

beko

Vgrajena pečica

Navodila za uporabo

Inbyggd ugn

Bruksanvisning



BCBIM17400BMP

385445497_7/ SL/ SV/ R.AA/ 01.07.25 12:14
7768287841

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/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY

Kazalo vsebine

1 Varnostna navodila	4	6.1 Splošna opozorila glede peke v pečici	30
1.1 Predvidena uporaba	4	6.1.1 Pekovski izdelki in pečene jedi..	30
1.2 Varnost otrok, ranljivih oseb in hišnih ljubljencev	4	6.1.2 Meso, ribe in perutnina	33
1.3 Električna varnost.....	5	6.1.3 Žar	34
1.4 Varnost pri transportu	7	6.1.4 Funkcija plitvega cvrtja ali cvrtja brez olja	34
1.5 Varnost pri namestitvi	7	6.1.5 Jedi za preizkus.....	35
1.6 Varnost pri uporabi.....	8	7 Vzdrževanje in čiščenje.....	37
1.7 Opozorila glede temperature	8	7.1 Splošne informacije o čiščenju	37
1.8 Uporaba dodatkov	9	7.2 Čiščenje dodatkov	38
1.9 Varnost pri peki	9	7.3 Čiščenje upravljalne plošče.....	38
1.10 Varnost pri vzdrževanju in čiščenju	10	7.4 Čiščenje notranjosti pečice (območja za peko)	39
1.11 Samodejno čiščenje pri visoki temperaturi (piroliza)	11	7.5 Samčiščenje pri visoki temperaturi.....	39
2 Navodila v zvezi z varovanjem okolja.....	11	7.6 Čiščenje vratc pečice.....	42
2.1 Direktiva o odpadkih.....	11	7.7 Demontaža notranjega stekla vratc pečice	43
2.1.1 Skladnost z direktivo OEEQ in odlaganje odpadnega izdelka ..	11	7.8 Čiščenje luči v pečici	43
2.2 Informacije o embalaži	11	8 Odpravljanje težav	44
2.3 Priporočila za varčevanje z energijo	12		
3 Vaš izdelek	13		
3.1 Predstavitev izdelka	13		
3.2 Predstavitev upravljalne plošče in njena uporaba	13		
3.2.1 Upravljalna plošča	14		
3.2.2 Predstavitev upravljalne plošče pečice	14		
3.3 Funkcije delovanja pečice.....	15		
3.4 Dodatki za izdelek	16		
3.5 Uporaba dodatkov k napravi.....	16		
3.6 Tehnični podatki	19		
4 Prva uporaba	20		
4.1 Nastavitev pri prvi uporabi	20		
4.2 Prvo čiščenje	20		
5 Uporaba pečice	21		
5.1 Splošne informacije glede uporabe pečice	21		
5.2 Uporaba upravljalne enote pečice	21		
5.3 Nastavitve	26		
6 Splošne informacije o kuhanju	30		

1 Varnostna navodila

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

1.2 Varnost otrok, ranljivih oseb in hišnih ljubljencev

- Ta izdelek lahko uporabljajo otroci, stari 8 let in več, in ljudje, ki so premalo razviti v fizičnih, senzoričnih ali duševnih spretnostih ali ki nimajo izkušenj in znanja, če so nadzorovani ali usposobljeni za varno uporabo in nevarnosti izdelka.
- Otroci se ne smejo igrati z izdelkom. Otroci ne smejo izvajati čiščenja in vzdrževanja, razen če jih nekdo nadzoruje.

1.1 Predvidena uporaba

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

- Tega izdelka ne smejo uporabljati osebe z omejenimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi (vključno z otroki), razen če so pod nadzorom ali prejmejo potrebna navodila.
- Otroke je treba nadzorovati, da se ne igrajo z izdelkom.
- Električni izdelki so nevarni za otroke in hišne ljubljence. Otroci in hišni ljubljenci se ne smejo igrati z izdelkom, plezati nanj ali vstopati vanj.
- Na izdelek ne postavljajte predmetov, ki bi jih otroci lahko dosegli.
- **OPOZORILO:** Med uporabo so dostopne površine izdelka vroče. Otroke držite stran od izdelka.
- Embalažo hranite izven dosega otrok. Obstaja nevarnost poškodb in zadužitve.
- Ko so vrata odprta, nanje ne postavljajte težkih predmetov in otrokom ne dovolite, da na njih sedijo. Pečica se lahko prevrne ali poškoduje tečaje vrat.
- Pred odstranjevanjem obrabljenih in neuporabnih izdelkov:
 1. Odklopite vtič in ga izvlecite iz vtičnice.

2. Odklopite napajalni kabel in ga odklopite z vtičem iz izdelka.
3. Sprejmite previdnostne ukrepe, da preprečite otrokom vstop v izdelek.
4. Otrokom ne dovolite, da se igrajo z izdelkom, ko je v stanju nedejavnosti.



1.3 Električna varnost

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

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

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

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

1.4 Varnost pri transportu

- Pred transportiranjem aparata ga odklopite od električnega omrežja.
- Izdelek je težak, zato naj ga prenašata najmanj dve osebi.
- Za prenašanje ali premikanje aparata ne uporabljajte vrat in/ali ročaja.
- Na napravo ne odlagajte predmetov. Napravo prenašajte navpično.
- Pred prenašanjem aparata ga ovijte s penasto folijo ali debelejšo lepenko ter ga ovijte z lepilnim trakom. Gibljive dele izdelka trdno pritrdite, da se ne poškodujejo.

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

1.5 Varnost pri namestitvi

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

- Da bi se izognili pregrevanju, izdelka ne smete namestiti za okrasnimi pokrovi.
- Če se za območjem namestitve izdelka nahaja plinska cev ali plastična vodovodna cev, je treba zagotoviti, da ne pride do stika med izdelkom in temi komunalnimi vodi. V nasprotnem primeru lahko pride do zmečkanja cevi.
- Če je za mestom, kjer bo izdelek nameščen, vtičnica, je treba zagotoviti, da izdelek ne pride v stik z vtičnico in vtičem, ki je vtaknjen v vtičnico.

1.6 Varnost pri uporabi

- Poskrbite, da izdelek po vsaki uporabi izključite.
- Če izdelka dalj časa ne boste uporabljali, ga izključite iz električnega omrežja ali izklopite napajanje iz omarice z varovalkami.
- Če se izdelek pokvari ali poškoduje med uporabo, ga ne uporabljajte. Odklopite aparat iz električnega napajanja. Obrnite se na uvoznika ali pooblaščen servisni center.
- Če so steklena vratca odstranjena ali zlomljena, naprave ne uporabljajte. V

nasprotnem primeru obstaja nevarnost poškodb in okoljske škode.

- Ne stopajte na napravo iz kakršnegakoli razloga.
- Nikoli ne uporabljajte izdelka, če zaradi alkohola ali mamil niste prisebni ali imate oslABLJENO koordinacijo gibanja.
- V prostoru za kuhanje in njegovi okolici ne smete imeti vnetljivih predmetov. V nasprotnem primeru lahko pride do požara.
- Ročaj pečice ni sušilnik za brisače. Pri uporabi naprave na ročaj ne obešajte brisač, rokavic in podobnih tekstilnih na ročaj izdelkov.
- Tečaji naprave se med odpiranjem in zapiranjem vratc premikajo in se lahko zataknejo. Pri odpiranju in zapiranju vratc ne segajte v področje tečajev.

1.7 Opozorila glede temperature

- **OPOZORILO:** Ko izdelek uporabljate, so izdelek in njegovi dostopni deli vroči. Pazite, da se ne dotikate aparata in grelnikov. Otroci, mlajši od 8 let, naj se ne približujejo izdelku, razen če so pod stalnim nadzorom.

- V bližini izdelka ne postavljajte vnetljivih/eksplozivnih materialov, saj bodo površine med delovanjem vroče.
- Ko med peko ali ob koncu pečenja odpirate vrata pečice, ohranite razdaljo. Para lahko povzroči opekline dlani, obraza in oči.
- Med delovanjem je izdelek vroč. Pazite, da se ne dotikate vročih delov, notranjosti pečice in grelnikov.
- Pri ravnanju z izdelkom vedno nosite rokavice, odporne na vročino.
- Ostanke hrane na kuhalnem mestu, na primer olje, se lahko vnamejo. Pred peko očistite te ostanke.
- Nevarnost zastrupitve s hrano
Ne hranite jedi v pečici več kot 1 uro pred in po peki. V nasprotnem lahko pride do zastrupitve s hrano ali bolezni.
- V pečici ne grejte zaprtih konzerv ali steklenih kozarcev. Tlak, ki se ustvari v zaprti posodi, lahko povzroči eksplozijo.

1.8 Uporaba dodatkov

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

1.9 Varnost pri peki

- Bodite previdni pri uporabi alkoholnih pijač v jedeh. Alkohol pri visoki temperaturi izhlapeva in lahko v stiku z vročimi površinami zagori.
- Ko je pečica v uporabi, pekača, posode ali aluminijske folije NIKOLI ne postavljajte neposredno na dno pečice. Kopičenje toplote lahko poškoduje dno pečice in celo povzroči poškodbo ohišja pečice ali kuhinjskih tal.
- Pri uporabi mastnega papirja za peko ali podobnih materialov upoštevajte naslednje previdnostne ukrepe:
 - Položite papir za peko v posodo ali v dodatek k pečici (pekač, žična rešetka itd.) z naloženimi jedmi v pečico.
 - Da preprečite nevarnost dotika grelnih elementov pečice in oviranja pretoka vročega zraka, odstranite vse odvečne dele papirja za peko, ki visijo z dodatkov ali posod. Ne uporabljajte papirja za peko pri

- temperaturah pečice, ki so višje od najvišje temperature uporabe, ki jo je določil proizvajalec. Papirja za peko nikoli ne polagajte na dno pečice.
- Ne polagajte ga na dodatke med predgretjem.
 - Vedno pritisnite navzdol s krožnikom ali podobnim predmetom, da preprečite letenje materiala zaradi kroženja zraka v pečici.
 - V pekaču pokrijte samo potrebno površino.
 - Po vsaki uporabi je treba pekač očistiti in zamenjati morebitni papir za peko ali podobne materiale, uporabljene v pekaču. V nasprotnem primeru lahko tekočina, ki kaplja na pekač, povzroči kajenje ali celo plamen.
 - Ko odprete pokrov izdelka, se ustvari zračni tok. Papir za peko lahko pride v stik z grelnimi elementi in se vname.
 - Pri uporabi žične rešetke za peko na žaru postavite pladenj na spodnjo rešetko. V nasprotnem primeru lahko jedilno olje in druge sestavine, ki kapljajo na dno pečice, ustvarijo močan dim in povzročijo plamen.
 - Med peko na žaru morajo biti vratca pečice zaprta. Vroče površine lahko povzročijo opekline!
 - Jedi, ki niso primerne za peko na žaru, predstavljajo nevarnost požara. Na žaru pecite le jedi, ki so za visoko temperaturo žara primerne. Hrane ne postavljajte predaleč v zadnji del žara. To je najbolj vroče področje v pečici in maščobe se lahko vnamejo.



1.10 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 stekla sprednjih vrat pečice ne uporabljajte grobih abrazivnih čistil, kovinskih strgal, žične volne ali belilnih sredstev. Ti materiali lahko na steklu pustijo praske in razpoke.



1.11 Samodejno čiščenje pri visoki temperaturi (piroliza)

- Med samodejnim čiščenjem so površine pečice bolj vroče kot običajno. Otroci naj se ne zadržujejo ob aparatu.
- Vroče površine lahko povzročijo opekline! Med postopkom samodejnega čiščenja se ne dotikajte aparata in otroci naj se ne zadržujejo ob aparatu. Pred odstranjevanjem ostankov počakajte najmanj 30 minut.
- Med samodejnim čiščenjem nastaja dim zaradi zgorevanja ostankov hrane. Med čiščenjem naj bo kuhinja dobro prezračena.
- Pred pričetkom čiščenja očistite zunanje površine pečice in ostanke hrane v pečici s krpo, namočeno z milnico. Iz pečice odstranite ves pribor in vse dodatke. Če uporabljate pribor in dodatke, odporne na pirolizo (odporne na visoko temperaturo pri samodejnem čiščenju), jih lahko pustite v pečici.
- Če je vaša pečica opremljena s kuhalnikom, med pirolizo kuhalnika ne uporabljajte.

2 Navodila v zvezi z varovanjem okolja

2.1 Direktiva o odpadkih

2.1.1 Skladnost z direktivo OEE0 in odlaganje odpadnega izdelka

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



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

življenjske dobe ne odložite med običajne gospodinjske in druge odpadke. Oddajte ga na zbirno mesto za recikliranje električne in elektronske opreme. Za informacije o teh zbirnih mestih se lahko obrnete na lokalno

upravo. S pravilnim odlaganjem aparata pomagate preprečiti negativne posledice za okolje in zdravje ljudi.

Skladnost z direktivo RoHS:

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

2.2 Informacije o embalaži

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

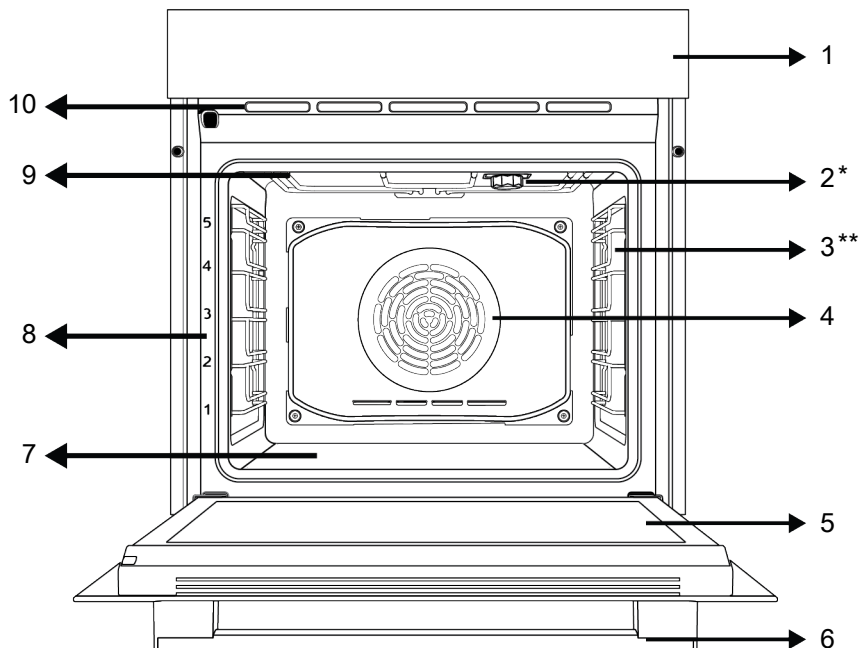
2.3 Priporočila za varčevanje z energijo

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

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

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

3.1 Predstavitev izdelka



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

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

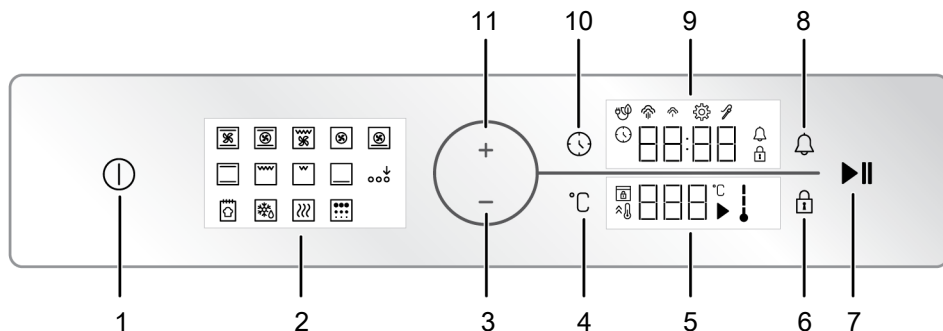
* Odvisno od modela naprave. Vaš aparat morda nima lučke, ali pa se tip in mesto lučke razlikujeta od slike.

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

3.2 Predstavitev upravljalne plošče in njena uporaba

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

3.2.1 Upravljalna plošča



- | | | | |
|----|---------------------------------------|----|-------------------------------|
| 1 | Tipka za vklop/izklop | 2 | Prikaz delovanja |
| 3 | Tipka za zmanjševanje | 4 | Tipka za nastavev temperature |
| 5 | Področje za prikaz temperature | 6 | Tipka za zaklepanje |
| 7 | Tipka za začetek/konec peke | 8 | Tipka za alarm |
| 9 | Področje časovnika/kazalnika trajanja | 10 | Tipka za čas in nastavev |
| 11 | Tipka za povečevanje | | |

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

3.2.2 Predstavitev upravljalne plošče pečice

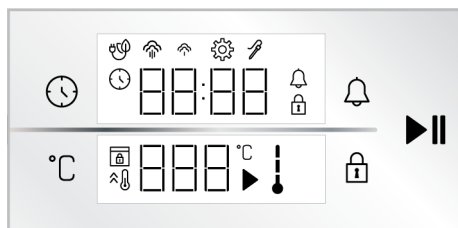
Indikator temperature v pečici

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

Prikaz delovanja

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

Indikatorska področja:




Tipke :

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

Področje časovnika/kazalnika trajanja :

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

 : Simbol za sondo za meso *

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


Področje za prikaz temperature :

 : Simbol za peko

 : Simbol za temperaturo

 : Simbol za temperaturo v pečici











 : Simbol za hitro segrevanje (booster)






 : Simbol za zaklepanje vrat *

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

3.3 Funkcije delovanja pečice

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

Simbol funkcije	Opis funkcije	Temperaturno območje (°C)	Opis in uporaba
	Delovanje z ventilatorjem	-	Pečica ni segreti. 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.
	Spodnji grelec	40-220	Vključeno je le nižje ogrevanje. Primeren je za živila, ki potrebujejo zapečeno dno.
	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	40-280	Vroč zrak, ki ga segrevata zgornji in spodnji grelec, se s pomočjo ventilatorja enakomerno porazdeli po vsej pečici. Peka se izvaja v samo enem pekaču.
	Grelec ventilatorja / Airfry	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. Ta funkcija vam s hitro porazdelitvijo zraka omogoča izvajanje plitvega cvrtja ali cvrtja brez olja. Za podrobne informacije glejte razdelek »Airfry«.
	Grelec ventilatorja Eko	160-220	Da bi prihranili energijo, lahko uporabite to funkcijo, namesto da uporabite Grelec ventilatorja v območju od 160 do 220 °C. Vendar bo čas peke nekoliko daljši. Uporaba te funkcije je opisana v razdelku »Uporaba upravljalne plošče pečice«.
	Funkcija za pico	40-280	Delujeta spodnji grelec in grelec ventilatorja. Primerno za peko pice.
	Funkcija »3D«	40-280	Delujejo zgornji grelec, spodnji grelec in grelec ventilatorja. Hrana se z vseh strani segreva hitro in enakomerno. Peka se izvaja v samo enem pekaču.
	Delni žar	40-280	Deluje manjši žar grelec na zgornji površini pečice. Primerno za peko na žaru manjših količin hrane.
	Poln žar	40-280	Deluje večji žar grelec na zgornji površini pečice. Primerno za peko na žaru večjih količin hrane.

	Poln žar s podporo ventilatorja	40-280	Vroč zrak, ki ga segreva večji žar grelec, se s pomočjo ventilatorja enakomerno porazdeli po vsej pečici. Primerno za peko na žaru večjih količin hrane.
	Ohranjanje toplote	40-100	Uporablja se za ohranjanje temperature hrane, pripravljene za postrežbo.
	Funkcija za peko kruha	-	Uporablja se za peko kruha. Nastavljene temperature in časa ni treba spreminjati.
	Aktivacija dodatne funkcije	-	Uporablja se za aktiviranje funkcij, ki niso prikazane na zaslonu funkcij ob vklopu aparata.
	Piroliza	-	Uporablja se za samodejno čiščenje pečice pri visoki temperaturi. Specifikacije za to funkcijo najdete v razdelku za vzdrževanje in čiščenje.

3.4 Dodatki za izdelek

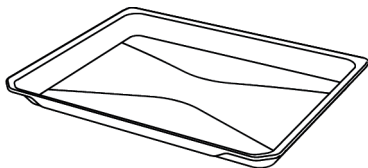
Vaša naprava ima lahko različne dodatke. V tem razdelku bodo opisani dodatki in njihova pravilna uporaba. Obseg dodatkov je odvisen od modela naprave. Vsi dodatki, opisani v uporabniškem priročniku, morda za vaš izdelek niso na voljo.



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

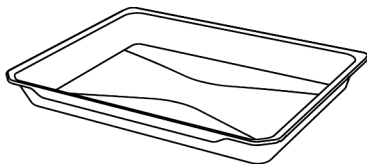
Standardni pekač

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



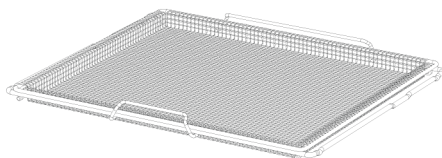
Globoki pekač

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



Žar za cvrtje (Airfry)

Uporablja se za plitvo cvrtje hrane ali cvrtje hrane brez olja.

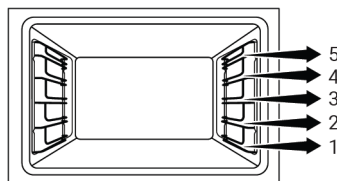


3.5 Uporaba dodatkov k napravi

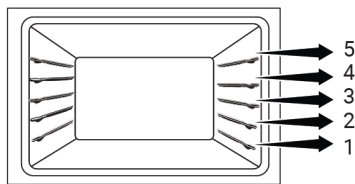
Police za pekače

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

Na modelih z žičnimi policami :



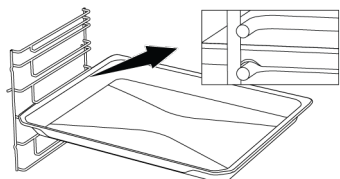
Na modelih brez žičnih polic :



Postavitev pekača na police

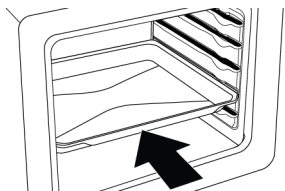
Na modelih z žičnimi policami :

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



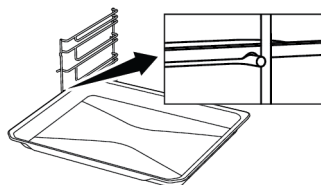
Na modelih brez žičnih polic :

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



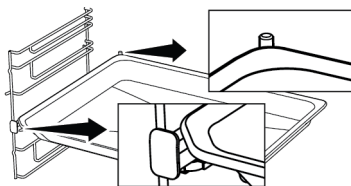
Funkcija zaustavitve pekača - Na modelih z žičnimi policami

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



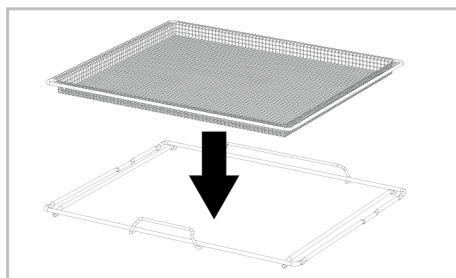
Pravilna postavitve žične rešetke in pekača na teleskopska vodila - Na modelih z žičnimi policami in teleskopskimi vodili

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).

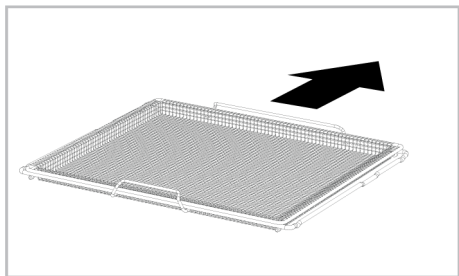


Uporaba žara za cvrtje (Airfry)

Žar za cvrtje je sestavljen iz dveh delov. To sta žična košara in žični okvir, v katerega se namesti košara. Žična košara je nameščena na žični okvir s prepletanjem. Ko namestite zadnji del, postavite žično košaro v ročaje žičnega okvirja tako, da nekoliko raztegnete sprednji del. Žično košaro odstranite tako, da raztegnete sprednji ročaj žičnega okvirja.



Postavite žar za cvrtje v pečico tako, da je njegov kratki ročaj obrnjen naprej.



3.6 Tehnični podatki




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

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

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

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

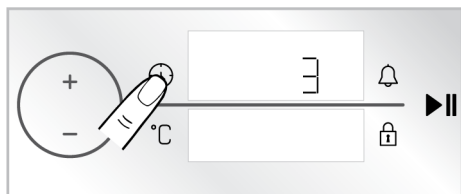
Pred prvo uporabo tega izdelka priporočamo, da izvedete postopke, opisane v naslednjih razdelkih.


4.1 Nastavitev pri prvi uporabi


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

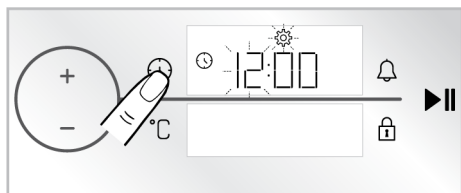
1. Ko je pečica izključena (medtem je na zaslonu prikazan čas) se dotaknite tipke  in jo zadržite približno 3 sekunde.


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




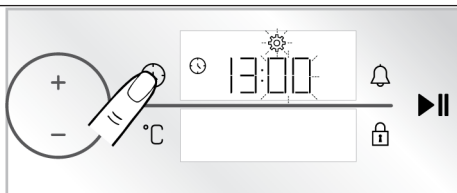
2. Da aktivirate polje časovnika se enkrat dotaknite tipke .


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




3. Nastavite čas s pritiskom tipk **+/-** in aktivirajte polje minut z enkratnim dotikom tipke .

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



4. Pritisnite tipki **+/-**, da nastavite minute. Potrdite nastavev z enkratnim pritiskom tipke .

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

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

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

4.2 Prvo čiščenje

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

Pred uporabo dodatkov:

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

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

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

5 Uporaba pečice

5.1 Splošne informacije glede uporabe pečice

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

Vaš aparat je opremljen z ventilatorjem za hlajenje. Ventilator za hlajenje se vključi samodejno in po potrebi ter hladi sprednji del aparata in pohošstvo. Po izvedenem hlajenju se ventilator samodejno izključi. Vroč zrak izstopa nad vratci pečice. Ne pokrivajte teh prezračevalnih odprtin. V nasprotnem se pečica lahko pregreje. Ventilator za hlajenje deluje med uporabo

pečice in po tem, ko pečico izključite (približno 20–30 minut po izklopu). Če uporabljate programsko uro pečice, se ventilator za hlajenje izključi ob koncu peke z ostalimi funkcijami. Uporabnik ne more nastavljati časa delovanja ventilatorja za hlajenje. Ta se izključi samodejno. To ni napaka.

Lučka v pečici


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

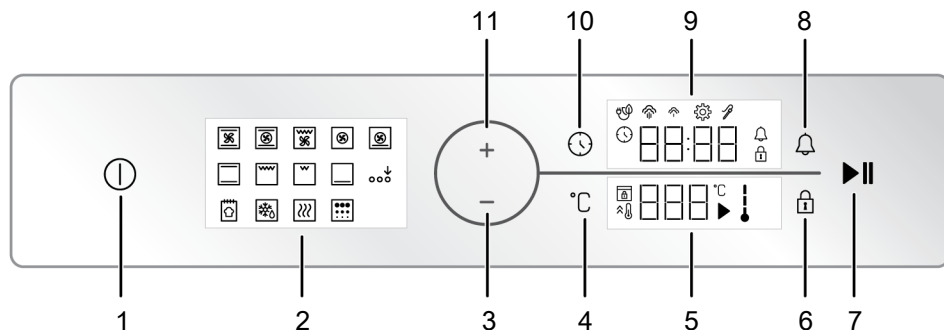
Če med delovanjem pečice odprete vratca, se lučka pečice samodejno vključi.

5.2 Uporaba upravljalne enote pečice

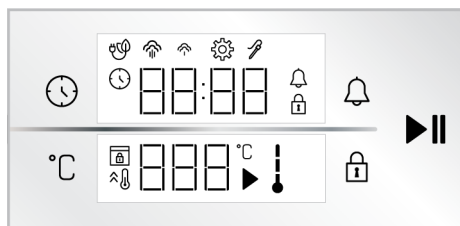
Splošna opozorila za upravljalno ploščo pečice

- 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 nastavitve 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**«.



- | | |
|---|---------------------------------|
| 1 Tipka za vklop/izklop | 2 Prikaz delovanja |
| 3 Tipka za zmanjševanje | 4 Tipka za nastavev temperature |
| 5 Področje za prikaz temperature | 6 Tipka za zaklepanje |
| 7 Tipka za začetek/konec peke | 8 Tipka za alarm |
| 9 Področje časovnika/kazalnika trajanja | 10 Tipka za čas in nastavev |
| 11 Tipka za povečevanje | |



Tipke :

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

: Tipka za alarm

: Tipka za začetek/konec peke

Področje časovnika/kazalnika trajanja :

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

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

Področje za prikaz temperature :

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

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

Vključ pečice

1. Vključite pečico s pritiskom na tipko .

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

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

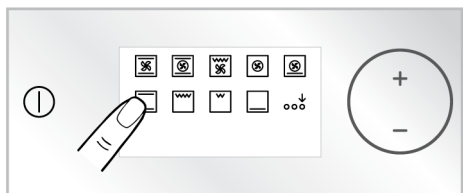
Izklop pečice

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

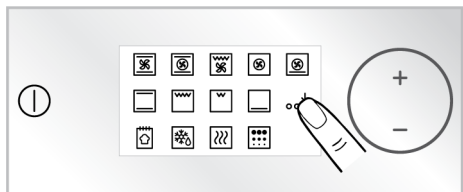
Ročna nastavitve temperature in funkcije delovanja pečice

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

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



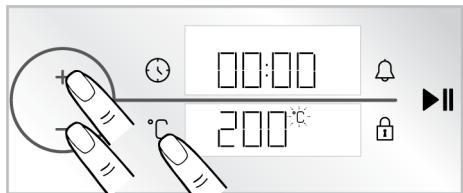
3. Če funkcija, ki jo želite aktivirati, ni med načini delovanja, ki se prikažejo na zaslonu funkcij, lahko spodnjo vrstico funkcij aktivirate tako, da se dotaknete Aktivacija dodatne funkcije.



4. Na zaslonu se prikaže vnaprej nastavljena temperatura za izbrano funkcijo. Za nastavitve temperature se dotaknite tipke °C.

⇒ Na prikazovalniku temperature utripa simbol °C.

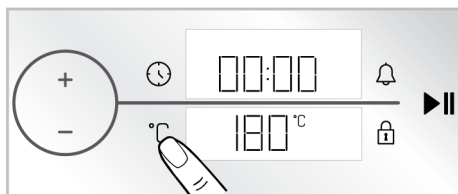
5. S tipkama +/– nastavite želeno temperaturo peke.



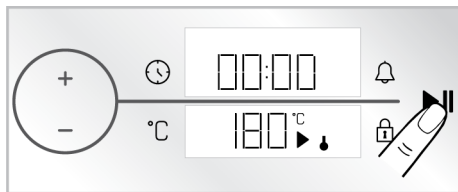
① Če spremenite način delovanja po spreminjanju prednastavljene temperature funkcije, bo na zaslonu prikazana temperatura, ki ste jo nastavili nazadnje. Če izbrana temperatura ni v temperaturnem območju izbrane funkcije, bo prikazana najvišja možna temperatura za to funkcijo.

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

⇒ Na prikazovalniku temperature neprekinjeno sveti simbol °C.




7. Po nastavitvi načina delovanja in temperature se za začetek peke dotaknite tipke ▶▶.

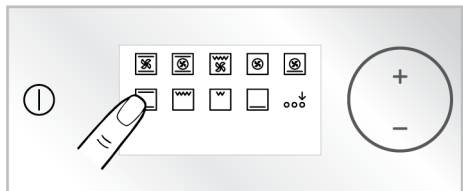


⇒ Takoj ko nastavite način delovanja in temperaturo, se pečica prične segrevati. Na prikazovalniku temperature sta prikazana simbola ↓ in ▶. Čas peke na zaslonu se prične odšteti. Ko temperatura v pečici doseže nastavljeno vrednost, vse stopnje simbola temperature ↓ zasvetijo. Pečica se ne izključi samodejno,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

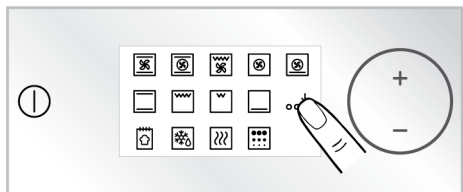
Uporaba pečice z nastavitvijo časa peke

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

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



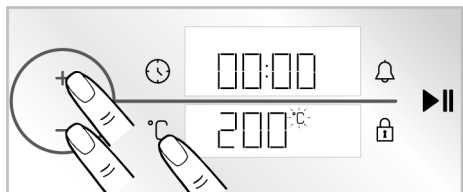
3. Če funkcija, ki jo želite aktivirati, ni med načini delovanja, ki se prikažejo na zaslonu funkcij, lahko spodnjo vrstico funkcij aktivirate tako, da se dotaknete Aktivacija dodatne funkcije.




4. Na zaslonu se prikaže vnaprej nastavljena temperatura za izbrano funkcijo. Za nastavev temperature se dotaknite tipke °C.

⇒ Na prikazovalniku temperature utripa simbol °C.

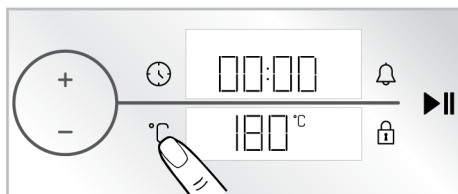
5. S tipkama +/– nastavite zeleno temperaturo peke.




 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.

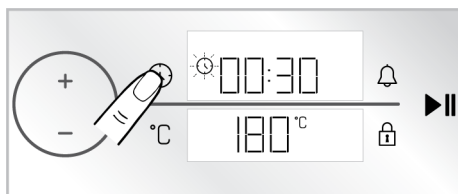
6. Nastavljeno temperaturo potrdite s pritiskom na tipko °C.



⇒ Na prikazovalniku temperature neprekinjeno sveti simbol °C.




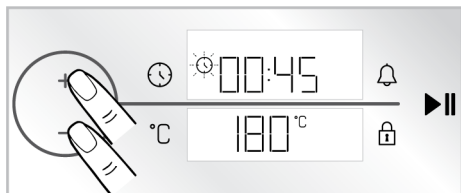
7. Enkrat se dotaknite tipke  za čas peke.

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



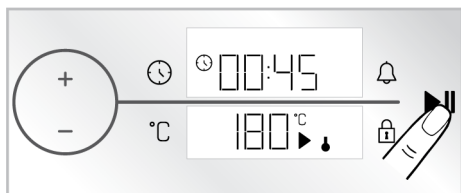
 Za hitro nastavev časa peke lahko aktivirate čas peke 30 minut, tako pritisnete na gumb za upravljanje pečice ali se dotaknete tipke , potem ko sta način delovanja in temperatura že nastavljena, in nato nastavite zeleni čas peke z vrtenjem gumba za upravljanje pečice v levo ali desno.

8. S tipkama +/– nastavite čas peke. Potrdite nastavev s pritiskom tipke .



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 dotaknete tipke **▶||**.



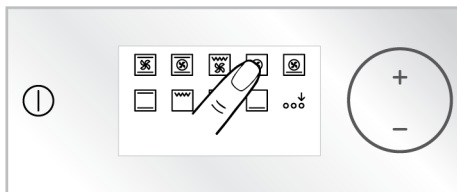
⇒ Vaša pečica bo takoj začela delovati pri izbrani funkciji in na zaslonu se prikažeta temperatura in odštevanje preostalega časa. Na prikazovalniku temperature sta prikazana simbola **↓** in **▶||**. Ko temperatura v pečici doseže nastavljeno vrednost, vse stopnje simbola temperature **↓** zasvetijo.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

10. Zvočno opozorilo se sliši eno minuto. Če se dotaknete tipke **▶||**, medtem ko se sliši opozorilni zvok in je na prikazovalniku temperature prikazano besedilo »End«, pečica nadaljuje s peko brez časovne omejitve. Izključite pečico s pritiskom na tipko **⓪**. Če se dotaknete katere koli druge tipke, se opozorilni zvok izključi.

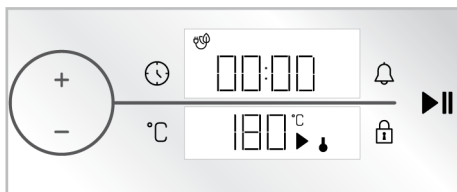
Grelec ventilatorja Eko

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

1. Vključite pečico s pritiskom na tipko **⓪**.
2. Na zaslonu funkcij se dotaknete načina delovanja Grelec ventilatorja in zadržite za 3 sekunde.



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



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

Funkcija za peko kruha

Vaša pečica ima funkcijo Funkcija za peko kruha, posebej namenjeno za peko kruha. Nastavitve temperature in časa funkcije ni mogoče spremeniti.

Sestavine

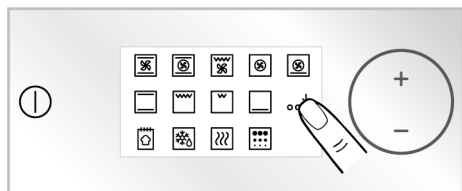
- 500 g moke
- 15 g sladkorja
- 10 g suhega kvasa
- 10 g sončničnega olja
- 8 g soli
- 300 ml vode (35 °C)

Za po vrhu testa

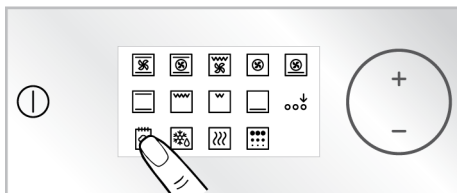
- 2 žlički sončničnega olja

Priprava

1. V globoko skledo presejete moko. Na moko dodajte sladkor in zmešajte v homogeno mešanico.
2. Naredite luknjo v sredini moke in dodajte kvas, sol in sončnično olje. Počasi dolivajte toplo vodo, začnite pri stenah posode.
3. Testo gnetite ročno ali v mešalniku za testo približno 10- 15 minut.
4. Z roko nekajkrat obrnite testo in ga položite v posodo. Na testo dajte 1 žličko sončničnega olja in ga pokrijte z raztegljivo folijo, tako da se dotika testa.
5. Ko ste testo pokrili s raztegljivo folijo, ga pokrijte še z debelo krpo in pustite, da vzhaja pri sobni temperaturi.
6. Dajte testo, ki je vzhajalo 60 minut, na delovno površino in ga 4-5 krat pregnetite, da odstranite zrak v notranjosti. Na testo dajte 1 žličko sončničnega olja in ga pokrijte z raztegljivo folijo, tako da se dotika testa. Testo naj vzhaja še 30 minut pri sobni temperaturi.
7. Pekač postavite na tretjo polico pečice.
8. Vključite pečico s pritiskom na tipko ①.
9. Aktivirajte spodnjo vrstico funkcij, tako da se na zaslonu funkcij dotaknete Aktivacija dodatne funkcije.



10. Na zaslonu funkcij se dotaknete Funkcija za peko kruha.



11. S tipko ►|| začnite peko.





12. Po koncu peke se za eno minuto sliši zvočno opozorilo. Če se dotaknete tipke ①, se pečica izklopi. Če se dotaknete katere koli druge tipke, se opozorilni zvok izključi.

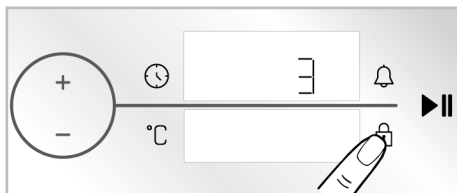
5.3 Nastavitve



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

Aktiviranje zaklepanja tipk

Z zaklepanjem tipk zaščitite aparat pred posegi na upravljalni enoti.

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



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



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

Deaktiviranje zaklepanja tipk

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

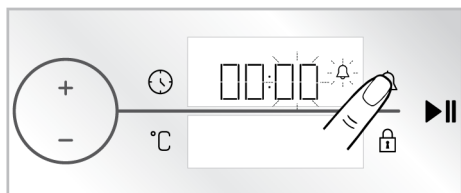
Nastavitev alarma

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

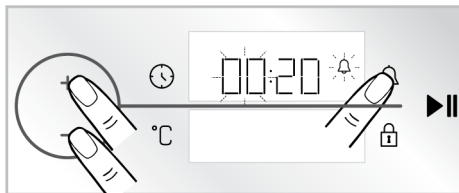


Najdaljši čas alarma, ki ga lahko nastavite, je 23 ur in 59 minut.

1. Če tipko pritisnete enkrat, nastavite čas alarma.
 - ⇒ Na zaslonu časovnika/trajanja pričneta utripati polje z minutami in simbol .



2. Najprej nastavite čas v minutah s pritiskom tipk $+/-$ in aktivirajte polje časovnika z enkratnim dotikom tipke .
3. S tipkama $+/-$ nastavite trenutni čas. Znova pritisnite tipko , da potrdite nastavev.



- ⇒ Na zaslonu časovnika/trajanja simbol neprekinjeno sveti in čas alarma se začne na zaslonu odštevati.
4. Po končanem času alarma, začne simbol utripati in vas opozori z zvokom.



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

Izklop opozorila

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

Preklic opozorila

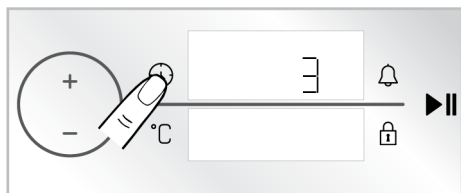
1. Če enkrat pritisnete tipko , ponastavite čas alarma.
 - ⇒ Na zaslonu trajanje/ časovnik začne utripati simbol .
2. Zavrtite gumb za upravljanje pečice v levo ali desno, dokler čas alarma ni nastavljen na "00:00".

Nastavitev glasnosti

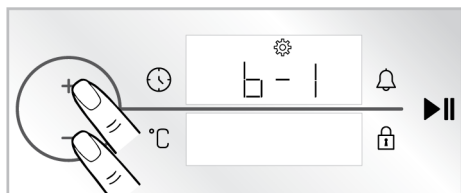
Nastavite lahko glasnost nadzorne enote. Za izvedbo te nastavitve mora biti pečica izklopljena.


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


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

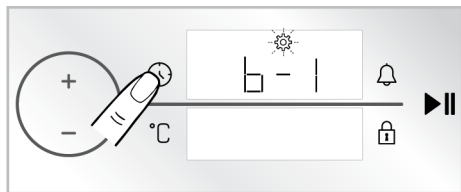



2. Držite tipki **+**/**-**, dokler se na prikazu časovnika/trajanja ne prikaže **b-1** ali **b-2**.



3. S ponovnim pritiskom tipke  aktivirate nastavev glasnosti.


- ⇒ Na zaslonu trajanje/časovnik utripa simbol .

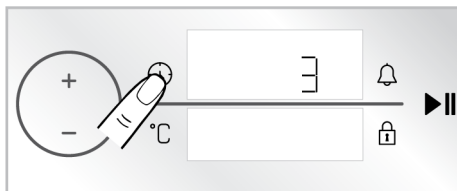


4. S tipkama **+**/**-** nastavite zeleni ton.
5. Potrdite nastavev tona, tako da se znova dotaknete tipke  ali enkrat pritisnete na gumb za upravljanje pečice.

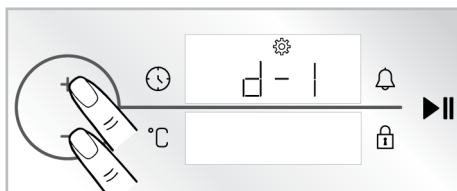
Nastavev svetlosti zaslona



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

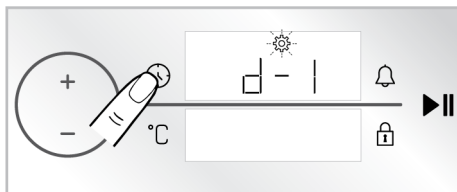
1. Ko je pečica izključena (medtem je na zaslonu prikazan čas) se dotaknete tipke  in jo zadržite približno 3 sekunde.
⇒ Na zaslonu se prikaže odštevanje 3-2-1. Po pretečenem odštevanju se aktivira meni z nastavitvami.




2. Držite tipki **+**/**-**, dokler se na prikazu časovnika/trajanja ne prikaže **d-1**, **d-2** ali **d-3**.




3. S ponovnim pritiskom na tipko  aktivirate nastavev svetlosti.
⇒ Na zaslonu trajanje/časovnik utripa simbol .

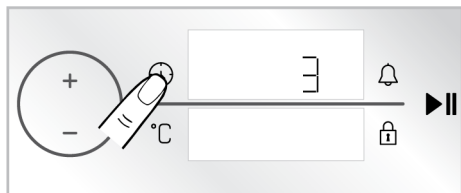



4. S tipkama **+**/**-** nastavite zeleni čas.
5. Potrdite svetlost, tako da se znova dotaknete tipke  ali enkrat pritisnete na gumb za upravljanje pečice.

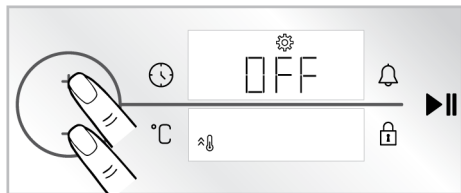
Nastavev funkcije hitro predgrevanje (Booster)


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 dotaknete tipke  in jo zadržite približno 3 sekunde.
⇒ Na zaslonu se prikaže odštevanje 3-2-1. Po pretečenem odštevanju se aktivira meni z nastavitvami.

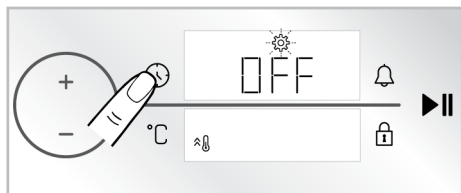


2. Držite tipki **+**/**-**, dokler se na zaslonu ne prikaže simbol  in napis **"OFF"**.

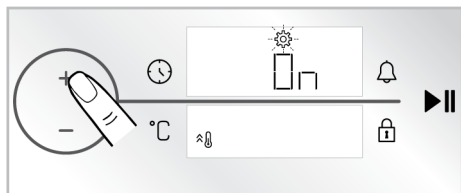



3. S pritiskom na tipko  aktivirate hitro predgrevanje (booster).


⇒ Na zaslonu trajanje/časovnik utripa simbol .



4. **+** Z dotikom tipke na zaslonu spremenite nastavev **"OFF"** v **"ON"**.




5. S ponovnim pritiskom na tipko  potrdite hitro predgrevanje (booster).

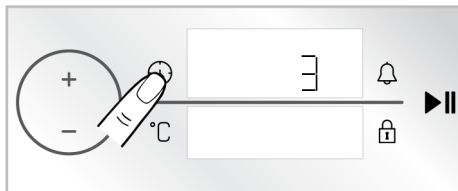
 Nastavev hitrega predgrevanja lahko izklopite po enakem postopku. Z nastavitvijo **"OFF"** lahko prekličete nastavev samodejnega hitrega predgrevanja.


Nastavev časa


Prilagoditev nastavljenе ure na pečici

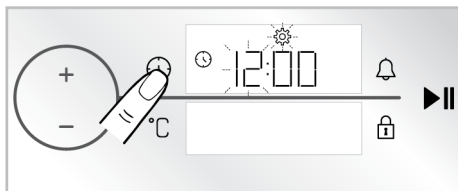
1. Ko je pečica izključena (medtem je na zaslonu prikazan čas) se dotaknite tipke  in jo zadržite približno 3 sekunde.


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




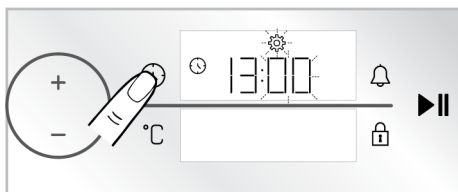
2. Da aktivirate polje časovnika se enkrat dotaknite tipke .


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




3. Nastavite čas s pritiskom tipk **+**/**-** in aktivirajte polje minut z enkratnim dotikom tipke .

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



4. Pritisnite tipki **+**/**-**, da nastavite minute. Potrdite nastavev z enkratnim pritiskom tipke .

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

6 Splošne informacije o kuhanju

V tem razdelku najdete nasvete za pripravo in peko jedi.

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

6.1 Splošna opozorila glede peke v pečici

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

6.1.1 Pekovski izdelki in pečene jedi

Splošne informacije

- Za najboljše rezultate peke priporočamo uporabo aparatu priloženih dodatkov. Če boste uporabljali drugo posodo, izberite temno posodo, odporno na sprijemanje in na visoko temperaturo.
- Če je za pripravo jedi v tabeli predvideno predgrevanje, vstavite jed v pečico, ko je ta segreta.
- Če boste uporabili posodo na žični rešetki, položite posodo na sredino rešetke in ne preblizu zadnje stene.
- Za pripravo pekovskih izdelkov naj bodo vse sestavine sveže in pri sobni temperaturi.
- Postopek peke je odvisen od količine hrane in velikosti posode.
- Kovinski, keramični in stekleni pekači podaljšajo čas peke in spodnja površina peciva se ne zapeče enakomerno.
- Če uporabljate papir za peko, bo spodnja stran peciva morda obarvana rjavo. V tem primeru boste morda morali podaljšati čas peke za približno 10 minut.
- Vrednosti, navedene v tabeli peke, so določene na podlagi preizkusov, izvedenih v našem laboratoriju. Vrednosti, primerne za vas, lahko odstopajo od teh vrednosti.
- Postavite vašo jed na polico, ki jo priporoča tabela za peko. Spodnja polica v pečici je označena kot polica 1.

Nasveti za peko tort

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

Nasveti za pecivo

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

Priloga: Priporočila za peko v samo enem pekaču

Hrana	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
Pecivo na pekaču	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec	3	180	30 ... 45
Pecivo v modelu	Model za torto za na žično polico **	Grelec ventilatorja	2	180	30 ... 40
drobno pecivo	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec	3	160	25 ... 35
drobno pecivo	Standardni pekač *	Grelec ventilatorja	3	150	25 ... 35
Biskvit	Okrogli model za torto, premera 26 cm, s sponko za žično polico **	Zgornji in spodnji grelec	2	150	30 ... 40
Biskvit	Okrogli model za torto, premera 26 cm, s sponko za žično polico **	Grelec ventilatorja	2	150	35 ... 45
Piščoti	Pekač za pecivo *	Zgornji in spodnji grelec	3	170	25 ... 40
Piščoti	Pekač za pecivo *	Grelec ventilatorja	3	170	20 ... 30
Keksi	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec	2	200	30 ... 40
Keksi	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	2	180	35 ... 45
Kruhek	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec	2	200	20 ... 35
Kruhek	Standardni pekač *	Grelec ventilatorja	3	180	20 ... 30
Cel kruh	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec	3	200	30 ... 45
Cel kruh	Standardni pekač *	Grelec ventilatorja	3	200	30 ... 40
Lazanja	Steklena/kovinska pravokotna posoda na žični polici **	Zgornji in spodnji grelec	2 ali 3	200	30 ... 45

Hrana	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
Jabolčna pita	Črni okrogli kovinski model premera 20 cm, za na žično polico **	Zgornji in spodnji grelec	2	180	50 ... 70
Jabolčna pita	Črni okrogli kovinski model premera 20 cm, za na žično polico **	Grelec ventilatorja	3	170	50 ... 65
Pica	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec	2	250	5 ... 15
Pica	Standardni pekač *	Funkcija za pico	2	280	5 ... 10

Za vse vrste hrane je priporočljivo predgrevanje.

*Ti dodatki vaši napravi morda niso priloženi.

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

Predlogi za peko z dvema pekačema

Hrana	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
drobno pecivo	2-Standardni pekač * 4-Pekač za pecivo *	Grelec ventilatorja	2 - 4	150	25 ... 35
Piščoti	2-Standardni pekač * 4-Pekač za pecivo *	Grelec ventilatorja	2 - 4	170	25 ... 35
Keksi	1-Standardni pekač * 4-Pekač za pecivo *	Grelec ventilatorja	1 - 4	180	40 ... 50
Kruhek	2-Standardni pekač * 4-Pekač za pecivo *	Grelec ventilatorja	2 - 4	180	20 ... 30

Za vse vrste hrane je priporočljivo predgrevanje.

*Ti dodatki vaši napravi morda niso priloženi.

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

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

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

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

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

*Ti dodatki vaši napravi morda niso priloženi.

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

6.1.2 Meso, ribe in perutnina

Pomembno glede peke na žaru

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

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

Tabela za pripravo mesa, rib in perutnine

Hrana	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
Pečenka (1 kg)	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	3	15 minut 250/ maks., po 180 ... 190	60 ... 80
jagnječja krača (1,5-2 kg)	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	3	170	85 ... 110
Ocvrt piščanec (1,8-2 kg)	Žična rešetka * Postavite pekač na spodnjo polico.	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	2	15 minut 250/ maks, po 190	60 ... 80
Ocvrt piščanec (1,8-2 kg)	Žična rešetka * Postavite pekač na spodnjo polico.	Grelec ventilatorja	2	200 ... 220	60 ... 80
Ocvrt piščanec (1,8-2 kg)	Žična rešetka * Postavite pekač na spodnjo polico.	Funkcija »3D«	2	15 minut 250/ maks, po 190	60 ... 80
Puran (5,5 kg)	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	1	25 minut 250/ maks., po 180 ... 190	150 ... 210
Puran (5,5 kg)	Standardni pekač *	Funkcija »3D«	1	25 minut 250/ maks., po 180 ... 190	150 ... 210
Ribe	Žična rešetka * Postavite pekač na spodnjo polico.	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	3	200	20 ... 30
Ribe	Žična rešetka * Postavite pekač na spodnjo polico.	Funkcija »3D«	3	200	20 ... 30

Za vse vrste hrane je priporočljivo predgrevanje.

*Ti dodatki vaši napravi morda niso priloženi.

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

6.1.3 Žar

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

Splošna opozorila

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

Tabela peke na žaru

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

Skip pre-heating after 5 minutes in grill position.

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

6.1.4 Funkcija plitvega cvrtja ali cvrtja brez olja

Funkcija »Airfry« vam omogoča izvajanje plitvega cvrtja ali cvrtja brez olja z vročim zrakom v pečici.

Splošna opozorila

- Glejte tabelo s priporočili za peko za funkcijo »Airfry«.

Pomembno glede peke na žaru

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

- Uporabite žar za cvrtje (Airfry), ki je priložen izdelku za to funkcijo.
- Za dober rezultat cvrtja hrano postavite na žar za cvrtje tako, da se ne prekrivajo.
- Na spodnjo polico postavite pekač za zbiranje olja med cvrtjem. V vstavljeni pekač položite papir za peko, ki je**

odporen proti vročini, ali podoben material, ki se priporoča za uporabo v pečici.

- Če na spodnji polici ne uporabljate pekača, lahko olje ali druge snovi, ki kapljajo iz hrane, povzročijo močan dim in celo plamen.

- S funkcijo "Funkcija »3D«" lahko pospešite čas predgretja. Ko je predgretje končano, preklopite na funkcijo "Airfry".

Miza za cvrtje - "Airfry"

Hrana	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)	Priporočena količina
Domači krompir *	Airfry	3	220	20 ... 40	200-1000
Zamrznjen krompir **	Airfry	3	220	15 ... 35	200-1400
Piščančja bedra / Krilo	Airfry	3	220	20 ... 40	500-1500
Piščančje prsi	Airfry	3	220	30 ... 40	200-700
Cel piščanec	Airfry	3	15 minut 250/ max po 190	60 ... 80	1800-2000
Zamrznjena kepica **	Airfry	3	220	15 ... 25	400-1000
mesne kroglice	Airfry	3	220	20 ... 30	20-25 količina
Cela riba	Airfry	3	220	15 ... 25	2-5 količina
Zamrznjene hrustljave ribe ** (Ribji prsti)	Airfry	3	220	15 ... 25	500-1500
Zamrznjeno pecivo **	Airfry	3	220	25 ... 35	200-800 (10-40 količina)
Zamrznjena pica **	Airfry	3	220	10 ... 20	2-4 količina
Klobasa	Airfry	3	220	15 ... 25	10-20 količina
Mešana zelenjava	Airfry	3	220	20 ... 25	400-1000
Muffin	Airfry	3	220	25 ... 35	20-25 količina
Polnjena paprika	Airfry	3	220	25 ... 35	20-25 količina

* Krompir držite v vodi 30 minut, posušite in dodajte ¼ do 1 žlice olja.

** Predgretje.

6.1.5 Jedi za preizkus

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

Tabela za pripravo preizkusnih jedi

Priporočila za peko v samo enem pekaču

Hrana	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
Pišskoti shortbread	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec	3	140	20 ... 30
Pišskoti shortbread	Standardni pekač *	Grelec ventilatorja	Na modelih z žičnimi policami :3 Na modelih brez žičnih polic :2	140	15 .. 25
drobno pecivo	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec	3	160	25 ... 35
drobno pecivo	Standardni pekač *	Grelec ventilatorja	3	150	25 ... 35
Biskvit	Okrogli model za torto, premera 26 cm, s sponko za žično polico **	Zgornji in spodnji grelec	2	150	30 ... 40
Biskvit	Okrogli model za torto, premera 26 cm, s sponko za žično polico **	Grelec ventilatorja	2	150	35 ... 45
Jabolčna pita	Črni okrogli kovinski model premera 20 cm, za na žično polico **	Zgornji in spodnji grelec	2	180	50 ... 70
Jabolčna pita	Črni okrogli kovinski model premera 20 cm, za na žično polico **	Grelec ventilatorja	3	170	50 ... 65

Za vse vrste hrane je priporočljivo predgrevanje.

*Ti dodatki vaši napravi morda niso priloženi.

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

Predlogi za peko z dvema pekačema

Hrana	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
drobno pecivo	2-Standardni pekač * 4-Pekač za pecivo *	Grelec ventilatorja	2 - 4	150	25 ... 35
Pišskoti shortbread	2-Standardni pekač * 4-Pekač za pecivo *	Grelec ventilatorja	2 - 4	140	15 ... 25

Za vse vrste hrane je priporočljivo predgrevanje.

*Ti dodatki vaši napravi morda niso priloženi.

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

Hrana	Uporabljen pribor	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
mesne kroglice (teletina) - 12 količina	Žična rešetka	4	250	20 ... 30
Toast	Žična rešetka	4	250	1 ... 3

Za pripravo hrane na žaru priporočamo 5 minut predgrevanja.

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

7 Vzdrževanje in čiščenje

7.1 Splošne informacije o čiščenju

Splošna opozorila

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

- Nobenega sestavnega dela vaše naprave ne pomivajte v pomivalnem stroju, razen če ni drugače navedeno v uporabniškem priročniku.

Površine iz nerjavečega jekla

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

Emajlirane površine

- Pred čiščenjem se mora pečica celoti ohladiti. Čiščenje vročih površin predstavlja nevarnost požara in nastanek poškodb na emajliranih površinah.
- Po vsaki uporabi očistite emajlirane površine aparata z običajnim čistilom za pomivanje posode, toplo vodo in mehko krpo ali gobico, nato pa jih obrišite s suho krpo.

- Za trdovratne madeže lahko uporabite čistilo za pečico in žar, ki je priporočeno na spletni strani vaše blagovne znamke. Ne uporabljajte zunanjega čistila za pečico. Če je površina močno umazana, jo rahlo navlažite in nežno očistite z mehko krtačo ali drgnilno žico. Izogibajte se prekomernemu pritisku.

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

Plastični deli in barvane površine

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

7.2 Čiščenje dodatkov

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

Čiščenje žara za cvrtje (Airfry)

Košaro žara za cvrtje lahko pomijete v pomivalnem stroju. Za košaro priporočamo intenzivno pomivanje v spodnji košari pomivalnega stroja. Žični okvir, v katerega je vstavljena košara, ni primeren za pomivanje v pomivalnem stroju. Žični okvir očistite z detergentom za pomivanje posode, toplo vodo in mehko krpo ali gobo ter ga posušite s suho krpo.

Po uporabi Airfry lahko uporabite funkcijo enostavnega čiščenja s paro, če je na voljo, da enostavno očistite morebitne oljne madeže v notranjosti.

7.3 Čiščenje upravljalne plošče

- Pri čiščenju upravljalne plošče in gumbob obrišite ploščo in gumbe z mehko, vlažno krpo in nato še s suho krpo. Pri čiščenju upravljalne plošče ne odstranjujte gumbob 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 gumbob se lahko izbrišejo.
- Upravljalno ploščo očistite z mehko, vlažno krpo, nato pa jo posušite s suho krpo. Če ima vaš aparat funkcijo varovala

tipk, jo aktivirajte pred čiščenjem upravljalne plošče. V nasprotnem primeru lahko pride do sproženja katere od tipk.

7.4 Čiščenje notranjosti pečice (območja za peko)

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

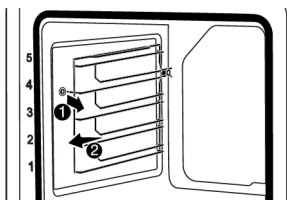
Čiščenje stranskih sten pečice

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

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

Odstranjevanje stranskih žičnih polic

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



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

7.5 Samčiščenje pri visoki temperaturi

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

Splošna opozorila



Vroče površine lahko povzročijo opekline!

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

- Pred uporabo funkcije pirolize odstranite vse dodatke, teleskopsko polico in stranske police (če so vgrajene). Če jih ne odstranite, se lahko poškodujejo.
- Če uporabljate pribor in dodatke, odporne na pirolizo (odporne na visoko temperaturo pri samodejnem čiščenju), jih lahko pustite v pečici. V poglavju o dodatkih je določeno, ali je vaša dodatna oprema piroadorna ali ne. Če ni določeno drugače, dodatki niso odporni na visoke temperature. Pred čiščenjem jih je treba odstraniti iz pečice, da se izognete škodi.
- Ne čistite tesnila vrat. Tesnilo vrat iz steklenih vlaken je zelo občutljivo in se zlahka poškoduje. Če se tesnilo vrat poškoduje, naj ga pooblaščen servis zamenja z novim.






Da zaženete funkcijo pirolize:

1. Iz pečice odstranite ves pribor. Pri modelih z žičnimi policami odstranite žične police.
2. Pred pričetkom čiščenja očistite zunanjo površino pečice in ostanke hrane v pečici s krpo, namočeno z milnico.
3. Izberite funkcijo pirolize (Piroliza).
 - ⇒ Na zaslonu utripa "**P2:00**". Če je vaš aparat opremljen so funkcijo Eko pirolize, bo najprej za 2 sekundi prikazano sporočilo "**Pro**" in nato bo utripalo sporočilo **P2:00**.




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

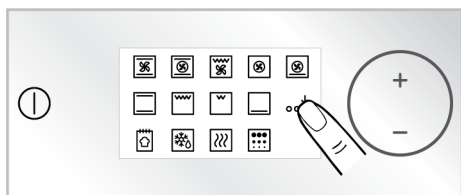
4. Gumb za temperaturo nastavite na najvišjo temperaturo "**max**".

5. Ko se zažene funkcija pirolize, sporočilo **P2:00** sveti stalno in začne se odštevanje. Na zaslonu se prikaže čas pirolize (2 uri). Časa ni mogoče spreminjati.
 6. Ko pečica pri postopku pirolize doseže določeno temperaturo, se na časovniku prikaže simbol  in vrat pečice ni več mogoče odpreti. Dokler se izvaja čiščenje in so vratca zaklenjena, jih ne odpirajte na silo. Lahko jih odprete šele, ki na zaslonu ni več prikazan simbol ključavnice.
 7. Ko je čiščenje končano, se na zaslonu prikaže "End" .
 8. Ko se na zaslonu prikaže sporočilo "End", izključite funkcijo in prestavite gumb za nastavev temperature v položaj 0 (izključeno), da se postopek zaključí.
 9. Ko na zaslonu simbol  izgine, odstranite ostanke z mešanico vode in kisa.
- 10.Z dotikom katere koli tipke ustavite zvočno opozorilo.
-  Ko je funkcija pirolize končana, bodo vrata pečice ostala zaklenjena, dokler se pečica ne ohladi na primerno temperaturo. Če želite med tem postopkom peči, se prikaže "H" in uporaba pečice ni dovoljena.
- Funkcija samočiščenja pri visoki temperaturi cleaning function with high temperature – Eko piroliza (Odvisno od modela naprave. Morda ni na voljo pri vašem aparatu.)**
- ✓ Če pečica ni zelo umazana, priporočamo uporabo funkcije funkcije Piroliza - varčni način. Funkcija Piroliza - varčni način porabi manj časa kot funkcija Piroliza. Če je pečica zelo umazana, funkcija Piroliza - varčni način morda ne bo zadostovala. V tem primeru jo očistite s funkcijo Piroliza.
1. Iz pečice odstranite ves pribor. Pri modelih z žičnimi policami odstranite žične police.
 2. Pred pričetkom čiščenja očistite zunanje površine pečice in ostanke hrane v pečici s krpo, namočeno z milnico.
 3. Izberite funkcijo pirolize (Piroliza).
 - ⇒ Na zaslonu sta za pribl. 2 sekundi prikazani sporočili "**P2:00**" in "**Pro**" in nato prične utripati sporočilo **P2:00**.
 4. Dotaknite se tipke \oplus ali \ominus .
 - ⇒ Na zaslonu je za pribl. 2 sekundi prikazano sporočilo "**ECO**" in nato prične utripati sporočilo **P1:30**.
 5. Gumb za temperaturo nastavite na najvišjo temperaturo "**max**".
 6. Ko se zažene funkcija pirolize, sporočilo **P1:30** zasveti in začne se odštevanje. Na zaslonu se prikaže čas pirolize (1,5 uri). Časa ni mogoče spreminjati.
 7. Ko pečica pri postopku pirolize doseže določeno temperaturo, se na časovniku prikaže simbol  in vrat pečice ni več mogoče odpreti. Dokler se izvaja čiščenje in so vratca zaklenjena, jih ne odpirajte na silo. Lahko jih odprete šele, ki na zaslonu ni več prikazan simbol ključavnice.
 8. Ko je čiščenje končano, se na zaslonu prikaže "End" .
 9. Ko se na zaslonu prikaže sporočilo "End", izključite funkcijo in prestavite gumb za nastavev temperature v položaj 0 (izključeno), da se postopek zaključí.
 - 10.Ko na zaslonu simbol  izgine, odstranite ostanke z mešanico vode in kisa.
 - 11.Z dotikom katere koli tipke ustavite zvočno opozorilo.

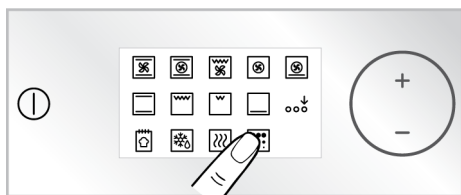
i Ko je funkcija pirolize končana, bodo vrata pečice ostala zaklenjena, dokler se pečica ne ohladi na primerno temperaturo. Če želite med tem postopkom peči, se prikaže "H" in uporaba pečice ni dovoljena.

Da zaženete funkcijo pirolize:

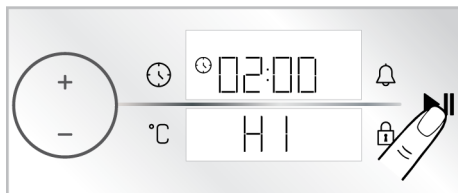
1. Iz pečice odstranite ves pribor. Pri modelih z žičnimi policami odstranite žične police.
2. Pred pričetkom čiščenja očistite zunanje površine pečice in ostanke hrane v pečici s krpo, namočeno z milnico.
3. Izberite funkcijo Piroliza ali Piroliza - varčni način glede na stopnjo umazanosti pečice. Če pečica ni zelo umazana, priporočamo uporabo funkcije funkcije Piroliza - varčni način. Ta funkcija porabi manj časa kot funkcija Piroliza. Če je pečica zelo umazana, funkcija Piroliza - varčni način morda ne bo zadostovala. V tem primeru jo očistite s funkcijo Piroliza.
4. Vključite pečico s pritiskom na tipko .
5. Aktivirajte spodnjo vrstico funkcij, tako da se na zaslonu funkcij dotaknete Aktivacija dodatne funkcije.







6. V spodnji vrstici zaslona funkcij se dotaknete Piroliza.




7. Na zaslonu se prikaže sporočilo "HI" (stopnja pirolize) in čas "02:00".

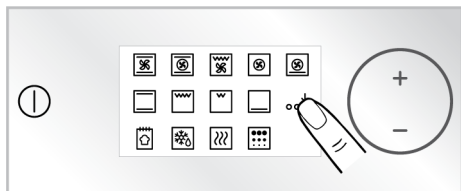


8. S tipko  zaženete čiščenje.
 - ⇒ Začne se čiščenje in na zaslonu se prikaže čas samočiščenja. Časa ni mogoče spreminjati.
9. Ko pečica pri postopku pirolize doseže določeno temperaturo, se na časovniku prikaže simbol  ključavnice in vrat pečice ni več mogoče odpreti. Dokler se izvaja čiščenje in so vrata zaklenjena, jih ne odpirajte na silo. Lahko jih odprete šele, ki na zaslonu ni več prikazan simbol ključavnice.
10. Ko je čiščenje končano, se na zaslonu prikaže "Koniec". Izključite pečico s pritiskom na tipko .
11. Ko na zaslonu simbol  izgine, odstranite ostanke z mešanico vode in kisa.

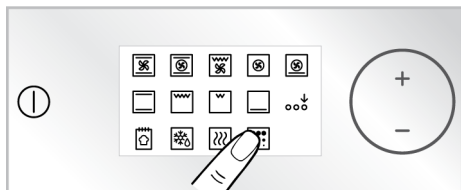
Piroliza - varčni način

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

1. Iz pečice odstranite ves pribor. Pri modelih z žičnimi policami odstranite žične police.
2. Pred pričetkom čiščenja očistite zunanje površine pečice in ostanke hrane v pečici s krpo, namočeno z milnico.
3. Vključite pečico s pritiskom na tipko .
4. Aktivirajte spodnjo vrstico funkcij, tako da se na zaslonu funkcij dotaknete Aktivacija dodatne funkcije.

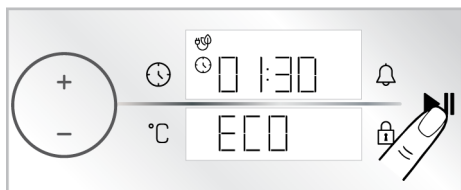




5. V spodnji vrstici zaslona funkcij se dotaknite Piroliza.



6. Na zaslonu funkcij se dotaknite Piroliza.
7. S tipko ►|| zaženete čiščenje.

⇒ Začne se čiščenje in na zaslonu se prikaže čas samočiščenja. Časa ni mogoče spreminjati.




8. Ko pečica pri postopku pirolize doseže določeno temperaturo, se na časovniku prikaže simbol  ključavnice in vrat pečice ni več mogoče odpreti. Dokler se izvaja čiščenje in so vratca zaklenjena, jih ne odpirajte na silo. Lahko jih odprete šele, ki na zaslonu ni več prikazan simbol ključavnice.
9. Ko je čiščenje končano, se na zaslonu prikaže "Koniec". Izključite pečico s pritiskom na tipko ①.
10. Ko na zaslonu simbol  izgine, odstranite ostanke z mešanico vode in kisa.

7.6 Čiščenje vratc pečice

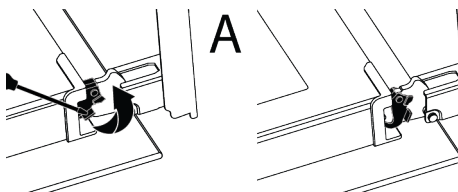
Za čiščenje lahko vrata pečice in stekla vratc tudi demontirate. Demontaža vratc pečice je opisana v razdelkih »Demontaža

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.

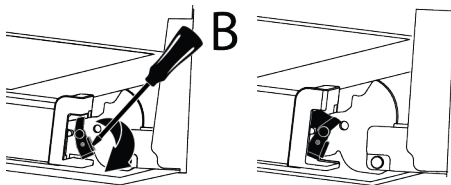
 Za čiščenje vratc in stekla pečice ne uporabljajte grobih abrazivnih čistil, kovinskih strgal, jeklene volne ali belil.

Demontaža vratc pečice

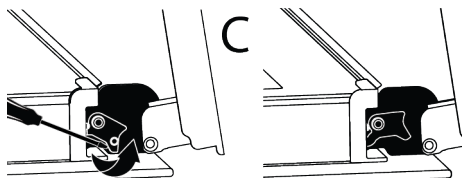
1. Odprite vrata pečice.
2. Odprite sponke na sprednjem podnožju tečaja vratc na levi in desni strani, tako da jih jih potisnete navzdol, kot je prikazano na sliki.
3. Uporabljajo se različni tipi tečajev (A), (B) ali (C), odvisno od modela. Naslednje slike prikazujejo načine odpiranja različnih tipov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



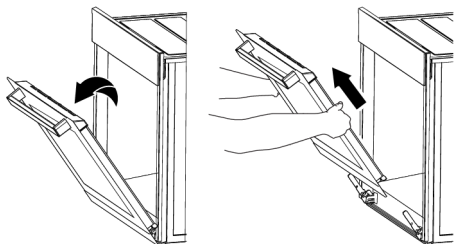
5. Tečaj tipa (B) se uporablja pri vratih z mehkim zapiranjem.



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.

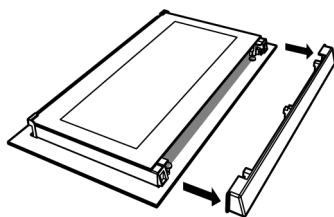
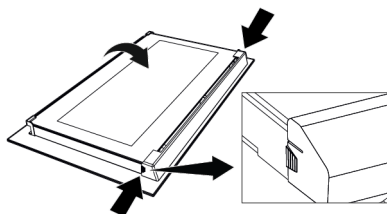


Da znova namestite vratca, izvedite postopek v obratnem vrstnem redu. Pri montaži vratc ne pozabite zapreti sponk na podnožjih tečajev.

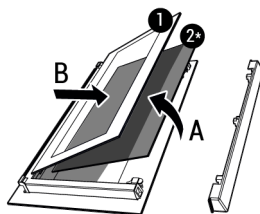
7.7 Demontaža notranjega stekla vratc pečice

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

7.8 Čiščenje luči v pečici

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

Zamenjava žarnice v pečici

Splošna opozorila

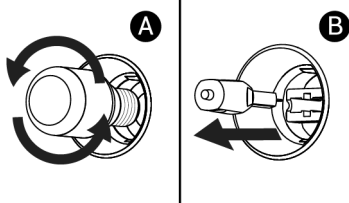
- Da preprečite električni udar pri menjavi žarnice, odklopite pečico od električnega omrežja in počakajte, da se ohladi. Vroče površine lahko povzročijo opekline!
- V to pečico je vgrajena običajna žarnica z močjo manj kot 40 W, višino manj kot 60 mm in premerom manj kot 30 mm, ali halogenska žarnica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

Če ima vaša pečica okroglo lučko

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



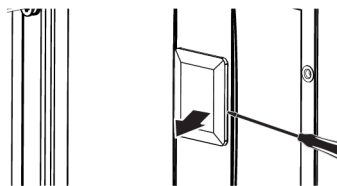
3. Če vaša žarnica ustreza tipu A na spodnji sliki, jo zavrtite, kot je prikazano, in jo zamenjajte z novo. Če je vaša žarnica tipa B, jo izvlecite, kot je prikazano na sliki, in jo zamenjajte z novo.



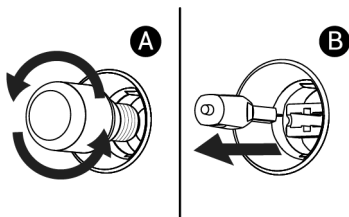
4. Znova namestite stekleni pokrov.

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 pooblaščen servis. Izdelka nikoli ne poskušajte popravljati sami.

Med delovanjem iz pečice uhaja para.

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

Med peko se pojavljajo kapljice vode

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

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

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

Aparat ne deluje.

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

Lučka pečice ne sveti.

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

Pečica ne greje.

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

(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.

Dodatne informacije za uporabniški priročnik:	Tehnične informacije o načinih delovanja nizke porabe v skladu z Uredbo EU 2023/826	
Način	PORABA ENERGIJE (VAT)	OBDOBJE (MINUT)*
Izklop	-	-
Stanje pripravljenosti	-	-
Način pripravljenosti s prikazom informacij ali stanja	0,8	20
Omrežno stanje pripravljenosti	-	-

*: Čas, po katerem oprema samodejno preide v stanje pripravljenosti, izklopljeno stanje ali omrežno stanje pripravljenosti, v minutah in zaokrožen na najbližjo minuto.

Välkommen!

Kära kund,

Tack för att du valde Beko produkten. Vi vill att din produkt, tillverkad med hög kvalitet och teknik, ska erbjuda dig bästa effektivitet. För att göra detta, läs noggrant denna handbok och annan dokumentation som tillhandahålls innan du använder produkten.

Följ all information och varningar som anges i bruksanvisningen. På så sätt skyddar du dig själv och din produkt mot de faror som kan uppstå.

Förvara bruksanvisningen. Om du ger produkten till någon annan, ge manualen med den. Produktens garantivillkor, bruks- och felsökningsmetoder finns i bruksanvisningen.

Symbolerna och deras beskrivning i bruksanvisningen.



Fara som kan leda till dödsfall eller personskador.



Viktig information eller användbara användningstips.



Läs bruksanvisningen.



Varning för heta ytor.

MÄRKER Fara som kan leda till materiella skador på produkten eller dess omgivning.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Innehåll

1	Säkerhetsinstruktioner.....	48	6.1	Allmänna varningar om matlagning i mikrovågsugnen	73
1.1	Avsedd användning	48	6.1.1	Bakverk och ugnsmat	73
1.2	Säkerhet för barn, utsatta personer och husdjur	48	6.1.2	Kött, fisk och fjäderfä.....	76
1.3	Elsäkerhet	49	6.1.3	Grill	77
1.4	Transportsäkerhet.....	51	6.1.4	Funktion för ytlig eller oljefri stekning	78
1.5	Installationssäkerhet.....	51	6.1.5	Testa livsmedel	79
1.6	Användningssäkerhet	52	7	Underhåll och rengöring.....	80
1.7	Temperaturvarningar	52	7.1	Allmän rengöringsinformation.....	80
1.8	Användning av tillbehör	53	7.2	Rengöring av tillbehör.....	81
1.9	Matlagningssäkerhet	53	7.3	Rengöring av kontrollpanelen	81
1.10	Underhåll och rengöring.....	54	7.4	Rengöring av ugnens insida (kokyta).....	82
1.11	Självrengöring vid hög temperatur (Pyrolys)	55	7.5	Självrengöring vid hög temperatur.....	82
2	Miljöinstruktioner.....	55	7.6	Rengöring av ugnsluckan	85
2.1	Avfallsdirektiv	55	7.7	Ta bort det inre glaset på ugnsluckan	86
2.1.1	Överensstämmelse med WEEE-direktivet och kassering av produkten	55	7.8	Rengöring av ugnslampan	86
2.2	Information om förpackningen.....	55	8	Felsökning	88
2.3	Rekommendationer för energibesparing.....	56			
3	Din produkt	57			
3.1	Produkt introduktion	57			
3.2	Introduktion och användning av produkt kontrollpanelen	57			
3.2.1	Kontrollpanel	58			
3.2.2	Introduktion av ugnens kontrollpanel	58			
3.3	Ugnsfunktioner	59			
3.4	Tillbehör till produkter	60			
3.5	Användning av produkttillbehör ...	60			
3.6	Tekniska specifikationer.....	63			
4	Första användning	64			
4.1	Första timerinställning.....	64			
4.2	Första rengöring	64			
5	Att använda ugnen	65			
5.1	Allmän information om att använda ugnen	65			
5.2	Användning av ugnens kontrollenhet.....	65			
5.3	Inställningar	69			
6	Allmän information om matlagning	73			

1 Säkerhetsinstruktioner

- Detta avsnitt innehåller säkerhetsanvisningar som hjälper till att förebygga risker för personskador eller materiella skador.
- om produkten överläts till en annan person för personligt bruk eller andrahandsändamål, ska bruksanvisningen, produktmärken och andra relevanta dokument och delar också överlätas.
- Vårt företag kan inte hållas ansvarig för skador, som uppstått av att dessa instruktioner inte följts.
- Underlåtelse att följa dessa instruktioner kommer att häva garantin.
- Låt alltid tillverkaren, auktoriserad service eller en person som anges av importören utföra installations- och reparationsarbetet.
- Använd endast originalreservdelar och tillbehör.
- Försök inte reparera eller byta ut någon del av produkten om den inte är tydligt specificerad i bruksanvisningen.
- Utför inga tekniska ändringar av produkten.

1.1 Avsedd användning

SV

- Produkten är avsedd att användas i hus och inomhus. Den är inte lämplig för kommersiellt bruk.
- Använd inte produkten i trädgårdar, balkonger eller andra utomhusmiljöer. Denna produkt avsedd att användas i hushåll och personakök i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer.
- **WARNING** Denna produkt bör endast användas för matlagning. Det bör inte användas för olika ändamål, såsom uppvärmning av rummet.
- Ugnen kan användas för att tina, baka, steka och grilla mat.
- Denna produkt bör inte användas för tallriksuppvärmning, torkning genom att hänga handdukar eller kläder på handtaget.

1.2 Säkerhet för barn, utsatta personer och husdjur

- Denna produkt kan användas av barn från 8 år och äldre, och personer som är underutvecklade i fysiska, sensoriska eller mentala färdigheter, eller som har

- bristande erfarenhet och kunskap, så länge de övervakas eller utbildas om säker användning och faror av produkten.
- Barn ska inte leka med produkten. Rengöring och användarunderhåll bör inte utföras av barn om det inte finns någon som övervakar dem.
 - Denna produkt bör inte användas av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental kapacitet (inklusive barn), såvida de inte hålls under uppsikt eller får nödvändiga instruktioner.
 - Barn bör övervakas för att säkerställa att de inte leker med produkten.
 - Elektriska produkter är farliga för barn och husdjur. Barn och husdjur får inte leka med, klättra på eller gå in i produkten.
 - Placera inte föremål som barn kan nå på produkten.
 - **WARNING** Under användning är de tillgängliga ytorna på produkten varma. Håll barn borta från produkten.
 - Förvara förpackningsmaterialet utom räckhåll för barn. Det finns risk för skador och kvävning.
 - När dörren är öppen, lägg inga tunga föremål på den och låt inte barn sitta på den. Du kan få ugnen att välta eller skada dörrens gångjärn.
 - Innan du kasserar slitna och oanvändbara produkter:
 1. Dra ur stickkontakten och dra ut den ur uttaget.
 2. Klipp av strömkabeln och koppla ur den med kontakten från produkten.
 3. Vidta försiktighetsåtgärder för att förhindra att barn kommer in i produkten.
 4. Låt inte barn leka med produkten när den är i viloläge.



1.3 Elsäkerhet

- Anslut produkten till ett jordat uttag som skyddas av en säkring som matchar de aktuella klassificeringarna som anges på typetiketten. Har jordning installationen gjord av en behörig elektriker. Använd inte produkten utan jordning i enlighet med lokala/nationella föreskrifter.
- Kontakten eller den elektriska anslutningen av produkten bör vara på en lättillgänglig plats. Om detta inte är möjligt bör det finnas en mekanism (säkring, brytare, nyckelbrytare etc.) på den elektriska

- installation som produkten är ansluten till, i enlighet med de elektriska föreskrifterna och separera alla poler från nätet.
- Koppla ur apparaten ur strömförsörjningen eller koppla ur säkringen innan reparation, rengöring och underhåll
 - Anslut produkten till ett uttag som uppfyller de spännings- och frekvensvärden som anges på typetiketten.
 - (Om produkten inte har strömkabel, använd endast anslutningskabel, som beskrivits i sektionen "Tekniska specifikationer".
 - Placera inte nätsladden under och bakom produkten. Placera inte ett tungt föremål på nätsladden. Böj eller kläm inte strömkabeln och utsätt inte den för värmekällor.
 - Se till att nätkabeln inte fastnar när produkten ställs tillbaka på sin plats efter montering eller rengöring.
 - Ugnens bakre yta blir varm när den används. Strömkablarna får inte vidröra produktens baksida. I annat fall kan den skadas.
 - Dra inte in elkablarna i ugnsluckan och för dem över heta ytor. Kabelns isolering kan smälta och orsaka brand pga. kortslutning.
 - Använd endast originalkabel. Använd inte avklippta eller skadade kablar.
 - Använda inte förlängningssladdar grenuttag eller adaptrar med produkten.
 - Kontakta auktoriserad servicecenter eller importören för att använda godkänd adapter, om konverteradapter måste användas (angående kontakttyp).
 - Kontakta importören eller auktoriserad servicecenter, om strömkabelns längd är otillräcklig.
 - Bärbara strömkällor eller grenuttag kan överhettas och fatta eld. Håll grenuttag och bärbara strömkällor på avstånd från produkten.
 - Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av en tillverkare, en auktoriserad service eller en person som skall specificeras av importföretaget för att förhindra eventuella faror.
 - **VARNING** Innan du byter ut ugnslampan ska du se till att koppla bort produkten från elnätet för att undvika risk för

elektriska stötar. Koppla ur produkten eller stäng av säkringen från säkringsskåpet.

Om enheten har strömkabel och stickkontakt:

- Anslut inte produkten i vägguttag, som är lösa, fel placerade eller skadade. Se till, att kontakten är placerats helt i vägguttaget. Annars kan anslutningen överhettas och fatta eld.
- Anslut inte produkten i vägguttag, som är smutsiga, oljiga eller kan komma i kontakt med vatten (som nära diskbänken där vatten kan spridas). Annars finns det risk för elektriska stötar och kortslutning.
- Rör aldrig kontakten med våta händer!
- Koppla kontakten ur vägguttaget genom att dra i själva kontakten.

1.4 Transportsäkerhet

- Koppla bort produkten från elnätet innan du transporterar produkten.
- Produkten är tung, minst två personer måste bära den.
- Använd inte dörren och/eller handtaget för att transportera eller flytta produkten.

- Placera inga föremål på apparaten. Bär apparaten i lodrät läge.
- När du behöver transportera produkten ska den förpackas med bubbelplast eller tjock kartong och tejpas ordentligt. Fäst produktens rörliga delar ordentligt för att undvika skador.
- Innan produkten installeras ska du kontrollera att den inte är skadad efter transport. Kontakta importören eller auktoriserad servicecenter, om den är skadad.

1.5 Installationssäkerhet

- Innan installationen påbörjas, stäng av strömmen där produkten ansluts genom att koppla ur säkringen.
- Se alltid till att bära skyddshandskar under transport och installation. Annars finns det risk för skada från vassa kanter!
- Kontrollera om det finns några skador på produkten innan produkten installeras. Installera inte produkten, om den är skadad.
- Undvik att använda isoleringsmaterial till att täcka insidan av möbeln, där den installeras.

- Direkt solljus och värmekällor, så som el- eller gasvärmare, får inte finnas i produktens installationsplats.
- Håll produktens ventilationsöppningarnas område öppet.
- För att undvika överhettning bör produkten inte installeras bakom dekorativa skydd.
- I de fall en gas slang/rör eller vattenledning av plast finns bakom det avsedda installationsområdet för produkten, är det absolut nödvändigt att garantera att det inte finns någon kontakt mellan produkten och dessa ledningar. Annars kan slangen/röret komma i kläm.
- Om det finns en vägguttag bakom produktens installationsplats, får inte produkten komma i kontakt med vägguttaget eller kontakten som anslutits i den.
- Använd inte produkten om den går sönder eller skadas under användningen. Koppla bort produkten från elnätet. Kontakta importören eller auktoriserad servicecenter.
- Använd inte produkten med luckans glas är borttaget eller trasigt. I annat fall finns risk för personskador och miljöskador.
- Stå inte på apparaten av någon anledning.
- Använd aldrig produkten, om din omdömesförmåga eller koordination har påverkats av alkohol eller droger.
- Brandfarliga föremål får inte förvaras i och omkring kokutrymmet. I annat fall kan dessa leda till brand.
- Ugnshandtaget är inte en handdukstork. Häng inte handdukar, handskar eller liknande textilier på handtaget, när du använder produkten.
- Produktens luckans gångjärn rör sig när luckan öppnas och stängs och kan fastna. Håll inte delen med gångjärnen när du öppnar/stänger dörren.

1.6

Användningssäkerhet

- Kontrollera att produkten är avstängd efter varje användning.
- Om du inte ska använda produkten under en längre tid ska du dra ut kontakten eller stänga av strömmen från säkringsskåpet.



1.7

Temperaturvarningar

- **VARNING** När produkten används kommer produkten och dess åtkomliga delar att

vara varma. Undvik att beröra produkten och värmeelementen. Barn under 8 år bör hållas borta från produkten om de inte står under ständig uppsikt.

- Placera inte brandfarliga/ explosiva material i närheten av produkten, eftersom ytorna blir varma när den är i drift.
- Håll avstånd när ugnsluckan öppnas under eller i slutet av tillagningen. Ångan kan bränna din hand, ansikte och / eller ögon.
- Under drift är produkten het. Undvik att beröra produkten, insidan av ugnen och värmeelementen.
- Använd alltid värmebeständiga ugnshandskar vid hantering av produkten.

1.8 Användning av tillbehör

- Det är viktigt att använda de tillbehör som medföljer produkten på rätt sätt. Detaljerad information finns i avsnittet "**Användning av produkttillbehör**".
- Stäng ugnsluckan när tillbehören har förts in helt i ugnsutrymmet, annars kan de träffa luckglaset och skada det.

1.9 Matlagningssäkerhet

- Var försiktig när du använder alkohol i maten. Alkohol avdunstar vid höga temperaturer och kan orsaka brand, då den antänds vid kontakt med varma ytor.
 - Matrester i tillagningszonen, såsom olja, kan antändas. Rengör dessa rester innan användning.
 - Risk för matförgiftning: Förvara inte mat i ugnen mer 1 en timme före och efter tillagningen. Annars kan det orsaka matförgiftning eller sjukdomar.
 - Värm inte stängda plåt- eller glasburkar i ugnen. Trycket som uppstår i burken kan få den att spricka.
 - Placera ALDRIG bakplåt, tallrikar eller aluminiumfolie direkt på ugnens botten när ugnen används. Värmen som samlas kan skada ugnens botten och till och med orsaka skador på ugnsskåpet eller köksgolvet.
- Följ följande rekommendationer när bakplåtspapper eller motsvarande material används.
- Placera fettsäkert papper i ett köksredskap eller på ugnstillbehöret (bricka,

- trådgrill, etc.) med mat och placera det i den förvärmade ugnen.
- För att undvika kontakt med värmeelementen och obstruktion av strömmen av varm luft, ta bort överbliven del av bakplåtspappret som hänger utanför kärlet. Använd inte bakplåtspappret i högre temperaturer än vad som tillverkaren har specificerat. Placera aldrig fettsäkert papper på ugnsbasen.
 - Placera den inte över kärlet under förvärmningen.
 - Tryck alltid pappret ner med en tallrik eller motsvarande föremål för att förhindra att den flyger omkring pga. luftcirkulationen i ugnen.
 - Täck bara över nödvändig del i kärlet.
 - Efter användning ska kärlet rengöras och eventuell fettsäker papper eller motsvarande material i kärlet bytas. Annars kan droppande vätskor i kärlet orsaka rökbildning eller antändas.
 - En luftström bildas när produktens lucka öppnas. Fettsäker bakplåtspapper kan komma i kontakt med värmeelementen och antändas.
 - När du använder galler bör en plåt placeras på det nedre gallret. Annars kan matolja och andra ämnen som droppar på ugnsbottnet orsaka kraftig rökbildning och antändas.
 - Stäng ugnsluckan under grillning. Heta ytor kan orsaka brännskador!
 - Mat som inte är lämplig för grillning medför brandrisk. Grilla endast mat som är lämplig för kraftig grilleld. Placera inte heller maten för långt bak i grillen. Detta är det hetaste området och fet mat kan fatta eld.



1.10 Underhåll och rengöring

- Vänta tills produkten har svalnat innan den rengörs. Heta ytor kan orsaka brännskador!
- Tvätta aldrig produkten genom att spruta eller hälla vatten på den! Det förekommer risk för elchock!
- Använd inte ångrengöringsmaskiner till att rengöra produkten, då detta kan leda till elchock.
- Använd inte starka slipande rengöringsmedel, metallskrapor, stålull eller blekmedel för att rengöra

ugnsluckans glas. Dessa material kan orsaka repor och sprickor på glasytor.



1.11 Självrengöring vid hög temperatur (Pyrolys)

- Vid självrengörande blir ytorna varmare än vid standardanvändning. Håll barnen borta.
- Heta ytor orsakar brännskador! Rör inte produkten vid självrengörande och håll barn borta från produkten. Vänta minst 30 minuter innan du tar bort återstoden.

- Vid självrengörande kommer rök att släppas på grund av förbränning av matrester. Ventilera ditt kök väl under rengöringsprocessen.
- Innan du påbörjar rengöringen ska du rengöra ugnens ytterytor och matresterna inuti ugnen med tvålduk. Ta bort alla tillbehör och köksredskap från ugnen. Om produkten har ett pyrosäkert tillbehör (resistent mot självrengöring vid hög temperatur) behöver du inte ta bort dessa tillbehör från ugnen.
- Om det finns en kokplatta ovanför ugnen, använd inte kokplattan under pyrolysfunktionen.

2 Miljöinstruktioners

2.1 Avfallsdirektiv

2.1.1 Överensstämmelse med WEEE-direktivet och kassering av produkten

Denna produkt efterföljer EU:s WEEE-direktiv (2012/19/EU). Den här produkten har klassifikationssymbolerna för elektriskt avfall och elektronisk utrustning (WEEE).



Denna produkt har tillverkats av högklassiga delar och material, som kan återanvändas och återvinnas. Kassera därför inte produkten med normal hushållsavfall efter dess

drifttid. Ta den till en återvinningsstation för elektrisk utrustning. Mer information om dessa återvinningsstationer får du av de lokala myndigheterna. Lämplig kassering

av produkter hjälper till att förhindra negativa konsekvenser för miljön och hälsa.

I enlighet med RoHS-direktivet:

Denna produkt efterföljer EU:s RoHS-direktivet (2011/65/EU). Den innehåller inga i direktivet specificerade skadliga eller farliga material.

2.2 Information om förpackningen

Produktens förpackning är tillverkad av återvinningsbara material i överensstämmelse med våra nationella miljöregler. Avyttra inte förpackningsmaterialet i hushållssoporna, eller annat skräp, avyttra det endast på avsedda återvinningsstationer.

2.3 Rekommendationer för energibesparing

Enligt EU 66/2014 finns information om energieffektivitet i produktkvittot.

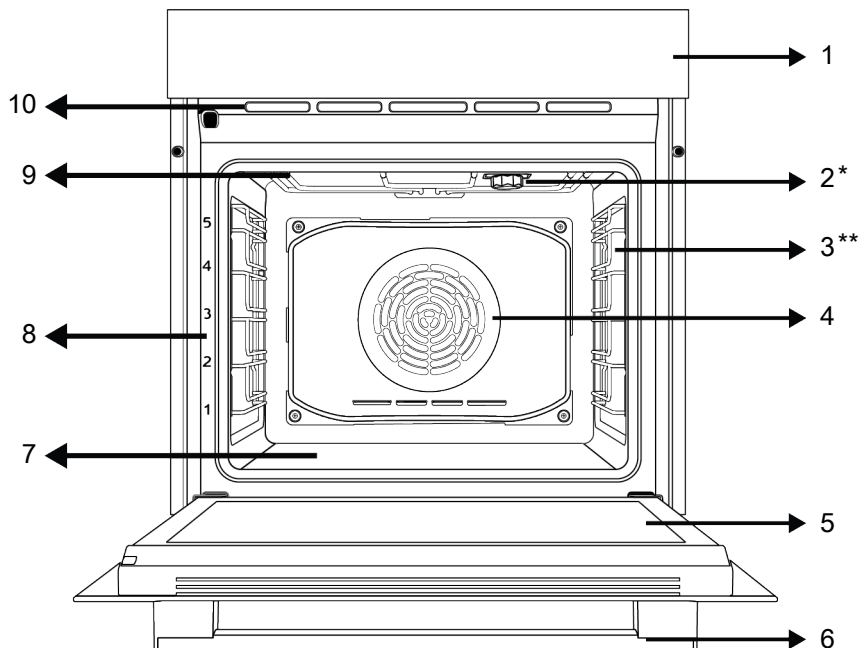
Följande förslag hjälper dig att använda din produkt på ett ekologiskt och energieffektivt sätt:

- Tina fryst mat före tillagning.
- I ugnen, använd mörka eller emaljerade behållare som överför värme bättre.
- Om det anges i receptet eller bruksanvisningen, förvärm alltid. Öppna inte ugnsluckan ofta under tillagningen.
- Stäng av produkten 5 till 10 minuter före tillagningstiden för långvarig tillagning. Nu kan du spara upp till 20 % el med hjälp av eftervärme.
- Försök att laga mer än en maträtt i taget i ugnen. Du kan laga mat samtidigt genom att placera två kokbehållare på trådhyllan. Dessutom, om du laga din mat en efter en, kommer det att spara energi eftersom ugnen inte kommer att förlora sin värme.
- Öppna inte ugnsluckan när du lagar mat i "Eko fläkt uppvärmning" funktionsfunktionen. Om dörren inte öppnas optimeras den interna temperaturen för att spara energi i "Eko fläkt uppvärmning" användningsfunktionen och den här temperaturen kan skilja sig från vad som visas på skärmen.

3 Din produkt

3.1 Produkt introduktion

SV



1 Kontrollpanel

3 Trådhyllor

5 Dörren

7 Nedre värmare (under stålplattan)

9 Övre värmare

2 Lampa

4 Fläktmotor (bakom stålplatta)

6 Hantera

8 Hyllpositioner

10 Ventilationshål

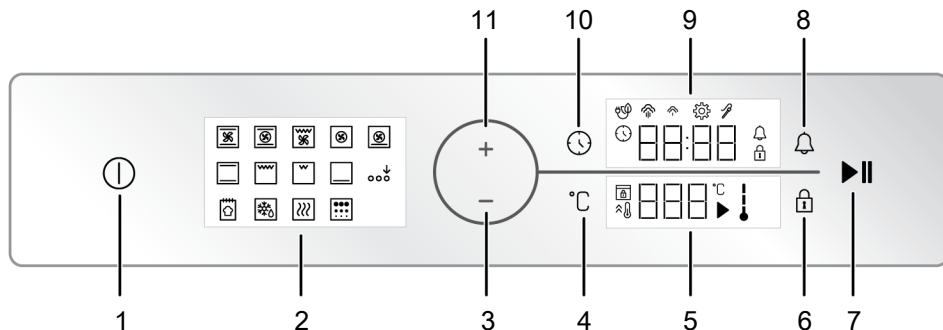
* Varierar beroende på modell. Produkten kanske inte har någon lampa eller så kan lampans typ och placering skilja sig från bilden.

** Varierar beroende på modell. Produkten är kanske inte utrustad med galler. I bilden är produkt med galler visad som exempel.

3.2 Introduktion och användning av produkt kontrollpanelen

I det här avsnittet hittar du översikten och de grundläggande användningsområdena för produktens kontrollpanel. Det kan finnas skillnader i bilder och vissa funktioner beroende på vilken typ av produkt.

3.2.1 Kontrollpanel



- | | |
|--|--------------------------------|
| 1 På/av-knapp | 2 Funktionsskärm |
| 3 Minska tangenten | 4 Temperaturinställningsnyckel |
| 5 Temperaturindikatorområde | 6 Nyckellåsnyckel |
| 7 Start-/stoppknapp för bakning | 8 Larmnyckel |
| 9 Indikator fält för timer/varaktighet | 10 Tid och inställningsnyckel |
| 11 Öka nyckeln | |

Om det finns vred för att kontrollera produkten, i vissa modeller kan dessa vred vara sådana, som kommer ut när de trycks in (gömda vred). För inställningar som ska göras med dessa rattar, tryck först in den aktuella rattan och dra ut vredet. När du gjort justeringen trycker du in den igen och byter vred.

3.2.2 Introduktion av ugnens kontrollpanel

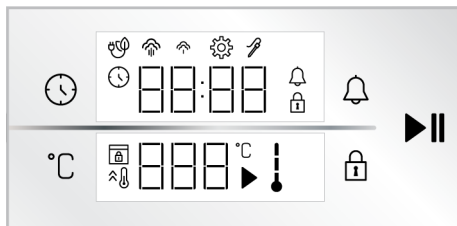
Ugnens inntemperaturindikator

Du kan förstå ugnens inntemperatur från inntemperatur symbolen på displayen. När matlagningen startar, visas symbolen på skärmen och när inntemperaturen når inställd temperatur, tänds varje nivå av symbolen.

Funktionsskärm

Ugnens användningsfunktioner finns i funktionsskärmen ovanför ugnen. Varje funktion aktiveras genom att trycka på den. Alla funktionerna på skärmen är schematiska: de finns kanske inte tillgängliga i din apparat. Produktens funktioner är beskrivna i avsnittet "Ugnsfunktioner".

Indikatorområden:




Nycklar :

- : Tid och inställningsnyckel
- : Temperaturinställningsnyckel
- : Nyckellåsnyckel
- : Larmnyckel
- : Start-/stoppknapp för bakning

Indikator fält för timer/varaktighet :

- : Bakningstid / dagtid symbol
- : Larmsymbol
- : Symbol för inställningar
- : Knappplåssymbol
- : Symbol för bakning med eko-fläkt
- : Låg nivå ångsymbol *
- : Hög nivå ångsymbol *

 : Symbol för köttsond *


* Det varierar beroende på produktmodell. Den kanske inte är tillgänglig på din produkt.

Temperaturindikatorområde :

 : Bakningssymbol

 : Symbol för temperatur

 : Temperatursymbol för inbyggd ugn











 : Snabb uppvärmning (booster) symbol






 : Symbol för dörrlås *

* Det varierar beroende på produktmodell. Den kanske inte är tillgänglig på din produkt.

3.3 Ugnsfunktioner

I funktionstabellen visas ugnens användningsfunktioner och högsta och lägsta temperatur som kan ställas in för dessa funktioner. Här visade driftslägen kan skilja sig ordningen i din produkt.

Funktions symbol	Funktionsbeskrivning	Temperaturområde (°C)	Beskrivning och användning
	Arbeta med fläkt	-	Ugnen värms inte upp. Bara fläkten (i bakväggen) fungerar. Frys mat avfrostas sakta i rumstemperatur, tillagad mat svalnas. Tiden för avrostning av hel köttstycke är längre än för mat med korn.
	Upp- och bottenvärme	40-280	Maten värms uppifrån och nerifrån samtidigt. Passar för kakor, bakelser eller kakor och stuvningar i bakform. Tillagning sker med en plåt.
	Bottenvärme	40-220	Endast undre värme är på. Passar mar som behöver brynas i botten.
	Fläktassisterad botten-/toppvärme	40-280	Den varma luften från övre och nedre värmaren delas jämnt och snabbt genom hela ugnen med fläkten. Tillagning sker med en plåt.
	Fläktuppvärmning / Airfry	40-280	Den varma luften från fläktvärmaren delas jämnt och snabbt genom hela ugnen. Den passar för tillagning med flera plåtar på olika nivåer. Tack vare den snabbt fördelade luften med den här funktionen kan du åstadkomma ytlig eller oljefri stekning. Detaljerad information finns i avsnittet "Airfry".
	Eko fläkt uppvärmning	160-220	För att spara energi kan denna funktion användas istället för "Fläktuppvärmning" i temperaturområdet 160-220 °C. Men kokningstiden blir lite längre. Användningen av denna funktion är beskrivet i avsnitt "Användning av ugnens kontrollenhet".
	Pizza funktion	40-280	Undre värmare och fläktvärme används. Den är lämplig för bakning av pizza.
	"3D"-funktion	40-280	Övre, undre värmare och fläktvärme används. Varje sida av produkten tillagas jämnt och snabbt. Tillagning sker med en plåt.
	Låg grill	40-280	Den lilla grillen i ugnens tak används. Den passar till grillning av mindre mängder.
	Full grill	40-280	Den stora grillen i ugnens tak används. Den passar till grillning av större mängder.

	Fläkt assisterad full grill	40-280	Den varma luften från grillen delas jämnt och snabbt genom hela ugnen med fläkten. Den passar till grillning av större mängder.
	Hålla värme	40-100	Den används till att hålla maten serveringsfärdig under en lång tid.
	Brödfunktion	-	Det används för att göra bröd. Inkommande inställd temperatur och tid kan inte ändras.
	Aktivering av extrafunktion	-	Den används till att aktivera funktioner, som inte visas när funktionsskärmen startas.
	Pyrolysis	-	Används för självrengöring av ugnen på hög temperatur. Läs beskrivningarna för denna funktion i underhåll- och rengöringssektionerna.

3.4 Tillbehör till produkter

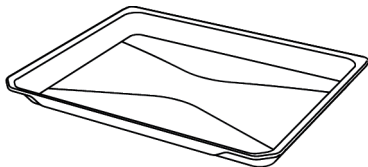
Det finns olika tillbehör i din produkt. I det här avsnittet finns en beskrivning av tillbehören och beskrivningarna av rätt användning. Beroende på produktmodell varierar det medföljande tillbehöret. Alla tillbehör som beskrivs i bruksanvisningen kanske inte är tillgängliga i din produkt.



Brickorna i produkten kan deformeras av värmeeffekten. Detta påverkar inte funktionen. Deformationen försvinner när brickan svalnar.

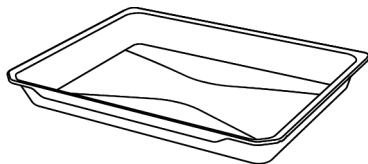
Standardfack

Det används för bakverk, frysta livsmedel och stekning stora bitar.



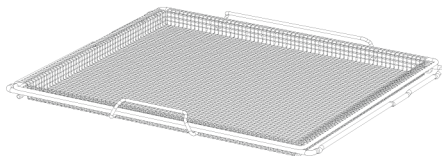
Djupt fack

Det används för bakverk, stekning stora bitar, saftig mat eller för insamling av strömmande oljor vid grillning.



Stekning med grill (Airfry)

Används för lätt eller oljefri stekning av mat.

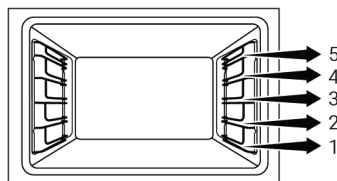


3.5 Användning av produkttillbehör

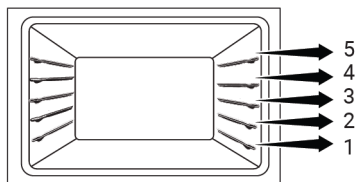
Matlagning hyllor

Det finns 5 nivåer av hyllan position i matlagning området. Du kan också se ordningen på hyllorna i siffrorna på den främre ramen av ugnen.

Modeller med trådhyllor :



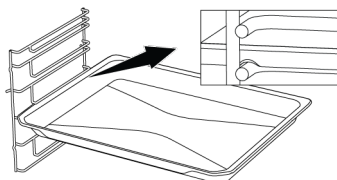
Modeller utan trådhyllor :



Placera facket på kokhyllorna

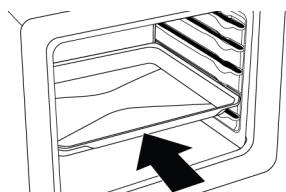
Modeller med trådhyllor :

Det är också viktigt att placera brickorna på tråden sidan hyllorna ordentligt. När du placerar facket på önskad hylla måste den sida som är konstruerad för att hålla den vara på framsidan. För bättre tillagning måste brickan fästas med proppen på trådhyllan. Den får inte passera över proppen för att komma i kontakt med ugnens bakre vägg.



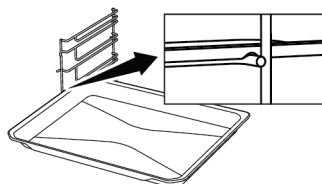
Modeller utan trådhyllor :

Det är också viktigt att placera brickorna på sidohyllorna ordentligt. Facket har en riktning när du placerar den på hyllan. När du placerar facket på önskad hylla måste den sida som är konstruerad för att hålla den vara på framsidan.



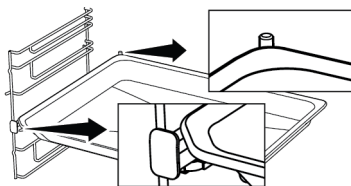
Plåtens stoppfunktion - Modeller med trådhyllor

Det finns också en stoppfunktion för att förhindra att plåten tippas ut ur trådhyllan. Släpp den från det bakre proppen när du tar bort plåten och dra den mot dig själv tills den når framsidan. Du måste passera över stopp-punkten för att ta bort den helt.



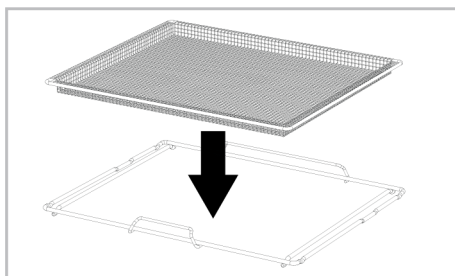
Korrekt placering av trådgallret och brickan på teleskopskenorna-Modeller med trådhyllor och teleskopskenor

Tack vare teleskopskenor kan brickor eller trådgallret enkelt installeras och tas bort. Vid användning av brickor och trådgrillar med teleskopskenan bör man vara noga med att stiften, på teleskopskens fram- och baksida, vilar mot grillens och facket's kanter (visas i figuren).

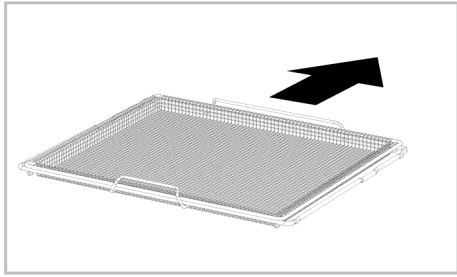


Stekning med grill (Airfry)-användning

Stekgrillen består av två delar: en trådkorg och en trådram där korgen placeras. Trådkorgen placeras på trådramen på ett flätat sätt. Efter att ha placerat den bakre delen placerar du trådkorgen i trådramens handtag genom att sträcka framsidan lite. Ta bort trådkorgen genom att sträcka ut trådramens främre handtag.



Placera stekgrillen i ugnen så att det korta handtaget är vänt mot framsidan.



3.6 Tekniska specifikationer

Allmänna specifikationer	
Produktens yttre dimensioner (höjd/bredd/djup) (mm)	595 /594 /567
Ugnsinstallationsmått (höjd/bredd/djup) (mm)	590 - 600 /560 /min. 550
Spänning / frekvens	220-240 V ~; 50 Hz
Kabeltyp och tvärsnitt som används/lämpar sig för användning i produkten	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Totala strömförbrukning (kW)	3,3
Typ av ugn	Multifunktionsugn

SV

Grundfraser: Information om elugnarnas energimärkning ges i enlighet med Standarden EN 60350-1 / IEC 60350-1. Värdena är bestämda i Upp- och bottenvärme eller (om tillgänglig) Fläktassisterad botten-/toppvärme funktionerna med standarbelastning .

Energieffektivitetsklassen bestäms i enlighet med följande prioritering beroende på om de relevanta funktionerna finns på produkten eller. 1-Eko fläkt uppvärmning , 2-Fläktuppvärmning , 3-Fläkt assisterad låg grill , 4-Upp- och bottenvärme.

Grundfraser: Information om elugnarnas energimärkning ges i enlighet med Standarden EN 60350-1 / IEC 60350-1. Värdena är bestämda i Upp- och bottenvärme eller (om tillgänglig) Fläktassisterad botten-/toppvärme funktionerna med standarbelastning .

Energieffektivitetsklassen bestäms i enlighet med följande prioritering beroende på om de relevanta funktionerna finns på produkten eller. 1-Eko fläkt uppvärmning , 2-Fläktuppvärmning , 3-Fläkt assisterad låg grill , 4-Upp- och bottenvärme.



Tekniska specifikationer kan ändras utan föregående meddelande för att förbättra produktens kvalitet.



Siffrorna i den här handboken är schematiska och kanske inte exakt matchar din produkt.





Värden som anges på produktetiketterna eller i den dokumentation som åtföljer den erhålls under laboratorieförhållanden i enlighet med relevanta standarder. Beroende på produktens drifts- och miljöförhållanden kan dessa värden variera.

4 Första användning

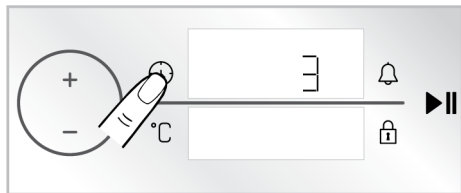
Innan du börjar använda produkten rekommenderas följande i följande avsnitt.


4.1 Första timerinställning


 Ställ in dag alltid innan du använder ugnen. Om den inte ställs in, kan inte vissa ugnsmodeller användas.

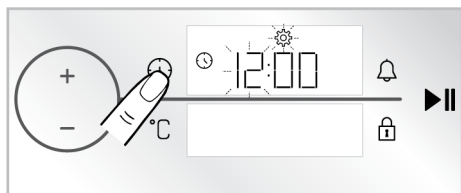
1. Med ugnen avstängd (medan klockslaget visas på skärmen), vidrör man  tangenten i cirka 3 sekunder för att aktivera inställningsmenyn.




⇒ Nedräkning från 3-2-1 visas på skärmen. När nedräkningen slutar, aktiveras inställningsmenyn.




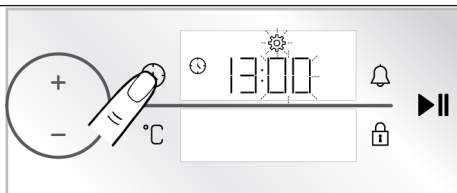
2. Tryck på  knappen för att aktivera timer-fältet.




⇒ Timer-fältet och  symbolen blinkar på timer/varaktighet skärmen.




3. Ställ in klockslag genom att trycka på  /  knapparna och aktivera minuter-fältet genom att trycka på  knappen en gång.


⇒ Minutfältet och  symbolen blinkar på timer/varaktighet skärmen.



4. Tryck på  /  knapparna för att ställa in minuterna. Bekräfta inställning genom att trycka på  knappen en gång.

⇒ Klockslaget har ställts in och  symbolen lyser konstant.

 Om första timerinställningen inte utförs, börjar klockslaget från tiden som inställts under produktionen. Du kan ändra klockslaget senare som beskrivits i "Inställningar" sektionen.

 Om ett längre strömavbrott sker, nollställs inställningen av klockslaget. Den bör ställas in igen.

4.2 Första rengöring

1. Ta bort allt förpackningsmaterial.
2. Ta bort alla tillbehör från ugnen som finns i produkten.
3. Slå på produkten i 30 minuter och stäng sedan av den. På så sätt bränns och rengörs rester och lager som kan ha stannat kvar i ugnen under produktionen.
4. När du använder produkten väljer du den högsta temperaturen och den drift funktion som alla värmare i produkten använder. Se "Ugnsfunktioner". Du kan lära dig hur du använder ugnen i följande avsnitt.
5. Vänta tills ugnen svalnar.
6. Torka av produktens ytor med en våt trasa eller svamp och torka med en trasa.

Innan du använder tillbehören:

Rengör tillbehören du tar bort från ugnen med tvättmedelsvatten och en mjuk rengöringssvamp.

OBS! Vissa rengöringsmedel eller tvättmedel kan skada ytan. Använd inte slipmedel, rengöringspulver, rengöringskrämer eller vassa föremål under rengöring.

5 Att använda ugnen**5.1 Allmän information om att använda ugnen****Kylfläkt (Det varierar beroende på produktmodell. Den kanske inte är tillgänglig på din produkt.)**

Din produkt har en kylfläkt. Kylfläkten aktiveras automatiskt vid behov och kyler både framsidan av produkten och möblerna. Den inaktiveras automatiskt när kylningsprocessen är klar. Varm luft kommer ut över ugnsluckan. Täck inte över dessa ventilationsöppningar. Annars kan ugnen överhettas. Kylfläkten fortsätter att fungera under ugnsdrift eller efter att ugnen

OBS! Under första användning kan rök och lukt uppstå under flera timmar. Detta är normalt och endast god ventilation måste ombesörjas. Undvik inandning av rök och lukter.

har stängts av (ca 20-30 minuter). Om du lagar mat genom att programmera ugnstimern, stängs kylfläkten i slutet av tillagningstiden av med alla funktioner. Kylfläktens drifttid kan inte bestämmas av användaren. Den slås på och av automatiskt. Detta är inte ett fel.


Ugnsbelysning

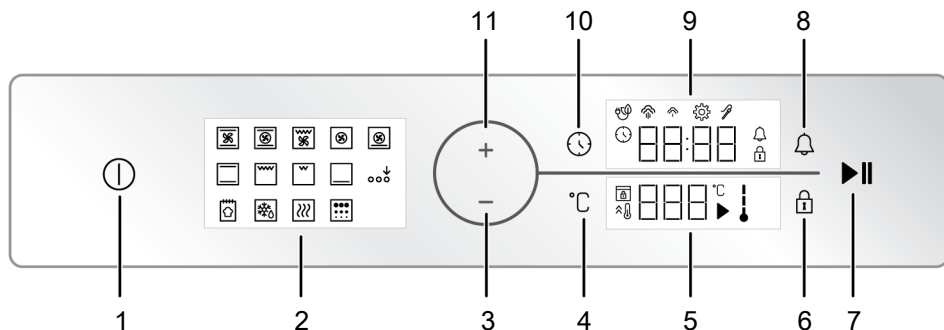
Ugnslampan tänds när ugnen börjar tillaga. I vissa modeller är lampa tänd under tillagningen, medan den i vissa modeller stängs av efter en viss tid.

Om produktluckan öppnas medan ugnen är i drift eller i stängt läge tänds ugnslampan automatiskt.

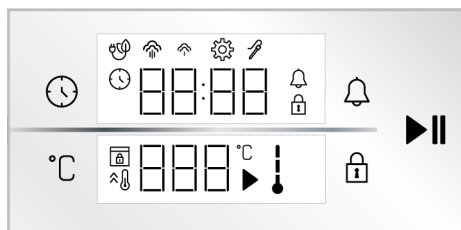
5.2 Användning av ugnens kontrollenhet**Generella varningar för ugnens kontrollenhet**

- Max. tiden som kan ställas in som tillagningstid är 5:59 timmar. I värmningsfunktionen är denna tid 23:59 timmar. Vid strömavbrott nollställs förinställd tillagningstid och varaktighet.
- När justeringar utförs blinkar relevant symbol på skärmen. Gjorda inställningar måste sparas antingen genom att trycka på motsvarande tangent i beskrivningen eller att vänta en stund.

- Om tillagningstiden har ställt in när den börjar, visas kvarvarande tid på skärmen.
- Om snabbförvärmning inställningen är aktiv i kontrollenheten visas -symbolen på skärmen när tillagningen börjar och ugnen når inställd temperatur snabbt. Se information om snabbförvärmning i avsnittet **"Inställningar"**.



- | | |
|--|--------------------------------|
| 1 På/av-knapp | 2 Funktionsskärm |
| 3 Minska tangenten | 4 Temperaturinställningsnyckel |
| 5 Temperaturindikatorområde | 6 Nyckellåsnöckel |
| 7 Start-/stoppknapp för bakning | 8 Larmnyckel |
| 9 Indikator fält för timer/varaktighet | 10 Tid och inställningsnyckel |
| 11 Öka nyckeln | |



Temperaturindikatorområde :

- : Bakningssymbol
- : Symbol för temperatur
- : Tempersursymbol för inbyggd ugn
- : Snabb uppvärmning (booster) symbol
- : Symbol för dörrlås *

* Det varierar beroende på produktmodell. Den kanske inte är tillgänglig på din produkt.

Nycklar :

- : Tid och inställningsnyckel
- : Temperaturinställningsnyckel
- : Nyckellåsnöckel
- : Larmnyckel
- : Start-/stoppknapp för bakning

Indikator fält för timer/varaktighet :

- : Bakningstid / dagtid symbol
- : Larmsymbol
- : Symbol för inställningar
- : Knapplåssymbol
- : Symbol för bakning med eko-fläkt
- : Låg nivå ångsymbol *
- : Hög nivå ångsymbol *
- : Symbol för köttsond *

* Det varierar beroende på produktmodell. Den kanske inte är tillgänglig på din produkt.

Slå på ugnen

- Slå på ugnen genom att vidröra knappen.
 - ⇒ När ugnen är på, visas den första användningsfunktionen på skärmen. Användningsfunktion, temperatur, tillagningstid och alarm kan justeras, när skärmen är i detta läge.


Om ingen inställning utförs på skärmen, stängs ugnen av efter ca. 5 minuter och tiden visas på skärmen.

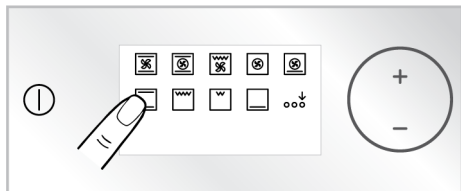
Stäng av ugnen

Stäng ugnen genom att trycka på knappen. Tiden visas på skärmen.

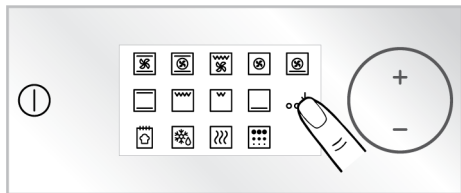
Manuell tillagning för att välja temperatur och ugnens användningsfunktion.


Du kan koka med manuell kontroll (på egen hand) utan att ställa in tillagningstiden genom att välja temperatur och användningsfunktion för maten. "Upp- och bottenvärme" funktionen och 180 °C inställningen visas som exempel i bilderna.

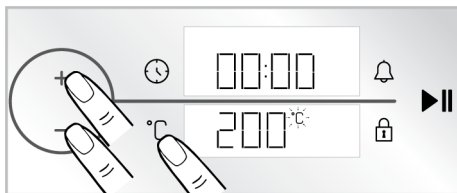
1. Slå på ugnen genom att vidröra  knappen.
2. Tryck på användningsfunktionen, som du vill använda på funktionskärmen.



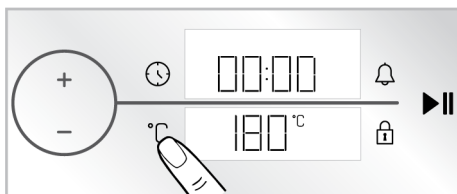
3. Om den valda funktionen inte finns bland de första användningsfunktionerna som visas på funktionskärmen, kan du aktivera den lägre raden av användningsfunktioner genom att trycka på "Aktivering av extrafunktion".




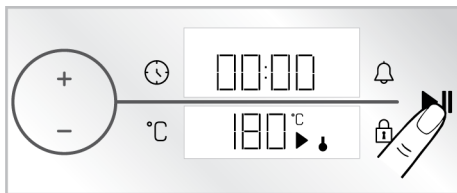
4. Det för användningsfunktionen förinställda temperaturen visas på skärmen. Tryck på °C knappen en gång för att byta denna temperatur.
⇒ °C symbolen blinkar på temperaturskärmen.
5. Ställ in önskad bakningstemperatur med  knapparna.






6. Bekräfta inställd temperatur genom att trycka på °C knappen.
⇒ °C symbolen lyser konstant på temperaturskärmen.



7. Efter att användningsfunktion och temperatur har ställts in, vidrör -tangenter för att starta matlagningen.



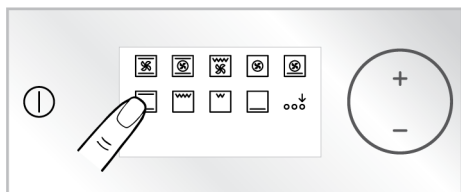
- ⇒ Ugnen kommer att arbeta omedelbart med vald funktion och temperaturen och kommer visas på displayen.  och  symbolerna visas på temperaturskärmen. Tillagningstiden startar på skärmen. Då temperaturen i ugnen når inställd temperatur, tänds varje steg i ugnens temperatursymbol . Ugnen stängs inte av automatiskt eftersom manuell tillagning utan att

ställa in tillagningstiden. Du måste själv kontrollera tillagningstiden och stänga av ugnen. När tillagningen är färdig vidrör ►||-tangenten för att avsluta matlagningen eller vidrör ⓘ-tangenten för att stänga av ugnen helt.

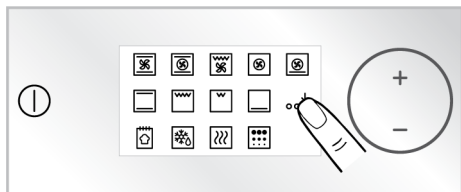
Tillagning genom att ställa in tillagningstid

Du kan ställa in ugnen att stängas av automatiskt när tiden avslutas, genom att välja användningsfunktion och temperatur enligt maten och ställa in tillagningstiden i timern. "Upp- och bottenvärme" funktionen, 180 °C och 45 minuter tillagningsinställning visas som exempel i bilderna.

1. Slå på ugnen genom att vidröra ⓘ knappen.
2. Tryck på användningsfunktionen, som du vill använda på funktionsskärmen.



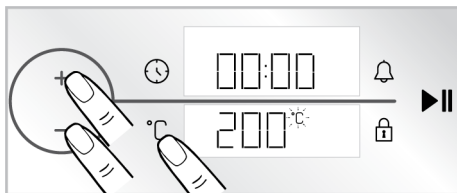
3. Om den valda funktionen inte finns bland de första användningsfunktionerna som visas på funktionsskärmen, kan du aktivera den lägre raden av användningsfunktioner genom att trycka på "Aktivering av extrafunktion".



4. Det för användningsfunktionen förinställda temperaturen visas på skärmen. Tryck på °C knappen en gång för att byta denna temperatur.

⇒ °C symbolen blinkar på temperaturskärmen.

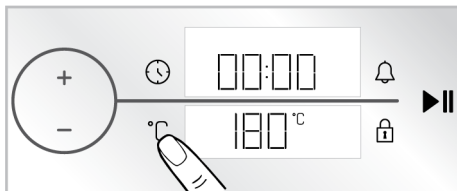
5. Ställ in önskad bakningstemperatur med +/− knapparna.



- i** Om användningsfunktionen ändras efter ändring av den förinställda temperaturen för användningsfunktionen, visas sist inställd temperatur på skärmen. Om temperaturen däremot inte är inom temperaturområdet för vald användningsfunktion, visas denna användningsfunktionens högsta inställbara temperatur på skärmen.

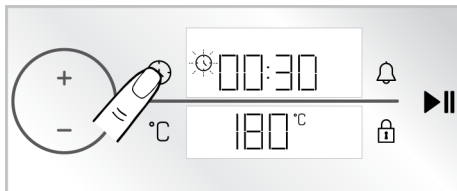
6. Bekräfta inställd temperatur genom att trycka på °C knappen.

⇒ °C symbolen lyser konstant på temperaturskärmen.



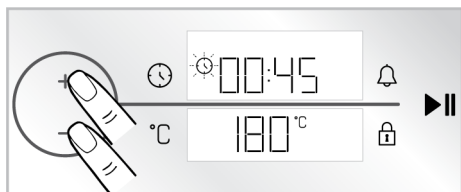
7. Vidrör ⓘ tangenten en gång för att ställa in tillagningstiden.

⇒ Den inställda 30 minuters värde visas på timer/varaktighet skärmen och ⓘ symbolen blinkar.



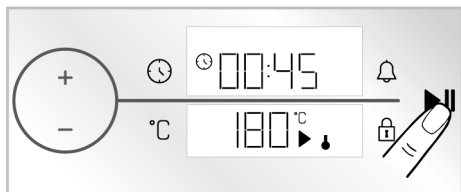
i För att ställa in tillagningstiden snabbt, kan du aktivera tillagningstiden som 30 minuter genom trycka på ugnens kontrollvred eller vidröra ⌚-tangenter en gång efter att användningsfunktionen och temperaturen ställts in och ändra tiden genom att vrida ugnens kontrollvred höger/vänster.

8. Ställ in bakningstiden med +/- tangenterna. Bekräfta inställning genom att trycka på ⌚ knappen.



i Tillagningstiden ökar med 1 minut i de första 15 minuterna och sedan med 5 efter 15 minuter.

9. Efter att användningsfunktion och temperatur har ställts in, vidrör ►►-tangenter för att starta tillagningen.



⇒ Ugnen kommer att starta omedelbart med vald funktion och temperaturen och tillagningstidens nedräkning visas på skärmen. ↓ och ► symbolerna visas på temperaturskärmen. Då temperaturen i ugnen når inställd temperatur, tänds varje steg i ugnens temperatursymbol ↓. Efter att inställd tillagningstid avslutas, visas "End" på temperaturskärmen, timern ger en ljudvarning och matlagningen avslutas.

10. Ljudvarningen hörs i en minut. Om du vidrör ►►-tangenter när ljudvarningen hörs och texten "End" visas på temperaturskärmen, fortsätter ugnen att fungera kontinuerligt. Stäng ugnen genom att trycka på ⌚ knappen. Om någon annan tangent än dessa vidrörs, stängs ljudvarningen av.

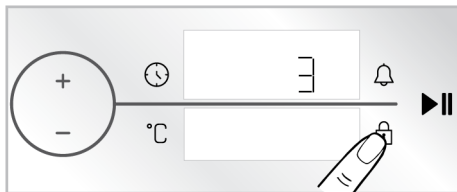
5.3 Inställningar

i 3-2-1 nedräkningen visas skärmen i menyerna eller inställningarna, som ska aktiveras genom att trycka en längre tid. När nedräkningen slutar, aktiveras ifrågavarande meny eller inställning.

För att avaktivera knapplåset

Genom att använda knapplåset, kan man förhindra ändring av kontrollenheten.

1. Vidrör 🔒-tangenten, tills 🔒 symbolen visas timer/varaktighet skärmen.






⇒ Nedräkning från 3-2-1 visas på skärmen. När nedräkningen avslutas kommer 🔒 symbolen att visas på timer/varaktighet skärmen och knapplåset aktiveras. När knapplåset är inställt, och någon knapp trycks in eller ugnens kontrollvred trycks in, sänder timern en varningsljud och 🔒 symbolen blinkar.



i När knapplåset är aktiverad, kan inte tangenterna i kontrollenheten användas. Knapplåset avbryts inte vid strömavbrott.



För att avaktivera knapplåset:

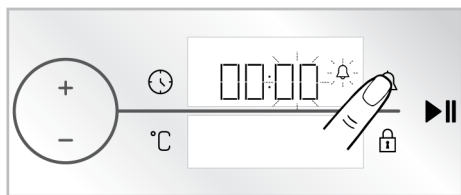
1. Vidrör -tangenten, tills  symbolen visas timer/varaktighet skärmen.
 - ⇒ Nedräkning från 3-2-1 visas på skärmen. När nedräkningen avslutas kommer  symbolen att visas på timer/varaktighet skärmen och knapplåset avaktiveras.



Inställning av alarm

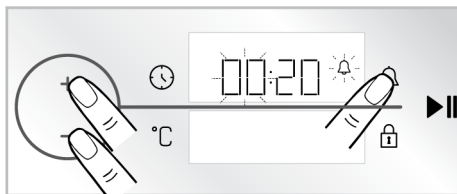
Du kan även använda produktens kontrollenhet förutom för matlagning för varningar eller påminnelse. Alarmklockan har ingen påverkan på ugnens användning. Den används för varningssyften. Du kan t ex. använda alarmklockan, när du vill vända på maten i ugnen vid en speciell tid. När tiden du ställt in slutar, sänder timern en varningssignal.


i Max. alarmtid är 23 timmar 59 minuter.


1. Tryck på  knappen en gång för att ställa in alarmperioden.
 - ⇒ Minutfältet och  symbolen blinkar på timer/varaktighet skärmen.



2. Ställ först in klockslag genom att trycka på **+/-** knapparna och aktivera timerfältet genom att trycka på  knappen en gång.
3. Ställ in tiden med **+/-** knapparna. Tryck på  knappen igen för att bekräfta inställningen.



- ⇒  symbolen tänds på timer/varaktighet skärmen och alarmtiden börjar räkna ner på skärmen.

4. Efter att alarmtiden har slutat, börjar  symbolen blinka och en varningssignal hörs.



i Om alarmtiden och tillagningstiden ställs samtidigt, visas den kortare tiden på timer/varaktigheten skärmen.

Att stänga av alarmen

1. Varningssignalen hörs i en minut i slutet av alarmperioden. Tryck på någon knapp för att stänga av varningssignalen.


⇒ Varningssignalen stängs av.

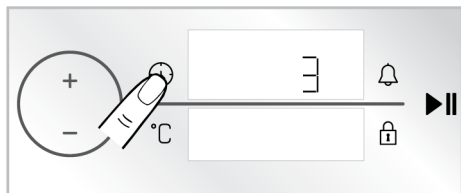
Om du vill avaktivera alarmen:

1. Vidrör -tangenten en gång för att nollställa alarmperioden.
 - ⇒  symbolen börjar blinka på timer/varaktighet skärmen.
2. Vrid ugnens kontrollvred till höger/vänster, tills alarmtiden är "00:00".

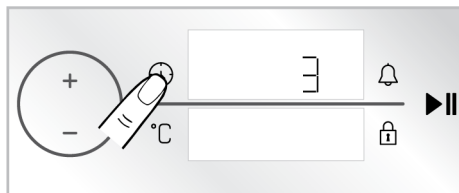
Inställning av volymen

Du kan ställa in kontrollenhetens volym. Ugnen måste vara avstängd, för att utföra denna funktion.

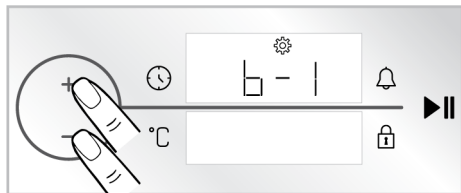
1. Med ugnen avstängd (medan klockslaget visas på skärmen), vidrör man  tangenten i cirka 3 sekunder för att aktivera inställningsmenyn.
 - ⇒ Nedräkning från 3-2-1 visas på skärmen. När nedräkningen slutar, aktiveras inställningsmenyn.



2. Tryck på **+/-**-knappen, tills **b-1** eller **b-2** visas på timer/tid skärmen.

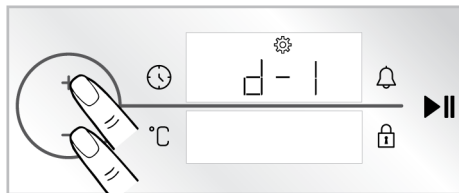


2. Tryck på **+/-**-knappen, tills **d-1**, **d-2** or **d-3** visas på timer/tid skärmen.



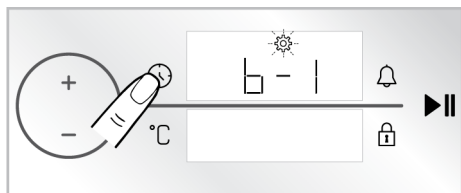
3. Aktivera volyminställningen genom att trycka på knappen igen.

⇒ symbolen blinkar på timer/varaktighet skärmen.



3. Aktivera ljusstyrkans inställning genom att trycka på knappen igen.

⇒ symbolen blinkar på timer/varaktighet skärmen.



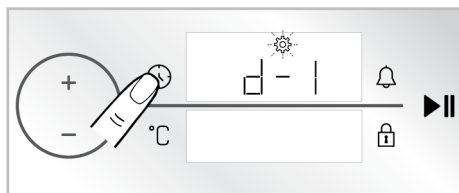
4. Ställ in önskad ljud med **+/-**-knapparna.
5. Bekräfta inställd ljud genom att vidröra -tangenter eller trycka in ugnens kontrollvred.

Inställning av skärmens ljusstyrka

Du kan ställa in kontrollenhetens skärmens ljusstyrka. Ugnen måste vara avstängd, för att utföra denna funktion.

1. Med ugnen avstängd (medan klockslaget visas på skärmen), vidrör man tangenten i cirka 3 sekunder för att aktivera inställningsmenyn.

⇒ Nedräkning från 3-2-1 visas på skärmen. När nedräkningen slutar, aktiveras inställningsmenyn.



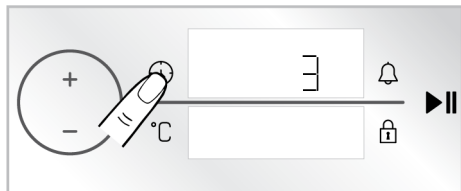
4. Ställ in önskad tid med **+/-**-knapparna.
5. Bekräfta inställd ljusstyrka genom att vidröra -tangenter igen eller trycka in ugnens kontrollvred.

Inställning av snabbförvärmning (Booster) funktionen

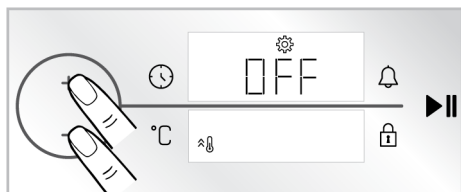
Du kan använda tillagningen av din produkt automatiskt med snabbförvärmningsfunktionen. För detta måste snabbförvärmningens inställningar aktiveras. Ugnen måste vara avstängd, för att utföra denna funktion.

1. Med ugnen avstängd (medan klockslaget visas på skärmen), vidrör man tangenten i cirka 3 sekunder för att aktivera inställningsmenyn.

- ⇒ Nedräkning från 3-2-1 visas på skärmen. När nedräkningen slutar, aktiveras inställningsmenyn.

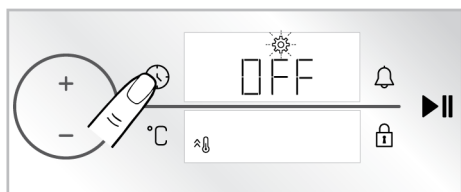


2. Tryck på **+/-** knapparna, tills symbolen och **"OFF"** visas på skärmen.

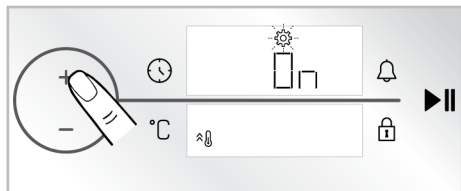


3. Aktivera snabbförvärmningens (booster) inställning genom att trycka på knappen.

- ⇒ symbolen blinkar på timer/varaktighet skärmen.



4. **+** Ställ med knappen **"OFF"** inställning till **"ON"** på skärmen.



5. Bekräfta snabbförvärmningens (booster) inställning genom att trycka på knappen igen.

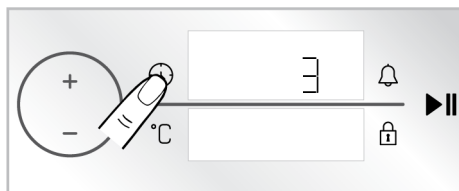
- Du kan stänga av snabbförvärmningsinställningen på samma sätt. Genom att ställa till **"OFF"**, kan du avbryta snabbförvärmningsinställningen.

Ändring av tiden

Ändring av tiden, som ställts in tidigare.

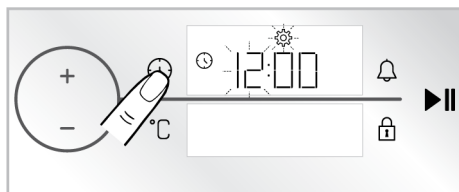
1. Med ugnen avstängd (medan klockslaget visas på skärmen), vidrör man tangenten i cirka 3 sekunder för att aktivera inställningsmenyn.

- ⇒ Nedräkning från 3-2-1 visas på skärmen. När nedräkningen slutar, aktiveras inställningsmenyn.



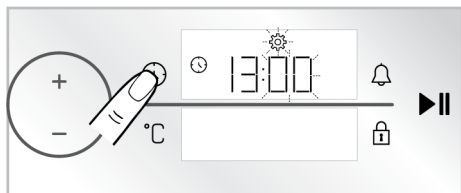
2. Tryck på knappen för att aktivera timer-fältet.

- ⇒ Timer-fältet och symbolen blinkar på timer/varaktighet skärmen.



3. Ställ in klockslag genom att trycka på **+**/**-** knapparna och aktivera minuter-fältet genom att trycka på knappen en gång.

- ⇒ Minutfältet och symbolen blinkar på timer/varaktighet skärmen.



- Tryck på **+**/**-** knapparna för att ställa in minuterna. Bekräfta inställning genom att trycka på **🕒** knappen en gång.

⇒ Klockslaget har ställts in och **⚙️** symbolen lyser konstant.

6 Allmän information om matlagning

I denna sektion finner du tips om preparation och lagning av maten. Dessutom kan du också hitta några av de livsmedel som testats av producenter och de lämpligaste inställningarna för dessa livsmedel. Lämpliga ugnsinställningar och tillbehör för dessa livsmedel anges också.

6.1 Allmänna varningar om matlagning i mikrovågsugnen

- När du öppnar ugnsluckan under eller efter tillagningen kan het ånga uppstå. Ångan kan bränna din hand, ansikte och / eller ögon. Håll dig borta när du öppnar ugnsluckan.
- Intensiv ånga som genereras under tillagningen kan bilda kondenserade vattendroppar på ugnens inre och yttre och på de övre delarna av möblerna på grund av temperatur skillnaden. Detta är en normal och fysisk händelse.
- Tillagningstemperatur- och tidsvärdena för livsmedel kan variera beroende på recept och mängd. Därför anges dessa värden som intervall.
- Ta alltid ut oanvända tillbehör ur ugnen innan du börjar laga mat. Tillbehör som finns kvar i ugnen kan förhindra att maten tillagas till rätt håll.
- För livsmedel som du kommer att laga mat enligt ditt eget recept, kan du referera till liknande livsmedel som anges i matlagning tabeller.
- Med hjälp av de medföljande tillbehören säkerställer du att du får bästa tillagningsprestanda. Observera alltid de varningar och den information som tillverkaren tillhandahåller för de externa köksredskap du ska använda.

- Klipp fettsäkert papper som du kommer att använda i din matlagning i lämpliga storlekar till behållaren du kommer att laga mat. Fettsäkra papper som svämmar över från behållaren kan skapa risk för brännskador och påverka kvaliteten på din bakning. Använd det fettsäkra papper som du kommer att använda inom det angivna temperaturområdet.
- För god bakning, placera maten på den rekommenderade rätt hyllan. Byt inte hyllposition under bakningen.

6.1.1 Bakverk och ugnsmat

Allmän information

- Vi rekommenderar att du använder tillbehören till produkten för en god tillagningsprestanda. Om du ska använda en extern köksredskap, föredra mörk, icke-fastnar och värmebeständiga kärl.
- Om förvärmning rekommenderas i matlagningsbordet, se till att sätta maten i ugnen efter förvärmning.
- Om du ska laga mat med köksredskap på trådgrillen, placera den i mitten av trådgrillen, inte i närheten av bakväggen.
- Allt material som används för att göra bakverk bör vara färska och i rumstemperatur.
- Matens tillagningsstatus kan variera beroende på mängden mat och köksredskapens storlek.
- Metall-, keramik- och glasformer ökar tillagningstiden och bottenkiktet av bakverk bryns inte jämnt.
- Om bakplåtspapper används, kan matens botten brynas lätt. I detta fall bör tillagningstiden ökas med ca. 10 minuter.

- De värden som anges i koktabellen bestäms som ett resultat av de tester som utförs i våra laboratorier. Värden som passar dig kan skilja sig från dessa värden.
- Placera maten på lämplig hylla som rekommenderas i koktabellen. Se ugnens bottenhylla som hylla 1.

Råd för bakning kakor

- Om kakan är för torr, öka temperaturen med 10 ° för att förkorta bakningstiden.
- Om kakan är fuktig, använd en liten mängd vätska eller minska temperaturen med 10 ° C.
- Om toppen av kakan bränns, lägg den på den nedre hyllan, sänk temperaturen och öka bakningstiden.
- Om kakans insida har tillagats väl, men utsidan är klabbig, använd mindre vätska, sänk temperaturen och förläng tillagningstiden.

Matlagningstabell för bakverk och ugnsmat

Förslag för bakning med en plåt

Mat	Tillbehör som ska användas	Funktion för drift	Hyllposition	Temperatur (°C)	Bakningstid (min) (ca.)
Kaka på plåt	Standardfack *	Upp- och bottenvärme	3	180	30 ... 45
Kaka i form	Kakform på trådgrill **	Fläktuppvärmning	2	180	30 ... 40
Små kakor	Standardfack *	Upp- och bottenvärme	3	160	25 ... 35
Små kakor	Standardfack *	Fläktuppvärmning	3	150	25 ... 35
Sockerkaka	Rund kakform, 26 cm i diameter med klämna på trådgrill **	Upp- och bottenvärme	2	150	30 ... 40
Sockerkaka	Rund kakform, 26 cm i diameter med klämna på trådgrill **	Fläktuppvärmning	2	150	35 ... 45
Kaka	Konditori varor bricka *	Upp- och bottenvärme	3	170	25 ... 40
Kaka	Konditori varor bricka *	Fläktuppvärmning	3	170	20 ... 30
Bakelser	Standardfack *	Upp- och bottenvärme	2	200	30 ... 40
Bakelser	Standardfack *	Fläktassisterad botten-/toppvärme	2	180	35 ... 45

Tips för bakelser

- Om bakelsen är för torr, öka temperaturen med 10 ° för att förkorta tillagningstiden. Blöt degen ark med en sås bestående av mjölk, olja, ägg och yoghurt blandning.
- Om degen blir kokta långsamt, se till att tjockleken på de bakverk du har förberett inte svämmer över facket.
- Om degen är brynt på ytan men botten inte är kokt, se till att mängden sås du kommer att använda för degen är inte för mycket längst ner på degen. För en jämn bryning, försök att sprida såsen jämnt mellan deglakan och degen.
- Grädda dina bakverk i den position och temperatur som är lämplig för koktabellen. Om botten fortfarande inte är brynt nog, placera den på en bottenhylla för nästa matlagning.

Mat	Tillbehör som ska användas	Funktion för drift	Hyllposition	Temperatur (°C)	Bakningstid (min) (ca.)
Bulle	Standardfack *	Upp- och bottenvärme	2	200	20 ... 35
Bulle	Standardfack *	Fläktuppvärmning	3	180	20 ... 30
Hela bröd	Standardfack *	Upp- och bottenvärme	3	200	30 ... 45
Hela bröd	Standardfack *	Fläktuppvärmning	3	200	30 ... 40
Lasagne	Glas / metall rektangulär behållare på tråd grill **	Upp- och bottenvärme	2 eller 3	200	30 ... 45
Äppelpaj	Rund svart metallform, 20 cm i diameter på trådgrill **	Upp- och bottenvärme	2	180	50 ... 70
Äppelpaj	Rund svart metallform, 20 cm i diameter på trådgrill **	Fläktuppvärmning	3	170	50 ... 65
Pizza	Standardfack *	Upp- och bottenvärme	2	250	5 ... 15
Pizza	Standardfack *	Pizza funktion	2	280	5 ... 10

Förvärmning rekommenderas för all mat.

*Dessa tillbehör får inte medföljas med din produkt.

**Dessa tillbehör ingår inte i din produkt. De är kommersiellt tillgängliga tillbehör.

Förslag till matlagning med två plåtar

Mat	Tillbehör som ska användas	Funktion för drift	Hyllposition	Temperatur (°C)	Bakningstid (min) (ca.)
Små kakor	2-Standardfack * 4-Konditori varor bricka *	Fläktuppvärmning	2 - 4	150	25 ... 35
Kaka	2-Standardfack * 4-Konditori varor bricka *	Fläktuppvärmning	2 - 4	170	25 ... 35
Bakelser	1-Standardfack * 4-Konditori varor bricka *	Fläktuppvärmning	1 - 4	180	40 ... 50
Bulle	2-Standardfack * 4-Konditori varor bricka *	Fläktuppvärmning	2 - 4	180	20 ... 30

Förvärmning rekommenderas för all mat.

*Dessa tillbehör får inte medföljas med din produkt.

**Dessa tillbehör ingår inte i din produkt. De är kommersiellt tillgängliga tillbehör.

Tillagningstabell med användningsfunktion "Eko fläkt uppvärmning"

- Ändra inte temperaturinställningen efter att tillagningen påbörjats i användningsfunktionen "Eko fläkt uppvärmning".

- Öppna inte ugnsluckan när du lagar mat i "Eko fläkt uppvärmning" användningsfunktionen. Om luckan inte öppnas optimeras den inre temperaturen för att spara energi, och denna temperatur kan skilja sig från vad som visas på skärmen.
- Förvärm inte i "Eko fläkt uppvärmning" användningsfunktionen.

Mat	Tillbehör som ska användas	Hyllposition	Temperatur (°C)	Bakningstid (min) (ca.)
Små kakor	Standardfack *	3	160	25 ... 35
Kaka	Standardfack *	3	180	25 ... 35
Bakelser	Standardfack *	3	200	45 ... 55
Bulle	Standardfack *	3	200	35 ... 45

*Dessa tillbehör får inte medföljas med din produkt.

**Dessa tillbehör ingår inte i din produkt. De är kommersiellt tillgängliga tillbehör.

6.1.2 Kött, fisk och fjäderfä

De viktigaste punkterna för grillning

- Kryddning med citronsaft och peppar innan matlagning av kyckling, kalkon och stora bitar av kött kommer att öka matlagingsprestandan.
- Det tar 15 till 30 minuter mer att laga urbenat kött än filé genom stekning.

- Du bör beräkna ca 4 till 5 minuters tillagningstid per centimeter av kött tjockleken.
- När tillagningstiden är över, lämna köttet i ugnen i ca 10 minuter. Kött saften fördelas bättre till stekt kött och kommer inte ut när köttet skärs.
- Fisk bör placeras på en medelhög eller låg hyllnivå i en värmebeständig platta.
- Tillaga i tillagningstabellen rekommenderade rätter i ett kärl.

Matlagningstabell för kött, fisk och fågelkött

Mat	Tillbehör som ska användas	Funktion för drift	Hyllposition	Temperatur (°C)	Bakningstid (min) (ca.)
Biff (hel) / Stek (1 kg)	Standardfack *	Fläktassisterad botten-/toppvärme	3	15 min. 250/max, efter 180 ... 190	60 ... 80
Lamm skaft (1,5-2 kg)	Standardfack *	Fläktassisterad botten-/toppvärme	3	170	85 ... 110
Friterad kyckling (1,8-2 kg)	Tråd grill * Placera en plåt på en lägre hylla.	Fläktassisterad botten-/toppvärme	2	15 min. 250/max, efter 190	60 ... 80
Friterad kyckling (1,8-2 kg)	Tråd grill * Placera en plåt på en lägre hylla.	Fläktuppvärmning	2	200 ... 220	60 ... 80
Friterad kyckling (1,8-2 kg)	Tråd grill * Placera en plåt på en lägre hylla.	"3D"-funktion	2	15 min. 250/max, efter 190	60 ... 80

Mat	Tillbehör som ska användas	Funktion för drift	Hyllposition	Temperatur (°C)	Bakningstid (min) (ca.)
Kalkon (5,5 kg)	Standardfack *	Fläktassisterad botten-/toppvärme	1	25 min. 250/max, efter 180 ... 190	150 ... 210
Kalkon (5,5 kg)	Standardfack *	"3D"-funktion	1	25 min. 250/max, efter 180 ... 190	150 ... 210
Fisk	Tråd grill * Placera en plåt på en lägre hylla.	Fläktassisterad botten-/toppvärme	3	200	20 ... 30
Fisk	Tråd grill * Placera en plåt på en lägre hylla.	"3D"-funktion	3	200	20 ... 30

Förvärmning rekommenderas för all mat.

*Dessa tillbehör får inte medföljas med din produkt.

**Dessa tillbehör ingår inte i din produkt. De är kommersiellt tillgängliga tillbehör.

6.1.3 Grill

Rött kött, fisk och fågelkött kommer snabbt att bli brun när den grillas, få en vacker skorpa och torkar inte ut. Filékött, spettekött, korv samt saftiga grönsaker (tomater, lök, etc.) är särskilt lämpliga för grillning.

Allmänna varningar

- Mat som inte är lämplig för grillning medför brandrisk. Grilla endast mat som är lämplig för kraftig grilleld. Placera inte heller maten för långt på baksidan av grillen. Detta är det hetaste området och fet mat kan fatta eld.
- **Stäng ugnsluckan under grillning. Grilla aldrig med ugnsluckan öppen. Heta ytor kan orsaka brännskador!**

De viktigaste punkterna i grillen

- Förbered livsmedel med liknande tjocklek och vikt så mycket som möjligt för grillen.
- Placera de bitar som ska grillas på trådgrillen eller trådgrill brickan genom att fördela dem utan att överskrida värmarens mått.
- Beroende på tjockleken på de bitar som ska grillas kan tillagningstiderna i bordet variera.
- Skjut trådgallret eller trådgallret till önskad nivå i ugnen. Om du lagar mat på trådgrillen, skjut ugnsbrikan till den nedre hyllan för att samla in oljorna. Ugnsbrikan som du ska glida ska vara dimensionerad för att täcka hela grillområdet. Denna bricka kanske inte medföljer produkten. Lägg lite vatten i ugnsfacket för en enkel rengöring.

Grillbord

Mat	Tillbehör som ska användas	Hyllposition	Temperatur (°C)	Bakningstid (min) (ca.)
Fisk	Tråd grill	4 - 5	250	20 ... 25
Kyckling bitar	Tråd grill	4 - 5	250	25 ... 35
Köttbulle (kalvkött) - 12 mängd	Tråd grill	4	250	20 ... 30
Lammkotlett	Tråd grill	4 - 5	250	20 ... 25
Stek - (köttbitar)	Tråd grill	4 - 5	250	25 ... 30
Kalvkotlett	Tråd grill	4 - 5	250	25 ... 30

Mat	Tillbehör som ska användas	Hyllposition	Temperatur (°C)	Bakningstid (min) (ca.)
Vegetabiliskt gratäng	Tråd grill	4 - 5	220	20 ... 30
Rostat bröd	Tråd grill	4	250	1 ... 4

Skip pre-heating after 5 minutes in grill position.
Vänd bitar av mat efter 1/2 av den totala grilltiden.

6.1.4 Funktion för ytlig eller oljefri stekning

Med "Airfry"-funktionen kan du göra lätt stekning eller oljefri stekning med varmluft i ugnen.

Allmänna varningar

Allmänna varningar

- Se den rekommenderade stekningstabellen för "Airfry"-funktionen.
- Använd stekgrillen (Airfry) som medföljer produkten för denna funktion.
- För ett bra stekresultat, placera maten på stekgrillen så att de inte överlappar varandra.

- Placera en ugnsplåt på den nedersta hyllan för att samla upp oljan under stekningen. Placera en för ugnsanvändning rekommenderad värmebeständig bakplåtspapper eller motsvarande material inuti bakplåten.
- Om bakplåten inte används på bottenhyllan, kan droppande olja eller annan vätska från maten orsaka kraftig rökbildning och även flammor.
- Du kan använda funktionen ""3D"-funktion" för att påskynda förvärmningstiden. Växla till funktionen "Airfry" när förvärmningen är klar.

Stekbord - "Airfry"

Mat	Funktion för drift	Hyllposition	Temperatur (°C)	Bakningstid (min) (ca.)	Rekommenderad mängd
Hemlagad potatis *	Airfry	3	220	20 ... 40	200-1000
Frost potatis **	Airfry	3	220	15 ... 35	200-1400
Kycklingben /Vinge	Airfry	3	220	20 ... 40	500-1500
Kycklingbröst	Airfry	3	220	30 ... 40	200-700
Hel kyckling	Airfry	3	15 min. 250/max efter 190	60 ... 80	1800-2000
Frost nugget **	Airfry	3	220	15 ... 25	400-1000
Köttbulle	Airfry	3	220	20 ... 30	20-25 mängd
Hel fisk	Airfry	3	220	15 ... 25	2-5 mängd
Frost krispig fisk ** (Fisk fingrar)	Airfry	3	220	15 ... 25	500-1500
Frysta bakverk **	Airfry	3	220	25 ... 35	200-800 (10-40 mängd)
Frost pizza **	Airfry	3	220	10 ... 20	2-4 mängd
Korv	Airfry	3	220	15 ... 25	10-20 mängd
Blandade grönsaker	Airfry	3	220	20 ... 25	400-1000
Muffin	Airfry	3	220	25 ... 35	20-25 mängd
Fylld peppar	Airfry	3	220	25 ... 35	20-25 mängd

* Håll potatisen i vatten i 30 minuter, torka och tillsätt ¼ till 1 matsked olja.

** Förvärma.

6.1.5 Testa livsmedel

- Livsmedel i denna koktabell bereds enligt EN 60350-1-standarden för att underlätta testning av produkten för kontrollinstitut.

SV

Matlagningstabell för testmat

Förslag för bakning med en plåt

Mat	Tillbehör som ska användas	Funktion för drift	Hyllposition	Temperatur (°C)	Bakningstid (min) (ca.)
Kort bröd (söt kaka)	Standardfack *	Upp- och bottenvärme	3	140	20 ... 30
Kort bröd (söt kaka)	Standardfack *	Fläktuppvärmning	Modeller med trådhyllor :3 Modeller utan trådhyllor :2	140	15 .. 25
Små kakor	Standardfack *	Upp- och bottenvärme	3	160	25 ... 35
Små kakor	Standardfack *	Fläktuppvärmning	3	150	25 ... 35
Sockerkaka	Rund kakform, 26 cm i diameter med klämma på trådgrill **	Upp- och bottenvärme	2	150	30 ... 40
Sockerkaka	Rund kakform, 26 cm i diameter med klämma på trådgrill **	Fläktuppvärmning	2	150	35 ... 45
Äppelpaj	Rund svart metallform, 20 cm i diameter på trådgrill **	Upp- och bottenvärme	2	180	50 ... 70
Äppelpaj	Rund svart metallform, 20 cm i diameter på trådgrill **	Fläktuppvärmning	3	170	50 ... 65

Förvärmning rekommenderas för all mat.

*Dessa tillbehör får inte medföljas med din produkt.

**Dessa tillbehör ingår inte i din produkt. De är kommersiellt tillgängliga tillbehör.

Förslag till matlagning med två plåtar

Mat	Tillbehör som ska användas	Funktion för drift	Hyllposition	Temperatur (°C)	Bakningstid (min) (ca.)
Små kakor	2-Standardfack * 4-Konditori varor bricka *	Fläktuppvärmning	2 - 4	150	25 ... 35
Kort bröd (söt kaka)	2-Standardfack * 4-Konditori varor bricka *	Fläktuppvärmning	2 - 4	140	15 ... 25

Förvärmning rekommenderas för all mat.

*Dessa tillbehör får inte medföljas med din produkt.

**Dessa tillbehör ingår inte i din produkt. De är kommersiellt tillgängliga tillbehör.

Grill

Mat	Tillbehör som ska användas	Hyllposition	Temperatur (°C)	Bakningstid (min) (ca.)
Köttbulle (kalvkött) - 12 mängd	Tråd grill	4	250	20 ... 30
Rostat bröd	Tråd grill	4	250	1 ... 3

Det rekommenderas att förvärma i 5 minuter för all grillad mat.
Vänd bitar av mat efter 1/2 av den totala grilltiden.

SV

7 Underhåll och rengöring

7.1 Allmän rengöringsinformation

Allmänna varningar

- Vänta tills produkten svalnat innan du rengör produkten. Heta ytor kan orsaka brännskador!
- Applicera inte rengöringsmedlet direkt på heta ytor. Detta kan orsaka permanenta fläckar.
- Produkten ska rengöras och torkas grundligt efter varje användning. Således rengörs matrester lätt och dessa rester förhindras från att brännas när produkten används igen senare. Således förlängs produktens användningstid och återkommande problem kan undvikas.
- Använd inte ångrengöringsprodukter för rengöring.
- Vissa rengöringsmedel eller tvättmedel kan skada ytan. Olämpliga rengöringsmedel är: blekmedel, rengöringsmedel innehållande ammoniak, syra eller klor, ångrengöringsprodukter, kalkborttagningsmedel, fläck- och rostborttagningsmedel, skrapande rengöringsprodukter (rengöringskrämer, slippulver, slipkräm, slipande och skrapande svampar, trådull, svampar, rengöringsdukar som innehåller smuts eller rester av rengöringsmedel).
- Ingen speciell rengöringsmaterial behövs när rengöringen sker efter varje bruk. Rengör produkten med diskmedel, varmt vatten och en mjuk trasa eller svamp och torka den med en torr trasa.

- Var noga med att helt torka av eventuell kvarvarande vätska efter rengöring och rengör omedelbart all mat som stänker runt under tillagningen.
- Tvätta inte någon komponent i din apparat i en diskmaskin om inte annat anges i bruksanvisningen.

Inox - rostfria ytor

- Använd inte syra eller klorhaltiga rengöringsmedel för att rengöra rostfria ytor eller inoxytor och handtag.
- Rostfria och inoxytornas färg kan ändras med tiden. Det är normalt. Rengör efter varje användning med för rostfria eller inoxytor lämplig rengöringsmedel.
- Rengör med en mjuk tvålduk och för inoxytor lämplig flytande (icke-repor) rengöringsmedel, var noga med att torka i en riktning.
- Ta bort kalk-, olje-, stärkelse- och protein fläckar på glas och inox-ytorna omedelbart utan att vänta. Fläckar kan rosta under långa tidsperioder.
- Rengöringsmedel som sprayas/hålls på produkten ska rengöras omedelbart. Slipande rengöringsmedel som lämnats på ytan kan gör den vit.

Emaljerade ytor

- Ugnen måste svalna för rengöring i matlagningsområdet. Rengöring av heta ytor kommer att skapa både brandrisk och skador på emaljytan.
- Rengör emaljytorna efter användning med diskmedel, varmt vatten och en mjuk trasa eller svamp och torka dem med en torr trasa.

- För svåra fläckar kan en ugn- och grillrengöring som rekommenderas på webbplatsen för ditt produktmärke användas. Använd inte en extern ugnrensrengöring. Om ytan är mycket smutsig, fukta den lätt och rengör försiktigt med en mjuk borste eller skurtråd. Undvik att använda för hårt tryck.

Katalytiska ytor

- Sidoväggarna i matlagingsområdet kan endast vara täckta med emalj eller katalytiska väggar. Det varierar beroende på modell.
- De katalytiska väggarna har en ljus matt och porös yta. Ugnens katalytiska väggar bör inte rengöras.
- Katalytiska ytor absorberar olja tack vare sin porösa struktur och börjar lysa när ytan är mättad med olja, i detta fall rekommenderas att byta ut delarna.

Glasytor

- Vid rengöring av glasytor ska du inte använda hårda metallskrapor och slipande rengöringsmaterial. De kan skada glasytan.
- Rengör produkten med diskmedel, varmt vatten och en för glasytor lämplig mikrofibertrasa och torka den med en torr mikrofibertrasa.
- Om det finns kvarvarande rengöringsmedel efter rengöring, torka av det med kallt vatten och torka det med en ren och torr mikrofibertrasa. Rester av rengöringsmedlet kan skada glasytan nästa gång.
- De uttorkade återstoden på glasytan får under inga omständigheter skalas av med tandade knivar, stålull eller liknande verktyg.
- Du kan ta bort kalciumfläckar (gula fläckar) på glasytan med kommersiellt tillgängliga avkalkningsmedel, med ett avkalkningsmedel som ättika eller citronsaft.

- Om ytan är kraftigt nedsmutsad, applicera rengöringsmedel på fläcken med en svamp och vänta länge på att den ska fungera korrekt. Rengör sedan glasytan med en våt trasa.
- Missfärgningar och fläckar på glasytan är normala och inte defekter.

Plastdelar och målade ytor

- Rengör plastdelar och målade ytor med diskmedel, varmt vatten och en mjuk trasa eller svamp och torka dem med en torr trasa.
- Använd inte hårdmetallskrapor och slipande rengöringsmedel. De kan skada ytorna.
- Kontrollera, att produktens komponenters skarvar inte lämnas våta och med rengöringsmedelsrester. Annars kan rost uppstå i dessa skarvar rosta.

7.2 Rengöring av tillbehör

Lägg inte tillbehören i diskmaskin. om detta inte angetts i bruksanvisning.

Rengöring vid stekning med grill (Airfry)

Du kan diska korgdelen av stekgrillen i diskmaskinen. Intensiv tvätt i diskmaskinens nedre korg rekommenderas för korgen. Trådramen där korgen sätts in är inte lämplig att diskas i diskmaskin. Rengör trådramen med diskmedel, varmt vatten och en mjuk trasa eller svamp och torka med en torr trasa.

Efter att du använt Airfry kan du använda den lätta ångrengöringsfunktionen, för att rengöra möjliga oljestänk från ugnen.

7.3 Rengöring av kontrollpanelen

- Vid rengöring av kontrollpanelerna med kontrollratt, ska du torka av panelen och rattarna med en fuktig mjuk trasa och torka sedan med en torr trasa. Ta inte bort knapparna och packningarna under för att rengöra panelen. Kontrollpanelen och rattarna kan bli skadade.

- När inox-panelerna med kontrollratt rengörs, använd inte inox-rengöringsmedel runt rattarna. Märkningarna runt rattarna kan försvinna.
- Rengör berörings kontrollpanelerna med en fuktig mjuk trasa och torka med en torr trasa. Om produkten har en nyckellås funktion ställer du in nyckellåset innan du rengör kontrollpanelen. Annars kan felaktig identifiering uppstå på tangenterna.

7.4 Rengöring av ugnens insida (kokyta)

Följ rengöringsstegen som beskrivs i avsnittet "Allmän rengöringsinformation" enligt de olika yttyperna i ugnen.

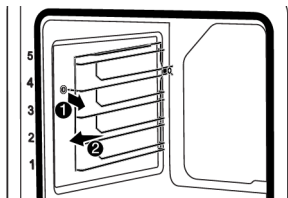
Rengöring av ugnens sidoväggar

Sidoväggarna i matlagningsområdet kan endast vara täckta med emalj eller katalytiska väggar. Det varierar beroende på modell. Om det finns en katalytisk vägg, se avsnittet "Katalytiska väggar" för information.

Om din produkt är en modell med trådhylla, ta bort trådhyllorna innan du rengör sidoväggarna. Slutför sedan rengöringen enligt beskrivningen i avsnittet "Allmän rengöringsinformation" enligt typen av sidovägg.

Så här tar du bort sidotrådshyllorna:

1. Ta bort trådhyllans framsida genom att dra den på sidoväggen i motsatt riktning.
2. Dra trådhyllan mot dig för att ta bort den helt.



3. För att återfästa hyllorna måste de förfaranden tillämpas som när de togs bort upprepas från slutet till början.

7.5 Självrengöring vid hög temperatur

Ugnen är utrustad med pyrolytisk funktion. Ugnen värms till ca 420-480 °C temperatur och fungerar, tills smuts har förvandlats till aska. Kraftig rök kan utvecklas. Förse god ventilation. Rengöring vid hög temperatur ska utföras efter varje 10 användningar av ugnen.

Allmänna varningar



Heta ytor orsakar brännskador!

Rör inte produkten vid självrengörande och håll barn borta från produkten. Vänta minst 30 minuter innan du tar bort återstoden.

- Innan pyrolysfunktionen används, ta bort alla tillbehör, teleskophyllan och sidohyllorna (om dessa finns). Om de inte tas bort, kan tillbehören och sidotrådshyllorna skadas.
- Om produkten har ett pyrosäkert tillbehör (resistent mot självrengöring vid hög temperatur) behöver du inte ta bort dessa tillbehör från ugnen. Om tillbehören är pyrosäkra eller inte, har inte specificerats i tillbehörssektionen. Om inte specificerats, tål inte tillbehören höga temperaturer. De måste tas bort ur ugnen innan rengöring för att förhindra skador.
- Rengör inte luckans tätningen. Glasfibertätningen är mycket ömtåliga och skadas lätt. Om lucktätningen skadas, byt den till ny från auktoriserad service.

Starta pyrolysfunktionen:



1. Ta bort alla tillbehör i ugnen. I modeller med trådhyllor, ta bort dessa.
2. Innan du påbörjar rengöringen ska du rengöra ugnens yttertytor och matresterna inuti ugnen med tvålduk.
3. Välj pyroly (Pyroly) funktionen.

⇒ "P2:00" blinkar på skärmen. Om apparaten är utrustad med Eko-pyrolysfunktion, visas "Pro"

meddelandet på skärmen i 2 sekunder och sedan börjar **P2:00** meddelandet blinka på skärmen.



Om **"Pro"** och sedan **"ECO"** meddelandena inte visas på skärmen, är inte apparaten utrustad med Eko-pyrolysfunktion.

4. Ställ temperaturknappen till högsta **"max"** (maximal) temperatur.
5. När pyrolysfunktionen startar, **P2:00** tänds och nedräkning startar. Pyrolystiden (2 timmar) visas på skärmen. Denna tid kan inte ändras.
6. När ugnen når en viss temperatur efter att pyrolysfunktionen startats, visas symbolen  på skärmen och ugnsluckan kan inte öppnas. Försök inte att tvinga upp luckan, innan rengöringen är färdig och låssymbolen försvinner från skärmen.
7. När rengöringsfunktionen är färdig, visas **"End"** på skärmen.
8. Efter att **"End"** visas på skärmen, vrid funktions- och temperaturvreden till 0 (av) position, för att avsluta processen.
9. När symbolen  försvinner från skärmen, ta bort smutsresterna med vinägervatten.
10. Tryck på någon knapp för att stänga av varningssignalen.





När pyrolysfunktionen är färdig, är lucklåset aktiverat, tills ugnen svalnar till lämplig temperatur. Om du vill tillaga något under denna tid, visas **"H"** på skärmen och tillagning är inte möjligt.

Självrengöringsfunktion på hög temperatur – Eko-pyrolyys (Det varierar beroende på produktmodell. Den kanske inte är tillgänglig på din produkt.)

- ✓ Om ugnen inte är riktigt smutsig, rekommenderar vi användning av "Pyrolyys - ekonomiläge" funktionen. "Pyrolyys - ekonomiläge" funktionen tar mindre tid än Pyrolyys funktionen. Om

ugnen är riktigt smutsig, är "Pyrolyys - ekonomiläge" funktionen kanske inte tillräcklig. Välj i detta fall "Pyrolyys" funktionen.

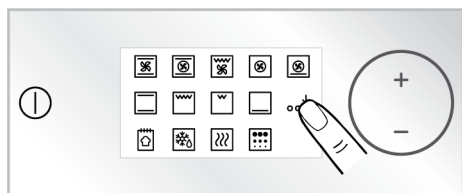
1. Ta bort alla tillbehör i ugnen. I modeller med trådhyllor, ta bort dessa.
2. Innan du påbörjar rengöringen ska du rengöra ugnens yttertytor och matresterna inuti ugnen med tvålduk.
3. Välj pyrolyys (Pyrolyys) funktionen.
 - ⇒ **"P2:00"** och **"Pro"** meddelandena visas på skärmen i ca. 2 sekunder och sedan börjar **P2:00** meddelandet att blinka.
4. Tryck på \oplus eller \ominus knappen.
 - ⇒ **"ECO"** meddelandet visas på skärmen i ca. 2 sekunder och sedan börjar **P1:30** meddelandet att blinka.
5. Ställ temperaturknappen till högsta **"max"** (maximal) temperatur.
6. När pyrolysfunktionen startar, **P1:30** tänds och nedräkning startar. Pyrolystiden (1,5 timmar) visas på skärmen. Denna tid kan inte ändras.
7. När ugnen når en viss temperatur efter att pyrolysfunktionen startats, visas symbolen  på skärmen och ugnsluckan kan inte öppnas. Försök inte att tvinga upp luckan, innan rengöringen är färdig och låssymbolen försvinner från skärmen.
8. När rengöringsfunktionen är färdig, visas **"End"** på skärmen.
9. Efter att **"End"** visas på skärmen, vrid funktions- och temperaturvreden till 0 (av) position, för att avsluta processen.
10. När symbolen  försvinner från skärmen, ta bort smutsresterna med vinägervatten.
11. Tryck på någon knapp för att stänga av varningssignalen.



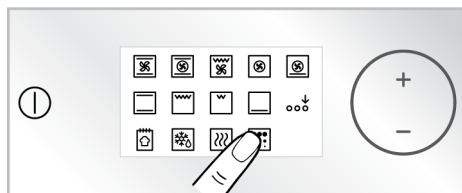
När pyrolysfunktionen är färdig, är lucklåset aktiverat, tills ugnen svalnar till lämplig temperatur. Om du vill tillaga något under denna tid, visas "H" på skärmen och tillagning är inte möjligt.

Starta pyrolysfunktionen:

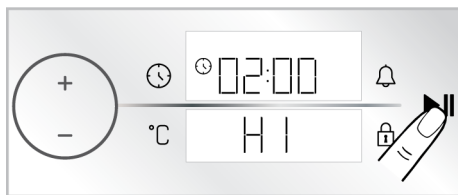
1. Ta bort alla tillbehör i ugnen. I modeller med trådhyllor, ta bort dessa.
2. Innan du påbörjar rengöringen ska du rengöra ugnens yttertytor och matresterna inuti ugnen med tvålduk.
3. Välj funktion "Pyrolys" eller "Pyrolys - ekonomiläge" enligt ugnens smutsighetsgrad. Om ugnen inte är riktigt smutsig, rekommenderar vi användning av "Pyrolys - ekonomiläge" funktionen. Denna funktionen tar mindre tid än "Pyrolys" funktionen. Om ugnen är riktigt smutsig, är "Pyrolys - ekonomiläge" funktionen kanske inte tillräcklig. Välj i detta fall "Pyrolys" funktionen.
4. Slå på ugnen genom att vidröra knappen.
5. Aktivera den nedre raden av användningsfunktioner genom att trycka på "Aktivering av extrafunktion" på funktionsskärmen.



6. Tryck på "Pyrolys" på den nedre raden på funktionsskärmen.



7. "HI" pyrolytisk nivå och tiden "02:00" visas på skärmen.



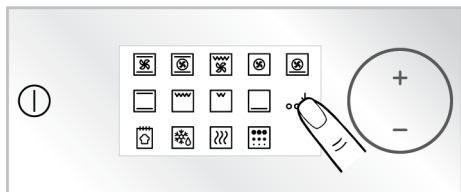
8. Starta rengöringen genom att trycka på knappen.
 - ⇒ Rengöringen startar och självrengöringstiden visas på skärmen. Denna tid kan inte ändras.
9. När ugnen når en viss temperatur efter att pyrolysfunktionen startats, visas låssymbolen på skärmen och ugnsluckan kan inte öppnas. Försök inte att tvinga upp luckan, innan rengöringen är färdig och låssymbolen försvinner från skärmen.
10. När rengöringsfunktionen är färdig, visas "Slut" på skärmen. Stäng ugnen genom att trycka på knappen.
11. När symbolen försvinner från skärmen, ta bort smutsresterna med vinägervatten.

Pyrolys - ekonomiläge

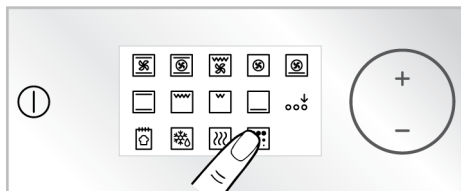
Om ugnen inte är riktigt smutsig, rekommenderar vi användning av "Pyrolys - ekonomiläge" funktionen. Denna funktionen tar mindre tid än "Pyrolys" funktionen. Om ugnen är riktigt smutsig, är "Pyrolys - ekonomiläge" funktionen kanske inte tillräcklig. Välj i detta fall "Pyrolys" funktionen.

1. Ta bort alla tillbehör i ugnen. I modeller med trådhyllor, ta bort dessa.
2. Innan du påbörjar rengöringen ska du rengöra ugnens yttertytor och matresterna inuti ugnen med tvålduk.
3. Slå på ugnen genom att vidröra knappen.

4. Aktivera den nedre raden av användningsfunktioner genom att trycka på "Aktivering av extrafunktion" på funktionsskärmen.

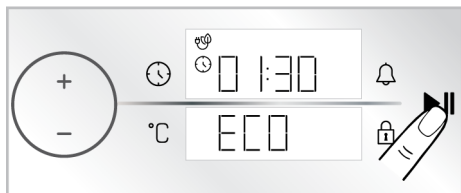





5. Tryck på "Pyrolys" på den nedre raden på funktionsskärmen.



6. Vidrör "Pyrolys" på funktionsskärmen.
7. Starta rengöringen genom att trycka på ►|| knappen.


⇒ Rengöringen startar och självrengöringstiden visas på skärmen. Denna tid kan inte ändras.



8. När ugnen når en viss temperatur efter att pyrolysfunktionen startats, visas låssymbolen  på skärmen och ugnsluckan kan inte öppnas. Försök inte att tvinga upp luckan, innan rengöringen är färdig och låssymbolen försvinner från skärmen.
9. När rengöringsfunktionen är färdig, visas "Slut" på skärmen. Stäng ugnen genom att trycka på  knappen.
10. När symbolen  försvinner från skärmen, ta bort smutsresterna med vinägervatten.

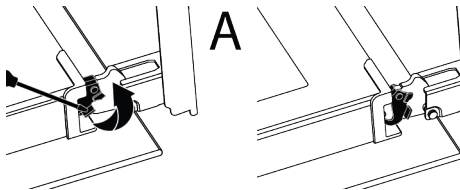
7.6 Rengöring av ugnsluckan

Du kan ta bort din ugnslucka och luckglas för att rengöra dem. Hur man tar bort dörrar och fönster förklaras i avsnitten "**Ta bort ugnsluckan**" och "**Ta bort de inre glasen på luckan**". Efter att ha tagit bort dörrens innerglas, rengör dem med diskmedel, varmt vatten och en mjuk trasa eller svamp och torka dem med en torr trasa. Om kalkavlagringar formas på ugnsglaset, torka glaset med vinäger och skölj.

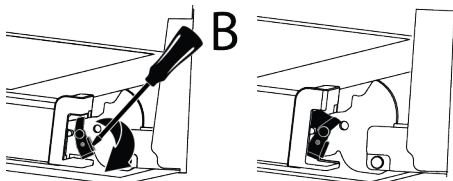
 Använd inte hårda slipande rengöringsmedel, metallskrapor, trådull eller material med blekmedel för att rengöra ugnsluckan och glas.

Rengöring av ugnsdörren

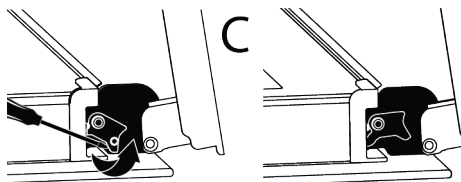
1. Öppna ugnsluckan.
2. Öppna klämmorna i främre gångjärnsuttaget till höger och vänster genom att trycka nedåt enligt figuren.
3. Gångjärnstyperna kan vara (A), (B), (C) beroende på produktmodell. Följande bilder visar hur de olika gångjärnstyperna öppnas.
4. (A) typen finns i normala lucktyper.



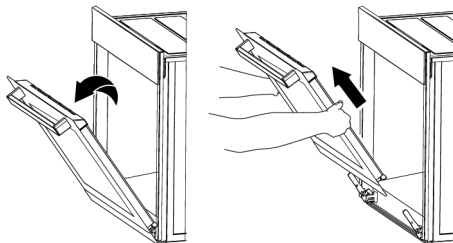
5. (B) typen finns i lucktyper med mjuk stängning.



6. (C) typen finns lucktyper med mjuk öppning/stängning.



7. Sätt ugnsluckan till halvöppen position.



8. Dra den borttagna luckan uppåt för att frigöra den från höger och vänster gångjärn och ta bort den.

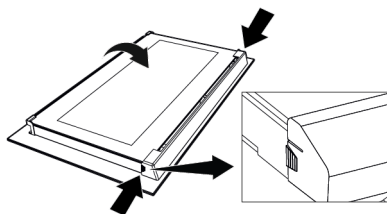


För att sätta tillbaka dörren måste de förfaranden som tillämpas när den togs bort upprepas från slutet till början. När du monterar dörren, se till att stänga klämmorna på gångjärnsuttaget.

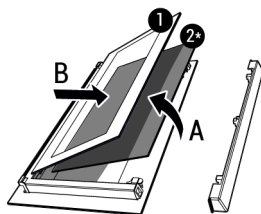
7.7 Ta bort det inre glasets på ugnsluckan

Innerglasset på frontluckan kan tas bort för rengöring.

1. Öppna ugnsluckan.
2. Dra plastkomponenten, fäst på frontluckans övre del, mot dig själv genom att samtidigt trycka på tryckpunkterna på båda sidor av komponenten och ta bort den.



3. Som visas i figuren, lyft försiktigt det innersta glasets (1) mot "A" och ta sedan bort det genom att dra mot "B".



- 1 Innersta glas 2* Innerglass (Den kanske inte är tillgänglig på din produkt)

4. Om produkten har ett innerglass (2) upprepar du samma process för att ta bort det (2).
5. Det första steget för att omgruppera dörren är att sätta ihop innerglasset igen (2). Som visas i figuren, placera den fasade kanten av glasets för att möta den avfasade kanten av plastfacket. (Om produkten har ett innerglass). Innerglass (2) måste fästas på plastfacket närmast det innersta glasets (1).
6. När du fäster det innersta glasets (1), var uppmärksam på att placera den tryckta sidan av glasets på det andra innerglassets. Det är viktigt att placera de nedre hörnen av alla innerglass för att möta de nedre plastöppningarna (1).
7. Tryck plastkomponenten mot ramen tills ett "klick"-ljud hörs.

7.8 Rengöring av ugnslampan

I händelse av att glasdörren till ugnslampan i kokområdet blir smutsig; rengör med diskmedel, varmt vatten och en mjuk trasa eller svamp och torka med en torr trasa.

Vid fel på ugnslampan kan du byta ut ugnslampan genom att följa de sektioner som följer.

Byte av ugnslampa

Allmänna varningar

- För att undvika risk för elstötar innan du byter ut ugnslampan, koppla bort produkten från elnätet och vänta tills ugnen svalnar. Heta ytor kan orsaka brännskador!
- Denna ugn är utrustad med en under 40 W glödlampa, som är under 60 mm hög och 30 mm i diameter, eller med en halogenlampa med G9-kontakter med under 60 W effekt. Lamporna passar för användning i över 300 °C grader. Ugnslamporna kan erhållas från auktoriserad service eller licensierad tekniker. Denna produkt har en G-energiklass lampa.
- Lampans placering kan skilja sig från det som visas i figuren.
- Lampan som används i denna produkt är inte lämplig för användning i belysning av rum hemma. Syftet med denna lampa är att hjälpa användaren att se livsmedelsprodukterna.
- De lampor som används i denna produkt måste tåla extrema fysiska förhållanden såsom temperaturer över 50 °C.

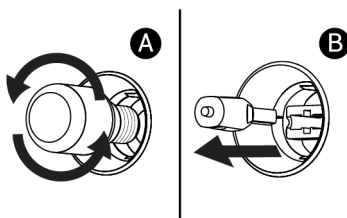
Om ugnen har en rund lampa

1. Koppla bort produkten från elen.
2. Ta bort glaslocket genom att vrida det medurs.



3. Om ugnslampan är typ (A) som visas i figuren nedan vrider du ugnslampan enligt figuren och ersätter den med en ny.

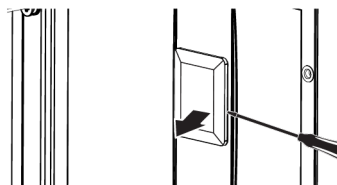
ny. Om det är typ (B) modell, drar du ut den som visas i figuren och ersätter den med en ny.



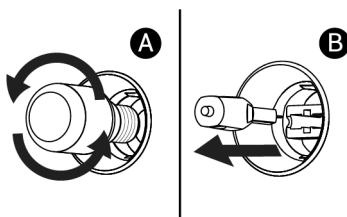
4. Sätt tillbaka glaslocket.

Om ugnen har en fyrkantig lampa

1. Koppla bort produkten från elen.
2. Ta bort trådhyllorna enligt beskrivningen.



3. Lyft lampans skyddande glasskydd med en skruvmejsel. Ta bort skruven först, om det finns en skruv på den fyrkantiga lampan i din produkt.
4. Om ugnslampan är typ (A) som visas i figuren nedan vrider du ugnslampan enligt figuren och ersätter den med en ny. Om det är typ (B) modell, drar du ut den som visas i figuren och ersätter den med en ny.



5. Sätt tillbaka glaslocket och trådhyllorna.

8 Felsökning

Om problemen kvarstår efter den följande har åtföljds, kontakta återförsäljare eller auktoriserad service. Försök aldrig reparera produkten själv.

Ånga bildas när ugnen används.

- Det är normalt att se ånga under användningen. >>> Detta är inte ett fel.

Vattendroppar bildas under tillagningen.

- Ångan som bildas under tillagningen kondenserar när det kommer i kontakt med kalla ytor utanför produkten och kan bilda vattendroppar. >>> Detta är inte ett fel.

Metalliska ljud hörs när produkten värms och kallnar.

- Metalldelarna kan expandera och ljud hörs under uppvärmningen. >>> Detta är inte ett fel.

Produkten fungerar inte.

- Säkringen kan ha brunnit. >>> Kontrollera säkringen i säkringsdosan. Byt dem vid behov.
- Apparaten har inte anslutits till (jordad) väggkontakt. >>> Kontrollera att apparaten har anslutits till väggkontakten.
- (Om apparaten har timer) Knapparna i kontrollpanelen fungerar inte.. >>> Om produkten har knapplåset kan knapplåset vara aktiverad, avaktivera knapplåset.

Ugnslampan tänds inte.

- Ugnslampan är kanske defekt. >>> Byt ugnslampa.

- Ingen el. >>> Kontrollera att strömförsörjningen fungerar och säkringarna i säkringsdosan. Byt säkringarna eller aktivera den igen vid behov.

Ugnen värmer inte.

- Ugnen har inte ställts till specifik matlagningsfunktion och/eller temperatur. >>> Ställ in specifik matlagningsfunktion och/eller temperatur.
- För modeller med timer, tiden har inte ställts in. >>> Ställ in tiden.
- Ingen el. >>> Kontrollera att strömförsörjningen fungerar och säkringarna i säkringsdosan. Byt säkringarna eller aktivera den igen vid behov.
- Ugnsluckan är kanske öppen. >>> Kontrollera att luckan är ordentligt stängd. Om ugnsluckan är öppen i över 5 minuter, avbryts tillagningstidens inställningar och värmarna fungerar inte.

(För modeller med timer) Timer-skärmen blinkar eller timer-symbolen har lämnats öppen.

- Strömavbrott har skett tidigare. >>> Ställ in tid / Stäng av produktens funktionsknappar och koppla de till önskad position igen.

När tillagningen startar, blinkar ► symbolen på skärmen och ljudvarning hörs.

- Ugnsluckan är kanske öppen. >>> Kontrollera att luckan är ordentligt helt stängd. Kontakta auktoriserad service om problemet kvarstår.

Ytterligare information för användarhandboken:	Teknisk information om lågeffektlägena i enlighet med EU-förordning 2023/826	
Läge	STRÖMFÖRBRUKNING (WATT)	PERIOD (MINUTER)*
Av	-	-
Viloläge	-	-
Viloläge med informations- eller statusskärm	0,8	20
Nätverksanslutet viloläge	-	-

*:Den period efter vilken utrustningen når automatiskt viloläge, frånläge eller nätverksanslutet viloläge i minuter och avrundat till närmaste minut.