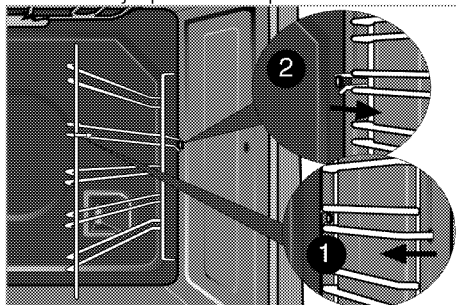
i Če je vaš izdelek opremljen z upravljalnimi gumbi/tipkami, jih za čiščenje nadzorne plošče ne odstranjujte. saj lahko poškodujete nadzorno ploščo!

Čiščenje pečice

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

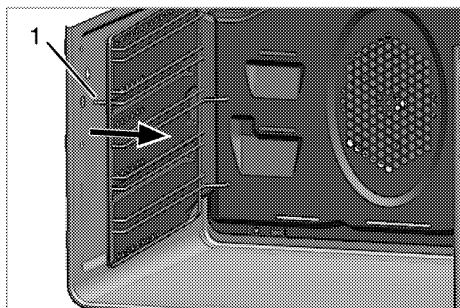
(Ta funkcija je izbirna. Morda je vaš izdelek ne vključuje.)

1. Sprednji del stranske police odstranite, tako da ga povlečete v nasprotno smer stranske stene.
2. Celotno stransko polico odstranite, tako da jo povlečete proti sebi.



(Če je vaš izdelek opremljen s funkcijo »Surf« (funkcija obkrožnega dotoka))

1. Iz stranske police odstranite zatič (1), tako da ga potisnete v smeri puščice s stransko steno, na katero je vgrajen.



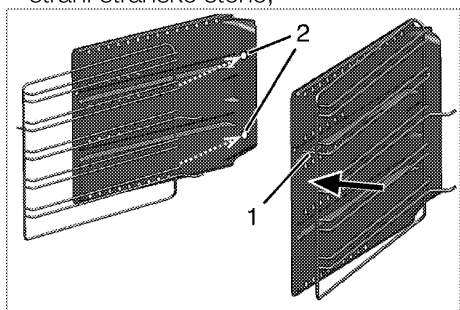
2. Celotno stransko polico in stransko steno odstranite, tako da ju povlečete proti sebi.

3. Stransko polico odstranite iz odprtín (2) na steni pečice, tako da jo potegnete.

i Število lukenj za stransko steno in velikost mrežne police se lahko razlikujeta glede na model izdelka.

4. Stransko polico in stransko steno očistite s toplo vodo s čistilom, mehko krpo in gobo ter ju obrišite s suho krpo.

5. Stransko polico namestite, tako da jo potegnete k luknjam (2) na zadnji strani stranske stene;

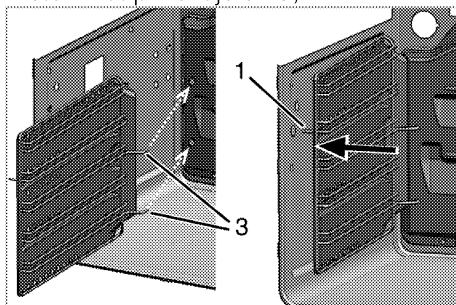


i Če imate flexi teleskopsko funkcijo vašega izdelka; je ena luknja na zadnji surf stranske stene. Postavite stransko stojalo s potegom za luknjo.

6. Pričvrstite stransko polico na stransko steno, tako da potegnete zatič (1) stranske police v smeri puščice;

7. Namestite stransko polico in stransko steno na svoje mesto, tako da

potisnete zatiče (3) v luknje na zadnji steni kot prikazuje slika;



8. Namestite zatič (1) na stranski polici na svoje mesto kot prikazuje slika.

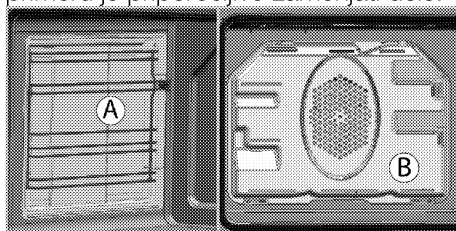
i Prepričajte se, da sta stranska polica in stranska stena pravilno nameščeni.

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.



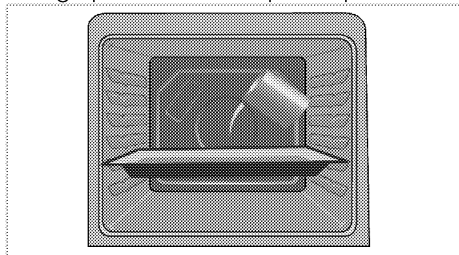
Enostavno parno čiščenje

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

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).

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



3. Izberite funkcijo enostavnega parnega čiščenja. Na zaslonu se bo prikazal čas čiščenja, ki ga ni mogoče spremeniti. Nastavite lahko končni čas te funkcije čiščenja.
4. Odprite vrata in obrišite notranjo površino pečice z vlažno gobo ali krpo.
5. Trdovratno umazanijo očistite s toplo vodo s čistilom, mehko krpo ali gobo ter jo obrišite s suho krpo.

i 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.

Pirolitično samodejno čiščenje



Vroče površine povzročijo opekline!

Ne dotikajte se naprave med samodejnim čiščenjem in poskrbite, da se ji otroci ne približujejo. Počakajte vsaj 30 minut preden boste odstranili preostanke.

Pečica je opremljena s pirolitičnim samodejnim čiščenjem. Pečica se segreje na pribl. 430-480 °C in

obstoječa umazanija zgori v prah. Pojavi se lahko močan dim. Zagotovite dobro prezračevanje. Pirolitično čiščenje je potrebno pri pribl. vsaki 10 uporabi pečice.

1. Iz pečice odstranite vse pripomočke.

Pri modelih s stranskimi policami ne pozabite odstraniti le teh.

Če je vaš izdelek opremljen z dodatkom, ki je odporen proti pirolizi (odporen proti samodejnemu čiščenju pri visokih temperaturah), vam teh dodatkov ni treba odstraniti iz pečice.

2. Pred čiščenjem umazanijo z zunanjih površin in notranjosti pečice odstranite z vlažno krpo.



Tesnila vratc ne čistite.

Tesnila iz vlaken so zelo občutljiva in se zlahka poškodujejo.

Če poškodujete tesnilo vrat pečice, ga zamenjajte z novim iz pooblaščenega servisa.

3. "Pyrolysis" (piroliza)  Izberite pirolitično funkcijo (samodejno čiščenje).

4.  **eco** Če pečica ni preveč umazana, uporabite funkcijo varčnega čiščenja. Če uporabite to funkcijo za močno umazanijo, ne bo dovolj očiščeno. V takih primerih uporabite pirolitično funkcijo  po končanem varčnem čiščenju  **eco**.

Na zaslonu se prikaže čas samodejnega čiščenja (Funkcije se razlikujejo glede na model naprave.). Trajanja ni mogoče nastaviti.

Čas konca samodejnega čiščenja lahko nastavite.

5. Med samodejnim čiščenjem ne

morete odpreti vrata pečice,  na zaslonu časa pa se prikaže simbol zaklepa. Zaklenjena so še nekaj časa po koncu pirolitične funkcije. Vrata ne

odpirajte na silo z ročajem, dokler simbol zaklepa  ne ugasne.

6. Po čiščenju s kisom odstranite ostanke umazanije.

Čiščenje vrat pečice

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

Steklo očistite s kisom in nato sperite, da s stekla pečice odstranite možne ostanke vodnega kamna.

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

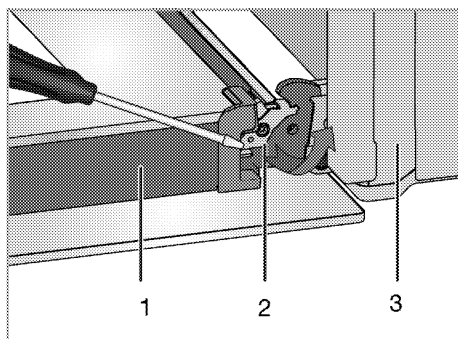
Čiščenje vratc pečice

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

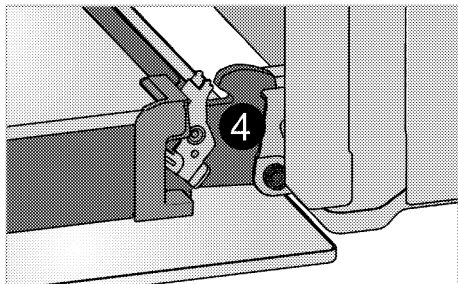
Za čiščenje lahko vrata pečice in stekla vratc tudi demontirate. Demontaža vratc pečice je opisana v razdelkih »Demontaža vratc pečice« in »Demontaža notranjega stekla vratc«. Ko odstranite notranja stekla vratc, jih očistite s čistilom za pomivanje posode, toplo vodo in mehko krpo ali gobico, nato pa jih obrišite s suho krpo. Steklo očistite s kisom in nato sperite, da s stekla pečice odstranite možne ostanke vodnega kamna.

Odstranjevanje vratc pečice

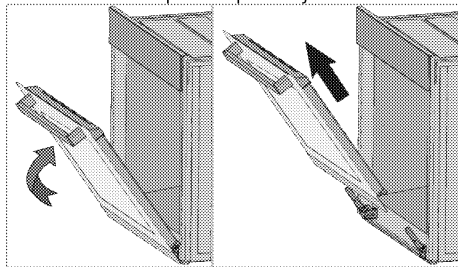
1. Odprite sprednja vratca (1).
2. Odprite sponki na ohišju tečajev (2) na desni in levi strani sprednjih vratc, tako da ju potisnete navzdol, kot kaže slika.



- 1 Vratca
- 2 Zaklepanje šarnirja (zaprta pozicija)
- 3 Pečica
- 4 Zaklepanje šarnirja (odprt položaj)



3. Nekoliko odprite sprednja vratca.



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

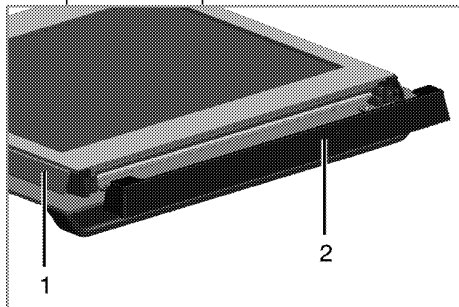
i Za namestitev vrat v obratnem vrstnem redu ponovite postopek za odstranjevanje. Ne pozabite zapreti spojke na ohišju tečajev, ko boste vratca znova namestili.

Odstranjevanje notranjega stekla vratc

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

Notranjo stekleno ploščo vratc lahko za namene čiščenja odstranite.

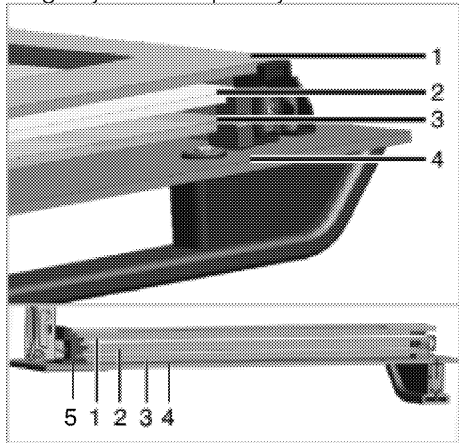
1. Odprite vratca pečice.



1 Okvir

2 Plastični del

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



1 Najbolj notranja steklena plošča

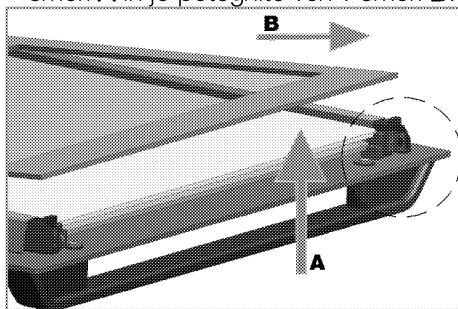
2 Druga notranja steklena plošča

3 Tretja notranja steklena plošča

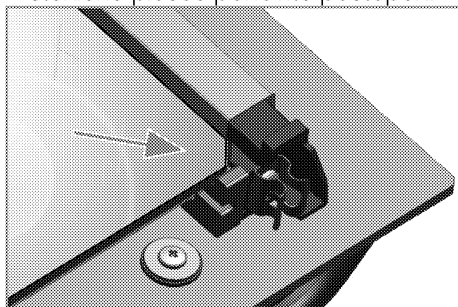
4 Zunanja steklena plošča

5 Plastična reža steklene plošče-spodaj

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



4. Za odstranjevanje druge in tretje steklene plošče ponovite postopek.



Pri prerazporejanju vratc najprej ponovno namestite drugo in tretjo notranjo stekleno ploščo (2, 3).

Kot prikazuje slika, namestite posneti rob steklene plošče v posneti rob plastične reže.

Druga in tretja notranja steklena plošča sta izmenljivi, zato vrstni red njune namestitve ni pomemben.

Ko nameščate najbolj notranjo stekleno ploščo (1), se prepričajte, da bo stran z napisom obrnjena proti drugi stekleni plošči.

Pomembno je, da namestite spodnje robove vseh notranjih steklenih plošč v spodnje plastične reže (5).

Plastični del potisnite proti okvirju, dokler ne zaslišite kratkega zvoka.



Po čiščenju ponovno namestite vse steklene plošče.

Zamenjava luči v pečici

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

i 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. Ta izdelek vsebuje žarnico energijskega razreda G.

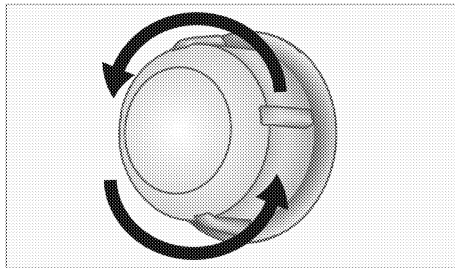
i Položaj luči je lahko drugačen kot na sliki.

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

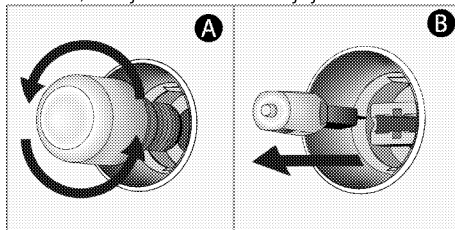
i Luči, uporabljene v tej napravi, morajo zdržati ekstremne fizične pogoje, kot so temperature nad 50°C.

Če je pečica opremljena z okroglo lučjo:

1. Napravo izklopite iz električnega omrežja.
2. Stekleni 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.*
- Električna je izklopljena. >>> *Preverite delovanje elektrike. Preverite varovalke. Po potrebi jih zamenjajte ali znova nastavite.*



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.

