



Рерна за вградување

Упатство за употреба

Vgrajena pečica

Navodila za uporabo



BBVM17400BDS

385442023_4/ MK/ SL/ R.AB/ 18/08/23 11:50
7768287680

Добре дојдовте!

Почитуван кориснику,

Ви благодариме што го избравте производот Веко . Сакаме производот, произведен со висок квалитет и технологија, да Ви понуди најдобра ефикасност. Затоа внимателно прочитајте го ова упатство и другата дадена документација пред да го користите производот.

Имајте ги на ум сите информации и предупредувања наведени во упатството за употреба. На овој начин ќе се заштитите себеси и производот од опасностите што може да се појават.

Чувајте го упатството за употреба. Ако го дадете производот на друго лице, дајте му го и упатството. Условите за гаранција, употребата и методите за решавање проблеми за производот се дадени во ова упатство.

Симболите и нивниот опис во упатството за употреба:



Опасност што може да резултира со смрт или повреда.



Важни информации или корисни совети за употреба.



Прочитајте го упатството за употреба.



Предупредување за жешка површина.

ЗАБЕЛЕШКА Опасност што може да резултира со материјална штета на производот или неговата околина.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Содржина

1 Упатства за безбедноста	4
1.1 Наменета употреба	4
1.2 Безбедност на деца, ранливи лица и домашни миленици	5
1.3 Електрична безбедност.....	5
1.4 Безбедност при транспорт	7
1.5 Безбедност при инсталација	7
1.6 Безбедност при употреба	8
1.7 Предупредувања за температура	8
1.8 Употреба на додатоци.....	9
1.9 Безбедност при готвење	9
1.10 Безбедност при одржување и чистење	10
2 Упатства за заштита на животната средина	11
2.1 Директива за отпадот	11
2.1.1 Во согласност со Директивата за отпадна електрична и електронска опрема (ОЕЕО) и фрлање на дотраениот производ	11
2.2 Информации за пакувањето.....	11
2.3 Препораки за заштеда на енергија	11
3 Вашиот производ.....	12
3.1 Вовед во производот	12
3.2 Вовед и употреба на контролната табла на производот	12
3.2.1 Контролна табла	13
3.3 Функции за работа на рерната .	13
3.4 Додатоци на производот	16
3.5 Употреба на додатоците на производот	17
3.6 Технички спецификации.....	20
4 Прва употреба	21
4.1 Прво поставување тајмер	21
4.2 Прво чистење.....	21
5 Користење на рерната	22
5.1 Општи информации за користење на рерната	22
5.2 Работење на контролната единица на рерната.....	22
5.3 Поставки	29

6 Општи информации за печењето	31
6.1 Општи предупредувања за печење во рерната.....	31
6.1.1 Печива и храна за во рерна ...	32
6.1.2 Месо, риба и живина	36
6.1.3 Скара	38
6.1.4 Тестирање на храна	39
7 Одржување и чистење.....	41
7.1 Општи информации за чистење	41
7.2 Додатоци за чистење	43
7.3 Чистење на контролната табла	43
7.4 Чистење на внатрешноста на рерната (област за готвење).....	43
7.5 Лесно чистење со пареа	44
7.6 Чистење на вратата на рерната	44
7.7 Вадење на внатрешното стакло на вратата на рерната	45
7.8 Чистење на сијалицата на рерната	46
8 Решавање проблеми.....	47



1 Упатства за безбедноста

- Овој дел ги вклучува безбедносните упатства неопходни за да се спречи ризикот од лична повреда или материјална штета.
- Доколку производот е даден на некој друг за лична употреба или за половна употреба, треба да се дадат и упатството за употреба, етикетите на производите и другите важни документи и делови.
- Нашата компанија не е одговорна за штетите што може да настанат доколку овие упатства не се почитуваат.
- Ако не ги следите овие упатства, гаранцијата нема да важи.
- Инсталацијата и поправките секогаш нека бидат направени од производителот, овластен сервис или лице кое ќе го назначи компанијата увозник.
- Користете само оригинални резервни делови и додатоци.
- Не поправајте или заменувајте кој било составен дел на производот освен ако тоа не е јасно наведено во упатството за употреба.
- Не правете технички измени на производот.



1.1 Наменета употреба

- Овој производ е направен за да се користи во домот. Не е погоден за комерцијална употреба.
- Не користете го производот во градини, балкони или други области на отворено. Овој производ е наменет за употреба во домаќинствата и во кујните за персоналот во продавници, канцеларии и други работни средини.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Овој производ треба да се користи само за готвење. Не треба да се користи за други намени, како што е загревање на просторијата.
- Рерната може да се користи за одмрзнување, печење, пржење и печење храна на скара.
- Овој производ не треба да се користи за загревање, загревање на чинии, сушење со закачување крпи или облека на рачката.

1.2 Безбедност на деца, ранливи лица и домашни миленици



- Овој производ може да го користат деца на возраст од 8 години и постари, и луѓе кои се недоволно развиени во физички, сетилни или ментални вештини или кои немаат искуство и знаење, сè додека се под надзор или се обучени за безбедна употреба и опасностите на производот.
- Деца не треба да си играат со производот. Чистењето и одржувањето од страна на корисникот не треба да го вршат деца освен ако има некој што ги надгледува.
- Овој производ не треба да го користат лица со ограничен физички, сетилен или ментален капацитет (вклучувајќи деца), освен ако не се под надзор или не ги добијат потребните упатства.
- Децата треба да бидат под надзор за да се осигурате дека не си играат со производот.
- Електричните производи се опасни за децата и домашните миленици. Децата и домашните миленици не смеат да си играат, да се качуваат или да влегуваат во производот.
- Не ставајте предмети што децата можат да ги допрат на производот.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** При употреба, достапните површини на производот се жешки. Држете ги децата подалеку од производот.
- Чувајте ги материјалите од пакувањето подалеку од дофат на деца. Постои опасност од повреда и задушување.
- Кога вратата е отворена, не ставајте тешки предмети врз неа и не дозволувајте децата да седат на неа. Може да предизвикате рерната да се преврти или да се оштетат шарките на вратата.
- За безбедност на децата, отсечете го приклучокот за струја и направете го производот нефункционален пред да го фрлите.



1.3 Електрична безбедност

- Приклучете го производот во заземјен штекер заштитен со осигурувач што одговара на проценките за струја наведени на етикетата за тип. Инсталацијата за заземјување нека ја направи квалификуван електричар.

Не користете го производот без заземјување во согласност со локалните/ државните регулативи.

- Приклучокот или електричното поврзување на производот треба да биде на лесно достапно место (каде што нема да биде зафатен од пламенот на плочата за готвење). Доколку тоа не е можно, треба да има механизам (осигурувач, прекинувач, прекинувач со клучеви и сл.) на електричната инсталација на која е приклучен производот, во согласност со електричните регулативи и да ги одвојува сите столбови од мрежата.
- Производот не смее да се приклучува во штекер за време на инсталација, поправка и транспорт.
- Приклучете го производот во штекер што ги исполнува вредностите на напон и фреквенција наведени на етикетата за тип.
- Доколку производот нема кабел за напојување, користете го само кабелот за напојување опишан во делот „Технички спецификации“.
- Не заглавувајте го кабелот за напојување под и зад производот. Не ставајте тежок предмет врз кабелот

за напојување. Кабелот за напојување не треба да се витка, гмечи и да доаѓа во контакт со кој било извор на топлина.

- Задната површина на рерната се загрева при употреба. Каблите за напојување не смеат да ја допираат задната површина, приклучоците може да се оштетат.
- Не заглавувајте ги електричните кабли во вратата на рерната и нека не поминуваат преку жешки површини. Во спротивно, изолацијата на кабелот би можела да се растопи и да предизвика пожар како резултат на краток спој.
- Користете го само оригиналниот кабел. Не користете исечени или оштетени кабли или средишни кабли.
- Доколку кабелот за напојување е оштетен, тој мора да се замени од производителот, овластен сервис или лице кое треба да го наведе компанијата увозник за да се спречат можните опасности.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Пред да ја замените светилката на рерната, погрижете се да го исклучите производот од електричната мрежа за да

избегнете ризик од електричен удар. Исклучете го производот или исклучете го осигурувачот од кутијата со осигурувачи.

Доколку Вашиот производ има кабел за напојување и штекер:

- Не приклучувајте го производот во приклучок што е лабав, излезен од штекерот, скршен, валкан, мрсен, со ризик од контакт со вода (на пример, вода што може да истече од шанкот).
- Не допирајте го приклучокот со влажни раце! Не исклучувајте го со влечење на кабелот, секогаш извлекувајте го држејќи го приклучокот.
- Проверете дали штекерот на производот е безбедно вклучен во одводот за да се избегне создавање електричен лак.

1.4 Безбедност при транспорт

- Исклучете го производот од електричната мрежа пред да го транспортирате.
- Производот е тежок, треба да го носат најмалку двајца луѓе.
- Не користете ја вратата и/или рацката за транспорт или преместување на производот.

- Не ставајте други предмети на производот и носете го исправено.
- Кога треба да го транспортирате производот, завиткајте го со материјал за пакување со меурчиња или дебел картон и цврсто залепете го. Прицврстете го производот цврсто со лента за да спречите оштетување на отстранливите или подвижните делови на производот и производот.
- Проверете го целокупниот изглед на производот за каква било штета што може да се случила за време на транспортот.

1.5 Безбедност при инсталација

- Пред да го инсталирате, проверете дали производот е оштетен. Доколку производот е оштетен, не го инсталирајте.
- Не инсталирајте го производот во близина на извори на топлина (радијатори, шпорети, итн.).
- Опкружувањето на сите вентилациски канали на производот нека биде на отворено.
- За да се спречи прегревање, производот не треба да се инсталира зад украсни врати.

1.6 Безбедност при употреба

- Проверете дали производот е исклучени по секоја употреба.
- Доколку нема да го користите производот подолго време, исклучете го или исклучете го осигурувачот од кутијата со осигурувачи.
- Не ракувајте со неисправен или оштетен производ. Доколку ги има, исклучете ги приклучоците за струја / гас на производот и повикајте го овластениот сервис.
- Не користете го производот ако стаклото на предната врата е извадено или напукнато.
- Не се качувајте на производот за да дофатите нешто или поради која било друга причина.
- Не користете го производот кога Вашето расудување или координација е нарушено со употреба на алкохол и/или дрога.
- Запаливите предмети што се чуваат во областа кајшто се готви може да се запалат. Не чувајте запаливи предмети во областа кајшто се готви.
- Рачката на рерната не е сушалница за крпи. Кога го користите производот, не

закачувајте крпи, ракавици или сличен текстил на рачката.

- Шарките на вратата на производот се поместуваат при отворање и затворање на вратата и може да се заглават. При отворање/затворање на вратата, не држете го делот со шарки.

1.7 Предупредувања за температура

- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Достапните делови на производот ќе бидат жешки за време на употребата. Треба да се внимава да се избегне допирање на производот и грејните елементи. Деца под 8-годишна возраст не треба да се приближуваат до производот без возрасен.
- Не ставајте запаливи/експлозивни материјали во близина на производот, бидејќи рабовите се жешки додека работи.
- Држете се настрана додека ја отворате вратата на рерната, бидејќи може да се испушти пареа. Пареата може да Ви ја изгори раката, лицето и/или очите.
- За време на работата, производот може да стане жежок. Треба да се внимава

да се избегне допирање на жешките делови, внатре во рерната и грејните елементи.

- Секогаш користете ракавици за рерна отпорни на топлина додека ја ставате храната во жешка рерна или ја вадите храната од жешката рерна итн.



1.8 Употреба на додатоци

- Важно е жичената скара и послужавникот да бидат правилно поставени на жичените полици. За подетални информации, погледнете во делот „Употреба на додатоци“.
- Додатоците може да го оштетат стаклото на вратата при затворање на вратата на производот. Секогаш туркајте ги додатоците до крајот на местото кајшто се готви.



1.9 Безбедност при готвење

- Бидете внимателни кога користите алкохолни пијалоци во Вашите јадења. Алкохолот испарува на високи температури и може да предизвика пожар бидејќи може да се запали кога ќе дојде во контакт со жешки површини.

- Отпадоци од храна, масло, итн. во областа кајшто се готви може да се запалат. Пред да готвите, отстранете ја таквата груба нечистотија.
- Опасност од труење со храна: Не дозволувајте храната да стои во рерната повеќе од 1 час пред или по готвењето. Во спротивно може да предизвика труење со храна или болести.
- Не загревајте затворени конзерви и стаклени тегли во рерната. Притисокот што би се насобрал во конзервата/теглата може да предизвика да пукне.
- Ставете ја мрсната хартија во сад за готвење или на додатокот на рерната (послужавник, жичена скара и сл.) со храна и ставете го во загреаната рерна. Отстранете ги прекумерните парчиња мрсна хартија што висат од додатокот или садот за да избегнете ризик од допирање на грејните елементи на рерната. Не користете мрсна хартија на температура на рерната повисока од максималната температура за употреба наведена на мрсната хартија што ја користите. Не ставајте мрсна хартија на основата на рерната.

- Не ставајте тави за печење, садови или алуминиумска фолија директно на дното на рерната. Насобраната топлина може да го оштети дното на рерната.
- Затворете ја вратата на рерната за време на печењето на скара. Топлите површини може да предизвикаат изгореници!
- Храната што не е погодна за печење создава опасност од пожар. Печете на скара само храна што е погодна за силен оган на скара. Исто така, не поставувајте ја храната премногу далеку во задниот дел на скарата. Ова е најжешкото место и мрсната храна може да се запали.
- Никогаш не чистете го производот со шприцање или истурање вода на него! Постои ризик од струен удар!
- Не користете средства за чистење на пареа за чистење на производот бидејќи тоа може да предизвика електричен удар.
- Не користете груби абразивни средства за чистење, метални стругалки, жична волна или варикина за чистење на надворешното стакло од вратата на рерната / (доколку има) стаклото од горната врата на рерната. Овие материјали можат да предизвикаат гребење и кршење на стаклените површини.
- Секогаш одржувајте ја контролната табла чиста и сува. Мокра и валкана површина може да предизвика проблеми во работата на функциите.



1.10 Безбедност при одржување и чистење

- Почекајте производот да се олади пред да го чистите. Топлите површини може да предизвикаат изгореници!

2.1 Директива за отпадот

2.1.1 Во согласност со Директивата за отпадна електрична и електронска опрема (ОЕЕО) и фрлање на дотраениот производ

Овој производ се придржува кон директивата за отпадна електрична и електронска опрема на Европската Унија (2012/19/EU). Овој производ има симбол за класификација за отпадна електрична и електронска опрема (ОЕЕО).



Овој производ е произведен со висококвалитетни делови и материјали кои можат повторно да се користат и се погодни за рециклирање.

Затоа не фрлајте го отпадниот производ заедно со нормалниот домашен и друг отпад на крајот на неговиот животен век. Однесете го до собирно место за рециклирање на електрична и електронска опрема. Можете да прашате во локалната администрација за овие места за собирање. Соодветното отстранување на апаратот помага во спречување на негативните последици по животната средина и здравјето на луѓето.

Во согласност со Директивата за ограничување на опасните супстанции (RoHS):

Овој производ се придржува кон Директивата за ограничување на опасните супстанции (RoHS) на Европската Унија (2011/65/EU). Не содржи штетни и забранети материјали наведени во Директивата.

2.2 Информации за пакувањето

Материјалите од пакувањето на производот се произведени од материјали за рециклирање во

согласност со нашите државни регулативи за животната средина. Не фрлајте го отпадот од пакувањето со отпадот од домаќинството или друг отпад, однесете го на местата за собирање материјали од пакувања определени од локалните власти.

2.3 Препораки за заштеда на енергија

Според ЕУ 66/2014, информациите за енергетската ефикасност може да се најдат на потврдата за производот испорачана со производот.

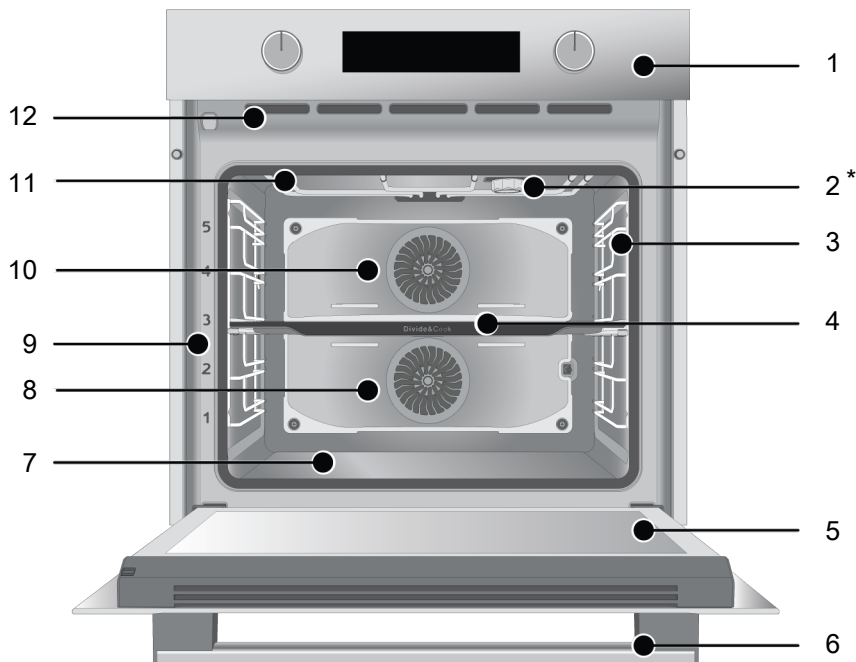
Следниве предлози ќе Ви помогнат да го користите Вашиот производ на еколошки и енергетски ефикасен начин:

- Одмрзнете ја замрзнатата храна пред да ја печете.
- Во рерната користете темни или емајлирани садови кои подобро ја пренесуваат топлината.
- Ако е наведено во рецептот или упатството за корисникот, секогаш загревајте ја претходно. Не отворајте ја вратата на рерната често за време на печењето.
- Исклучете го производот 5 до 10 минути пред крајот на времето на печење при долготрајни печења. Можете да заштедите до 20% електрична енергија со користење на преостанатата топлина.
- Обидете се да готвите повеќе од едно јадење истовремено во рерната. Можете истовремено да готвите со ставање две тенџериња на решетката. Освен тоа, ако ги готвите оброците еден по друг, ќе заштедите енергија бидејќи рерната нема да ја изгуби топлината.
- Не ја отворајте вратата за време на печењето со функцијата за работа „Еко загревање со вентилатор“. Ако вратата не се отвора, внатрешната температура ќе се оптимизира за заштеда на енергија во функцијата за работа „Еко загревање со вентилатор“

и оваа температура може да се разликува од она што е прикажано на екранот.

3 Вашиот производ

3.1 Вовед во производот



1 Контролна табла

3 Жичени полици

5 Врата

7 Долен греач (под челичната плоча)

9 Положби на полиците

11 Горен грејач

2 Сијаличка

4 Лист со вкрстени партиции

6 Рачка

8 Долниот мотор на вентилаторот (зад листот)

10 Горниот мотор на вентилаторот (зад листот)

12 Дупчиња за вентилација

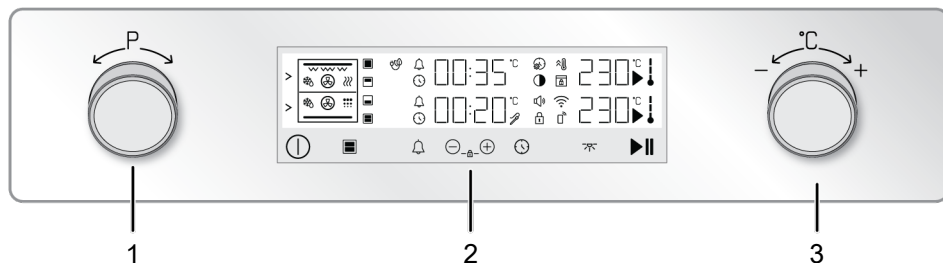
* Се разликува во зависност од моделот. Можеби вашиот производ не е опремен со сијаличка, или типот и местоположбата на сијаличката се разликуваат од она што е прикажано на илустрацијата.

3.2 Вовед и употреба на контролната табла на производот

Во овој дел, можете да го најдете прегледот и основните употреби на контролната табла на производот. Може

да има разлики во сликите и некои карактеристики во зависност од типот на производ.

3.2.1 Контролна табла



- 1 Тркалце за избирање на функција
3 Тркалце за избирање на температура

- 2 Контролна единица

Ако има копчиња за управување со производот, во некои модели може да бидат такви што отскокнуваат кога ќе се притиснат (внатрешни копчиња). За да се направат поставки со овие копчиња, прво притиснете го соодветното копче навнатре а потоа извлечете го. Откако ќе го направите прилагодувањето, повторно притиснете го навнатре и заменете го копчето.

Копче за избор на функција

Можете да ги изберете функциите за работа на рерната со копчето за избор на функции. За да изберете, прво допрете го копчето ① и вклучете ја рерната. Потоа, завртете го копчето за избор на функција надесно/лево.

Копче за температура

Можете да ја изберете температурата што сакате да се готви со копчето за температура. За да изберете, прво допрете го копчето ① и вклучете ја рерната. Потоа, завртете го копчето за температура надесно/лево.

Индикатор за внатрешната температура на рерната

Можете да дознаете колкава е внатрешната температура на рерната од симболот за внатрешна температура на дисплејот. Кога ќе започне готвењето, симболот се гледа на дисплејот и кога внатрешната температура ќе ја достигне поставената температура, осветлено е секое ниво на симболот.

3.3 Функции за работа на рерната

На табелата со функции се прикажани функциите за работа што можете да ги користите во Вашата рерна и највисоките и најниските температури што може да се постават за овие функции. Редоследот на режимите на работа прикажан овде може да се разликува од распоредот на Вашиот производ.



Ако листот со вкрстено преградување е поставен во производот, максималните температури од 280 °C се намалуваат на 250 °C.

Симбол за функција			Опис на функција	Опсег на температур (°C)	Опис и употреба
Единечен голем дел	Долен дел	Горен дел			
			Работа со вентилатор	-	Рерната не е загреана. Работи само вентилаторот (на задниот сид). Замрзнатата храна со гранули полека се одмрзнува на собна температура, зготвената храна се лади. Времето потребно за одмрзнување на цело парче месо е подолго отколку за храна со житарки.
	-	-	Загревање на дното и на плафонот	40-280	Храната се загрева истовремено од горе и од долу. Погоден за колачи, печива или колачи и чорби во калапи за печење. Се готви со еден плех.
		-	Загревање одоздола	40-220	Вклучено е само долното греење. Соодветно е за храна којашто треба да се зарумени на дното.
	-	-	Загревање на дното/плафонот со помош на вентилатор	40-280	Топлиот воздух што се загрева со горните и долните грејачи се дистрибуира подеднакво и брзо низ рерната со вентилаторот. Се готви со еден плех.
			Загревање со вентилатор	40-280	Топлиот воздух што се загрева со грејачот на вентилаторот се распоредува еднакво и брзо низ целата рерна со помош на вентилаторот. Погоден е за готвење на храната во повеќе послужавници на различни нивоа на полица.
			Еко загревање со вентилатор	160-220	Со цел да заштедите енергија, можете да ја користите оваа функција наместо да ја користите „Турбо-готвење“ во опсег од 160-220°C. Но; времето на печење ќе биде малку подолго. Кога е избрана оваа функција, на екранот се гледа „ECO“ 2 секунди. По 2 секунди, се прикажува предложената вредност на температурата.
		-	Пица функција	40-280	Работат долниот грејач и греењето со вентилатор. Соодветно е за готвење пица.
	-		Горен грејач + вентилатор	40-280	Работат горниот грејач и грејачот со вентилатор на задниот сид. Топлиот воздух подобро се дистрибуира преку вентилаторот во споредба со само преку горниот грејач.
	-	-	"3D" функција	40-280	Работат функциите за горно греење, долно греење и греење со вентилатор. Секоја страна од производот што треба да се зготви, се готви подеднакво и брзо. Се готви со еден плех.

	-		Долна скара	40-280	Работи малата решетка за скара на таванот на рерната. Соодветна е за печење помали количини на скара.
	-		Цела скара	40-280	Работи големата решетка за скара на таванот на рерната. Соодветна е за печење големи количини на скара.
	-		Цела скара со помош на вентилатор	40-280	Топлиот воздух што се загрева со големата решетка за скара брзо се дистрибуира во рерната со вентилаторот. Соодветна е за печење големи количини на скара.
	-	-	Одржување топлина	40-100	Се користи за одржување на храната на температура подготвена за работа подолго време.
	-	-	Лесно чистење со пареа	-	Се разликува во зависност од моделот на производот. Може да не е достапен во вашиот модел. Оваа функција овозможува нечистотијата во рерната (која не останува долго време) да омекне и лесно да се исчисти. Погледнете го делот за чистење за лесно чистење со пареа.

Комбинации на функции за меѓусебно работење на горниот и долниот дел

Симбол за функција	Опис на функција	Симбол за функција	Опис на функција	Симбол за функција	Опис на функција
	Загревање со вентилатор + Загревање со вентилатор		Загревање со вентилатор + Загревање одоздола		Цела скара + Загревање со вентилатор
	Загревање со вентилатор + Пиза функција		Долна скара + Загревање со вентилатор		Работа со вентилатор + Работа со вентилатор

Интервали за поставување температура за интероперабилност на горниот-долен дел

Температурата на еден дел е под влијание на подесувањето на температурата на другиот дел при процесите на готвење со двоен дел. Поради оваа причина, постојат ограничувања според температурите приспособени за деловите. Интервалите на температурата што можете да ги поставите за друг дел се дадени во следните табели врз основа на температурата што сте ја поставиле за еден дел.

Поставена температура за горниот дел (°C)	Температура што може да се постави за долниот дел		Поставена температура за долниот дел (°C)	Температура што може да се постави за горниот дел	
	Минимум (°C)	Максимум (°C)		Минимум (°C)	Максимум (°C)
40	40	45	40	40	45
60	50	75	60	50	75
80	65	105	80	65	105
100	80	135	100	80	135
120	90	160	120	90	160
140	105	190	140	105	190

Поставена температура за горниот дел (°C)	Температура што може да се постави за долниот дел		Поставена температура за долниот дел (°C)	Температура што може да се постави за горниот дел	
	Минимум (°C)	Максимум (°C)		Минимум (°C)	Максимум (°C)
160	120	225	160	120	225
180	135	250	180	135	250
200	145	250	200	145	250
220	160	250	220	160	250
250	170	250	250	170	250

Делови за готвење на рерната

Можете да готвите на 4 различни начини во различни делови користејќи ја плочката за одделување во рерната или со излегување од производот.

Горен дел



Можете да готвите само на горниот дел. Соодветен е за правење скара и готвење на мали работи. Кога горниот дел е активен, екранот ја прикажува функцијата на горниот дел, индикаторот за температура и екраните на индикаторот за време/времетраење. Овој дел е активен само доколку има симбол > до екранот за функции на горниот дел.

Долен дел



Можете да готвите само на долниот дел. Соодветно е за готвење на средна големина. Кога долниот дел е активен, екранот ја прикажува функцијата на долниот дел, индикаторот за температура и екраните на индикаторот за време/времетраење. Овој дел е активен само доколку има симбол > до екранот на функции на долниот дел.

Долен-горен дел



Можете да готвите на горниот и долниот оддел истовремено. Соодветно е за готвење на две различни јадења. Кога горниот и долниот дел се активни, екраните за функција, индикаторот за температура и индикаторот за време/

времетраење специфични за овие делови се појавуваат одделно на екранот. Ако двата дела имаат симболи > до нивните екрани за функции, и двата дела се активни.

Единечен голем дел



Можете да готвите на единечниот голем дел. Соодветен е за големи димензии и повеќекратно готвење. Кога е активен единечниот голем дел, екранот за функции за двата дела се приспособува на еден дел. Се појавуваат екраните на индикаторот за температура и индикаторот за време/времетраење на долниот дел.

3.4 Додатоци на производот

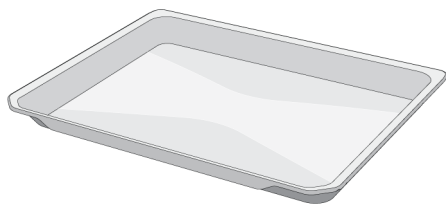
Постојат различни додатоци во Вашиот производ. Во овој дел достапни се опис на додатоците и описи за правилна употреба. Во зависност од моделот на производот, испорачаниот додаток варира. Сите додатоци опишани во упатството за употреба можеби не се достапни за Вашиот производ.



Садовите во внатрешноста на апаратот може да се деформираат како резултат на топлината. Ова не влијае на функционалноста. Деформацијата исчезнува кога садот ќе се излади.

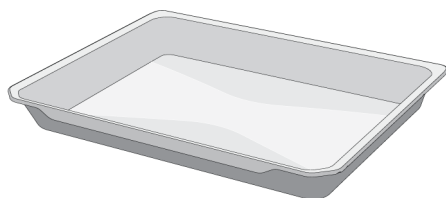
Стандарден сад

Се користи за печива, замрзната храна и за пржење големи парчиња.



Длабок сад

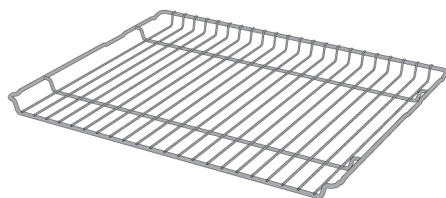
Се користи за печива, пржење големи парчиња, сочна храна или за собирање на истечни масла при печење на скара.



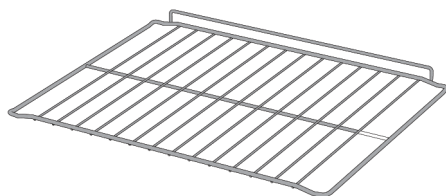
Жичена скара

Се користи за пржење или ставање на храната што треба да се пече, пржи и динста на посакуваната полица.

На модели со жичени полици :

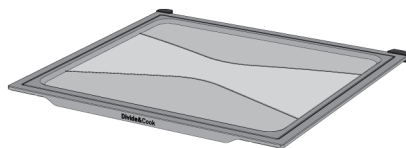


На модели без жичени полици :



Плочка за одделување

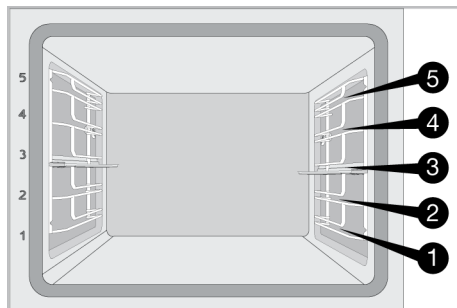
Се користи за делење на делот за готвење на два посебни дела.



3.5 Употреба на додатоците на производот

Полици за готвење

Има 5 нивоа на позиции на полицата во делот за готвење. Редоследот на полиците можете да го видите и во бројките на предната рамка на рерната.

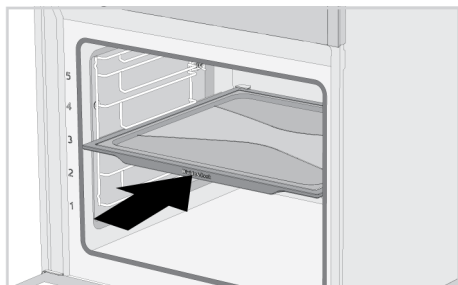


Поставување на плочката за одделување

За да се готви само во горниот, долниот или заедно во долниот и горниот дел на рерната, поставете ја плочката за одделување како што е прикажано на следната слика на положбата на 3-тата решетка.

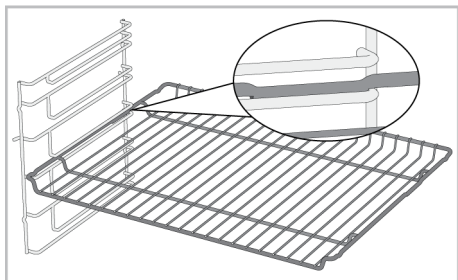


Пред да ја поставите плочката за одделување, рамномерно ставете ја на крајот од решетката, а потоа цврсто поставете ја во рерната. Доколку ја поставите под агол, плочката за одделување ќе се оштети.



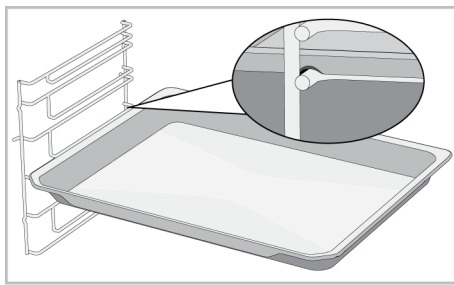
Поставување на метален ражен на полиците за готвење

Важно е правилно да ја поставите жичената решетка на жичените странични полици. Додека го поставувате металниот ражен на саканата полица, отворениот дел мора да биде напред. За подобро готвење, жичената решетка мора да биде прицврстена на точката за запирање на жичената полица. Не смее да помине преку точката за запирање за да дојде до допир со задниот сид на рерната.



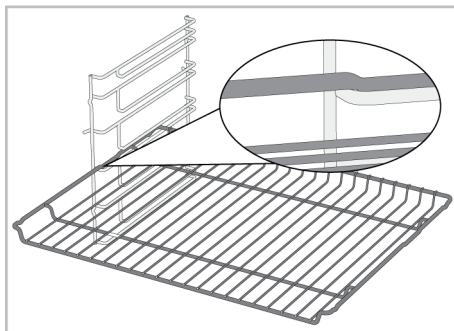
Поставување на плехот на полиците за готвење

Исто така, важно е правилно да ги поставите плеховите на жичените странични полици. Додека го поставувате плехот на посакуваната полица, неговата страна наменета за држење мора да биде напред. За подобро готвење, плехот мора да се прицврсти на вдлабнатината за запирање на жичената полица. Не смее да помине преку вдлабнатината за запирање за да дојде до допир со задниот сид на рерната.



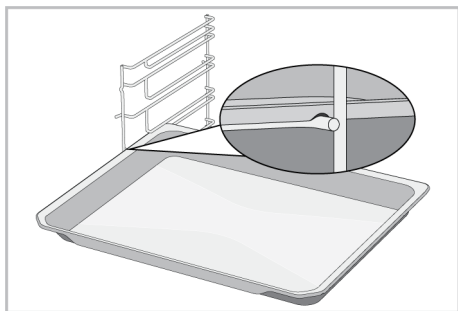
Функција за запирање на металниот ражен

Има функција за запирање за да се спречи металниот ражен да излезе од жичената полица. Со оваа функција можете лесно и безбедно да ја извадите храната. Додека ја отстранувате жичената скара, можете да ја повлечете напред додека не стигне до точката на запирање. Мора да ја поминете оваа точка за целосно да ја отстраните.



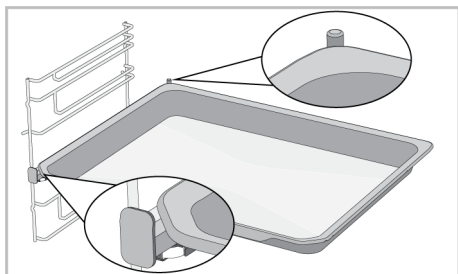
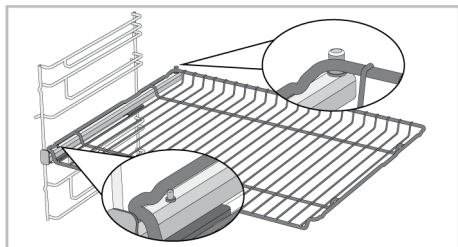
Функција за запирање на плех

Има и функција за запирање за да се спречи плехот да излезе од жичената полица. Додека го отстранувате плехот, ослободете го од задната вдлабнатината за запирање и повлечете го кон себе додека не стигне до предната страна. Мора да ја поминете оваа вдлабнатина за запирање за целосно да го отстраните.



Исправно поставување на металниот ражен и тавчето на телескопските шини-На модели со жичени полици и телескопска шина

Благодарение на телескопските шини, плеховите или металниот ражен може лесно да се постават и извадат. Кога користите плехови и метални ражни со телескопската шина, треба да се внимава игличките на предната и задната страна на телескопските шини да се потпираат на рабовите на раженот и плехот (прикажани на сликата).



3.6 Технички спецификации

Општи спецификации	
Надворешни димензии на производот (висина/ширина/длабочина) (мм)	595 /594 /567
Димензии за инсталирање на рерната (висина/ширина/длабочина) (мм)	590-600 /560 /min. 550
Напон/Фреквенција	220-240 V ~; 50 Hz
Вид и пресек на кабел што се користи/погоден за употреба во производот	мин. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Вкупна потрошувачка на енергија (kW)	2,8
Тип на рерна	Мултифункционална рерна

Основи Информациите за енергетската ознака на домашните електрични рерни се дадени во согласност со стандардот EN 60350-1 / IEC 60350-1. Вредностите се одредуваат во функциите Загревање на дното и на плафонот или (ако е присутно) Загревање на дното/плафонот со помош на вентилатор со стандардно полнење.

Класата на енергетска ефикасност се одредува во согласност со следната приоритизација во зависност од тоа дали релевантните функции постојат во производот или не постојат. 1-Еко загревање со вентилатор , 2-Загревање со вентилатор , 3-Долна скара со помош на вентилатор , 4-Загревање на дното и на плафонот.



Техничките спецификации може да се изменат без претходно известување за да се подобри квалитетот на производот.



Сликите во ова упатство се шематски и можеби не се совпаѓаат целосно со Вашиот производ.



Вредностите наведени на етикетите на производите или во документацијата што го придружува се добиени во лабораториски услови во согласност со релевантните стандарди. Во зависност од условите на работа и на околината на производот, овие вредности може да се разликуваат.

4 Прва употреба

Пред да започнете со користење на Вашиот производ, се препорачува да го направите наведеното во следните делови соодветно.

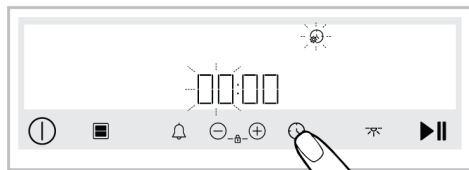
4.1 Прво поставување тајмер



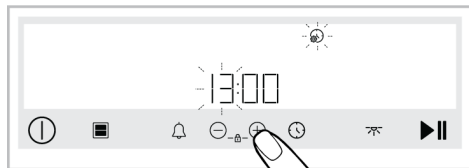
Секогаш поставете го времето пред да ја користите рерната. Ако не го поставите, нема да може да готвите во некои модели на рерни.

1. Кога рерната се вклучува за прв пат, на екранот се прикажува времето од денот поставено на рерната.
2. Додека рерната е исклучена (кога времето од денот е прикажано на екранот), допрете го копчето околу 3 секунди за да го активирате менито за поставки.
- ⇒ Екранот прикажува одбројување 3-2-1. Откако ќе заврши одбројувањето, се активира менито за поставки.
3. Допрете ги копчињата додека не се појави симболот на екранот.
4. Допрете го копчето за да го активирате полето за тајмер.

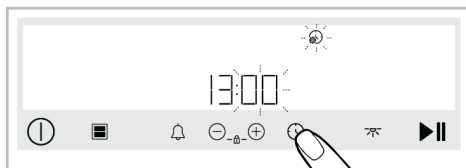
⇒ Полето за тајмер и симболот трепкаат на екранот.



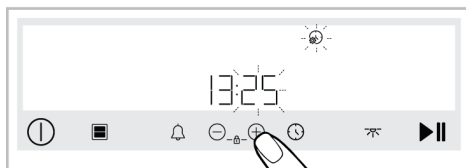
5. Поставете го времето со допирање на тастерите и активирајте го полето за минути со повторно допирање на тастерот .



⇒ Полето за минути и симболот трепкаат на екранот.



6. Допрете ги тастерите за да ја поставите минутата. Активирајте ја поставката за осветленост со повторно допирање на тастерот .



⇒ Времето е поставено и симболот постојано свети.



Ако првото поставување на тајмерот не се изврши, времето започнува од 12:00 часот. Можете да го измените поставувањето за времето подоцна како што е опишано во делот „Поставки“.



Во случај на долг прекин на електричната енергија, поставката за време се откажува. Треба повторно да се постави.

4.2 Прво чистење

1. Отстранете ги сите материјали од пакувањето.
2. Извадете ги сите додатоци од рерната обезбедени со производот.



Се користи за делење на делот за готвење на два посебни дела.

3. Производот нека работи 30 минути и потоа исклучете го. На овој начин, остатоците и слоевите кои можеби

останале во рерната за време на производството се согоруваат и чистат.

4. Кога ракувате со производот, изберете ја највисоката температура и функцијата за работа со која работат сите грејачи во Вашиот производ. Видете во „Функции за работа на рерната“. Можете да научите како да ракувате со рерната во следниот дел.
5. Почекајте рерната да се олади.
6. Избришете ги површините на производот со влажна крпа или сунѓер и исушете ги со крпа.

5 Користење на рерната

5.1 Општи информации за користење на рерната

Вентилатор за ладење (Се разликува во зависност од моделот на производот. Може да не е достапен во вашиот модел.)

Вашиот производ има вентилатор за ладење. Вентилаторот за ладење автоматски се активира кога е потребно и ги лади и предниот дел на производот и мебелот. Автоматски се деактивира кога процесот на ладење ќе заврши. Ќе излегува топол воздух над вратата на рерната. Не покривајте ги овие отвори за вентилација со ништо. Во спротивно, рерната може да се прегрее. Вентилаторот за ладење ќе продолжи да работи за време на работата на рерната или по исклучувањето на рерната (приближно 20-30 минути). Доколку готвите со програмирање на тајмерот на рерната, на крајот од времето за печење, вентилаторот за ладење се исклучува со сите функции. Корисникот не може да го одреди времето на работа на вентилаторот за ладење. Се вклучува и исклучува автоматски. Ова не е грешка.

Пред да ги користите додатоците:

Исчистете ги додатоците што ги отстраните од рерната со вода со детергент и мек сунѓер за чистење.

ЗАБЕЛЕШКА: Некои детергенти или средства за чистење може да предизвикаат оштетување на површината. Не користете абразивни детергенти, прашоци за чистење, креми за чистење или остри предмети за време на чистењето.

ЗАБЕЛЕШКА: За време на првата употреба може да се појават чад и миризба неколку часа. Ова е нормално и само треба добра вентилација за да ги отстраните. Избегнувајте директно вдишување на чадот и миризиите што се формираат.

Осветлување на рерната

Осветлувањето на рерната се вклучува кога рерната ќе почне да пече. Кај некои модели осветлувањето е вклучено за време на печењето, додека кај некои модели се исклучува по одредено време.

Во некои функции за печење светилката никогаш не се вклучува за да заштеди енергија.

Доколку вратата на производот се отвори додека работи рерната или е во затворена положба, осветлувањето на рерната се вклучува автоматски.

Доколку има тастер  на контролната табла: Во случаи кога светилката на рерната автоматски се вклучува или исклучува, можете да ја вклучите и исклучите светилката во секое време со допирање на тастерот .

5.2 Работење на контролната единица на рерната

Општи предупредувања за единицата за контрола на рерната

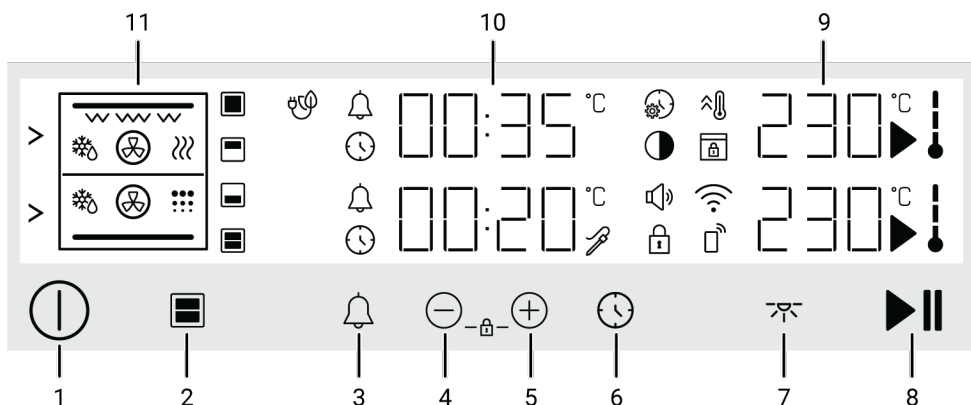
- Максималното време што може да се постави за печење е 5:59 часа. Во функцијата за чување на топлината, ова време изнесува 23:59 часа. Во

случај на прекин на струја, претходно поставеното времетраење на печењето и печењето се откажуваат.

- Додека правите какви било прилагодувања, соодветните симболи трепкаат на екранот. Потребно е да ги зачувате направените поставки, или со допирање на соодветниот тастер во описот или со чекање кратко време.
- Ако времето за печење е поставено кога печењето ќе започне, преостанатото време се прикажува на екранот.

- Доколку е вклучена поставката за брзо загревање на контролната единица, симболот  се појавува на екранот кога ќе започнете со печење и рерната брзо ја достигнува температурата што ја поставите за печење. За поставката за брзо загревање, видете го делот „Поставки“.

Контролна единица



Копчиња :

- 1 : Копче за вклучување/исклучување
- 2 : Копче за избор на дел за готвење
- 3 : Копче за аларм
- 4 : Копче за намалување и забрзување на процесот
- 5 : Копче за покачување и забрзување на процесот
- 6 : Копче за време и поставки
- 7 : Копче за сијаличка
- 8 : Копче за почеток/крај на печењето

Области на индикатори :

- 9 : Поле на индикаторот за температура
- 10 : Поле на индикаторот за тајмер/времметраење
- 11 : Дисплеј на функции

Симболи на дисплејот :

-  : Симбол за време на печење
-  : Симбол за аларм
-  : Симбол за печење
-  : Симбол за температура во рерната
-  : Симбол за брзо загревање

-  : Симбол за поставки
-  : Симбол за заклучување со клуч
-  : Симбол за ниво на јачина на звук
-  : Симбол за осветленоста
-  : Симбол за одмрзнување
-  : Симбол за одржување на топлина
-  : Симбол за печење со еко вентилатор
-  : Симбол за еден голем дел за готвење
-  : Симбол на долниот дел за готвење
-  : Симбол на горниот дел за готвење
-  : Симбол за двоен дел за готвење
-  : Симбол за отстранување на управување
-  : Симбол за Wifi *
-  : Симбол за самочистење *
-  : Симбол за заклучена врата *
-  : Симбол за сонда за месо *

* Се разликува во зависност од моделот на производот. Може да не е достапен во вашиот модел.

Вклучување на рерната

Вклучете ја рерната со допирање на копчето ①.

Доколку плочката за одделување не е поставена откако ќе се отвори рерната, на екранот ќе се појави првата функција за работа од единечниот голем дел.

Доколку се вметне плочката за одделување, ќе се прикаже првата функција на работа за долниот дел. Функцијата за работа, температурата и времето на печење може да се прилагодат кога екранот е во овој статус.



Ако не се направени поставки на овој екран, рерната ќе се исклучи за околу 3 минути, а на екранот ќе се прикаже часовникот.

Исклучување на рерната

Исклучете ја рерната со допирање на копчето ①. На екранот ќе се прикаже часовникот.

Готвење на еден голем дел, само на долниот дел или само на горниот дел

- ✓ Следните чекори го опишуваат готвењето на единечниот голем дел, само долниот дел или едноставно готвењето на горниот дел, заеднички.

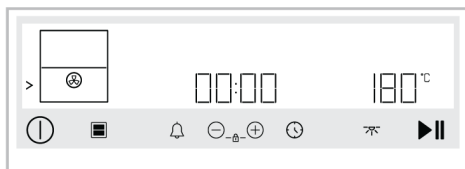


За да готвите во еден голем дел, извадете ја плочката за одделување од производот.

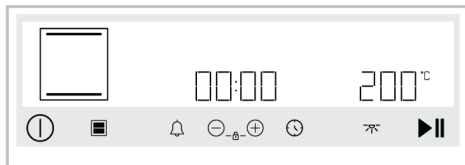
1. За да готвите во еден голем дел, извадете ја плочката за одделување од производот. Ако сакате да готвите само во долниот или само горниот дел, поставете ја плочката за одделување на средина.
2. Вклучете ја рерната со допирање на копчето ①.

⇒ Доколку плочката за одделување не е поставена откако ќе се отвори рерната, на екранот ќе се појави првата функција за работа од единечниот голем дел. Доколку се вметне плочката за

одделување, ќе се прикаже првата функција на работа за долниот дел.



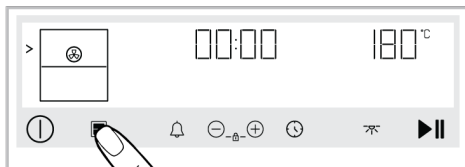
Илустрација 1: Ако е вметната плочка за одделување:



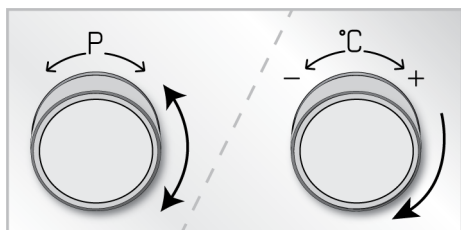
Илустрација 2: Ако не е вметната плочка за одделување:

3. Кога ќе се вметне плочката за одделување, се активира екранот на долниот дел за готвење. Само допрете го копчето [] за да го изберете горниот дел.

⇒ Симболот > се појавува веднаш до екранот за функции што припаѓа на горниот дел.



4. Кога е активен делот за готвење на кој сакате да готвите, изберете ја функцијата со која сакате да готвите со копчето за избор на функција.
5. На екранот се појавува претходно поставената температура за функцијата за работа што ја избравте. Поставете ја температурата на која сакате да готвите со тркалцето за температура ако сакате да ја измените температурата.



Ако ја измените функцијата за работа по менувањето на претходно поставената температура за функцијата за работа, последно поставената температура ќе се прикаже на екранот. Меѓутоа, ако избраната температура не е во рамките на температурниот опсег на избраната функција за работење, се прикажува највисоката температура на таа функција за работење.

6. **Ако сакате да готвите без да го поставите времето на готвење,** допрете го копчето ►|| за да започнете со готвење.

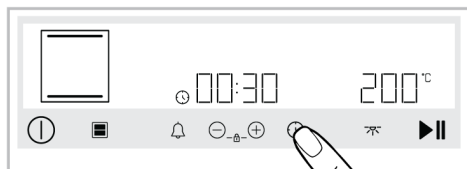


Ако се започне со готвење без прилагодување на времето за готвење, рерната нема автоматски да се исклучи на крајот од готвењето. Корисникот мора да го прекине готвењето.

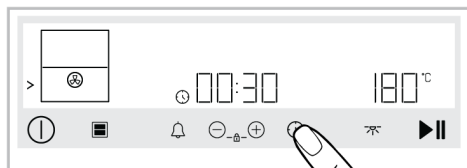
- ⇒ Рерната ќе започне веднаш да работи со избраната функција и температура, а на екранот ќе се појави поминатото време. На екранот се прикажуваат симболите ► и ↓. Како што внатрешната температура на рерната ја достигнува поставената температура, ќе се осветли секоја фаза од симболот ↓. На екранот за времетраење/час се појавува времето поминато по започнувањето на готвењето.

7. **Ако сакате да готвите со поставување на времето за готвење,** допрете го копчето ⌚ еднаш.

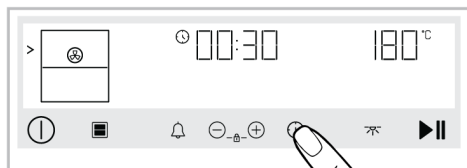
⇒ На екранот ќе се појави симболот ⌚.



Илустрација 3: За единечниот голем дел:



Илустрација 4: Само за долниот дел:



Илустрација 5: Само за горниот дел:



За брзо да го поставите времето за печење, може да го допрете тастерот ⊕ за да го поставите времето на печење на 30 минути по поставувањето на функцијата за работа и температурата, потоа користете ги тастерите ⊕/⊖ за да го измените времето.

8. Поставете го времето на готвење со тастерите ⊕/⊖.



Времето на печење се зголемува за 1 минута во првите 15 минути, а по 15 минути се зголемува за 5 минути.

9. По поставување на функцијата за работење, температурата и времето на печење, допрете го тастерот ►|| за да започнете со печење.

- ⇒ Рерната веднаш ќе започне да работи на избраната функција за работење и температура. Одбројува времето за печење поставено на екранот. На екранот се прикажуваат симболите ► и ↓. Како што внатрешната температура на рерната ја достигнува поставената температура, ќе се осветли секоја фаза од симболот ↓.

10. Ако сте готвеле без да го поставите времето за готвење, рерната нема автоматски да се исклучи. Мора да управувате со печењето и сами да ја исклучите рерната. Кога печењето ќе заврши допрете го тастерот ►|| за да го завршите печењето или допрете го тастерот ① за целосно да ја исклучите рерната.

11. Ако сте готвеле со поставување на времето за готвење, по завршувањето на поставеното време за готвење, на екранот ќе се појави текст „Крај“, ќе се чуе звучно предупредување и готвењето ќе престане.

- ⇒ Предупредувањето звони две минути. Додека се дава звучно предупредување, а на екранот се прикажува текстот „Крај“, доколку го допрете тастерот ►|| рерната ќе продолжи да работи на неодредено време. Рерната ќе се исклучи доколку се допре тастерот ①. Доколку се допре некој тастер освен овие, звучното предупредување ќе престане.

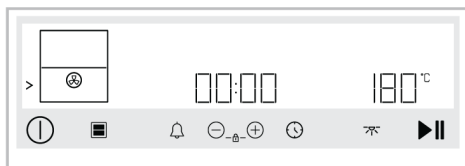
Готвење заедно во долниот дел и горниот дел

- ✓ Следните чекори опишуваат како да готвите различни јадења заедно во долниот дел и горниот дел. Пред да започнете со готвењето, одредете ги функциите на горниот и долниот дел што се соодветни за Вашите оброци.

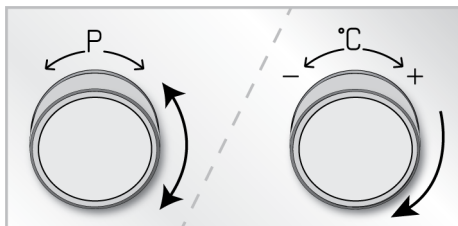
Видете во „**Функции на работење на рерната**“ за комбинации на функции на горниот-долниот дел.

1. Внесете ја плочката за одделување и поставете ги оброците на соодветните полици на деловите во рерната каде што ќе готвите.
2. Вклучете ја рерната со допирање на копчето ①.

- ⇒ Откако рерната ќе се вклучи, на екранот ќе се прикаже функцијата за прва употреба на долниот дел.



3. Во долниот дел, прилагодете ја посакуваната функција за работа и температура со копчињата за избор на функција и температура.



- ⇒ Симболот > се појавува веднаш до екранот за функции што припаѓа на горниот дел.

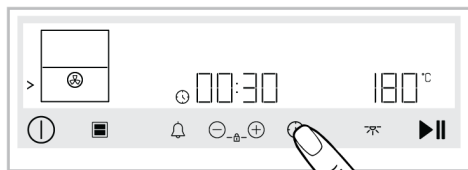
4. Ако сакате да готвите без да го поставите времето на готвење, допрете го копчето ►|| за да започнете со готвење.

i Ако се започне со готвење без прилагодување на времето за готвење, рерната нема автоматски да се исклучи на крајот од готвењето. Корисникот мора да го прекине готвењето.

⇒ Долниот дел на рерната ќе започне веднаш да работи со избраната функција и температура, а на екранот ќе се појави поминатото време. На екранот се прикажуваат симболите ► и !. Како што внатрешната температура на рерната ја достигнува поставената температура, ќе се осветли секоја фаза од симболот !. На екранот за времетраење/час се појавува времето поминато по започнувањето на готвењето.

5. Ако сакате да готвите со поставување на времето за готвење, допрете го копчето ⌚ еднаш.

⇒ Симболот ⌚ ќе се појави на екранот за време/времметраење на долниот дел.



i За брзо да го поставите времето за печење, може да го допрете тастерот ⊕ за да го поставите времето на печење на 30 минути по поставувањето на функцијата за работа и температурата, потоа користете ги тастерите ⊕/⊖ за да го измените времето.

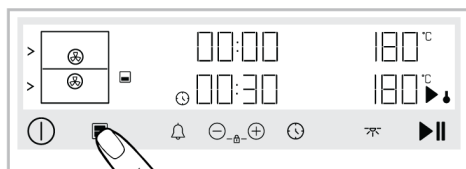
6. Поставете го времето на готвење со тастерите ⊕/⊖.

i Времето на печење се зголемува за 1 минута во првите 15 минути, а по 15 минути се зголемува за 5 минути.

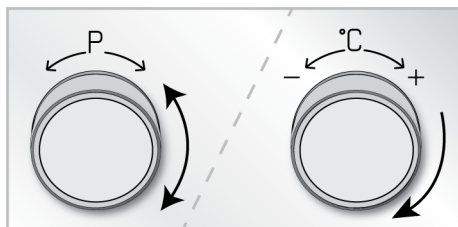
7. По поставување на функцијата за работење, температурата и времето на печење, допрете го тастерот ►|| за да започнете со печење.

⇒ Долниот дел на рерната ќе почне веднаш да работи на избраната функција и температура. Одбројува времето за печење поставено на екранот. На екранот се прикажуваат симболите ► и !. Како што внатрешната температура на рерната ја достигнува поставената температура, ќе се осветли секоја фаза од симболот !.

8. Допрете го копчето ■ за да го активирате горниот дел.



9. Во горниот дел, прилагодете ја посакуваната функција за работа и температура со копчињата за избор на функција и температура.



⇒ Симболот > се појавува веднаш до екранот за функции што припаѓа на горниот дел.

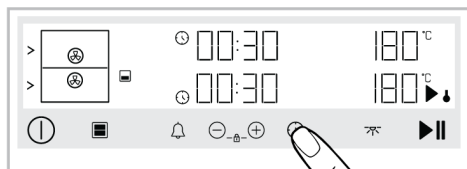
10. Ако сакате да готвите без да го поставите времето на готвење, допрете го копчето ►|| за да започнете со готвење.

i Ако се започне со готвење без прилагодување на времето за готвење, рерната нема автоматски да се исклучи на крајот од готвењето. Корисникот мора да го прекине готвењето.

⇒ Горниот дел на рерната ќе започне веднаш да работи со избраната функција и температура, а на екранот ќе се појави поминатото време. На екранот се прикажуваат симболите ► и ↓. Како што внатрешната температура на рерната ја достигнува поставената температура, ќе се осветли секоја фаза од симболот ↓. На екранот за времетраење/час се појавува времето поминато по започнувањето на готвењето.

11. Ако сакате да готвите со поставување на времето за готвење, допрете го копчето **еднаш.**

⇒ Симболот  ќе се појави на екранот за време/времметраење на горниот дел.



 За брзо да го поставите времето за печење, може да го допрете тастерот  за да го поставите времето на печење на 30 минути по поставувањето на функцијата за работа и температурата, потоа користете ги тастерите / за да го измените времето.

12. Поставете го времето на готвење со тастерите .

 Времето на печење се зголемува за 1 минута во првите 15 минути, а по 15 минути се зголемува за 5 минути.

13. По поставување на функцијата за работење, температурата и времето на печење, допрете го тастерот **за да започнете со печење.**

⇒ Горниот дел на рерната ќе почне веднаш да работи на избраната функција и температура. Одбројува времето за печење поставено на екранот. На екранот се прикажуваат симболите ► и ↓. Како што внатрешната температура на рерната ја достигнува поставената температура, ќе се осветли секоја фаза од симболот ↓.



14. Ако сте готвеле без да го поставите времето за готвење, рерната нема автоматски да се исклучи за двата дела. Мора да управувате со печењето и сами да ја исклучите рерната. Завршете со готвење со допирање на копчето  додека делот, каде што сте завршиле со готвењето, е активен. Кога готвењето на другиот дел ќе се заврши, прво активирајте го другиот дел со тастерот  и допрете го тастерот  за да завршите со готвењето. Ако сакате да ги затворите двата дела, допрете на копчето  за да ја исклучите рерната целосно.

15. Ако сте готвеле со поставување на времето за готвење, на екранот ќе се појави „End“ на индикаторот за температура на делот каде што е завршено времето за готвење, ќе се чуе звучното предупредување и тој дел престанува да готви. Другиот дел продолжува да работи додека не заврши времето за готвење. Кога ќе заврши времето за готвење во другиот дел, на екранот за индикаторот за температура на тој

дел ќе се појави текст „End“, ќе се чуе звучно предупредување и тој дел ќе престане да готви.

- ⇒ Во секој дел, предупредувањето свони две минути на крајот од алармот. Додека се дава звучно предупредување, а на екранот се прикажува текстот „Крај“, доколку го допрете тастерот ►|| рерната ќе продолжи да работи на неодредено време. Рерната ќе се исклучи доколку се допре тастерот ①. Доколку се допре некој тастер освен овие, звучното предупредување ќе престане.

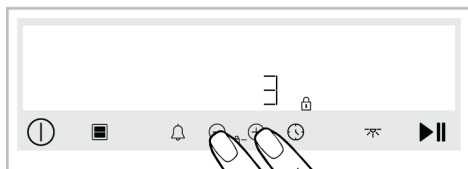
5.3 Поставки

i Одбројувањето 3-2-1 се прикажува на екранот во менијата или поставките кои ќе бидат активирани со притискање подолго време. Кога одбројувањето ќе заврши, ќе се активира соодветното мени или поставка.

Активирање на заклучувањето

Со користење на функцијата за заклучување, можете да ја заштитите единицата за управување од пречки.

1. Истовремено допрете ги копчињата $\oplus/\ominus$ додека не се појави симболот $\mathfrak{A}$ на екранот.



- ⇒ Симболот $\mathfrak{A}$ се прикажува на дисплејот и се активира заклучувањето. Кога ќе се допре кое било копче откако ќе се постави заклучувањето на копчиња, ќе се чуе аудио сигнал и ќе трепка симболот $\mathfrak{A}$.

i Додека е активно заклучувањето на копчиња, тастерите на контролната единица не може да се користат. Заклучувањето на копчиња нема да биде откажано во случај да има прекин на струја.

Деактивирање на заклучувањето

1. Истовремено допирајте ги копчињата $\oplus/\ominus$ додека симболот $\mathfrak{A}$ да исчезне од екранот.

» Симболот $\mathfrak{A}$ исчезнува од екранот, а заклучувањето се оневозможува.

Поставување на алармот

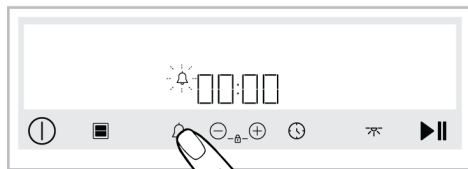
Можете исто така да ја користите единицата за управување на овој производ за какво било предупредување или потсетување што не е поврзано со печење.

Алармот нема влијание врз работните функции на рерната. Се користи за предупредување. На пример, можете да го користите алармот кога сакате да ја свртите храната во рерната во одредено време. Штом ќе помине времето што сте го поставиле, тајмерот ќе Ви даде аудио предупредување.

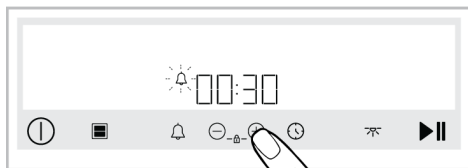
i Максималното време на алармот може да биде 23 часа 59 минути.

1. Допрете го тастерот $\mathfrak{A}$ за да го поставите времето на алармот.

⇒ На екранот почнува да трепка симболот $\mathfrak{A}$.



2. Поставете го времето на алармот со копчињата $\oplus/\ominus$. Допрете го повторно тастерот $\mathfrak{A}$ за да ја потврдите поставката.



⇒ Символот постојано свети и времето на алармот почнува да одбројува на екранот. Доколку времето на алармот и времето за печење се поставени на исто време, покусоето време се прикажува на екранот.

3. Откако ќе заврши алармот, почнува да трепка символот и ви дава звучно предупредување.

Исклучување на алармот

1. На крај на времето на алармот, предупредувањето се слуша две минути. Допрете кој било тастер за да го прекинете аудио предупредувањето.

⇒ Сопрено е аудио предупредување.

Ако сакате да го откажете алармот;

1. Допрете го тастерот за да го поставите повторно времето на алармот. Допрете го копчето додека не се појави символот „00:00“ на екранот.
2. Исто така, можете да го откажете алармот со притискање на тастерот долго време.

Поставување на гласноста

Можете да ја поставите јачината на звукот на единицата за управување. Вашата рерна треба да биде исклучена за да ја изврши оваа поставка.

1. Додека рерната е исклучена (кога времето од денот е прикажано на екранот), допрете го копчето околу 3 секунди за да го активирате менито за поставки.
2. Допрете ги копчињата / додека не се појави на екранот.
3. Активирајте ги поставките за гласност со повторно допирање на тастерот (b-1, b-2)

4. Поставете го посакуваниот тон со тастерите /.

⇒ Веднаш се потврдува избраната поставка за гласност. Допрете го тастерот за да се вратите на менито со поставки.

Поставување на осветленоста на екранот

Можете да ја поставите осветленоста на екранот на единицата за управување. Вашата рерна треба да биде исклучена за да ја изврши оваа поставка.

1. Додека рерната е исклучена (кога времето од денот е прикажано на екранот), допрете го копчето околу 3 секунди за да го активирате менито за поставки.
2. Допрете ги копчињата / додека не се појави на екранот.
3. Активирајте ја поставката за осветленост со повторно допирање на тастерот .
4. Поставете ја посакуваната осветленост со тастерите / (d-1, d-2, d-3)

⇒ Веднаш се потврдува избраната поставка за осветленост. Допрете го тастерот за да се вратите на менито со поставки.

Поставување на функцијата за брзо загревање (засилувач)

Можете автоматски да ракувате со печењето на Вашиот производ со функцијата за брзо загревање. За оваа цел, треба да ја активирате поставката за брзо загревање. Вашата рерна треба да биде исклучена за да ја изврши оваа поставка.

1. Додека рерната е исклучена (кога времето од денот е прикажано на екранот), допрете го копчето околу 3 секунди за да го активирате менито за поставки.
2. Допрете ги копчињата / додека не се појави символот на екранот.

3. Активирајте ја поставката за брзо загревање (засилувач) со повторно допирање на тастерот .
4. Со тастерите $\oplus/\ominus$ префрлете ја поставката „OFF“ на „ON“ на екранот.

⇒ Веднаш се потврдува избраната поставка за брзо загревање. Допрете го тастерот за да се вратите на менито со поставки.

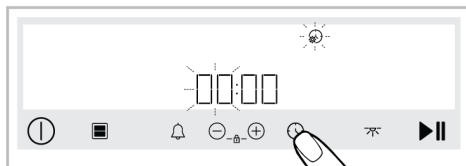


Можете да ја исклучите поставката за брзо загревање со истата постапка. Со вртење на поставката на „OFF“ може да се откаже поставката за автоматско брзо загревање.

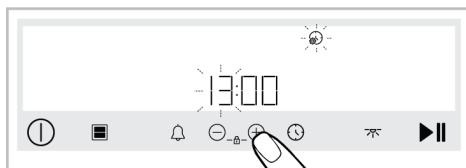
Менување на часот

За да го смените часот што претходно сте го поставиле,

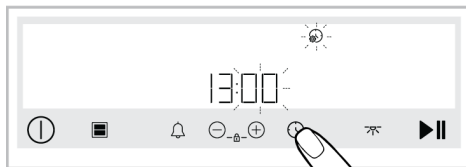
1. Додека рерната е исклучена (кога времето од денот е прикажано на екранот), допрете го копчето  околу 3 секунди за да го активирате менито за поставки.
2. Допрете ги копчињата $\oplus/\ominus$ додека не се појави симболот  на екранот.
3. Допрете го копчето  за да го активирате полето за тајмер.
 - ⇒ Полето за тајмер и симболот  трепкаат на екранот.



4. Поставете го времето со допирање на тастерите $\oplus/\ominus$ и активирајте го полето за минути со повторно допирање на тастерот .



⇒ Полето за минути и симболот  трепкаат на екранот.



5. Допрете ги тастерите $\oplus/\ominus$ за да ја поставите минутата. Активирајте ја поставката за осветленост со повторно допирање на тастерот .
- ⇒ Веднаш се потврдува приспособениот час. Допрете го тастерот  за да се вратите на менито со поставки.

6 Општи информации за печењето

Во овој дел можете да најдете совети за подготовка и готвење на храната. Плус, овој дел ја опишува храната тестирана како производител и најсоодветните поставки за оваа храна. Посочени се и соодветните поставки на рерната и додатоците за оваа храна.

6.1 Општи предупредувања за печење во рерната

- Додека ја отворате вратата на рерната за време на или по печењето, може да се појави врела пареа. Пареата може

да Ви ја изгори раката, лицето и/или очите. Држете се настрана додека ја отворате вратата на рерната.

- Интензивната пареа што се создава за време на печењето може да формира кондензирани капки вода на внатрешноста и надворешноста на рерната и на горните делови на мебелот поради температурната разлика. Ова е нормална и физичка појава.
- Температурата и временските вредности за готвење дадени за храната може да се разликуваат во

зависност од рецептот и количината. Поради оваа причина, овие вредности се дадени како опсези.

- Секогаш отстранувајте ги неискористените додатоци од рерната пред да започнете со готвење. Додатоците што ќе останат во рерната може да спречат храната да се готви со правилните вредности.
- За храна што ќе ја готвите според Ваш сопствен рецепт, можете да се повикате на слична храна дадена во табелите за готвење.
- Користењето на добиените додатоци гарантира дека ќе добиете најдобри перформанси на готвење. Секогаш внимавајте на предупредувањата и информациите дадени од производителот за надворешните садови за готвење што ќе ги користите.
- Мрсната хартија што ќе ја користите при готвењето исечете ја во соодветна големина за садот во кој ќе готвите. Мрсната хартија што излегува од садот може да создаде ризик од изгореници и да влијае на квалитетот на печењето. Користете ја мрсната хартија што ќе ја користите во наведениот температурен опсег.
- За добри перформанси на печењето, ставете ја храната на препорачаната правилна полица. Не изменувајте ја положбата на полицата за време на печењето.

6.1.1 Печива и храна за во рерна

- Препорачуваме користење на додатоците на производот за добри перформанси на готвењето. Ако користите надворешен сад за готвење, претпочитајте садови што се темни, нелепливи и отпорни на топлина.
- Ако се препорачува претходно загревање во табелата за готвење, не заборавајте да ја ставите храната во рерната по загревањето.
- Ако готвите со сад за готвење на жичената решетка, ставете го во средината на жичената решетка, а не во близина на задниот сид.

- Сите материјали што се користат за правење печива треба да бидат свежи и на собна температура.
- Статусот на готвење на храната може да варира во зависност од количината на храна и големината на садовите за готвење.
- Металните, керамичките и стаклените калапи го продолжуваат времето на готвење, а долните површини на печивата не затемнуваат рамномерно.
- Ако користите хартија за печење, може да се забележи мало затемнување на долната површина на храната. Во оваа ситуација, можеби ќе треба да го продолжите готвењето приближно 10 минути.
- Вредностите наведени во табелите за готвење се одредуваат како резултат на тестовите извршени во нашите лаборатории. Вредностите што се погодни за Вас може да се разликуваат од овие вредности.
- Ставете ја храната на соодветната полица препорачана во табелата за готвење. Полица 1 се однесува на долната полица на рерната.

Совети за печење колачи

- Ако колачот е премногу сув, зголемете ја температурата за 10°C и скратете го времето на печење.
- Ако колачот е влажен, користете мала количина течност или намалете ја температурата за 10°C.
- Ако горниот дел од колачот е изгорен, ставете го на долната полица, намалете ја температурата и зголемете го времето на печење.
- Ако внатрешноста на колачот е добро зготвена, но однадвор е леплива, користете помалку течност, намалете ја температурата и зголемете го времето на готвење.

Совети за печива

- Ако печивото е премногу суво, зголемете ја температурата за 10°C и скратете го времето на готвење. Намачкајте ги корите со сос кој се состои од мешавина од млеко, масло, јајца и јогурт.

- Ако печивото полека се готви, внимавајте дебелината на печивото што сте го подготвиле да не излезе од плехот.
- Ако печивото се затемни на површината, но дното не е зготвено, внимавајте количината на сос што ја користите за печивото да не биде премногу на дното на печивото. За

рамномерно затемнување, обидете се рамномерно да го распоредите сосот меѓу корите и печивото.

- Печете го печивото во положба и температура соодветна на табелата за готвење. Ако дното сè уште не е доволно затемнето, ставете го на долната полица за следното готвење.

Табела за готвење на печива и храна за во рерна во единечен голем дел
Предлози за печење со еден плех

Храна	Додатоци што треба да се користат	Функција за работа	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на печење (минути) (прибл.)
Торта во садот	Стандарден сад *	Загревање на дното и на плафонот	3	180	30 ... 40
Торта во калап	Калап за колач на жичена скара **	Загревање со вентилатор	3	190	40 ... 50
Ситни колачи	Стандарден сад *	Загревање на дното и на плафонот	3	160	25 ... 35
	Стандарден сад *	Загревање со вентилатор	2	160	35 ... 45
Пандишпан	Кружен калап за колач со дијаметар од 26 cm со затворач за жичена скара **	Загревање на дното и на плафонот	3	160	30 ... 40
	Кружен калап за колач со дијаметар од 26 cm со затворач за жичена скара **	Загревање со вентилатор	3	160	35 ... 45
Бисквити	Сад за печива *	Загревање на дното и на плафонот	3	170	25 ... 35
	Сад за печива *	Загревање со вентилатор	3	170	30 ... 40
Печива	Стандарден сад *	Загревање на дното и на плафонот	2	200	30 ... 40
Земичка	Стандарден сад *	Загревање на дното и на плафонот	2	200	25 ... 35
	Стандарден сад *	Загревање со вентилатор	3	180	30 ... 40
Инегрален леб	Стандарден сад *	Загревање на дното и на плафонот	3	200	35 ... 45
	Стандарден сад *	Загревање со вентилатор	3	200	35 ... 45
Лазањи	Стаклен / метален правоаголен сад на жичена скара **	Загревање на дното и на плафонот	2 или 3	200	30 ... 40

Храна	Додатоци што треба да се користат	Функција за работа	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на печење (минути) (прибл.)
Пита од јаболко	Кружен црн метален калап за со дијаметар од 20 см на жичена скара **	Загревање на дното и на плафонот	2	180	60 ... 75
	Кружен црн метален калап за со дијаметар од 20 см на жичена скара **	Загревање со вентилатор	3	170	60 ... 80
Пица	Стандарден сад *	Загревање на дното и на плафонот	3	250 ... 280	8 ... 15
	Стандарден сад *	Пица функција	3	250 ... 280	6 ... 12

Се препорачува претходно загревање на секоја намирница.

* Овие додатоци можеби не се вклучени во вашиот модел.

** Овие додатоци не се вклучени во вашиот модел. Овие додатоци можат да се купат во продавниците.

Предлози за готвење со два плеха

Храна	Додатоци што треба да се користат	Функција за работа	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на печење (минути) (прибл.)
Ситни колачи	1 - Стандарден сад * 4 - Сад за печива *	Загревање со вентилатор	1 - 4	160	35 ... 45
Бисквити	2 - Стандарден сад * 4 - Сад за печива *	Загревање со вентилатор	2 - 4	170	30 ... 40
Земичка	2 - Стандарден сад * 4 - Сад за печива *	Загревање со вентилатор	2 - 4	180	30 ... 40

Се препорачува претходно загревање на секоја намирница.

* Овие додатоци можеби не се вклучени во вашиот модел.

** Овие додатоци не се вклучени во вашиот модел. Овие додатоци можат да се купат во продавниците.

Табела за готвење на печива и храна за во рерна во горниот дел

Предлози за печење со еден плекс

Храна	Додатоци што треба да се користат	Функција за работа	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на печење (минути) (прибл.)
Торта во калап	Калап за колач на жичена скара **	Загревање со вентилатор	4	190	45 ... 55
Ситни колачи	Стандарден сад *	Загревање со вентилатор	4	160	40 ... 50
Бисквити	Сад за печива *	Загревање со вентилатор	4	170	30 ... 40
Земичка	Стандарден сад *	Загревање со вентилатор	4	180	35 ... 45

Се препорачува претходно загревање на секоја намирница.

* Овие додатоци можеби не се вклучени во вашиот модел.

** Овие додатоци не се вклучени во вашиот модел. Овие додатоци можат да се купат во продавниците.

Табела за готвење на печива и храна

за во рерна во долниот дел

Предлози за печење со еден плех

Храна	Додатоци што треба да се користат	Функција за работа	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на печење (минути) (прибл.)
Торта во калап	Калап за колач на жичена скара **	Загревање со вентилатор	1	190	45 ... 55
Пандишпан	Кружен калап за колач со дијаметар од 26 cm со затворац за жичена скара **	Загревање со вентилатор	1	160	40 ... 50
Пица	Стандарден сад *	Пица функција	2	250 ... 280	10 ... 15

Се препорачува претходно загревање на секоја намирница.

* Овие додатоци можеби не се вклучени во вашиот модел.

** Овие додатоци не се вклучени во вашиот модел. Овие додатоци можат да се купат во продавниците.

Функција за работа „Еко загревање со вентилатор“

- Не менувајте ја поставката за температура по започнувањето на готвењето во функцијата за работа „Еко загревање со вентилатор“.
- Не ја отворајте вратата на рерната за време на готвењето со функцијата за работа „Еко загревање со вентилатор“. Ако вратата не се отвора, внатрешната температура ќе се

оптимизира за заштеда на енергија, а оваа температура може да се разликува од она што е прикажано на екранот.

- Не загревајте во функцијата за работа „Еко загревање со вентилатор“.

Табела за готвење на функција за работа „Еко загревање со вентилатор“ во единечен голем дел

Предлози за печење со еден плех

Храна	Додатоци што треба да се користат	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на печење (минути) (прибл.)
Ситни колачи	Стандарден сад *	2	160	35 ... 50
Бисквити	Стандарден сад *	3	200	30 ... 40
Земичка	Стандарден сад *	2	200	35 ... 50

* Овие додатоци можеби не се вклучени во вашиот модел.

Табела за готвење на функција за работа „Еко загревање со вентилатор“ во единечен голем дел
Предлози за печење со еден плех

Храна	Додатоци што треба да се користат	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на печење (минути) (прибл.)
Ситни колачи	Стандарден сад *	4	180	35 ... 50
Бисквити	Стандарден сад *	4	200	45 ... 55
Земичка	Стандарден сад *	4	220	35 ... 50

* Овие додатоци можеби не се вклучени во вашиот модел.

6.1.2 Месо, риба и живина

Клучни точки за печење на скара

- Зачинувањето со сок од лимон и бибер пред да се готви целото пилешко, мисирка и големите парчиња месо ќе ги зголеми перформансите на готвењето.
- За месо со коски се потребни 15 до 30 минути повеќе за да се зготви отколку филето со пржење.
- Треба да пресметате околу 4 до 5 минути време за готвење по сантиметар од дебелината на месото.
- Откако ќе истече времето на готвење, чувајте го месото во рерната околу 10 минути. Сокот од месото подобро се распоредува на прженото месо и не излегува кога се сече месото.
- Рибите треба да се стават на полица на средно или ниско ниво во чинија отпорна на топлина.
- Гответе ги препорачаните оброци во табелата за готвење со еден плех.

Табела за готвење месо, риба и пилешко во единечен голем дел

Храна	Додатоци што треба да се користат	Функција за работа	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на печење (минути) (прибл.)
Кременадла (цела) / Бифтек (1 kg)	Стандарден сад *	Загревање на дното/плафонот со помош на вентилатор	3	15 минути 250/ макс, после 180 ... 190	60 ... 80
Јагнешки бут (1,5-2 kg)	Стандарден сад *	Загревање на дното/плафонот со помош на вентилатор	3	170	85 ... 110
Пржено пилешко (1,8- 2 kg)	Жичена скара * Ставете еден сад на пониска полица.	Загревање на дното/плафонот со помош на вентилатор	2	15 минути 250/ макс, после 210	65 ... 85
	Жичена скара * Ставете еден сад на пониска полица.	"3D" функција	2	15 минути 250/ макс, после 210	65 ... 85
Мисирка (5,5 kg)	Стандарден сад *	Загревање на дното/плафонот со помош на вентилатор	1	25 минути 250/ макс, после 180 ... 190	150 ... 210
	Стандарден сад *	"3D" функција	1	25 минути 250/ макс, после 180 ... 190	150 ... 210
Риба	Жичена скара * Ставете еден сад на пониска полица.	Загревање на дното/плафонот со помош на вентилатор	3	200	20 ... 30
	Жичена скара * Ставете еден сад на пониска полица.	"3D" функција	3	200	20 ... 30
Се препорачува претходно загревање на секоја намирница.					
*Овие додатоци можеби не се вклучени во вашиот модел.					
**Овие додатоци не се вклучени во вашиот модел. Овие додатоци можат да се купат во продавниците.					

Табела за готвење месо, риба и пилешко во горниот дел

Храна	Додатоци што треба да се користат	Функција за работа	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на печење (минути) (прибл.)
Пржено пилешко (1,8- 2 kg)	Стандарден сад *	Загревање со вентилатор	4	15 минути 250/ макс, после 210	80 ... 105
Риба	Стандарден сад *	Загревање со вентилатор	4	200	20 ... 30
Се препорачува претходно загревање на секоја намирница.					
*Овие додатоци можеби не се вклучени во вашиот модел.					
**Овие додатоци не се вклучени во вашиот модел. Овие додатоци можат да се купат во продавниците.					

Табела за готвење месо, риба и пилешко во долниот дел

Храна	Додатоци што треба да се користат	Функција за работа	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на печење (минути) (прибл.)
Пржено пилешко (1,8- 2 kg)	Стандарден сад *	Загревање со вентилатор	1	15 минути 250/ макс, после 210	70 ... 95
Риба	Стандарден сад *	Загревање со вентилатор	1	200	20 ... 30

Се препорачува претходно загревање на секоја намирница.

*Овие додатоци можеби не се вклучени во вашиот модел.

**Овие додатоци не се вклучени во вашиот модел. Овие додатоци можат да се купат во продавниците.

6.1.3 Скара

Црвеното месо, рибата и пилешкото брзо ќе потемнат кога се готват на скара, ќе имаат убава кора и нема да бидат суви. Филетите, ражените, кобасиците и сочниот зеленчук (домати, кромид и сл.) се особено погодни за готвење на скара.

Општи предупредувања

- Храната што не е погодна за скара може да предизвика пожар. Гответе на скара само храна што е погодна за силен оган. Исто така, не ја ставајте храната премногу далеку во задниот дел на скарата. Тоа е највредиот простор и масната храна може да се запали.
- **Затворете ја вратата на рерната за време на печењето на скара. Не печете на скара со отворена врата. Топлите површини може да предизвикаат изгореници!**

Главни совети во врска со скарата

- За скарата подгответе храна со што е можно послична дебелина и тежина.
- Наместете ги парчињата на жичената решетка или во садот за жичената решетка на тој начин што ќе ги распоредите во рамките на димензиите на греачот.
- Во зависност од тоа колку се дебели парчињата што се готват на скара, времето на печење дадено на табелата може да биде различно.
- Ставете ја жичената решетка или садот на саканото ниво во рерната. Ако готвите на жичената решетка, ставете го садот за рерна на најдолната полица за да ги собира маснотиите. Садот за рерна што ќе го ставите треба да биде со димензии што ќе ја опфатат целата површина на скарата. Овој сад може да не биде вклучен со производот. Ставете малку вода во садот за рерна за да може полесно да се исчисти.

Табела за скара за единечниот голем дел

Храна	Додатоци што треба да се користат	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на печење (минути) (прибл.)
Риба	Жичена скара	4 - 5	250	20 ... 25
Парчиња пилешко	Жичена скара	4 - 5	250	25 ... 35
Ќофте (телешко) - 12 количина	Жичена скара	4	250	20 ... 30
Јагнешка кременада	Жичена скара	4 - 5	250	20 ... 25
Кременада - (парчиња месо)	Жичена скара	4 - 5	250	25 ... 30
Телешка кременада	Жичена скара	4 - 5	250	25 ... 30

Храна	Додатоци што треба да се користат	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на печење (минути) (прибл.)
Зеленчук гратин	Жичена скара	4 - 5	220	20 ... 30
Тост	Жичена скара	4	250	2 ... 4

Се препорачува претходно загревање 5 минути за секоја храна што се готви на скара.

Превртете ги парчињата храна по 1/2 од вкупното време на готвење на скара.

Табела за скара за горниот дел

Храна	Додатоци што треба да се користат	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на печење (минути) (прибл.)
Кофте (телешко) - 12 количина	Жичена скара	4	250	20 ... 30
Тост	Жичена скара	4	250	2 ... 4

Се препорачува претходно загревање 5 минути за секоја храна што се готви на скара.

Превртете ги парчињата храна по 1/2 од вкупното време на готвење на скара.

6.1.4 Тестирање на храна

Храната во оваа табела за готвење се подготвува според стандардот EN 60350-1 за да се олесни тестирањето на производот за институтите за контрола.

Табела за готвење за тестирање јадења во единечниот голем дел Предлози за печење со еден плех

Храна	Додатоци што треба да се користат	Функција за работа	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на печење (минути) (прибл.)
Колачи	Стандарден сад *	Загревање на дното и на плафонот	3	140	20 ... 30
	Стандарден сад *	Загревање со вентилатор	3	140	15 ... 25
Ситни колачи	Стандарден сад *	Загревање на дното и на плафонот	3	160	25 ... 35
	Стандарден сад *	Загревање со вентилатор	2	160	35 ... 45
Пандишпан	Кружен капац за колач со дијаметар од 26 см со затворац за жичена скара **	Загревање на дното и на плафонот	3	160	30 ... 40
	Кружен капац за колач со дијаметар од 26 см со затворац за жичена скара **	Загревање со вентилатор	3	160	35 ... 45

Храна	Додатоци што треба да се користат	Функција за работа	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на печење (минути) (прибл.)
Пита од јаболко	Кружен црн метален калап за со дијаметар од 20 см на жичена скара **	Загревање на дното и на плафонот	2	180	60 ... 75
	Кружен црн метален калап за со дијаметар од 20 см на жичена скара **	Загревање со вентилатор	3	170	60 ... 80

Се препорачува претходно загревање на секоја намирница.

* Овие додатоци можеби не се вклучени во вашиот модел.

** Овие додатоци не се вклучени во вашиот модел. Овие додатоци можат да се купат во продавниците.

Предлози за готвење со два плеха

Храна	Додатоци што треба да се користат	Функција за работа	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на печење (минути) (прибл.)
Колачи	2 - Стандарден сад * 4 - Сад за печива *	Загревање со вентилатор	2 - 4	140	15 ... 25
Ситни колачи	1 - Стандарден сад * 4 - Сад за печива *	Загревање со вентилатор	1 - 4	160	35 ... 45

Се препорачува претходно загревање на секоја намирница.

* Овие додатоци можеби не се вклучени во вашиот модел.

** Овие додатоци не се вклучени во вашиот модел. Овие додатоци можат да се купат во продавниците.

Табела за скара за единечниот голем дел

Храна	Додатоци што треба да се користат	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на печење (минути) (прибл.)
Кофте (телешко) - 12 количина	Жичена скара	4	250	20 ... 30
Тост	Жичена скара	4	250	2 ... 4

Се препорачува претходно загревање 5 минути за секоја храна што се готви на скара.

Превртете ги парчињата храна по 1/2 од вкупното време на готвење на скара.

Табелата за готвење заедно во долно-горните делови

Дел за готвење	Храна	Додатоци што треба да се користат	Функција за работа	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на печење (минути) (прибл.)
Горен	Ситни колачи	Стандарден сад *	Загревање со вентилатор	2	150	35 ... 50
Долен	Ситни колачи	Стандарден сад *	Загревање со вентилатор	2	150	35 ... 50
Горен	Цела кокошка	Стандарден сад *	Загревање со вентилатор	4	15 минути 250/макс, после 190	80 ... 100

Дел за готвење	Храна	Додатоци што треба да се користат	Функција за работа	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на печење (минути) (прибл.)
Долен	Торта во калап	Калап за колач на жичена скара **	Загревање со вентилатор	1	180	45 ... 55
Горен	Торта во калап	Калап за колач на жичена скара **	Загревање со вентилатор	4	180	45 ... 55
Долен	Риба	Стандарден сад *	Загревање со вентилатор	1	200	20 ... 30
Горен	Риба	Стандарден сад *	Загревање со вентилатор	4	200	20 ... 30
Долен	Земичка	Стандарден сад *	Загревање со вентилатор	1	180	35 ... 50
Горен	Земичка	Стандарден сад *	Загревање со вентилатор	4	180	30 ... 45
Долен	Пица	Стандарден сад *	Пица	2	250	10 ... 17
Се препорачува претходно загревање на секоја намирница.						
* Овие додатоци можеби не се вклучени во вашиот модел.						
** Овие додатоци не се вклучени во вашиот модел. Овие додатоци можат да се купат во продавниците.						

7 Одржување и чистење

7.1 Општи информации за чистење

Општи предупредувања

- Почекајте производот да се олади пред да го чистите. Топлите површини може да предизвикаат изгореници!
- Не ги применувајте детергентите директно на жешки површини. Тоа може да предизвика трајни дамки.
- Производот треба темелно да се исчисти и исуши по секое работење. Така, остатоците од храна лесно ќе се исчистат и ќе се спречи нивното горење кога производот подоцна повторно ќе се користи. Така, работниот век на апаратот се продолжува и проблемите што често се сретнуваат ќе се намалат.
- Не користете средства за чистење со пареа.

- Некои детергенти или средства за чистење може да предизвикаат оштетување на површината. Несоодветни средства за чистење се: белило, производи за чистење кои содржат амонијак, киселина или хлорид, производи за чистење со пареа, средства за отстранување бигор, отстранувачи на дамки и 'рѓа, абразивни производи за чистење (крема за чистење, прашок за чистење, абразивна четка и четка што гребе, жица, сунѓери, крпи за чистење што содржат нечистотија и остатоци од детергент).
- Не е потребен посебен материјал за чистење за чистењето по секоја употреба. Исчистете го апаратот со детергент за миене садови, топла вода и мека крпа или сунѓер и исушете го со сува крпа.

- Внимавајте целосно да ја избришете преостанатата течност по чистењето и веднаш исчистете ја храната што прска наоколу за време на готвењето.
- Не мијте ниту еден составен дел на апаратот во машина за миене садови.

Инокс - не'рѓосувачки површини

- Не користете средства за чистење кои содржат киселина или хлор за чистење на не'рѓосувачки - инокс површини и рачки.
- Не'рѓосувачката - инокс површина може да ја промени бојата со тек на време. Ова е нормално. По секое работење, исчистете со детергент погоден за не'рѓосувачка или инокс површина.
- Чистете со мека крпа со сапуница и течен детергент (кој не гребе), погоден за инокс површини, внимавајте да бришете во една насока.
- Отстранете ги дамките од лимон, масло, скроб, млеко и протеини на стаклените и инокс површините веднаш без да чекате. Дамките може да 'рѓосаат по долг временски период.
- Средствата за чистење испрскани/нанесени на површината треба веднаш да се исчистат. Абразивните средства за чистење што се оставени на површината предизвикуваат површината да побеле.

Емајлирани површини

- По секоја употреба, исчистете ги емајлираните површини со детергент за миене садови, топла вода и мека крпа или сунѓер и исушете ги со сува крпа.
- Ако Вашиот производ има функција за лесно чистење со пареа, можете да направите лесно чистење со пареа за лесна непостојана нечистотија. (Видете во "Лесно чистење со пареа [► 44]").)
- За тешки дамки може да го користите средството за чистење рерни и скари што го препорачува веб-страницата на Вашиот производ и сунѓерче за чистење што не гребе. Немојте да користите средство за чистење на надворешните површини на рерната.

- Рерната мора да се излади пред да ја исчистите областа за готвење. Чистењето на жешки површини ќе создаде и опасност од пожар и оштетување на емајлираната површина.

Каталитички површини

- Страничните сидови во областа за готвење можат да бидат покриени само со емајлирани или каталитички сидови. Варира во зависност од моделот.
- Каталитичките сидови имаат лесна мат и порозна површина. Каталитичките сидови на рерната не треба да се чистат.
- Каталитичките површини апсорбираат масло благодарение на неговата порозна структура и почнуваат да светат кога површината е заситена со масло, во овој случај се препорачува да се заменат деловите.

Стаклени површини

- Кога чистите стаклени површини, не користете тврди метални стругалки и абразивни материјали за чистење. Можат да ја оштетат стаклената површина.
- Исчистете го апаратот со детергент за миене садови, топла вода и микрофибер крпа специфична за стаклени површини и исушете го со сува микрофибер крпа.
- Ако има остаток од детергентот по чистењето, избришете го со ладна вода и исушете го со чиста и сува микрофибер крпа. Преостанатиот детергент може да ја оштети стаклената површина следниот пат.
- Во никој случај не треба да се чисти исушениот остаток на стаклената површина со назабени ножеви, жичена волна или слични алатки за гребење.
- Можете да ги отстраните дамките од калциум (жолти дамки) на стаклената површина со комерцијално достапното средство за отстранување бигор, со средство за отстранување бигор како оцет или сок од лимон.

- Ако површината е многу извалкана, нанесете го средството за чистење на дамката со сунѓер и почекајте подолго време правилно да проработи. Потоа исчистете ја стаклената површина со влажна крпа.
- Промената на бојата и дамките на стаклената површина се нормални и не се дефекти.

Пластични делови и обоени површини

- Чистете ги пластичните делови и обоените површини со детергент за миене садови, топла вода и мека крпа или сунѓер и исушете ги со сува крпа.
- Не користете тврди метални стругалки и абразивни средства за чистење. Може да ги оштетат површините.
- Погрижете се спојките на составните делови на производот да не бидат оставени влажни и со детергент. Во спротивно, може да настане корозија на спојките.

7.2 Додатоци за чистење

Не ставајте ги додатоците на производот во машина за миене садови, освен ако не е поинаку наведено во упатството за употреба.

7.3 Чистење на контролната табла

- Кога ги чистите контролните табли со тркалца, избришете ги таблите и тркалцата со влажна мека крпа и исушете ги со сува крпа. Не ги отстранувајте тркалцата и дихтунзите под нив за да ја исчистите таблата. Контролната табла и тркалцата може да се оштетат.
- Додека ги чистите инокс контролните табли со тркалца, не користете средства за чистење на инокс околу тркалцето. Показателите околу тркалцето може да се избришат.
- Чистете ги контролните табли на допир со влажна мека крпа и исушете ги со сува крпа. Ако Вашиот производ има функција за заклучување на копчиња, поставете го заклучувањето

пред да ја чистите контролната табла. Во спротивно, на тастерите може да се случи неправилно откривање.

7.4 Чистење на внатрешноста на рерната (област за готвење)

Следете ги чекорите за чистење опишани во делот „Општи информации за чистење“ според типот на површини во Вашата рерна.

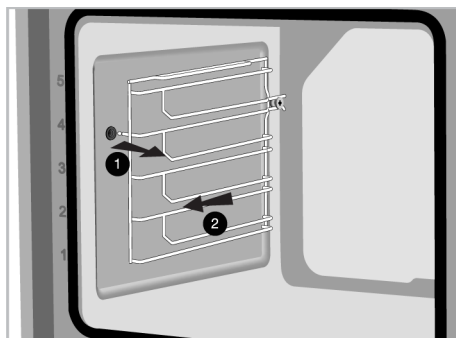
Чистење на страничните сидови на рерната

Страничните сидови во областа за готвење можат да бидат покриени само со емајлирани или каталитички сидови. Варира во зависност од моделот. Доколку има каталитички сид, видете во делот „Каталитички површини“ за информации.

Ако Вашиот производ е модел со жичена полица, отстранете ги жичените полици пред да ги чистите страничните сидови. Потоа завршете го чистењето како што е опишано во делот „Општи информации за чистење“ според типот на површина на страничниот сид.

За да се отстранат страничните жичени полици:

1. Отстранете ја предната страна на жичената полица со повлекување на страничниот сид во спротивна насока.
2. Повлечете ја жичената полица кон себе за да ја отстраните целосно.

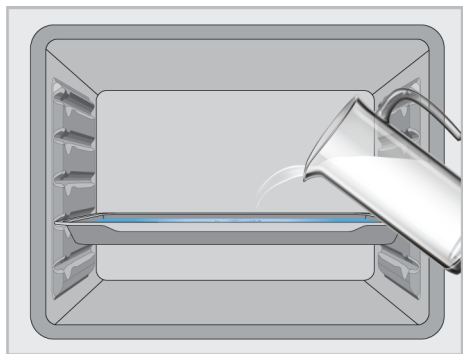


3. За повторно да се прицврстат полиците, постапките што се применуваат при нивното отстранување мора да се повторат од крајот до почетокот, соодветно.

7.5 Лесно чистење со пареа

Ова овозможува лесно чистење на нечистотијата (што нема да остане долго) која е омекната од пареата во рерната и од капките вода кондензирани во внатрешните површини на рерната.

1. Извадете ги сите додатоци од рерната.
2. Додајте 500 мл вода во плехот и ставете го на втората полица од рерната.



3. Изберете ја функцијата лесно чистење со пареа. На екранот ќе се појави времето на чистење и ова времетраење не може да се измени.

Отворете ја вратата и избришете ја внатрешноста на рерната со влажен сунѓер или крпа.

За тврдоглава нечистотија, исчистете го производот со детергент за миене садови, топла вода и мека крпа или сунѓер и исушете го со сува крпа.



Во функцијата за лесно чистење со пареа, се очекува додадената вода да испари и кондензира на внатрешната страна на рерната и вратата на рерната за да ја омекнат лесната нечистотија формирана во рерната. Кондензацијата создадена на вратата на рерната може да капе наоколу кога ќе се отвори вратата на рерната. Избришете ја кондензацијата веднаш по отворањето на вратата на рерната.

(Се разликува во зависност од моделот на производот. Може да не е достапен во вашиот модел.) По кондензацијата во рерната, може да се појави вирче или влага во каналот на базенот под рерната. Избришете го овој канал на базенот со влажна крпа и потоа исушете го.



7.6 Чистење на вратата на рерната

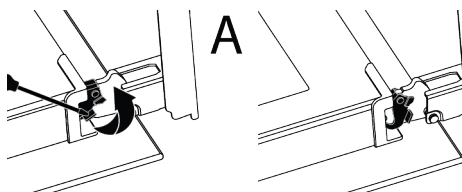
Можете да ги извадите вратата на рерната и нејзините стакла за да ги исчистите. Како да се извадат вратите и прозорците е објаснето во деловите „Вадење на вратата на рерната“ и „Вадење на внатрешните стакла на вратата“. Откако ќе ги извадите внатрешните стакла на вратата, исчистете ги со детергент за миене садови, топла вода и мека крпа или сунѓер и исушете ги со сува крпа. За остатоци од вар што може да се формираат на стаклото од рерната, избришете го стаклото со оцет и исплакнете.



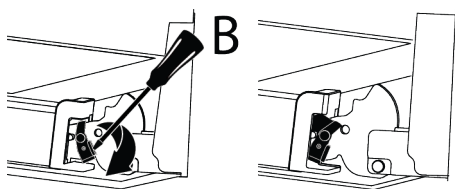
Не користете груби абразивни средства за чистење, метални стругалки, жичена волна или варикина за чистење на вратата на рерната и стаклото.

Вадење на вратата на рерната

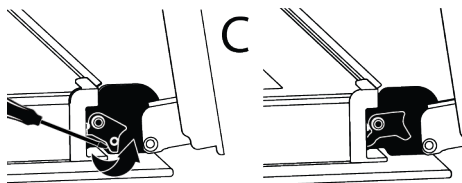
1. Отворете ја вратата на рерната.
2. Отворете ги спојките во приклучокот за шарки на предната врата десно и лево со туркање надолу како што е прикажано на сликата.
3. Видовите на шарки се разликуваат како (A), (B), (C) типови според моделот на производот. Следните слики покажуваат како да се отвори секој тип на шарки.
4. Шарката од тип (A) е достапна во нормални типови на врати.



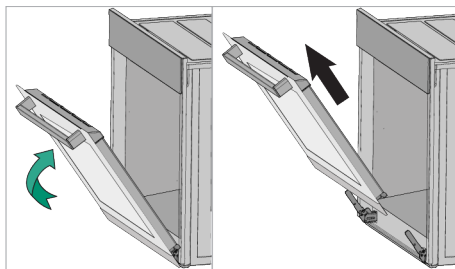
5. Шарката од тип (B) е достапна во типови на врати со меко затворање.



6. Шарката од тип (C) е достапна во типови на врати со меко отворање/затворање.



7. Доведете ја вратата на рерната до полуотворена положба.



8. Повлечете ја извадената врата нагоре за да ја ослободите од десната и левата шарка и извадете ја.

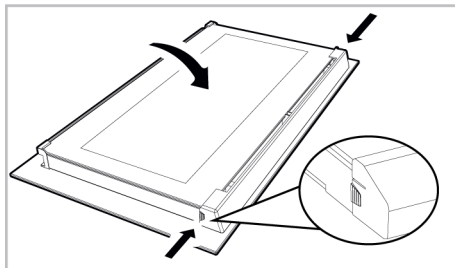


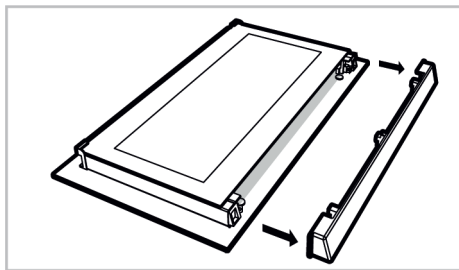
За повторно да се прицврсти вратата, постапките што се применуваат при нејзиното отстранување мора да се повторат од крајот до почетокот, соодветно. Кога ја монтирате вратата, внимавајте да ги затворите спојките на приклучокот на шарката.

7.7 Вадење на внатрешното стакло на вратата на рерната

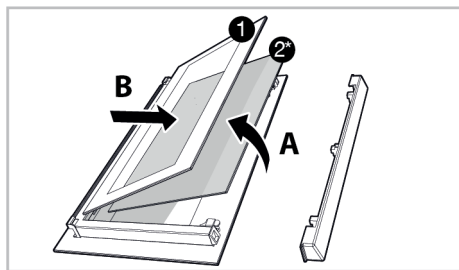
Внатрешното стакло од предната врата на производот може да се извади за чистење.

1. Отворете ја вратата на рерната.
2. Повлечете го пластичниот составен дел, прикачен на горниот дел од предната врата, кон себе со истовремено притискање на точките на притисок од двете страни на составниот дел и извадете ја.





3. Како што е прикажано на сликата, нежно подигнете го највнатрешното стакло (1) кон „А“ и потоа извадете го со повлекување кон „В“.



- 1 Највнатрешно стакло
2* Внатрешно стакло (може да не е достапно за Вашиот модел)

4. Ако Вашиот производ има внатрешно стакло (2), повторете го истиот процес за да го откачите (2).
5. Првиот чекор на прегрупирање на вратата е повторно да го склопите внатрешното стакло (2). Поставете го закосениот раб на стаклото да се сретне со закосениот раб на пластичниот отвор. (Доколку Вашиот производ има внатрешно стакло). Внатрешното стакло (2) мора да биде прикачено на пластичниот отвор најблиску до највнатрешното стакло (1).
6. Додека повторно го склопувате највнатрешното стакло (1), обрнете внимание да ја поставите испечатената страна на стаклото на внатрешното стакло. Од клучно значење е да ги поставите долните

агли на највнатрешното стакло (1) за да ги исполнуваат долните пластични отвори.

7. Притиснете ја пластичниот составен дел кон рамката додека не се слушне „клик“ звук.

7.8 Чистење на сијалицата на рерната

Во случај да се извалка стаклената врата на светилката на рерната во областа за готвење; исчистете со детергент за миење садови, топла вода и мека крпа или сунѓер и исушете со сува крпа. Во случај на дефект на светилката на рерната, можете да ја замените светилката на рерната следејќи ги деловите што следат.

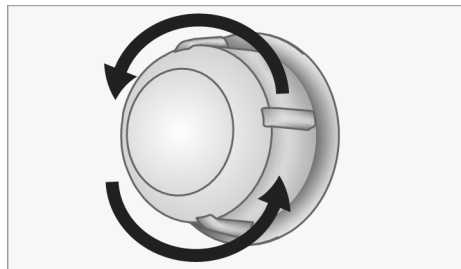
Заменување на светилката на рерната

Општи предупредувања

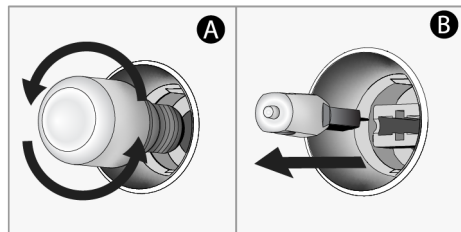
- За да избегнете ризик од електричен удар пред да ја замените светилката на рерната, исклучете го производот и почекајте рерната да се олади. Топлите површини може да предизвикаат изгореници!
- Оваа рерна се напојува со електрична светилка со вжарено влакно со помалку од 40 W, помалку од 60 мм во висина, помалку од 30 мм во дијаметар или халогена светилка со G9 приклучоци со моќност помала од 60 W. Светилките се погодни за работа на температури над 300 °C. Светилките за рерната се достапни кај овластени сервиси или лиценцирани техничари. Овој производ содржи светилка од енергетска класа G.
- Положбата на светилката може да се разликува од онаа прикажана на сликата.
- Светилката што се користи во овој производ не е погодна за употреба при осветлување на домашни простории. Целта на оваа светилка е да му помогне на корисникот да ги види прехранбените производи.
- Светилките што се користат во овој производ мора да издржат екстремни физички услови како што се температури над 50 °C.

Доколку Вашата рерна има округла светилка,

1. Исклучете го производот од струја.
2. Отстранете го стаклениот капак вртејќи го спротивно од стрелките на часовникот.



3. Ако светилката во рерната е од типот (А) прикажана на сликата подолу, завртете ја светилката на рерната како што е прикажано на сликата и заменете ја со нова. Ако е модел од типот (Б), извадете ја како што е прикажано на сликата и заменете ја со нова.



4. Повторно наместете го стаклениот капак.

Доколку Вашата рерна има квадратна светилка,

1. Исклучете го производот од струја.

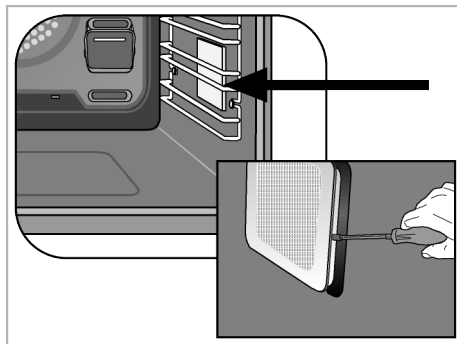
8 Решавање проблеми

Ако проблемот продолжи по следење на упатствата во овој дел, контактирајте го Вашиот продавач или овластен сервис. Не обидувајте се сами да го поправите производот.

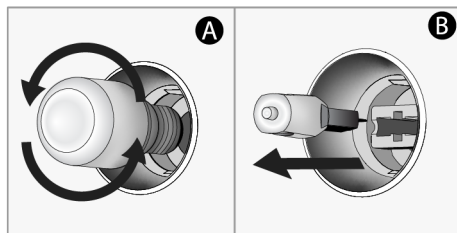
Пареа ќе излегува додека работи рерната.

- Нормално е да се види пареа за време на работењето. >>> Ова не е грешка.

2. Отстранете ги жичените полици според описот.



3. Подигнете го заштитниот стаклен капак на светилката со шрафцигер. Прво отстранете ја завртката, ако има завртка на квадратната светилка во вашиот производ.
4. Ако светилката во рерната е од типот (А) прикажана на сликата подолу, завртете ја светилката на рерната како што е прикажано на сликата и заменете ја со нова. Ако е модел од типот (Б), извадете ја како што е прикажано на сликата и заменете ја со нова.



5. Повторно наместете го стаклениот капак и жичените полици.

Се појавуваат капки вода за време на готвењето

- Пареата што се создава за време на готвењето се кондензира кога ќе дојде во контакт со ладни површини надвор од производот и може да формира капки вода. >>> Ова не е грешка.

Се слушаат метални звуци додека производот се загрева и лади.

- Металните делови може да се прошират и да испуштаат звуци кога се загреваат. >>> Ова не е грешка.

Производот не работи.

- Осигурувачот може да е неисправен или изгорен. >>> Проверете ги осигурувачите во кутијата со осигурувачи. Променете ги доколку е потребно или вклучете ги повторно.
- Апаратот може да не е приклучен во (заземјен) штекер. >>> Проверете дали апаратот е приклучен во штекер.
- (Ако има тајмер на Вашиот апарат) Копчињата на контролната табла не работат. >>> Ако Вашиот производ има заклучување на копчиња, може да е овозможено заклучувањето, оневозможете го заклучувањето.

Светлото на рерната не е вклучено.

- Светилката на рерната може да е неисправна. >>> Заменете ја светилката на рерната.
- Нема струја. >>> Проверете дали електричната мрежа работи и проверете ги осигурувачите во кутијата со осигурувачи. Променете ги осигурувачите доколку е потребно или вклучете ги повторно.

Рерната не загрева.

- Рерната може да не е поставена на одредена функција за готвење и/или температура. >>> Поставете ја рерната на одредена функција за готвење и/или температура.
- Вратата на рерната можеби е отворена. >>> Проверете дали вратата на рерната е затворена. Ако вратата на рерната стои отворена повеќе од 5 минути, поставката за време направена за готвење ќе се откаже и грејачите нема да работат.
- За модели со тајмер, не е поставено време. >>> Поставете го времето.
- Нема струја. >>> Проверете дали електричната мрежа работи и проверете ги осигурувачите во

кутијата со осигурувачи. Променете ги осигурувачите доколку е потребно или вклучете ги повторно.

(За модели со тајмер) Екранот со тајмер трепка или симболот за тајмер е отворен.

- Имало прекин на струја претходно. >>> Поставете го времето / Исклучете ги контролните тркалца на производот и повторно поставете ги на посакуваната положба.

Откако ќе започне готвењето, симболот ► ќе трепка на екранот и има звучно предупредување.

- Вратата на рерната можеби е отворена. >>> Проверете дали вратата на рерната е целосно затворена. Контактирајте со овластен сервис ако дефектот продолжи.

Dobrodošli!

Spoštovani kupec,

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

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

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

Simboli in njihovi opisi v uporabniškem priročniku:



Nevarnost, ki lahko privede do poškodb ali celo smrti.



Pomembne informacije in koristni nasveti za uporabo.



Preberite uporabniški priročnik.



Opozorilo za vročo površino.

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

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Kazalo vsebine

1 Varnostna navodila.....	52
1.1 Predvidena uporaba	52
1.2 Varnost otrok, ranljivih oseb in domačih živali	52
1.3 Električna varnost.....	53
1.4 Varnost pri transportu.....	54
1.5 Varnost pri namestitvi.....	55
1.6 Varnost pri uporabi.....	55
1.7 Opozorila glede temperature.....	56
1.8 Uporaba dodatkov	56
1.9 Varnost pri peki.....	56
1.10 Varnost pri vzdrževanju in čiščenju	57
2 Navodila v zvezi z varovanjem okolja	57
2.1 Direktiva o odpadkih.....	57
2.1.1 Skladnost z direktivo OEEQ in odlaganje odpadnega izdelka...	57
2.2 Informacije o embalaži	58
2.3 Priporočila za varčevanje z energijo	58
3 Vaš izdelek	59
3.1 Predstavitev izdelka	59
3.2 Predstavitev upravljalne plošče in njena uporaba	59
3.2.1 Upravljalna plošča	60
3.3 Funkcije delovanja pečice	60
3.4 Dodatki za izdelek.....	63
3.5 Uporaba dodatkov k napravi.....	64
3.6 Tehnični podatki	66
4 Prva uporaba.....	67
4.1 Nastavitev pri prvi uporabi	67
4.2 Prvo čiščenje.....	67
5 Uporaba pečice	69
5.1 Splošne informacije glede uporabe pečice	69
5.2 Uporaba upravljalne enote pečice	69
5.3 Nastavitve	74
6 Splošne informacije o peki	76
6.1 Splošna opozorila glede peke v pečici	77
6.1.1 Pekovski izdelki in pečene jedi	77
6.1.2 Meso, ribe in perutnina	80
6.1.3 Žar	82

6.1.4 Jedi za preizkus	83
7 Vzdrževanje in čiščenje	85
7.1 Splošne informacije o čiščenju....	85
7.2 Čiščenje dodatkov	86
7.3 Čiščenje upravljalne plošče	86
7.4 Čiščenje notranjosti pečice (območja za peko).....	87
7.5 Enostavno čiščenje s paro	87
7.6 Čiščenje vratc pečice	88
7.7 Demontaža notranjega stekla vratc pečice.....	88
7.8 Čiščenje luči v pečici	89
8 Odpravljanje težav.....	90



1 Varnostna navodila

SL

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



1.2 Varnost otrok, ranljivih oseb in domačih živali

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



1.1 Predvidena uporaba

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

- Otroci se z napravo ne smejo igrati. Otroci naprave ne smejo čistiti in vzdrževati, razen če so pod nadzorom odrasle osebe.
- Te naprave naj ne uporabljajo osebe (tudi otroci) z zmanjšanimi telesnimi, čutilnimi ali duševnimi sposobnostmi, razen če so pod nadzorom ali pa so jim bili dani napotki glede varne uporabe.
- Otroci naj bodo pod nadzorom, da se z napravo ne bi igrali.
- Električni aparati so nevarni za otroke in domače živali. Otroci in domače živali se z napravo ne smejo igrati, plezati nanjo ali vstopati vanjo.
- Na aparat ne postavljajte predmetov, ki jih lahko dosežejo otroci.
- **OPOZORILO:** Med uporabo so površine, dosegljive na dotik, lahko vroče. Otroci naj se ne zadržujejo v bližini naprave.
- Embalažo hranite izven dosega otrok. Obstaja nevarnost poškodb in zadušitve.
- Ko so vratca odprta, ne postavljajte težkih predmetov nanje in ne dovolite otrokom,

da sedijo na njih. Pečica se lahko prevrne ali pa se poškodujejo tečaji.

- Preden napravo zavržete, zaradi varnosti odrežite vtič in poskrbite, da naprava ne bo več delovala.



1.3 Električna varnost

- Napravo priključite v ozemljeno vtičnico, zaščiteno z varovalko z vrednostjo, ki je navedena na tipski nalepki. Ozemljitev naj izvede kvalificirani električar. Naprave ne uporabljajte brez ozemljitve v skladu z lokalnimi/nacionalnimi predpisi.
- Vtič ali električni priključek naprave mora biti na dobro dostopnem mestu (kjer ne bo vpliva plamenov štedilnika). Če to ni mogoče, mora biti v električno inštalacijo vgrajen odklopnik (varovalka, stikalo, stikalo na ključ ipd.) za izklop naprave v skladu s predpisi za električno napeljavo. Odklopnik mora prekiniti vse pole od omrežja.
- Med nameščanjem, popravili ali prenašanjem naprava ne sme biti priključena na električno omrežje.

- Vtič priklopite v vtičnico, ki ima enako napetost in frekvenco, kot je navedeno na tipski ploščici.
- Če vaš izdelek nima električnega kabla, uporabite električni napajalni kabel, opisan v razdelku »Tehnični podatki«.
- Električni kabel ne sme biti stisnjen pod aparatom ali med aparatom in steno. Na kabel ne postavljajte težkih predmetov. Kabla ne prepogibajte, stiskajte in naj ne bo v stiku z vročimi površinami.
- Hrbtna površina naprave se med uporabo segreje. Kabel se ne sme dotikati hrbtne površine, saj se lahko poškoduje.
- Kabel se ne sme zagozditi med vratci pečice in ne sme biti napeljan prek vročih površin. Če tega ne upoštevate, se lahko izolacija kablov stopi, kar lahko povzroči požar zaradi kratkega stika.
- Uporabljajte samo originalen kabel. Ne uporabljajte poškodovanih kablov in kabelskih podaljškov.
- Če je kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, pooblaščen servis ali oseba,

ki jo določi uvoznik, da se preprečijo morebitne nevarnosti.

- **OPOZORILO:** Pred zamenjavo žarnice v pečic odklopite napravo od električnega napajanja, da preprečite nevarnost električnega udara. Odklopite napravo ali izključite varovalko.

Če ima izdelek napajalni kabel in vtič:

- Naprave ne priključujte v razrahljano, demontirano, polomljeno, umazano, mastno vtičnico ali vtičnico, ki lahko pride v stik z vodo (npr. če voda kaplja z delovne površine).
- Ne dotikajte se vtiča z mokrimi rokami! Izdelka ne odklapljajte z vlečenjem kabla. Pri odklapljanju vedno držite vtič.
- Vtič mora biti trdno vstavljen v vtičnico, da ne pride do iskrenja.



1.4 Varnost pri transportu

- Pred transportiranjem aparata ga odklopite od električnega omrežja.
- Izdelek je težak, zato naj ga prenašata najmanj dve osebi.
- Za prenašanje ali premikanje aparata ne uporabljajte vrat in/ali ročaja.

- Med prenašanjem ne postavljajte drugih predmetov na aparat in prenašajte aparat v pokončni legi.
- Pred prenašanjem aparata ga ovijte s penasto folijo ali debelejšo lepenko ter ga ovijte z lepilnim trakom. Izdelek tesno ovijte z lepilnim trakom, da zaščitite odstranljive ali premične dele izdelka in izdelek pred poškodbami.
- Vse dele aparata preglejte glede poškodb, nastalih med transportom.
- Če naprave dalj časa ne boste uporabljali, izvlecite vtič iz vtičnice ali odstranite varovalko iz podnožja.
- Ne uporabljajte okvarjene ali poškodovane naprave. V primeru okvare ali poškodbe naprave odklopite električne in plinske povezave in pokličite pooblaščen servis.
- Če so steklena vratca odstranjena ali zlomljena, naprave ne uporabljajte.
- Ne stopajte na napravo z namenom, da bi dosegli višje postavljene predmete.
- Nikoli ne uporabljajte izdelka, če zaradi alkohola ali mamil niste prisebni ali imate oslajeno koordinacijo gibanja.
- V kuhinji ne hranite vnetljivih snovi, saj lahko pride do požara. V kuhinji ne shranjujte vnetljivih snovi.
- Ročaj pečice ni sušilnik za brisače. Pri uporabi naprave na ročaj ne obešajte brisač, rokavic in podobnih tekstilnih na ročaj izdelkov.
- Tečaji naprave se med odpiranjem in zapiranjem vratc premikajo in se lahko zataknejo. Pri odpiranju in zapiranju vratc ne segajte v področje tečajev.

1.5 Varnost pri namestitvi

- Pred namestitvijo aparata preverite, ali je nepoškodovan. Če je aparat poškodovan, ga ne nameščajte.
- Aparata ne postavljajte poleg virov toplote (radiatorjev, peči itd.).
- Okolica vseh rež za prezračevanje naj bo vedno prosta.
- Aparat ne sme biti nameščen za okrasnimi vrati, saj se lahko v nasprotnem pregreje.

1.6 Varnost pri uporabi

- Poskrbite, da izdelek po vsaki uporabi izključite.

1.7 Opozorila glede temperature

- **OPOZORILO:** Dostopni deli aparata so med uporabo vroči. Pazite, da se ne dotikate aparata in grelnikov. Otroci, mlajši od 8 let, naj se ne zadržujejo ob aparatu brez prisotnosti odrasle osebe.
- V bližini naprave ne shranjujte vnetljivih ali eksplozivnih snovi, saj so površine aparata med delovanjem vroče.
- Ker se pri odpiranju vratc sprošča vroča para, se držite stran. Para lahko povzroči opekline dlani, obraza in oči.
- Med uporabo se aparat lahko segreje. Pazite, da se ne dotikate vročih delov, notranjosti pečice in grelnikov.
- Pri vstavljanju jedi v vročo pečico ali jemanju iz nje vedno nosite rokavice za zaščito pred visokimi temperaturami.

1.8 Uporaba dodatkov

- Pomembno je, da žično rešetko in pekače pravilno postavite na police. Za podrobne informacije glejte razdelek **Uporaba dodatkov**.
- Dodatki lahko med zapiranjem vratc poškodujejo steklena vratca. Dodatke vedno potisnite v pečico do konca.

1.9 Varnost pri peki

- Bodite previdni pri uporabi alkoholnih pijač v jedeh. Alkohol pri visoki temperaturi izhlapeva in lahko v stiku z vročimi površinami zagori.
- V kuhinji ne hranite ostankov hrane, rabljenega olja itd., saj lahko pride do požara. Pred peko odstranite vso grobo umazanijo.
- Nevarnost zastrupitve s hrano. Ne hranite jedi v pečici več kot 1 uro pred in po peki. V nasprotnem lahko pride do zastrupitve s hrano ali bolezni.
- V pečici ne grejte zaprtih konzerv ali steklenih kozarcev. Tlak, ki se ustvari v zaprti posodi, lahko povzroči eksplozijo.
- Položite papir za peko v posodo ali v dodatek k pečici (pekač, žična rešetka itd.) z naloženimi jedmi v pečico. Odrežite odvečni papir za peko, ki visi čez robove pekača ali posode, da se ne more dotikati sten pečice in grelnikov. Ne uporabljajte papirja za peko, če pečete pri višji temperaturi, kot je predpisana najvišja temperatura papirja za peko. Papirja za peko nikoli ne polagajte na dno pečice.

- Ne polagajte pekačev, krožnikov ali aluminijaste folije neposredno na dno pečice. Nakopičena toplota lahko poškoduje dno pečice.
- Med peko na žaru morajo biti vratca pečice zaprta. Vroče površine lahko povzročijo opekline!
- Jedi, ki niso primerne za peko na žaru, predstavljajo nevarnost požara. Na žaru pecite le jedi, ki so za visoko temperaturo žara primerne. Hrane prav tako ne postavljajte preblizu grelca za žar. To je najbolj vroče področje v pečici in maščobe se lahko vnamejo.



1.10 Varnost pri vzdrževanju in čiščenju

- Pred čiščenjem počakajte, da se naprava ohladi. Vroče površine lahko povzročijo opekline!
- Naprave ne čistite z razprševanjem ali polivanjem vode nanj. Obstaja nevarnost električnega udara!
- Za čiščenje ne uporabljajte parnih čistilnikov, saj lahko to privede do električnega udara.
- Za čiščenje sprednjega oz. zgornjega stekla vratc pečice (če obstaja) ne uporabljajte grobih abrazivnih čistil, kovinskih strgal, jeklene volne ali belil. Ti materiali lahko na steklu pustijo praske in razpoke.
- Upravljalna plošča naj bo vselej čista in suha. Če je površina vlažna ali umazana, bo upravljanje oteženo.

2 Navodila v zvezi z varovanjem okolja

2.1 Direktiva o odpadkih

2.1.1 Skladnost z direktivo OEE0 in odlaganje odpadnega izdelka

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



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

obrnate na lokalno upravo. S pravilnim odlaganjem aparata pomagajte preprečiti negativne posledice za okolje in zdravje ljudi.

Skladnost z direktivo RoHS:

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

2.2 Informacije o embalaži

Embalažni materiali izdelka so izdelani iz snovi, ki jih je mogoče reciklirati v skladu z našimi nacionalnimi okoljskimi predpisi. Odpadne embalaže ne odložite med gospodinjske ali druge odpadke, ampak jo oddajte na zbirna mesta za embalažne materiale, ki jih določijo lokalne oblasti.

2.3 Priporočila za varčevanje z energijo

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

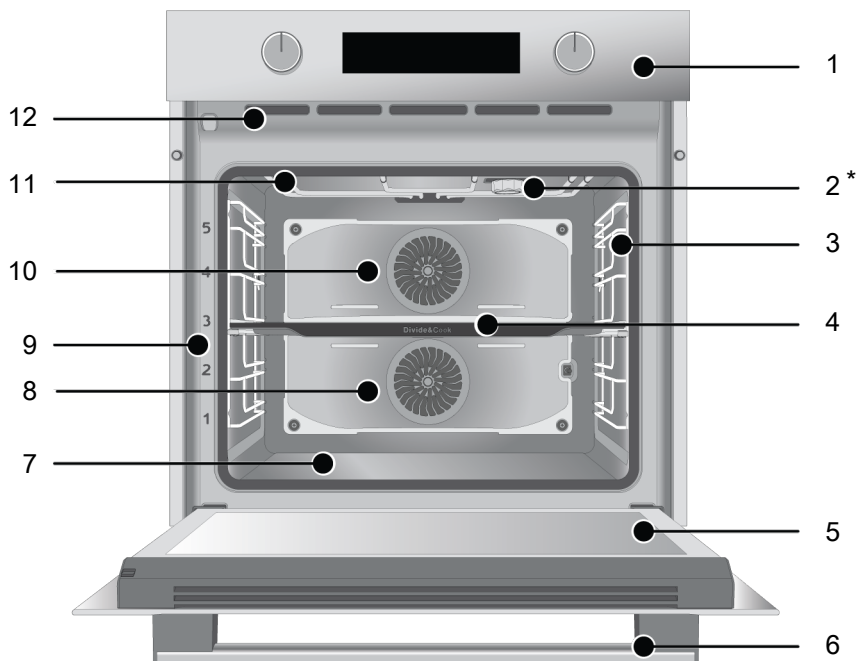
Naslednji predlogi vam bodo v pomoč pri uporabi izdelka na ekološki in energijski učinkovit način.

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

3 Vaš izdelek

3.1 Predstavitev izdelka

SL



- 1 Upravljalna plošča
- 3 Žične police
- 5 Vratca
- 7 Spodnji grelnik (pod jekleno ploščo)

- 9 Položaji polic
- 11 Zgornji grelnik

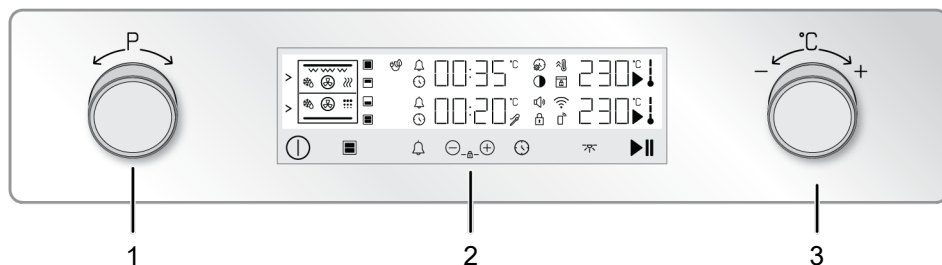
- 2 Lučka
- 4 Pregrada
- 6 Ročaj
- 8 Spodnji ventilator motorja (za jekleno ploščo)
- 10 Zgornji ventilator motorja (za jekleno ploščo)
- 12 Luknjice ventilatorja

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

3.2 Predstavitev upravljalne plošče in njena uporaba

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

3.2.1 Upravljalna plošča



1 Gumb za izbiro funkcije

2 Krmilna naprava

3 Gumb za izbiro temperature

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

Gumb za izbiro funkcije

Z gumbom za izbiro funkcije izberete način delovanja pečice (funkcijo). Za izbiro se najprej dotaknite tipke in vključite pečico. Nato zavrtite gumb za izbiro funkcije v desno/levo.

Gumb za nastavev temperature

Z gumbom za nastavev temperature lahko nastavite temperaturo. Za izbiro se najprej dotaknite tipke in vključite pečico. Nato zavrtite gumb za izbiro temperature v desno/levo.

Spodnji-zgornji in en veliki del

Simbol funkcije			Opis funkcije	Temperaturno območje (°C)	Opis in uporaba
En veliki del	Spodnji del	Zgornji del			
			Delovanje z ventilatorjem	-	Pečica ni segreta. Deluje samo ventilator (na zadnji steni pečice). Zmrznjena hrana v zrnih se pri sobni temperaturi počasi odtaja, pečena hrana se ohladi. Čas, potreben za odmrzovanje večjega kosa mesa, je daljši od časa odmrzovanja hrane v zrnih.
	-	-	Zgornji in spodnji grelec	40-280	Hrana se hkrati segreva od spodaj in od zgoraj. Primerno za torte, peciva ali peciva in obare v pekačih. Peka se izvaja v samo enem pekaču.

Indikator temperature v pečici

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

3.3 Funkcije delovanja pečice

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



Če je v izdelek nameščena prečna pregradna plošča, se najvišje temperature 280 °C znižajo na 250 °C.

		-	Spodnji grelec	40-220	Vključen je samo spodnji grelec. Primerno za hrano, ki se jo zapeče spodaj.
	-	-	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	40-280	Vroč zrak, ki ga segrevata zgornji in spodnji grelec, se s pomočjo ventilatorja enakomerno porazdeli po vsej pečici. Peka se izvaja v samo enem pekaču.
			Grelec ventilatorja	40-280	Vroč zrak, ki ga segreva grelec ventilatorja, se s pomočjo ventilatorja enakomerno porazdeli po vsej pečici. Primerno za peko z več pekači na policah na različnih višinah.
			Grelec ventilatorja Eko	160-220	Da bi prihranili energijo, lahko uporabite to funkcijo namesto »Turbo kuhanja« v območju 160-220°C. Ampak; čas pečenja bo nekoliko daljši. Ko izberete to funkcijo, se na zaslonu za 2 sekundi prikaže napis »ECO«. Po 2 sekundah se prikaže predlagana vrednost temperature.
		-	Funkcija za pico	40-280	Delujeta spodnji grelec in grelec ventilatorja. Primerno za peko pice.
	-		Zgornji grelec+ventilator	40-280	Delujeta zgornji grelec in grelnik ventilatorja na zadnji steni. Vroč zrak se bolje porazdeli prek ventilatorja kot samo prek zgornjega grelnika.
	-	-	Funkcija »3D«	40-280	Delujejo zgornji grelec, spodnji grelec in grelec ventilatorja. Hrana se z vseh strani segreva hitro in enakomerno. Peka se izvaja v samo enem pekaču.
	-		Delni žar	40-280	Deluje manjši žar grelec na zgornji površini pečice. Primerno za peko na žaru manjših količin hrane.
	-		Poln žar	40-280	Deluje večji žar grelec na zgornji površini pečice. Primerno za peko na žaru večjih količin hrane.

	-		Poln žar s podporo ventilatorja	40-280	Vroč zrak, ki ga segreva večji žar grelec, se s pomočjo ventilatorja enakomerno porazdeli po vsej pečici. Primerno za peko na žaru večjih količin hrane.
	-	-	Ohranjanje toplote	40-100	Uporablja se za ohranjanje temperature hrane, pripravljene za postrežbo.
	-	-	Enostavno čiščenje s paro	-	Odvisno od modela naprave. Morda ni na voljo pri vašem aparatu. Ta funkcija omogoča mehčanje umazanije v pečici in lažje čiščenje dokaj sveže umazanije. Glede čiščenja s paro si oglejte razdelek o čiščenju.

Kombinacije funkcij zgornjega in spodnjega dela

Simbol funkcije	Opis funkcije	Simbol funkcije	Opis funkcije	Simbol funkcije	Opis funkcije
	Grelec ventilatorja + Grelec ventilatorja		Grelec ventilatorja + Spodnji grelec		Poln žar + Grelec ventilatorja
	Grelec ventilatorja + Funkcija za pico		Delni žar + Grelec ventilatorja		Delovanje z ventilatorjem + Delovanje z ventilatorjem

Interoperabilnost temperature zgornjega in spodnjega dela

Na temperaturo enega dela vpliva nastavev temperature drugega dela v postopkih kuhanja z dvojnim delom. Zaradi tega obstajajo omejitve glede temperatur, prilagojenih za odseke. Temperaturni intervali, ki jih lahko nastavite za drug del, so podani v naslednjih tabelah glede na temperaturo, ki ste jo nastavili za en del.

Nastavljena temperatura za zgornji del (°C)	Temperatura, ki jo je mogoče nastaviti za spodnji del		Nastavljena temperatura za spodnji del (°C)	Temperatura, ki jo je mogoče nastaviti za zgornji del	
	Najmanj (°C)	Največ (°C)		Najmanj (°C)	Največ (°C)
40	40	45	40	40	45
60	50	75	60	50	75
80	65	105	80	65	105
100	80	135	100	80	135
120	90	160	120	90	160
140	105	190	140	105	190
160	120	225	160	120	225
180	135	250	180	135	250
200	145	250	200	145	250
220	160	250	220	160	250
250	170	250	250	170	250

Deli za peko v pečici

Pečete lahko na 4 različne načine v različnih delih z uporabo prečne pregrade v pečici ali tako, da zapustite izdelek.

Zgornji del



Pečete lahko samo v zgornjem delu. Primerno za peko na žaru in peko majhnih jedi. Ko je aktiven zgornji del, zaslon prikazuje funkcijo zgornjega dela, indikator temperature in indikator časa/trajanja. Ta razdelek je aktiven le, če je poleg funkcijskega zaslona zgornjega dela simbol >.

Spodnji del



Pečete lahko samo v spodnjem delu. Primerno za peko srednje velikih jedi. Ko aktiven spodnji del, zaslon prikazuje funkcijo spodnjega dela, indikator temperature in indikator časa/trajanja. Ta razdelek je aktiven le, če je poleg funkcijskega zaslona spodnjega dela simbol >.

Spodnji-zgornji del



Hkrati lahko pečete v zgornjem in spodnjem delu. Primerno za peko dveh različnih jedi. Ko sta aktivna zgornji in spodnji del, so na zaslonu ločeno prikazani zasloni funkcije, indikatorja temperature in indikatorja časa/trajanja, ki so značilni za ta dela. Če imata oba dela poleg funkcijskih zaslonov simbola >, sta oba dela aktivna.

En veliki del



Pečete lahko v enem velikem delu. Primerno za peko velikih jedi in peko več jedi hkrati. Ko je aktiven en veliki del, je funkcijski zaslon za oba dela prilagojen enemu delu. Prikazana sta zaslon indikatorja temperature in časa/trajanja za spodnji del.

3.4 Dodatki za izdelek

Vaša naprava ima lahko različne dodatke. V tem razdelku bodo opisani dodatki in njihova pravilna uporaba. Obseg dodatkov

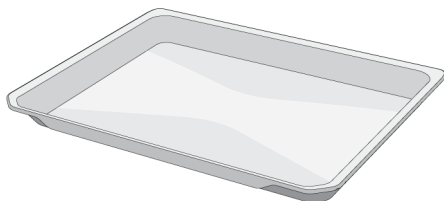
je odvisen od modela naprave. Vsi dodatki, opisani v uporabniškem priročniku, morda za vaš izdelek niso na voljo.



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

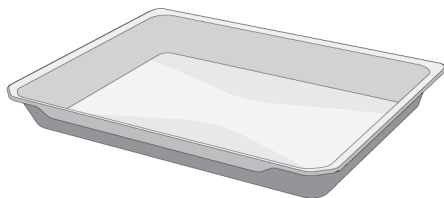
Standardni pekač

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



Globoki pekač

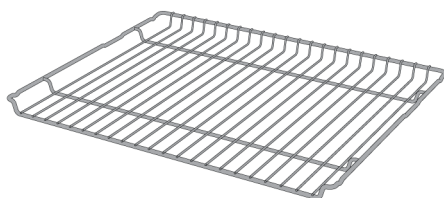
Uporablja se za pecivo, peko večjih kosov, sočno hrano ali za prestrezanje maščobe pri peki na žaru.



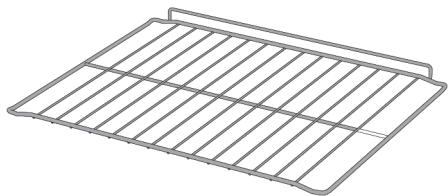
Žična rešetka

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

Na modelih z žičnimi policami :

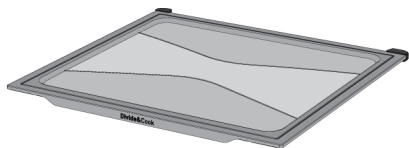


Na modelih brez žičnih polic :



Pregrada

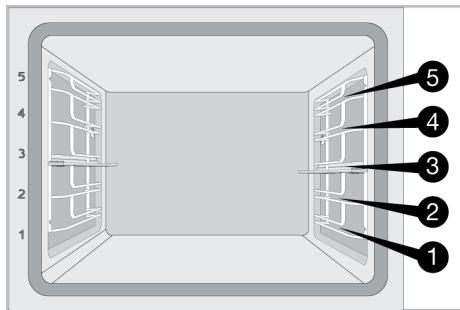
Uporablja se za razdelitev dela za peko na dva ločena dela.



3.5 Uporaba dodatkov k napravi

Police za pekače

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



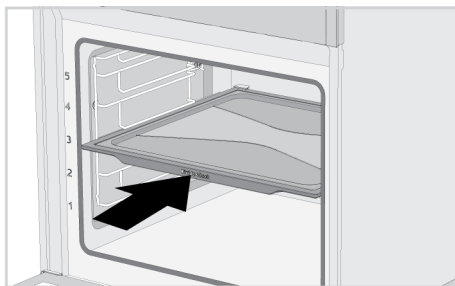
Postavitev prečne pregrade

Če želite peči samo v zgornjem, spodnjem ali skupaj v spodnjem in zgornjem delu pečice, namestite prečno pregrado na položaj 3. police, kot je prikazano na naslednji sliki.



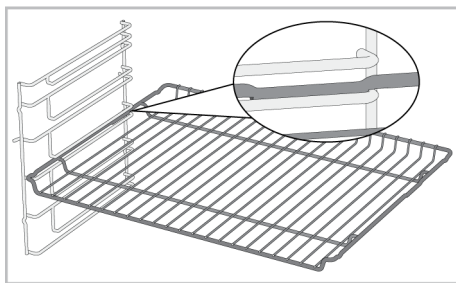
Preden položite prečno pregrado 3, jo enakomerno namestite na konec rešetke in nato trdno postavite v pečico. Če jo postavite pod kotom, se bo prečna pregrada poškodovala.

SL



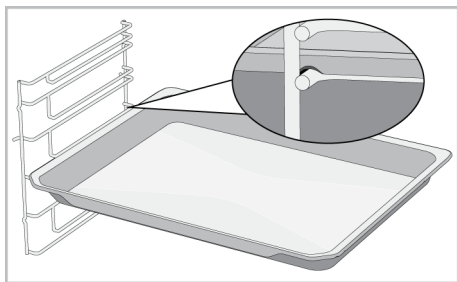
Postavitev žične rešetke na police

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



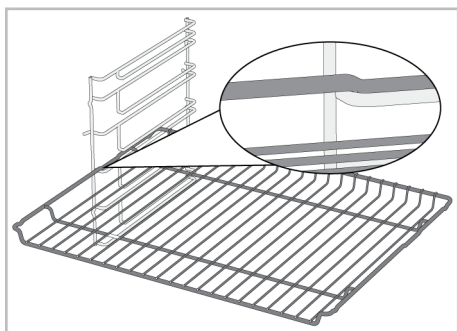
Postavitev pekača na police

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



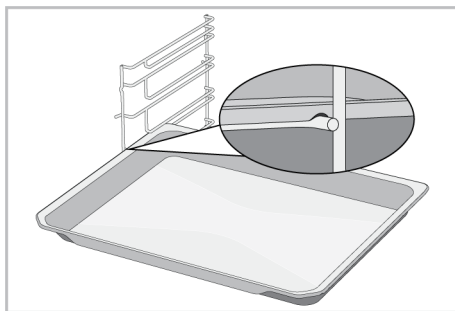
Delovanje zaustavljalja žične rešetke

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



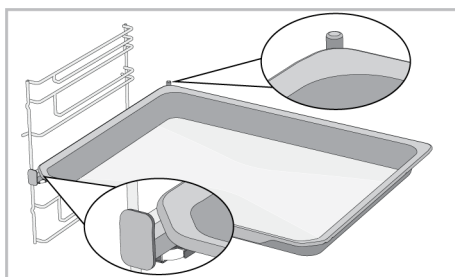
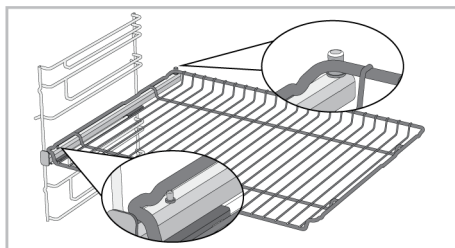
Funkcija zaustavitve pekača

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



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

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



3.6 Tehnični podatki

Splošni podatki	
Zunanje mere izdelka (višina/širina/globina) (mm)	595 /594 /567
Vgradne mere pečice (višina x širina x globina) (mm)	590-600 /560 /min. 550
Napetost/frekvenca	220-240 V ~; 50 Hz
Vrste in preseki uporabljenih kablov, primernih za uporabo z aparatom	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Skupna poraba energije (kW)	2,8
Vrsta pečice	Večfunkcijska pečica

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

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



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



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



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

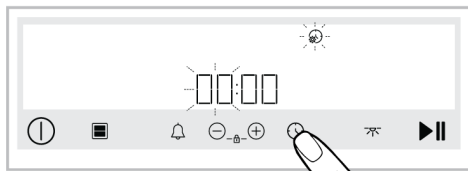
4 Prva uporaba

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

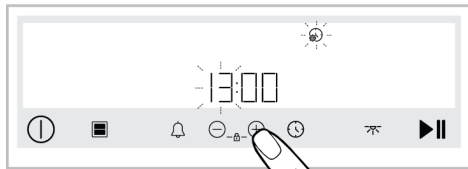
4.1 Nastavitev pri prvi uporabi

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

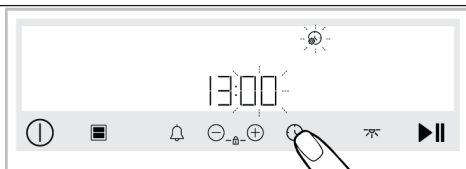
1. Pri prvem vklopu pečice nastavite čas, ki bo prikazan na zaslonu.
2. Ko je pečica izključena (medtem je na zaslonu prikazan čas) se dotaknite tipke  in jo zadržite približno 3 sekunde.
 - ⇒ Na zaslonu se prikaže odštevanje 3-2-1. Po končanem odštevanju se aktivira meni z nastavitvami.
3. Držite tipke /, dokler se na zaslonu ne prikaže simbol .
4. Da aktivirate polje za časovnik se dotaknite tipke 
 - ⇒ Na zaslonu utripata simbol  in polje časovnika.



5. Nastavite čas s pritiskom tipk / in aktivirajte polje minut z dotikom tipke .



⇒ Na zaslonu utripata simbol  in polje z minutami.



6. Pritisnite tipki /, da nastavite minute. Potrdite nastavev s pritiskom tipke .



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

 Če ure ne nastavite, prične teči čas od 12:00 naprej. Čas lahko nastavite tudi kasneje, kot je opisano v razdelku »Nastavitve«.

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

4.2 Prvo čiščenje

1. Odstranite vso embalažo.
2. Iz pečice odstranite vse priložene dodatke.

 Uporablja se za razdelitev dela za peko na dva ločena dela.

3. Aparat naj deluje 30 minut, nato ga izključite. Pri tem vsi ostanki in sloji, ki so v pečici ostali po proizvodnji zgorijo in se pečica očisti.
4. Ko vključite aparat, nastavite najvišjo možno temperaturo in način delovanja, pri katerem so vključeni vsi grelci vašega aparata. Glejte razdelek

Funkcije delovanja pečice. V naslednjem razdelku boste izvedeli, kako lahko upravljate pečico.

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

Pred uporabo dodatkov:

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

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

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

5.1 Splošne informacije glede uporabe pečice

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

Vaš aparat je opremljen z ventilatorjem za hlajenje. Ventilator za hlajenje se vključi samodejno in po potrebi ter hladi sprednji del aparata in pohišstvo. Po izvedenem hlajenju se ventilator samodejno izključi. Vroč zrak izstopa nad vratci pečice. Teh odprtin za prezračevanje ne prekrivajte. V nasprotnem se pečica lahko pregreje. Ventilator za hlajenje deluje med uporabo pečice in po tem, ko pečico izključite (približno 20–30 minut po izklopu). Če uporabljate programsko uro pečice, se ventilator za hlajenje izključi ob koncu peke z ostalimi funkcijami. Uporabnik ne more nastavljati časa delovanja ventilatorja za hlajenje. Ta se izključi samodejno. To ni napaka.

Lučka v pečici

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

Pri nekaterih funkcijah peke se lučka ne vklopi zaradi varčevanja z energijo.

Če med delovanjem pečice odprete vratca, se lučka pečice samodejno vključi.

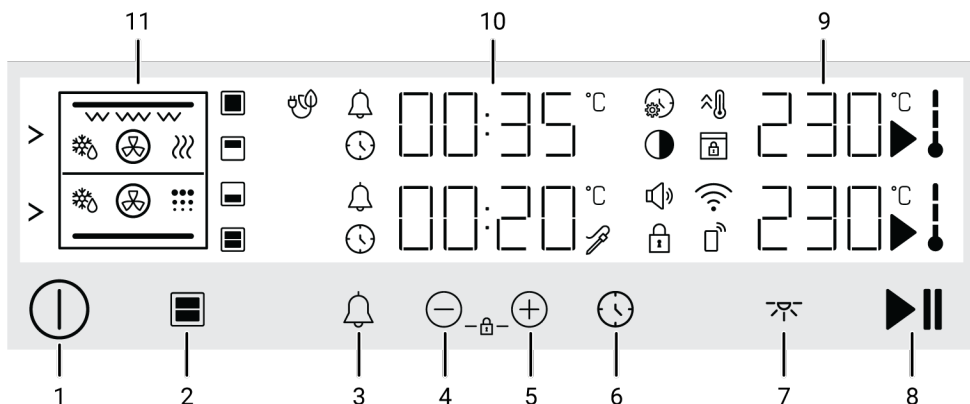
Če obstaja tipka  na upravljalni plošči:
Če se lučka vklaplja in izklaplja samodejno,
jo lahko kadarkoli vključite tudi ročno s
pritiskom na tipko .

5.2 Uporaba upravljalne enote pečice

Splošna opozorila za upravljalno ploščo pečice

- Najdaljši čas peke je mogoče nastaviti na največ 5:59 ur. Pri funkciji ohranjanje toplote na največ 23:59 ur. Če pride do izpada elektrike, se prednastavljena peka in trajanje peke prekličeta.
- Med prilagajanjem nastavitev ustrezni simboli na zaslonu utripajo. Spremenjene nastavitve je treba shraniti, bodisi z dotikom ustrezne tipke v opisu, ali tako, da nekaj časa počakate.
- Če je ob začetku peke nastavljen čas peke, bo na zaslonu prikazan preostali čas.
- Če je funkcija hitrega predgrevanja aktivna na upravljalni enoti, je na zaslonu prikazan simbol , ko začnete s peko in ko je dosežena nastavljena temperatura peke. Za hitro nastavitve predgrevanja glejte razdelek »Nastavitve«.

Krmilna naprava



Tipke :

1 : Tipka za vklop/izklop

- 2 : Tipka za izbiro dela za peko
- 3 : Tipka za alarm
- 4 : Tipka za zmanjšanje in naprej
- 5 : Tipka za povečanje in naprej
- 6 : Tipka za čas in nastavitve
- 7 : Tipka za lučko
- 8 : Tipka za začetek/konec peke

Indikatorska področja :

- 9 : Področje za prikaz temperature
- 10 : Področje časovnika/kazalnika trajanja
- 11 : Prikaz delovanja

Simbol na zaslonu :

-  : Simbol za časa peke
-  : Simbol za alarm
-  : Simbol za peko
-  : Simbol za temperaturo v pečici
-  : Simbol za hitro segrevanje (booster)
-  : Simbol za nastavitve
-  : Simbol za zaklepanje
-  : Simbol za raven glasnosti
-  : Simbol za svetlost
-  : Simbol za odmrzovanje
-  : Simbol za ohranjanje toplote
-  : Simbol za peko z eko ventilatorjem
-  : Simbol enega velikega dela za peko
-  : Simbol spodnjega dela za peko
-  : Simbol zgornjega dela za peko
-  : Simbol dvojnega dela za peko
-  : Simbol za odstranitev upravljalnika
-  : Simbol Wifi *
-  : Simbol za samočiščenje *
-  : Simbol za zaklepanje vrat *
-  : Simbol za sondo za meso *

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

Vklop pečice

Vklopite pečico s pritiskom na tipko ①.

Če prečna pregrada ni nameščena po odprtju pečice, se na zaslonu prikaže prva delovna funkcija posameznega velikega dela. Če je prečna pregrada vstavljena, se prikaže prva delovna funkcija za spodnji del.

del. V tem stanju zaslona lahko nastavite funkcijo delovanja, temperaturo in čas peke.



Če na tem zaslonu ne nastavite ničesar, se pečica približno 3 minutah izključi in na zaslonu bo prikazan trenutni čas.

Izklop pečice

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

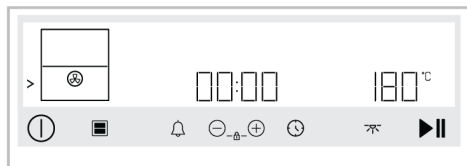
Peka v enem velikem delu, samo v spodnjem delu ali samo v zgornjem delu

- ✓ Naslednji koraki opisujejo kuhanje v enem samem velikem delu, samo v spodnjem delu ali preprosto kuhanje v zgornjem delu, oboje.

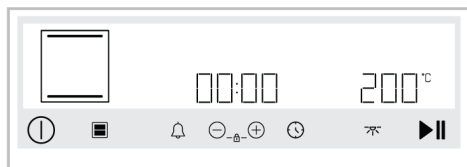


Za peko v enem velikem delu odstranite prečno pregrado iz izdelka.

1. Za peko v enem velikem delu odstranite prečno pregrado iz izdelka. Če želite peči samo v spodnjem delu ali samo v zgornjem delu, namestite vmesno pregrado.
2. Vključite pečico s pritiskom na tipko ①.
 - ⇒ Če prečna pregrada ni nameščena po odprtju pečice, se na zaslonu prikaže prva delovna funkcija posameznega velikega dela. Če je prečna pregrada vstavljena, se prikaže prva delovna funkcija za spodnji del.



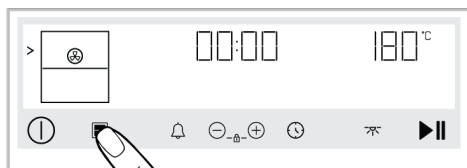
Ilustracija 1: Če je prečna pregrada vstavljena:



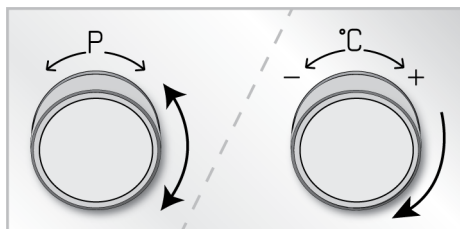
Ilustracija 2: Če prečna pregrada ni vstavljena:

3. Ko vstavite prečno pregrado, se aktivira zaslon spodnjega dela kuhališča. Za izbiro zgornjega dela samo tapnite tipko .

⇒ Simbol  se pojavi poleg funkcijskega zaslona, ki pripada zgornjemu delu.



4. Ko je del za peko, ki ga želite uporabiti, aktiven, z gumbom za izbiro funkcije izberite funkcijo, ki jo želite uporabiti.
5. Na zaslonu se prikaže vnaprej nastavljena temperatura za izbrano funkcijo. Če želite spremeniti to temperaturo, nastavite želeno temperaturo z gumbom za nastavljanje temperature.



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

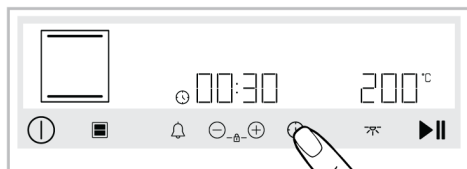
6. Če želite peči brez nastavljanja časa peke, tapnite tipko  za začetek peke.

i Če se peka začne brez nastavitve časa peke, se pečica ob koncu peke ne izklopi samodejno. Uporabnik mora končati peko.

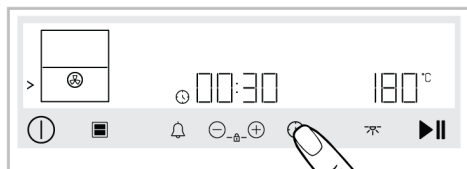
⇒ Vaša pečica bo takoj začela delovati pri izbrani funkciji in na zaslonu se prikažeta temperatura in pretečeni čas. Na zaslonu sta prikazana simbola  in . Ko pečica doseže nastavljeno vrednost, vse stopnje simbola  zasvetijo. Na zaslonu za trajanje/uro se prikaže pretečeni čas po začetku peke.

7. Če želite peči z nastavljanjem časa peke, enkrat tapnite  tipko.

⇒ Na zaslonu se prikaže simbol .



Ilustracija 3: Za en veliki del:



Ilustracija 4: Samo za spodnji del:



Ilustracija 5: Samo za zgornji del:

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

8. S tipkama ⊕/⊖ nastavite čas peke.

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

9. Po nastavitvi načina delovanja, temperature in časa peke se za začetek peke dotaknite tipke ►||.

⇒ Vaša pečica bo takoj začela delovati pri izbranem načinu delovanja in temperaturi. Čas peke na zaslonu se prične odšteti. Na zaslonu sta prikazana simbola ► in ↓. Ko pečica doseže nastavljeno vrednost, vse stopnje simbola ↓ zasvetijo.

10. V primeru peke brez nastavljenega časa peke se pečica ne izklopi samodejno. Po končani peki jo morate izključiti sami. Ko je hrana pečena, se dotaknite tipke ►||, da končate peko ali tipke ⊙, da v celoti izključite pečico.

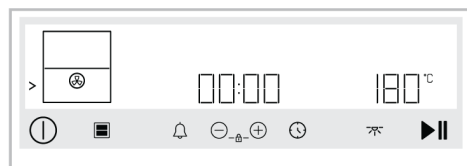
11. Če ste kuhali tako, da ste nastavili čas kuhanja, po preteku nastavljenega časa kuhanja, "Konec" na zaslonu se prikaže besedilo, zasliši se zvočno opozorilo in kuhanje se ustavi.

⇒ Opozorilni zvok se oddaja dve minuti. Ko se oglasi zvočno opozorilo in se na zaslonu prikaže besedilo "Konec", če se dotaknete tipke ►||, pečica nadaljuje z delovanjem za nedoločen čas. Če pritisnete na tipko ⊙, se pečica izključi. Če se dotaknete katere koli druge tipke, se opozorilni zvok izključi.

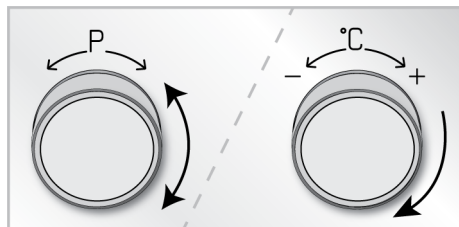
Hkratna peka v spodnjem delu in zgornjem delu

✓ Naslednji koraki opisujejo hkratno peko različnih jedi v spodnjem delu in zgornjem delu. Pred začetkom peke določite funkcije za zgornji in spodnji del, ki so primerne za vaše jedi. Glejte »Funkcije delovanja pečice« za kombinacije funkcij zgornjega in spodnjega dela.

1. Vstavite prečno pregrado in obroke postavite na ustrezne police v predelih pečice, kjer boste kuhali.
 2. Vključite pečico s pritiskom na tipko ⊙.
- ⇒ Po vklopu pečice se na zaslonu prikaže prva delovna funkcija spodnjega dela.



3. V spodnjem delu nastavite želeno funkcijo delovanja in temperaturo z gumbi za izbiro funkcije in temperature.



⇒ Simbol > se pojavi poleg funkcijskega zaslona, ki pripada zgornjemu delu.

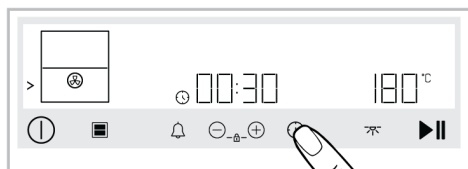
4. Če želite kuhati brez nastavitve časa kuhanja, tapnite tipko ►|| za začetek peke.

i Če se peka začne brez nastavitve časa peke, se pečica ob koncu peke ne izklopi samodejno. Uporabnik mora končati peko.

- ⇒ Spodnji del pečice začne takoj delovati pri izbrani funkciji in temperaturi, na zaslonu pa se prikaže pretečeni čas. Na zaslonu sta prikazana simbola ► in ↓. Ko pečica doseže nastavljeno vrednost, vse stopnje simbola ↓ zasvetijo. Na zaslonu za trajanje/uro se prikaže pretečeni čas po začetku peke.

5. Če želite peči z nastavljanjem časa peke, enkrat tapnite tipko.

- ⇒ Simbol  se prikaže na zaslonu za čas/trajanje v spodnjem delu.



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

6. S tipkama / nastavite čas peke.

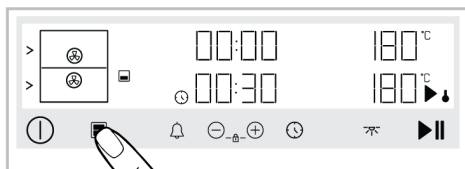


V prvih 15 minutah čas peke narašča v korakih po 1 minuto, po 15 minutah pa po 5 minut.

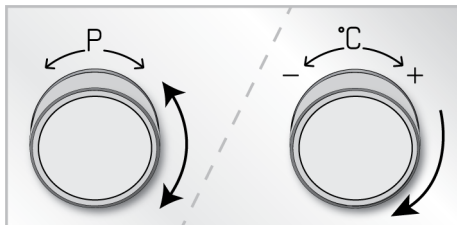
7. Po nastavitvi načina delovanja, temperature in časa peke se za začetek peke dotaknete tipke .

- ⇒ Spodnji del pečice začne takoj delovati pri izbrani funkciji in temperaturi. Čas peke na zaslonu se prične odšteti. Na zaslonu sta prikazana simbola ► in ↓. Ko pečica doseže nastavljeno vrednost, vse stopnje simbola ↓ zasvetijo.

8. Za aktiviranje zgornjega dela tapnite tipko .



9. V zgornjem delu nastavite želeno funkcijo delovanja in temperaturo z gumbi za izbiro funkcije in temperature.



- ⇒ Simbol > se pojavi poleg funkcijskega zaslona, ki pripada zgornjemu delu.

10. Če želite peči brez nastavljanja časa peke, tapnite tipko za začetek peke.

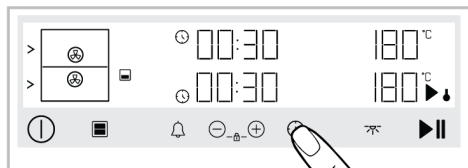


Če se peka začne brez nastavitve časa peke, se pečica ob koncu peke ne izklopi samodejno. Uporabnik mora končati peko.

- ⇒ Zgornji del pečice začne takoj delovati pri izbrani funkciji in temperaturi, na zaslonu pa se prikaže pretečeni čas. Na zaslonu sta prikazana simbola ► in ↓. Ko pečica doseže nastavljeno vrednost, vse stopnje simbola ↓ zasvetijo. Na zaslonu za trajanje/uro se prikaže pretečeni čas po začetku peke.

11. Če želite peči z nastavljanjem časa peke, enkrat tapnite tipko.

- ⇒ Na zaslonu za čas/trajanje zgornjega dela se prikaže simbol .



Za hitro nastavitve časa peke najprej nastavite funkcijo delovanja in temperaturo, nato se dotaknete tipke $\oplus$ in nastavite čas na 30 minut. Potem s tipkama $\oplus$ / $\ominus$ natančneje nastavite čas.

12. S tipkama $\oplus$ / $\ominus$ nastavite čas peke.



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

13. Po nastavitvi načina delovanja, temperature in časa peke se za začetek peke dotaknete tipke $\blacktriangleright\parallel$.

⇒ Zgornji del pečice začne takoj delovati pri izbrani funkciji in temperaturi. Čas peke na zaslonu se prične odšteti. Na zaslonu sta prikazana simbola $\blacktriangleright$ in $\downarrow$. Ko pečica doseže nastavljen vrednost, vse stopnje simbola $\downarrow$ zasvetijo.



14. V primeru peke brez nastavljenega časa peke se pečica ne izklopi samodejno za oba dela. Po končani peki jo morate izklopiti sami. Končajte peko tako, da tapnete tipko $\blacktriangleright\parallel$ medtem ko je del, kjer ste kuhali, aktiven. Ko je kuhanje drugega dela končano, najprej aktivirajte drugi del s tipko $\blacksquare$ in tapnite tipko $\blacktriangleright\parallel$, da končate kuhanje. Če želite končati peko v obeh delih, tapnite tipko $\textcircled{1}$, da popolnoma izklopite pečico.

15. V primeru peke z nastavljenim časom peke se na zaslonu indikatorja temperature tistega dela, kjer se je čas peke iztekel, prikaže napis **"Konec"**, sliši se zvočno opozorilo in peka v tistem delu se ustavi. Drugi del še naprej deluje, dokler se čas peke ne izteče. Ko se izteče čas peke v drugem delu, se na zaslonu indikatorja temperature tega dela prikaže napis **"Konec"**, sliši se zvočno opozorilo in peka v tistem delu se ustavi.

⇒ V vsakem delu se ob koncu obdobja alarma dve minuti oddaja opozorilni zvok. Ko se oglasi zvočno opozorilo in se na zaslonu prikaže besedilo **"Konec"**, če se dotaknete tipke $\blacktriangleright\parallel$, pečica nadaljuje z delovanjem za nedoločen čas. Če pritisnete na tipko $\textcircled{1}$, se pečica izključi. Če se dotaknete katere koli druge tipke, se opozorilni zvok izključi.

5.3 Nastavitve

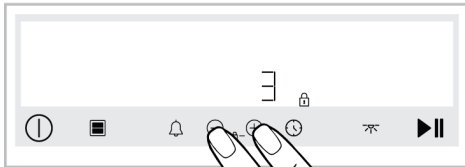


V menijih ali nastavitvah, ki jih je treba potrditi z dolgim pritiskom, je na zaslonu prikazano odštevanje 3-2-1. Ko odštevanje poteče, se aktivira ustrezni meni ali nastavev.

Aktiviranje zaklepanja tipk

Z zaklepanjem tipk zaščitite aparat pred posegi na upravljalni enoti.

1. Držite tipki $\oplus$ / $\ominus$ hkrati, dokler se na zaslonu ne prikaže simbol $\textcircled{L}$.



⇒ Na zaslonu se prikaže simbol $\textcircled{L}$ in varovalo tipk je aktivirano. Če pritisnete katero koli tipko, ko je nastavljeno varovalo tipk, se zasliši zvočni signal in simbol $\textcircled{L}$ utripa.



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

Deaktiviranje zaklepanja tipk

1. Držite tipki $\oplus/\ominus$ hkrati, dokler na zaslonu ne izgine simbol $\mathbb{A}$.

Simbol $\mathbb{A}$ izgine in varovalo tipk je onemogočeno.

Nastavitev alarma

Upravljalna enota izdelka se lahko uporablja tudi za druga opozorila ali opomnike, ne samo za peko.

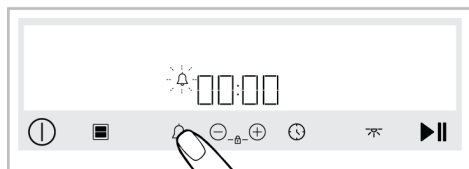
Programska ura nima vpliva na delovanje pečice. Uporablja se za opozorila. Na primer, lahko nastavite opomnik, da je treba po določenem času obrniti meso v pečici. Ko nastavljeni časovnik poteče, se oglasi zvočno opozorilo.



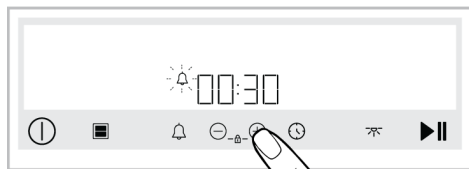
Najdaljši čas alarma, ki ga lahko nastavite, je 23 ur in 59 minut.

1. Pritisnite tipko $\mathbb{A}$, da nastavite alarm.

⇒ Simbol $\mathbb{A}$ na zaslonu prične utripati.



2. S tipkama $\oplus/\ominus$ nastavite čas opozorila. Znova pritisnite tipko $\mathbb{A}$, da potrdite nastavev.



⇒ Simbol $\mathbb{A}$ neprekinjeno sveti in čas alarma začne odštevati na zaslonu. Če hkrati nastavite čas opozorila in čas peke bo na zaslonu prikazan čas, ki je krajši.

3. Po končanem času alarma, začne simbol $\mathbb{A}$ utripati in vas opozori z zvokom.

Izklop opozorila

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

⇒ Zvočno opozorilo se ustavi.

Preklic opozorila

1. Če pritisnete tipko $\mathbb{A}$, ponastavite čas alarma. Držite tipko $\ominus$, dokler se na zaslonu ne prikaže **00:00** simbol.
2. Alarm lahko prekličete tudi tako, da dalj časa držite tipko $\mathbb{A}$.

Nastavitev glasnosti

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

1. Ko je pečica izključena (medtem je na zaslonu prikazan čas) se dotaknite tipke $\mathbb{C}$ in jo zadržite približno 3 sekunde.
2. Držite tipki $\oplus/\ominus$, dokler se na zaslonu ne prikaže $\mathbb{D}$.
3. S ponovnim pritiskom tipke $\mathbb{C}$ aktivirate nastavev glasnosti. **(b-1, b-2)**
4. S tipkama $\oplus/\ominus$ nastavite želeni ton.
⇒ Izbrana glasnost je nemudoma potrjena. Za vrnitev v meni nastavev pritisnite tipko $\mathbb{C}$.

Nastavitev svetlosti zaslona

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

1. Ko je pečica izključena (medtem je na zaslonu prikazan čas) se dotaknite tipke $\mathbb{C}$ in jo zadržite približno 3 sekunde.

2. Držite tipki $\oplus/\ominus$, dokler se na zaslonu ne prikaže ☼ .
3. S ponovnim pritiskom na tipko ☼ aktivirate nastavev svetlosti.
4. S tipkama $\oplus/\ominus$ nastavite svetlost. (**d-1, d-2, d-3**)
 - ⇒ Izbrana svetlost je nemudoma potrjena. Za vrnitev v meni nastavev pritisnite tipko ☼ .

Nastavev funkcije hitro predgrevanje (Booster)

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

1. Ko je pečica izključena (medtem je na zaslonu prikazan čas) se dotaknite tipke ☼ in jo zadržite približno 3 sekunde.
2. Držite tipke $\oplus/\ominus$, dokler se na zaslonu ne prikaže simbol ⚡ .
3. Nastavev hitrega predgrevanja (booster) aktivirate s ponovnim pritiskom tipke ☼ .
4. S tipkama $\oplus/\ominus$ spremenite nastavev "OFF" v "ON" na zaslonu.
 - ⇒ Izbrano hitro predgrevanje je nemudoma potrjeno. Za vrnitev v meni nastavev se dotaknite tipke.

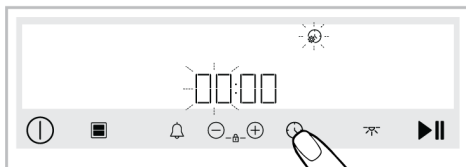


Nastavev hitrega predgrevanja lahko izklopite po enakem postopku. Z nastavitvijo "OFF" lahko prekličete nastavev samodejnega hitrega predgrevanja.

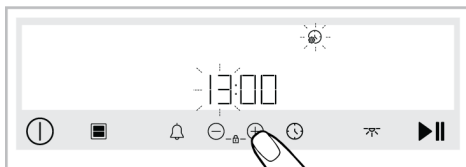
Nastavev časa

Prilagoditev nastavljenih ure na pečici

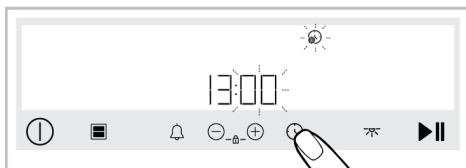
1. Ko je pečica izključena (medtem je na zaslonu prikazan čas) se dotaknite tipke ☼ in jo zadržite približno 3 sekunde.
2. Držite tipke $\oplus/\ominus$, dokler se na zaslonu ne prikaže simbol ⌚ .
3. Da aktivirate polje za časovnik se dotaknite tipke ☼ .
 - ⇒ Na zaslonu utripata simbol ⌚ in polje časovnika.



4. Nastavite čas s pritiskom tipk $\oplus/\ominus$ in aktivirajte polje minut z dotikom tipke ☼ .



⇒ Na zaslonu utripata simbol ⌚ in polje z minutami.



5. Pritisnite tipki $\oplus/\ominus$, da nastavite minute. Potrdite nastavev s pritiskom tipke ☼ .
 - ⇒ Izbrana ura v dnevu je nemudoma potrjena. Za vrnitev v meni nastavev pritisnite tipko ☼ .

6 Splošne informacije o peki

V tem razdelku najdete nasvete za pripravo in peko jedi.

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

6.1 Splošna opozorila glede peke v pečici

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

6.1.1 Pekovski izdelki in pečene jedi

- Za najboljše rezultate peke priporočamo uporabo aparatu priloženih dodatkov. Če boste uporabljali drugo posodo, izberite temno posodo, odporno na sprijemanje in na visoko temperaturo.
- Če je za pripravo jedi v tabeli predvideno predgrevanje, vstavite jed v pečico, ko je ta segreta.
- Če boste uporabili posodo na žični rešetki, položite posodo na sredino rešetke in ne preblizu zadnje stene.

- Za pripravo pekovskih izdelkov naj bodo vse sestavine sveže in pri sobni temperaturi.
- Postopek peke je odvisen od količine hrane in velikosti posode.
- Kovinski, keramični in stekleni pekači podaljšajo čas peke in spodnja površina peciva se ne zapeče enakomerno.
- Če uporabljate papir za peko, bo spodnja stran peciva morda obarvana rjavo. V tem primeru boste morda morali podaljšati čas peke za približno 10 minut.
- Vrednosti, navedene v tabeli peke, so določene na podlagi preizkusov, izvedenih v našem laboratoriju. Vrednosti, primerne za vas, lahko odstopajo od teh vrednosti.
- Postavite vašo jed na polico, ki jo priporoča tabela za peko. Spodnja polica v pečici je označena kot polica 1.

Nasveti za peko tort

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

Nasveti za pecivo

- Če je pecivo presuho, povišajte temperaturo za 10 °C in skrajšajte čas peke. Testo navlažite s prelivom iz mleka, olja, jajc in jogurta.
- Če se pekovski izdelki pečejo počasi, pazite, da pripravljeno testo ne prekipi iz pekača.
- Če je zgornja površina jedi zapečena, spodnja pa še ni pečena, ste morda na dno posode nanесли preveč namaza. Za enakomerno porjavelost pekovskih izdelkov nanesite namaz na testo enakomerno.

- Pekovske izdelke pecite v položaju in pri temperaturi, navedeni v tabeli za peko. Če spodnja površina peciva še ni dovolj zapečena, naslednjič pred koncem peke postavite pekač za nekaj časa na spodnjo polico.

Tabela za peko peciva in pečenih jedi v enem velikem delu
Priporočila za peko v samo enem pekaču

Hrana	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
Pecivo na pekaču	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec	3	180	30 ... 40
Pecivo v modelu	Model za torto za na žično polico **	Grelec ventilatorja	3	190	40 ... 50
drobno pecivo	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec	3	160	25 ... 35
	Standardni pekač *	Grelec ventilatorja	2	160	35 ... 45
Biskvit	Okrogli model za torto, premera 26 cm, s sponko za žično polico **	Zgornji in spodnji grelec	3	160	30 ... 40
	Okrogli model za torto, premera 26 cm, s sponko za žično polico **	Grelec ventilatorja	3	160	35 ... 45
Piškoti	Pekač za pecivo *	Zgornji in spodnji grelec	3	170	25 ... 35
	Pekač za pecivo *	Grelec ventilatorja	3	170	30 ... 40
Keksi	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec	2	200	30 ... 40
Kruhek	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec	2	200	25 ... 35
	Standardni pekač *	Grelec ventilatorja	3	180	30 ... 40
Cel kruh	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec	3	200	35 ... 45
	Standardni pekač *	Grelec ventilatorja	3	200	35 ... 45
Lazanja	Steklena/kovinska pravokotna posoda na žični polici **	Zgornji in spodnji grelec	2 ali 3	200	30 ... 40
Jabolčna pita	Črni okrogli kovinski model premera 20 cm, za na žično polico **	Zgornji in spodnji grelec	2	180	60 ... 75
	Črni okrogli kovinski model premera 20 cm, za na žično polico **	Grelec ventilatorja	3	170	60 ... 80

Hrana	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
Pica	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec	3	250 ... 280	8 ... 15
	Standardni pekač *	Funkcija za pico	3	250 ... 280	6 ... 12

Za vse vrste hrane je priporočljivo predgrevanje.

* Ti dodatki vaši napravi morda niso priloženi.

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

Predlogi za peko z dvema pekačema

Hrana	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
drobno pecivo	1 - Standardni pekač * 4 - Pekač za pecivo *	Grelec ventilatorja	1 - 4	160	35 ... 45
Piškot	2 - Standardni pekač * 4 - Pekač za pecivo *	Grelec ventilatorja	2 - 4	170	30 ... 40
Kruhek	2 - Standardni pekač * 4 - Pekač za pecivo *	Grelec ventilatorja	2 - 4	180	30 ... 40

Za vse vrste hrane je priporočljivo predgrevanje.

* Ti dodatki vaši napravi morda niso priloženi.

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

Tabela za peko peciva in pečenih jedi v zgornjem delu

Priporočila za peko v samo enem pekaču

Hrana	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
Pecivo v modelu	Model za torto za na žično polico **	Grelec ventilatorja	4	190	45 ... 55
drobno pecivo	Standardni pekač *	Grelec ventilatorja	4	160	40 ... 50
Piškot	Pekač za pecivo *	Grelec ventilatorja	4	170	30 ... 40
Kruhek	Standardni pekač *	Grelec ventilatorja	4	180	35 ... 45

Za vse vrste hrane je priporočljivo predgrevanje.

* Ti dodatki vaši napravi morda niso priloženi.

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

Tabela za peko peciva in pečenih jedi v spodnjem delu

Priporočila za peko v samo enem pekaču

Hrana	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
Pecivo v modelu	Model za torto za na žično polico **	Grelec ventilatorja	1	190	45 ... 55
Biskvit	Okrogli model za torto, premera 26 cm, s sponko za žično polico **	Grelec ventilatorja	1	160	40 ... 50
Pica	Standardni pekač *	Funkcija za pico	2	250 ... 280	10 ... 15

Za vse vrste hrane je priporočljivo predgrevanje.

* Ti dodatki vaši napravi morda niso priloženi.

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

"Grelec ventilatorja Eko" operating function

- Pri uporabi funkcije Grelec ventilatorja Eko po začetku peke ne spreminjajte nastavitve temperature.
- Pri peki v načinu Grelec ventilatorja Eko ne odpirajte vrat pečice. Če vratc ne odpirate, je temperatura v notranjosti

optimizirana za varčevanje z energijo in ta temperatura se lahko razlikuje od temperature, prikazane na zaslonu.

- V načinu Grelec ventilatorja Eko ne predgrevalite pečice.

Tabela kuhanja za "Grelec ventilatorja Eko" delovanje v enem velikem delu Priporočila za peko v samo enem pekaču

Hrana	Uporabljen pribor	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
drobno pecivo	Standardni pekač *	2	160	35 ... 50
Piškot	Standardni pekač *	3	200	30 ... 40
Kruhek	Standardni pekač *	2	200	35 ... 50

* Ti dodatki vaši napravi morda niso priloženi.

Tabela kuhanja za "Grelec ventilatorja Eko" delovanje v zgornjem velikem delu Priporočila za peko v samo enem pekaču

Hrana	Uporabljen pribor	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
drobno pecivo	Standardni pekač *	4	180	35 ... 50
Piškot	Standardni pekač *	4	200	45 ... 55
Kruhek	Standardni pekač *	4	220	35 ... 50

* Ti dodatki vaši napravi morda niso priloženi.

6.1.2 Meso, ribe in perutnina

Pomembno glede peke na žaru

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

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

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

Tabela za peko mesa, rib in perutnine v enem velikem delu

Hrana	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
Pečenka (1 kg)	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	3	15 minut 250/ maks., po 180 ... 190	60 ... 80
jagnječja krača (1,5-2 kg)	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	3	170	85 ... 110
Ocvrt piščanec (1,8-2 kg)	Žična rešetka * Postavite pekač na spodnjo polico.	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	2	15 minut 250/ maks, po 210	65 ... 85
	Žična rešetka * Postavite pekač na spodnjo polico.	Funkcija »3D«	2	15 minut 250/ maks, po 210	65 ... 85
Puran (5,5 kg)	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	1	25 minut 250/ maks., po 180 ... 190	150 ... 210
	Standardni pekač *	Funkcija »3D«	1	25 minut 250/ maks., po 180 ... 190	150 ... 210
Ribe	Žična rešetka * Postavite pekač na spodnjo polico.	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	3	200	20 ... 30
	Žična rešetka * Postavite pekač na spodnjo polico.	Funkcija »3D«	3	200	20 ... 30

Za vse vrste hrane je priporočljivo predgrevanje.

*Ti dodatki vaši napravi morda niso priloženi.

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

Tabela za peko mesa, rib in perutnine v zgornjem delu

Hrana	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
Ocvrt piščanec (1,8-2 kg)	Standardni pekač *	Grelec ventilatorja	4	15 minut 250/ maks, po 210	80 ... 105
Ribe	Standardni pekač *	Grelec ventilatorja	4	200	20 ... 30

Za vse vrste hrane je priporočljivo predgrevanje.

*Ti dodatki vaši napravi morda niso priloženi.

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

Tabela za peko mesa, rib in perutnine v spodnjem delu

Hrana	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
Ocvrt piščanec (1,8-2 kg)	Standardni pekač *	Grelec ventilatorja	1	15 minut 250/ maks, po 210	70 ... 95
Ribe	Standardni pekač *	Grelec ventilatorja	1	200	20 ... 30

Za vse vrste hrane je priporočljivo predgrevanje.

*Ti dodatki vaši napravi morda niso priloženi.

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

6.1.3 Žar

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

Splošna opozorila

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

Tabela za žar za en veliki del

Hrana	Uporabljen pribor	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
Ribe	Žična rešetka	4 - 5	250	20 ... 25
piščančji kosi	Žična rešetka	4 - 5	250	25 ... 35
mesne kroglice (teletina) - 12 količina	Žična rešetka	4	250	20 ... 30
jagnječje zarebrnice	Žična rešetka	4 - 5	250	20 ... 25
Zrezek - (mesne kocke)	Žična rešetka	4 - 5	250	25 ... 30
Telečje zarebrnice	Žična rešetka	4 - 5	250	25 ... 30
Gratinirana zelenjava	Žična rešetka	4 - 5	220	20 ... 30
Toast	Žična rešetka	4	250	2 ... 4

Za pripravo hrane na žaru priporočamo 5 minut predgrevanja.

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

Pomembno glede peke na žaru

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

Tabela za žar za zgornji del

Hrana	Uporabljen pribor	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
mesne kroglice (teletina) - 12 količina	Žična rešetka	4	250	20 ... 30
Toast	Žična rešetka	4	250	2 ... 4

Za pripravo hrane na žaru priporočamo 5 minut predgrevanja.

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

6.1.4 Jedi za preizkus

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

Tabela za peko jedi za preizkus v enem velikem delu

Priporočila za peko v samo enem pekaču

Hrana	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
Piškoti shortbread	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec	3	140	20 ... 30
	Standardni pekač *	Grelec ventilatorja	3	140	15 ... 25
drobno pecivo	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec	3	160	25 ... 35
	Standardni pekač *	Grelec ventilatorja	2	160	35 ... 45
Biskvit	Okrogli model za torto, premera 26 cm, s sponko za žično polico **	Zgornji in spodnji grelec	3	160	30 ... 40
	Okrogli model za torto, premera 26 cm, s sponko za žično polico **	Grelec ventilatorja	3	160	35 ... 45
Jabolčna pita	Črni okrogli kovinski model premera 20 cm, za na žično polico **	Zgornji in spodnji grelec	2	180	60 ... 75
	Črni okrogli kovinski model premera 20 cm, za na žično polico **	Grelec ventilatorja	3	170	60 ... 80

Za vse vrste hrane je priporočljivo predgrevanje.

* Ti dodatki vaši napravi morda niso priloženi.

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

Predlogi za peko z dvema pekačema

Hrana	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
Piškti shortbread	2 - Standardni pekač * 4 - Pekač za pecivo *	Grelec ventilatorja	2 - 4	140	15 ... 25
drobno pecivo	1 - Standardni pekač * 4 - Pekač za pecivo *	Grelec ventilatorja	1 - 4	160	35 ... 45

Za vse vrste hrane je priporočljivo predgrevanje.

* Ti dodatki vaši napravi morda niso priloženi.

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

Tabela za žar za en veliki del

Hrana	Uporabljen pribor	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
mesne kroglice (teletina) - 12 količina	Žična rešetka	4	250	20 ... 30
Toast	Žična rešetka	4	250	2 ... 4

Za pripravo hrane na žaru priporočamo 5 minut predgrevanja.

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

Tabela kuhanja skupaj v spodnjih zgornjih delih

Del za peko	Hrana	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
Zgornji	drobno pecivo	Standardni pekač *	Grelec ventilatorja	2	150	35 ... 50
Spodnji	drobno pecivo	Standardni pekač *	Grelec ventilatorja	2	150	35 ... 50
Zgornji	Cel piščanec	Standardni pekač *	Grelec ventilatorja	4	15 minut 250/ maks. po 190	80 ... 100
Spodnji	Pecivo v modelu	Model za torto za na žično polico **	Grelec ventilatorja	1	180	45 ... 55
Zgornji	Pecivo v modelu	Model za torto za na žično polico **	Grelec ventilatorja	4	180	45 ... 55
Spodnji	Ribe	Standardni pekač *	Grelec ventilatorja	1	200	20 ... 30
Zgornji	Ribe	Standardni pekač *	Grelec ventilatorja	4	200	20 ... 30
Spodnji	Kruhek	Standardni pekač *	Grelec ventilatorja	1	180	35 ... 50

Del za peko	Hrana	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
Zgornji	Kruhek	Standardni pekač *	Grelec ventilatorja	4	180	30 ... 45
Spodnji	Pica	Standardni pekač *	Pica	2	250	10 ... 17

Za vse vrste hrane je priporočljivo predgrevanje.

* Ti dodatki vaši napravi morda niso priloženi.

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

7 Vzdrževanje in čiščenje

7.1 Splošne informacije o čiščenju

Splošna opozorila

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

- Po čiščenju temeljito obrišite preostalo tekočino z aparata in tudi takoj očistite madeže od hrane, ki nastajajo med kuhanjem.
- Nobenega dela aparata ne pomivajte v pomivalnem stroju.

Površine iz nerjavečega jekla

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

Emajlirane površine

- Po vsaki uporabi očistite emajlirane površine aparata z običajnim čistilom za pomivanje posode, toplo vodo in mehko krpo ali gobico, nato pa jih obrišite s suho krpo.

- Če ima vaš aparat vgrajeno funkcijo enostavnega čiščenja s paro, lahko to funkcijo uporabite za enostavno čiščenje svežih madežev. (Glejte Enostavno čiščenje s paro ► 87.)
- Za trdovratne madeže lahko uporabite čistilo za pečico in žar, ki ga priporoča spletna stran vaše blagovne znamke, in čistilno gobico, ki ne povzroča prask. Ne uporabljajte zunanjih čistilnikov.
- Pred čiščenjem se mora pečica celoti ohladiti. Čiščenje vročih površin predstavlja nevarnost požara in nastanek poškodb na emajliranih površinah.
- Madeže kalcija (vodnega kamna) na steklenih površinah lahko odstranite z običajnimi sredstvi za odstranjevanje vodnega kamna, kot sta na primer kis in limonin sok.
- Če je površina močno umazana, nanesite čistilo na gobico in jo za nekaj časa položite na madež. Nato očistite stekleno površino z mokro krpo.
- Razbarvanje in madeži na steklenih površinah so običajni in ne pomenijo okvare.

Plastični deli in barvane površine

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

Elektroforetično lakirane površine

- Stranske stene pečice so lahko zaščitene z emajlom ali elektroforetičnim lakom. To je odvisno od modela.
- Površine, zaščitene z elektroforetičnim lakom, imajo rahlo motno in porozno površino. Teh površin ni treba čistiti.
- Zahvaljujoč svoji porozni strukturi lahko površine, zaščitene z elektroforetičnim lakom, vpijajo olja in se pričnejo svetiti, ko so nasičene. V tem primeru je treba te dele zamenjati.

Steklene površine

- Pri čiščenju steklenih površin ne uporabljajte trdih kovinskih strgal in abrazivnih čistil. Ta lahko poškodujejo steklene površine.
- Aparat očistite z običajnim čistilom za pomivanje posode, toplo vodo in krpo iz mikrovlačen, primerno za steklene površine, nato pa ga obrišite s suho krpo iz mikrovlačen.
- Ostanke čistila obrišite s krpo, namočeno v čisto, hladno vodo, nato pa jih obrišite s suho krpo iz mikrovlačen.
- Ostanke čistila lahko poškodujejo steklene površine.
- Za čiščenje sprijete umazanije nikoli ne uporabljajte nožev, jeklene volne ali podobnih strgal.

7.2 Čiščenje dodatkov

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

7.3 Čiščenje upravljalne plošče

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

čiščenjem upravljalne plošče. V nasprotnem primeru lahko pride do sproženja katere od tipk.

7.4 Čiščenje notranjosti pečice (območja za peko)

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

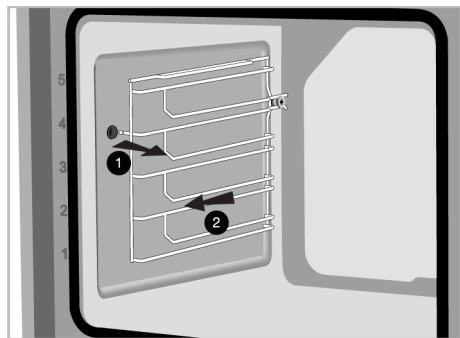
Čiščenje stranskih sten pečice

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

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

Odstranjevanje stranskih žičnih polic

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

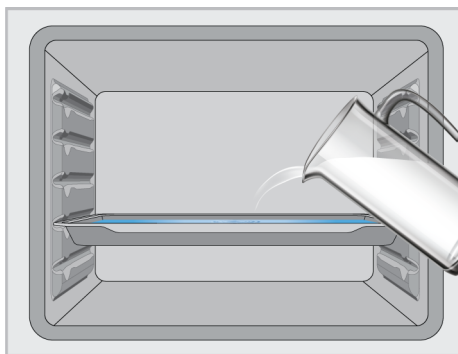


3. Da znova namestite nosilce polic, izvedite postopek v obratnem vrstnem redu.

7.5 Enostavno čiščenje s paro

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

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



3. Vključite funkcijo enostavnega parnega čiščenja. Na zaslonu se prikaže čas čiščenja. Tega časa ni mogoče spreminjati.

Odpriete vrata in obrišete notranje površine pečice z moko krpo ali gobico.

Za trdovratno umazanijo očistite aparat z običajnim čistilom za pomivanje posode, toplo vodo in mehko krpo ali gobico, nato pa ga obrišete s suho krpo.



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

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



7.6 Čiščenje vratc pečice

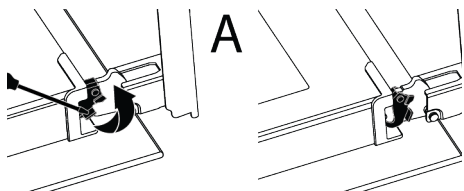
Za čiščenje lahko vrata pečice in stekla vratc tudi demontirate. Demontaža vratc pečice je opisana v razdelkih »Demontaža vratc pečice« in »Demontaža notranjega stekla vratc«. Ko odstranite notranja stekla vratc, jih očistite s čistilom za pomivanje posode, toplo vodo in mehko krpo ali gobico, nato pa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



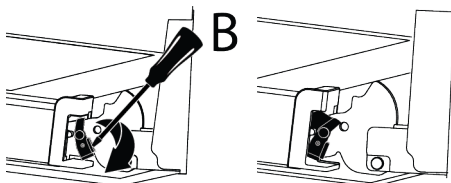
Za čiščenje vratc in stekla pečice ne uporabljajte grobih abrazivnih čistil, kovinskih strgal, jeklene volne ali belil.

Demontaža vratc pečice

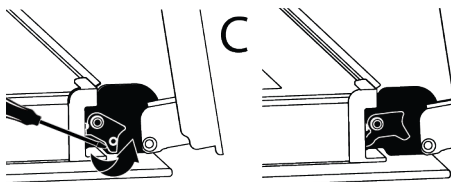
1. Odprite vrata pečice.
2. Odprite sponke na sprednjem podnožju tečaja vratc na levi in desni strani, tako da jih jih potisnete navzdol, kot je prikazano na sliki.
3. Uporabljajo se različni tipi tečajev (A), (B) ali (C), odvisno od modela. Naslednje slike prikazujejo načine odpiranja različnih tipov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



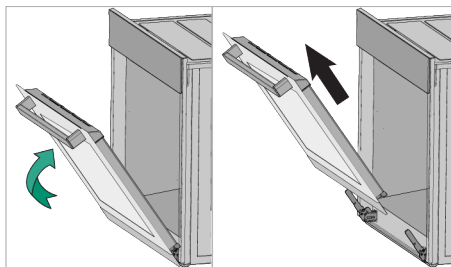
5. Tečaj tipa (B) se uporablja pri vratih z mehkim zapiranjem.



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



7. Odprite vratca v polodprti položaj.



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

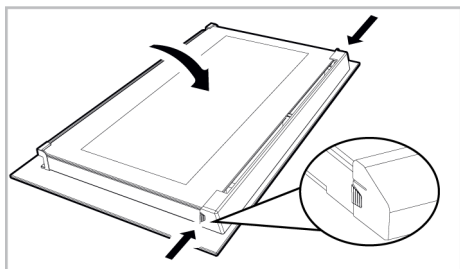


Da znova namestite vratca, izvedite postopek v obratnem vrstnem redu. Pri montaži vratc ne pozabite zapreti sponk na podnožjih tečajev.

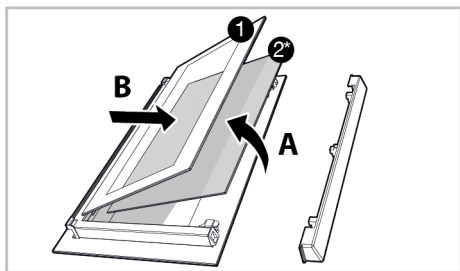
7.7 Demontaža notranjega stekla vratc pečice

Za čiščenje lahko demontirate notranje steklo vratc aparata.

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



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



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

4. Če ima vaš aparat notranje steklo (2), ponovite isti postopek in ga demontirajte (2).
5. Prvi korak demontaže vrat je menjava notranjega stekla (2). Postavite poševni rob stekla na poševni rob plastičnega utora. (Če ima vaš aparat notranje steklo.) Notranje steklo (2) mora biti vstavljeno v plastični utor, najbližji prvemu notranjemu steklu (1).

6. Ko pritrujete prvo notranje steklo (1), pazite na smer tiskane strani na notranjem steklu. Pomembno je, da so vsi spodnji vogali prvega notranjega stekla (1) v spodnjih plastičnih utorih.

7. Potisnite plastični del proti okvirju, da se zasliši »klik«.

7.8 Čiščenje luči v pečici

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

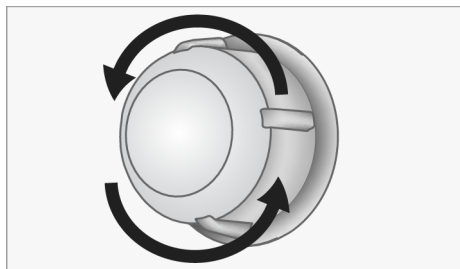
Zamenjava žarnice v pečici

Splošna opozorila

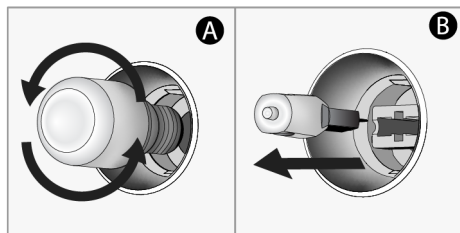
- Da preprečite električni udar pri menjavi žarnice, odklopite pečico od električnega omrežja in počakajte, da se ohladi. Vroče površine lahko povzročijo opekline!
- V to pečico je vgrajena običajna žarnica z močjo manj kot 40 W, višino manj kot 60 mm in premerom manj kot 30 mm, ali halogenska žarnica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

Če ima vaša pečica okroglo lučko

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

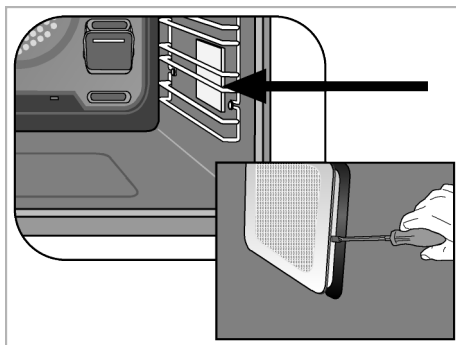


3. Če vaša žarnica ustreza tipu A na spodnji sliki, jo zavrtite, kot je prikazano, in jo zamenjajte z novo. Če je vaša žarnica tipa B, jo izvlecite, kot je prikazano na sliki, in jo zamenjajte z novo.

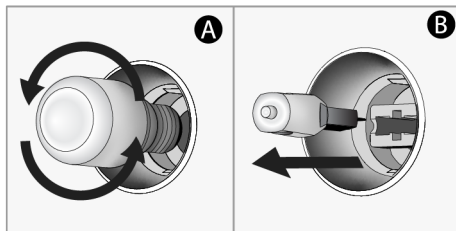


4. Znova namestite stekleni pokrov.
Če ima vaša pečica kvadratno lučko

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



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



5. Znova namestite zaščitno stekelce in žične rešetke.

8 Odpravljanje težav

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

Med delovanjem iz pečice uhaja para.

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

Med peko se pojavljajo kapljice vode

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

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

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

Aparat ne deluje.

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

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

Lučka pečice ne sveti.

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

Pečica ne greje.

- Morda način delovanja pečice in/ali temperatura ni nastavljena. >>>
Nastavite ustrezen način delovanja in/ali temperaturo.
- Vrata pečice so morda odprta. >>>
Preverite, ali so vrata pečice zaprta. Če ostanejo vrata pečice odprta več kot 5 minut, se nastavitve časa prekličejo in grelci se izključijo.
- Pri modelih s časovnikom, čas ni nastavljen. >>> Nastavite čas.
- Ni elektrike. >>> Preverite, ali električno omrežje deluje, in preverite varovalke v omarici z varovalkami. Po potrebi zamenjajte ali ponastavite varovalke.

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

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

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

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

