



Piekarnik do zabudowy

Instrukcja użytkowania

Vgrajena pečica

Navodila za uporabo



BBIM17400BPSE-BBIM13400DXPSE

PL / SL

385.4416.31/R.AB/10.08.2022/5-5

7724086742-7757787660



PAPIER Z RECYKLINGU I
NADAJĄCY SIĘ DO PONÓWNEGO
PRZETWORZENIA

Drogi kliencie,

przed użyciem produktu zapoznaj się z instrukcją obsługi.

Beko Dziękujemy za wybór urządzenia. Chcemy, aby produkt, wyprodukowany w wysokiej jakości i technologii, oferował najlepszą wydajność. Aby to zrobić, należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję i inną dokumentację dostarczoną z urządzeniem przed użyciem i zachować ją. Przekazując wyrób innemu użytkownikowi, należy dołączyć również niniejszą instrukcję. Należy postępować zgodnie z instrukcją, biorąc pod uwagę wszystkie informacje i ostrzeżenia w niej zawarte.

Należy przestrzegać wszystkich informacji i ostrzeżeń zawartych w instrukcji obsługi. W ten sposób będziesz chronić siebie i swój produkt przed zagrożeniami, które mogą wystąpić. Zachowaj instrukcję obsługi. Przekazując wyrób innemu użytkownikowi, należy dołączyć również niniejszą instrukcję.

W niniejszej instrukcji obsługi stosowane są następujące symbole:



Zagrożenie, które może doprowadzić do śmierci lub obrażeń.

UWAGA Zagrożenie, które może doprowadzić do szkody materialną produktu lub jego środowiska.



Zagrożenie, które może doprowadzić do oparzenia na skutek kontaktu z gorącymi powierzchniami.



Ważne informacje lub przydatne wskazówki na temat użytkowania.



Przeczytaj instrukcję obsługi.

Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi

Dyrektywami Unii Europejskiej:

- 2014/30/WE LVD (Niskie Napięcia)

- 2014/35/WE EMC (Kompatybilność Elektromagnetyczna)

Importer: Beko S.A.

ul. Puławska 366, 02-819 Warszawa



1 Instrukcje bezpieczeństwa 4

Użytkowanie 4
 Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających
 szczególnego traktowania i zwierząt
 domowych..... 5
 Bezpieczeństwo elektryczne..... 6
 Zabezpieczenie podczas transportu 7
 Bezpieczeństwo montażu 7
 Bezpieczeństwo użytkowania..... 8
 Ostrzeżenia dotyczące temperatury..... 8
 Użycie akcesoriów 9
 Bezpieczeństwo pieczenia 9
 Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia
 10
 Samoczyszczenie się w wysokiej
 temperaturze (piroliza)..... 11

2 Instrukcje dotyczące środowiska 12

Przepisy dotyczące odpadów 12
 Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie
 odpadów..... 12
 Pozbywanie się materiałów
 opakowaniowych..... 12
 Zalecenia dotyczące oszczędzania energii
 12

3 Produkt 13

Wprowadzenie produktu..... 13
 Wprowadzenie i użycie panelu sterowania14
 Panel sterowania piekarnika 14
 Funkcje obsługi piekarnika 15
 Akcesoria..... 17
 Zastosowanie akcesoriów..... 18

Specyfikacje techniczne..... 20

4 Pierwsze użycie 21

Pierwsze ustawienie godziny 21
 Pierwsze czyszczenie 21

5 Jak obsługiwać piekarnik 23

Ogólne informacje na temat użytkowania
 piekarnika..... 23
 Panel sterowania piekarnika..... 23
 Ustawienia..... 28

6 Ogólne informacje dotyczące pieczenia. 32

Ostrzeżenia ogólne dotyczące pieczenia. 32
 Ciasta i wypieki..... 32
 Mięso, ryby i drób..... 34
 Grill..... 35
 Test żywności..... 36

7 Czyszczenie i konserwacja 38

Ogólne informacje dotyczące czyszczenia38
 Czyszczenie akcesoriów 39
 Czyszczenie panelu sterowania..... 39
 Czyszczenie wnętrza piekarnika (strefa
 pieczenia)..... 39
 Samoczyszczenie pirolityczne..... 40
 Czyszczenie drzwiczek piekarnika 42
 Zdejmowanie wewnętrznej szyby drzwiczek
 piekarnika..... 43
 Czyszczenie oświetlenia piekarnika..... 44

8 Rozwiązywanie problemów 46

1 Instrukcje bezpieczeństwa

- Rozdział ten omawia instrukcje bezpieczeństwa, które pomogą zapobiec ryzyku uszkodzenia ciała lub mienia.
- Jeśli produkt zostanie przekazany innej osobie lub używany z drugiej ręki, instrukcja obsługi, oznakowanie, inne ważne dokumenty i akcesoria powinny zostać dostarczone wraz z produktem.
- Nasza firma nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody, które mogą wystąpić w wyniku nieprzestrzegania niniejszej instrukcji.
- Nieprzestrzeganie niniejszej instrukcji spowoduje utratę gwarancji.
- ⚠ Prace instalacyjne i naprawcze należy zawsze zlecać producentowi, autoryzowanemu serwisowi lub osobie wskazanej przez importera.
- ⚠ Używaj tylko oryginalnych części zamiennych i akcesoriów.
- ⚠ Nie należy naprawić lub wymienić żadnych części urządzenia, chyba że


określono to jasno w instrukcji obsługi.

- ⚠ Nie wolno modyfikować urządzenia.

⚠ Użytkowanie

- Ten produkt jest przeznaczony do użytku domowego. Nie jest przeznaczony do użytku komercyjnego.
- Nie wolno używać produktu w ogrodach, na balkonach lub w innych miejscach na zewnątrz. Urządzenie jest przeznaczone do użytku w kuchniach domowych i dla personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy.
- **OSTRZEŻENIE:** Produkt powinien być używany wyłącznie do gotowania. Nie należy go używać do innych celów, takich jak ogrzewanie pomieszczenia.
- Piekarnik może być używany do rozmrażania, pieczenia, smażenia i grillowania potraw.
- Produktu nie należy używać do ogrzewania, podgrzewania talerzy, wieszania ręczników lub

odzieży na uchwycie do suszenia.

 **Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających szczególnego traktowania i zwierząt domowych**

- Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat i przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości sprzętu, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób, tak aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe.
- Dzieciom nie wolno używać urządzenia do zabawy. Czyszczenia i konserwacji nie mogą wykonywać dzieci bez nadzoru.
- Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, zmysłowych i umysłowych (w tym dzieci), jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób.
- Dzieci nie należy pozostawiać bez opieki, aby mieć pewność, że nie będą się one bawić urządzeniem.
- Produkty elektryczne są niebezpieczne dla dzieci i zwierząt domowych. Dzieci i zwierzęta nie mogą bawić się, wspinać się na urządzenie ani wchodzić do niego.
- Nie wolno kłaść na urządzeniu przedmiotów, do których mogą dosięgnąć dzieci.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania powierzchnie produktu są gorące. Trzymaj dzieci z dala od urządzenia.
- Trzymaj materiał użyty do opakowania z dala od dzieci. Ryzyko obrażeń i uduszenia.
- Gdy drzwi są otwarte, nie kładź na nich żadnych ciężkich przedmiotów ani nie pozwalaj dzieciom na nie siadać. Piekarnik może się przewrócić lub może dojść do uszkodzenia zawiasów drzwi.
- (Jeśli twój produkt ma wtyczkę) Ze względu na bezpieczeństwo dzieci należy wyjąć wtyczkę z gniazdka i uniemożliwić działanie produktu przed utylizacją.

Bezpieczeństwo elektryczne

- Urządzenie podłączyć do uziemionego gniazdka chronionego bezpiecznikiem odpowiadającym prądowi wskazanemu na tabliczce znamionowej. Instalację uziemienia należy zlecić wykwalifikowanemu elektrykowi. Nie używać produktu bez uziemienia zgodnie z lokalnymi/krajowymi przepisami.
- Wtyczka lub połączenie elektryczne produktu powinny znajdować się w łatwo dostępnym miejscu (z dala od płomienia). Jeśli nie jest to możliwe, powinien istnieć mechanizm (bezpiecznik, wyłącznik, przełącznik itp.) w instalacji elektrycznej, do której produkt jest podłączony, zgodnie z przepisami elektrycznymi i oddzielając wszystkie bieguny od sieci.
- Produktu nie wolno podłączać do gniazdka podczas montażu, naprawy i transportu.
- Urządzenie podłączyć produkt do gniazdka, które spełnia wartości napięcia i częstotliwości podane na tabliczce znamionowej.
- (Jeśli Twój produkt nie ma przewodu zasilającego) Należy używać wyłącznie kabla połączeniowego określonego w rozdziale „Specyfikacje techniczne”.
- Nie należy blokować przewodu zasilającego pod i za produktem. Nie umieszczaj ciężkich przedmiotów na przewodzie zasilania. Przewód zasilający nie powinien być zgięty, zgnieciony ani stykać się z żadnym źródłem ciepła.
- Podczas pracy piekarnika jego tylna powierzchnia również się nagrzewa. Przewody zasilające nie mogą dotykać tylnej powierzchni, gdyż mogą zostać uszkodzone.
- Nie blokować kabli elektrycznych do drzwiczek piekarnika i nie przesuwaj po gorących powierzchniach. Może to spowodować zwarcie piekarnika i zapalenie się w wyniku stopienia kabla.
- Używać tylko oryginalnego kabla. Nie wolno używać przeciętych lub uszkodzonych kabli lub przedłużaczy.

- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub osobę wskazaną przez firmę importującą, aby zapobiec możliwym zagrożeniom.

- **OSTRZEŻENIE:** Przed wymianą żarówki piekarnika należy odłączyć produkt od zasilania, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem. Odłączyć produkt lub wyłączyć bezpiecznik.

(Jeśli twój produkt ma wtyczkę)

- Nie należy podłączać urządzenia do gniazdka, które jest luźne, wyszło, jest zepsute, brudne, oleiste, istnieje ryzyko kontaktu z wodą (na przykład woda, która może ściekać z blatu).
- Nie wolno dotykać wtyczki mokrymi rękami! Nie wolno trzymać za przewód podczas odłączania.
- Należy upewnić się, że wtyczka produktu jest prawidłowo podłączona do gniazdka, aby uniknąć wyładowania łukowego.

Zabezpieczenie podczas transportu

- Przed transportem odłącz urządzenie od sieci.
- Produkt jest ciężki, dlatego powinny go przenosić co najmniej dwie osoby.
- Nie należy trzymać urządzenia za drzwi i/lub uchwyt podczas transportu lub przenoszenia.
- Nie wolno kłaść na urządzeniu innych przedmiotów i nie przenosić w pozycji pionowej.
- Aby przetransportować urządzenie należy owinąć je folią bąbelkową lub grubym kartonem i mocno okleić. Produkt należy szczelnie zabezpieczyć za pomocą taśmy, aby wyjmowane lub ruchome części produktu i sam produkt zabezpieczyć przed uszkodzeniem.
- Sprawdź ogólny wygląd produktu pod kątem uszkodzeń, które mogły wystąpić podczas transportu.

Bezpieczeństwo montażu

- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić czy nie posiada uszkodzeń. Jeśli produkt jest

uszkodzony nie wolno go zamontować.

- Nie montować urządzenia w pobliżu źródeł ciepła (grzejniki, piece itp.).
- Wszystkie kanały wentylacyjne muszą pozostać otwarte.
- Aby zapobiec przegrzaniu, urządzenia nie należy montować za dekoracyjnymi drzwiami.



Bezpieczeństwo użytkowania

- Po każdym użyciu należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone.
- Jeśli produkt nie jest używany przez dłuższy czas należy odłączyć go od zasilania lub wyłączyć bezpiecznik.
- Nie wolno używać wadliwego lub uszkodzonego urządzenia. Jeśli urządzenie jest uszkodzone należy odłączyć je od zasilania elektrycznego/gazu i skontaktować się z autoryzowanym serwisem.
- Nie należy używać produktu ze zdjętą lub stłuczoną szybą przednich drzwi.
- Nie wolno wchodzić na produkt, aby dotrzeć do

innego przedmiotu lub z jakiegokolwiek innego powodu.

- Nie wolno korzystać z urządzenia, gdy jest się pod wpływem narkotyków lub alkoholu.
- Przedmioty łatwopalne przechowywane w strefie pieczenia mogą się zapalić. Nigdy wolno przechowywać przedmiotów łatwopalnych w strefie pieczenia.
- Uchwyt piekarnika nie może służyć jako suszarka do ręczników. Podczas używania urządzenia nie należy wieszać na nim ręczników, rękawiczek ani podobnych tkanin.
- Zawiasy drzwiczek poruszają się i dociskają podczas otwierania i zamykania. Podczas otwierania/zamykania drzwiczek nie wolno trzymać za zawiasy.



Ostrzeżenia dotyczące temperatury

- **OSTRZEŻENIE:** Podczas pracy urządzenia odślonięte części będą gorące. Nie dotykać urządzenia i elementów grzejnych. Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny zbliżać się do

- urządzenia bez nadzoru osoby dorosłej.
- Nie wolno umieszczać łatwopalnych/wybuchowych materiałów w pobliżu urządzenia, ponieważ jego krawędzie będą gorące podczas pracy.
 - Ponieważ para może się wydostawać podczas pieczenia, należy uważać podczas otwierania drzwiczek piekarnika. Para może poparzyć dłoń, twarz i / lub oczy.
 - Urządzenie może się nagrzać podczas pieczenia. Nie dotykać gorących przegród, wewnętrznych części piekarnika, elementów grzejnych itp.
 - Podczas wkładania/wyjmowania potraw do gorącego piekarnika należy używać żaroodpornych rękawic kuchennych.



Użycie akcesoriów

- Ważne jest, aby ruszt do grilla i taca były prawidłowo umieszczone na drucianych półkach. Aby uzyskać szczegółowe informacje, patrz rozdział „Użycie akcesoriów”.

- Akcesoria mogą uszkodzić szybę drzwi podczas zamykania. Należy przesunąć akcesoria na koniec obszaru pieczenia.



Bezpieczeństwo

pieczenia

- Zachowaj ostrożność podczas dodawania alkoholu do potraw. Alkohol odparowuje w wysokich temperaturach i może zapalić się pod wpływem gorących powierzchni, powodując pożar.
- Odpady żywności, olej itp. w strefie pieczenia mogą się zapalić. Przed pieczeniem usunąć zanieczyszczenia.
- Zagrożenie zatruciem pokarmowym: Nie przechowywać żywności w piekarniku dłużej niż godzinę przed i po pieczeniu. W przeciwnym razie może powodować to zatrucie pokarmowe lub choroby.
- Nie podgrzewać zamkniętych puszek i szklanych słoików. Zwiększone ciśnienie może spowodować pęknięcie słoika.
- Umieść tłuszczoodporny papier w naczyniu do pieczenia lub na innym

przedmiocie przeznaczonym do piekarnika (taca, ruszt itp.), umieść potrawę i włóż do rozgrzanego piekarnika.

Usuń wystający z foremki papier, aby uniknąć ryzyka dotknięcia elementów grzejnych piekarnika. Nigdy nie używaj papieru

tłuszczoodpornego w temperaturze piekarnika wyższej niż maksymalna temperatura podana na opakowaniu papieru. Nie wolno kłaść papieru tłuszczoodpornego na podstawie piekarnika.

- Nie umieszczać blach do pieczenia, talerzy ani folii aluminiowej bezpośrednio na dnie piekarnika. Zgromadzone ciepło może uszkodzić podstawę piekarnika.
- Zamknij drzwiczki piekarnika podczas grillowania. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Żywność nieodpowiednia do grillowania niesie ze sobą ryzyko pożaru. Grilluj tylko potrawy odpowiednie do intensywnego ognia grillowego. Nie należy również umieszczać jedzenia za blisko tyłu grilla. To

najgorętszy obszar, a tłuste potrawy mogą się zapalić.



Bezpieczeństwo

konserwacji i czyszczenia

- Przecz czyszczeniem produktu należy poczekać, aż ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Nie wolno myć produktu, spryskując go lub polewając wodą! Ryzyko porażenia prądem!
- Nie czyścić produktu za pomocą odkurzaczy parowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.
- Nie używaj ściernych środków czyszczących, metalowych skrobaczek, druciaków lub środków wybielających do czyszczenia szyby przednich drzwi piekarnika/(jeśli są) szyby górnych drzwi piekarnika. Środki te mogą powodować porysowanie i rozbicie szklanych powierzchni.
- Zawsze utrzymuj panel sterowania w czystości i suchości. Wilgotna i brudna powierzchnia może powodować problemy z obsługą funkcji.



Samoczyszczenie się w wysokiej temperaturze (piroliza)

- Podczas samoczyszczenia powierzchnie bardziej się nagzewają niż podczas standardowego użytkowania. Chronić przed dziećmi.
- Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia! Nie dotykać urządzenia podczas samoczyszczenia i trzymać dzieci z dala. Należy odczekać co najmniej 30 minut przed usunięciem pozostałości.
- Podczas samoczyszczenia dym wydostaje się z powodu spalania resztek jedzenia. Podczas procesu czyszczenia należy dobrze wietrzyć kuchnię.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia wyczyść zewnętrzne powierzchnie piekarnika i resztki jedzenia wewnątrz piekarnika za pomocą ściereczki z mydłem. Wyjąć wszystkie akcesoria i przybory kuchenne z piekarnika. Jeśli Twój produkt jest wyposażony w pyrolityczne akcesoria (odporne na samoczyszczenie w wysokiej temperaturze), nie musisz wyjmować ich z piekarnika.
- Jeśli w Twoim piekarniku jest płyta kuchenna, nie używaj jej podczas samooczyszczania.

2 Instrukcje dotyczące środowiska

Przepisy dotyczące odpadów Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów



Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady (2012/19/WE). Wyrób ten oznaczony jest symbolem klasyfikacji zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych (WEEE).

Wyrób ten wykonano z części i materiałów wysokiej jakości, które mogą być odzyskane i użyte jako surowce wtórne. Po zakończeniu użytkowania nie należy pozbywać się go razem z innymi odpadkami domowymi. Należy przekazać go do punktu zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych na surowce wtórne. Aby dowiedzieć się, gdzie jest najbliższy taki punkt, prosimy skonsultować się z władzami lokalnymi.

Odpowiednie postępowanie ze użytym sprzętem zapobiega potencjalnym konsekwencjom dla środowiska naturalnego i ludzkiego zdrowia.

Zgodność z dyrektywą RoHS:

Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady RoHS (Ograniczenie użycia substancji niebezpiecznych) (2011/65/WE). Nie zawiera szkodliwych i zakazanych materiałów, podanych w tej dyrektywie.

Pozbywanie się materiałów opakowaniowych

- Materiały opakowaniowe są niebezpieczne dla dzieci. Należy trzymać je w bezpiecznym miejscu, niedostępnym dla dzieci. Opakowanie tego wyrobu wyprodukowano z surowców wtórnych. Należy odpowiednio się ich pozbywać i sortować je zgodnie z instrukcjami gospodarki surowcami wtórnymi. Nie należy ich wyrzucać razem ze zwykłymi odpadkami domowymi.

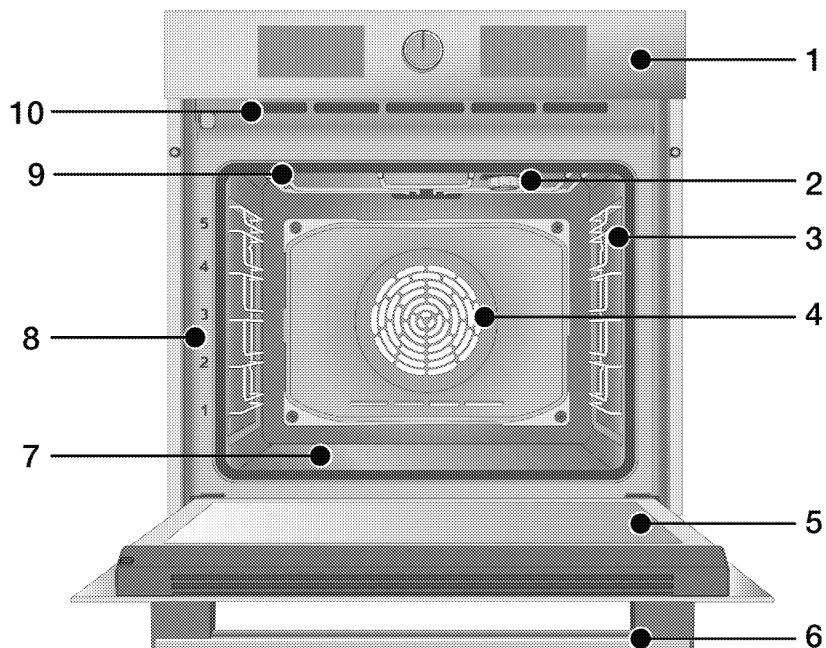
Zalecenia dotyczące oszczędzania energii

Informacje na temat efektywności energetycznej zgodnie z EU 66/2014 można znaleźć na karcie produktu dołączonej do produktu. Poniższe wskazówki pomogą używać produktu w sposób ekologiczny i energooszczędny:

- Rozmroź zamrożone jedzenie przed gotowaniem.
- W piekarniku używaj ciemnych lub emaliowanych pojemników, które lepiej przenoszą ciepło.
- Wyłącz piekarnik na 5-10 minut przed końcem pieczenia, by wykorzystać skumulowane ciepło. W ten sposób zaoszczędzisz do 20% energii.
- Jeśli jest to określone w przepisie lub instrukcji użytkownika, zawsze nagrzewaj piekarnik. Nie otwieraj zbyt często drzwiczek piekarnika podczas pieczenia.
- Nie otwieraj drzwiczek piekarnika podczas pieczenia w funkcji "Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO". Jeśli drzwiczki nie zostaną otwarte, temperatura wewnętrzna jest optymalizowana w celu oszczędzania energii w funkcji roboczej "Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO" a temperatura ta może różnić się od pokazanej na ekranie.
- Staraj się piec więcej niż jedno danie na raz w piekarniku. Możesz piec w tym samym czasie, umieszczając dwie formy do pieczenia na drucianej półce. Jeśli pieczesz jedno danie po drugim, oszczędzasz energię, ponieważ piekarnik nie straci ciepła.

3 Produkt

Wprowadzenie produktu



1 Panel sterowania

2 Oświetlenie*

3 Półka druciana**

4 Silnik wentylatora (za stalową płytą)

5 Drzwi

6 Uchwyt

7 Dolna grzałka (dolna płyta stalowa)

8 Umieszczenie półek

9 Górna grzałka

10 Otwory wentylacyjne

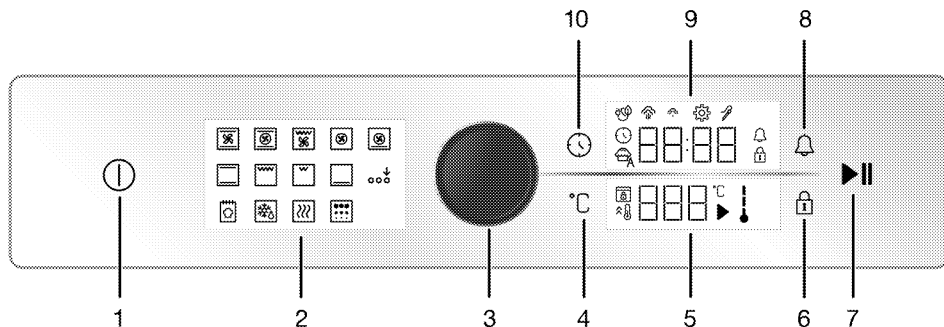
* W zależności od modelu Produkt może nie być wyposażony w oświetlenie lub typ i położenie żarówki mogą różnić się od przedstawionych na ilustracji.

** W zależności od modelu Produkt może nie zawierać druczianych półek. Drucziane półki na rysunku są jedynie podglądowe.

Wprowadzenie i użycie panelu sterowania

W tej części można znaleźć przegląd i podstawowe zastosowania panelu sterowania produktu. Mogą występować różnice w rysunkach i niektórych funkcjach w zależności od modelu.

Panel sterowania piekarnika



- 1 Klawisz włączania/wyłączania
- 2 Wyświetlanie funkcji
- 3 Pokrętko sterowania piekarnika
- 4 Przycisk regulacji temperatury
- 5 Wyświetlacz temperatury
- 6 Symbol blokady przycisków
- 7 Przycisk uruchamiania/zatrzymywania pieczenia
- 8 Przycisk alarmu
- 9 Wyświetlacz zegara/czasu
- 10 Przycisk czasu i ustawień

Jeśli urządzenie posiada gałki sterujące, mogą one być wpuszczone w panel, który wysuwa się po wciśnięciu (dostępny w niektórych modelach). Aby dokonać ustawień za pomocą tych pokręteł, najpierw wciśnij odpowiednie pokrętko i wyciągnij pokrętko. Po dokonaniu regulacji wciśnij go ponownie i wymień pokrętko.

Pokrętko sterowania piekarnika

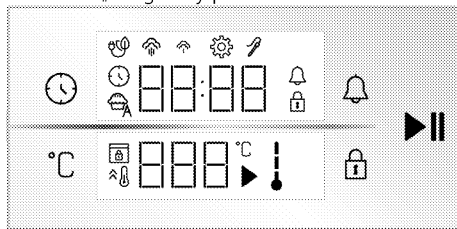
Za pomocą pokrętki piekarnika można sterować ustawieniami na wyświetlaczu zegara/czasu i wyświetlaczu temperatury. Możesz poruszać się między tymi ustawieniami, obracając pokrętko piekarnika w prawo/lewo, możesz aktywować i potwierdzić ustawienia, naciskając go.

Wskaźnik temperatury

Temperaturę można odczytać z symbolu temperatury znajdującego się na wyświetlaczu. Symbol temperatury na wyświetlaczu włącza się po uruchomieniu urządzenia, a wyłącza po osiągnięciu ustawionej temperatury.






Wyświetlanie funkcji

Wyświetlacz programów zawiera programy obsługi piekarnika. Każdy program aktywuje się, dotykając go. Wszystkie programy na ekranie są schematyczne; mogą nie być dostępne w Twoim urządzeniu. Programy dostępne w produkcie zostały wyjaśnione w rozdziale „Programy piekarnika”.












Wyświetlacze

Przyciski:






-  : Przycisk czasu i ustawień
-  : Przycisk regulacji temperatury
-  : Symbol blokady przycisków
-  : Przycisk alarmu
-  : Przycisk uruchamiania/zatrzymywania pieczenia

Wyświetlacz zegara/czasu :

-  : Symbol czasu gotowania/godziny
-  : Symbol alarmu
-  : Symbol ustawień
-  : Symbol włączonej blokady
-  : Symbol gotowania wentylatora ekologicznego
-  : Symbol niskiego poziomu pary*
-  : Symbol wysokiego poziomu pary*
-  : Symbol sondy temperatury*
-  : Symbol automatycznego gotowania*

* Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.






Wyświetlacz temperatury:











-  : Symbol pieczenia
-  : Symbol temperatury
-  : Symbol temperatury wewnętrznej piekarnika
-  : Symbol szybkiego nagrzewania (booster)
-  : Symbol blokady drzwi*

* Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.

Funkcje obsługi piekarnika

W tabeli pokazano funkcje, których można używać w piekarniku, a także najwyższą i najniższą temperaturę, którą można ustawić dla tych funkcji. Kolejność pokazanych trybów pracy może różnić się od rozmieszczenia w urządzeniu.

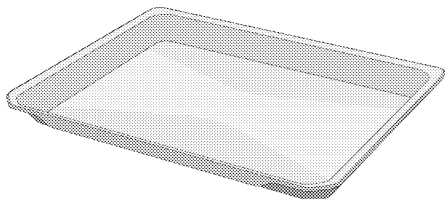
Symbol funkcji	Opis funkcji	Zakres temperatury (°C)	Opis i użycie
	Pieczenie z wentylatorem	-	Piekarnik nie nagrzewa się. Działa tylko wentylator (na tylnej ścianie). Zamrożone jedzenie w postaci granulek jest powoli rozmrażane w temperaturze pokojowej, upieczone jedzenie jest schładzane. Czas potrzebny do rozmrożenia całego kawałka mięsa jest dłuższy niż w przypadku żywności zawierającej ziarna. Żywność jest podgrzewana jednocześnie od góry i od dołu.
	Górne i dolne ogrzewanie	40 - 280	Nadaje się do ciast i potraw w foremkach do pieczenia lub ciast i wypieków. Pieczenie na pojedynczej tacy.
	Dolne ogrzewanie	40 - 220	Włączona jest tylko dolna grzałka. Nadaje się do potraw wymagających zrumienienia od spodu.
	Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	40 - 280	Gorące powietrze w piekarniku z wentylatorem jest ogrzewane przez górne i dolne grzałki, a następnie rozprowadzane równomiernie i szybko po komorze. Pieczenie na pojedynczej tacy.
	Ogrzewanie wentylatorem	40 - 280	Gorące powietrze w piekarniku z wentylatorem jest ogrzewane przez termowentylator, a następnie rozprowadzane równomiernie i szybko po komorze. Nadaje się do pieczenia potraw na wielu półkach o różnych poziomach.

Symbol funkcji	Opis funkcji	Zakres temperatury (°C)	Opis i użycie
	Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO	160 - 220	Aby oszczędzać energię, możesz użyć tej funkcji zamiast „Ogrzewanie wentylatorem” w zakresie 160_220 ° C. Ale czas pieczenia będzie nieco dłuższy. Korzystanie z tej funkcji zostało opisane w rozdziale „Obsługa sterownika piekarnika”.
	Funkcja pizzy	40 - 280	Dolna grzałka i ogrzewanie wentylatorem działają. Nadaje się do pizzy.
	Funkcja 3D	40 - 280	Górna i dolna grzałka oraz ogrzewanie wentylatorem działają. Wszystkie części produktu są upieczone równo i szybko. Pieczenie na pojedynczej tacy.
	Mały grill	40 - 280	Mały grill na suficie piekarnika działa. Nadaje się do grillowania mniejszych kawałków.
	Duży grill	40 - 280	Duży grill na suficie piekarnika działa. Nadaje się do grillowania większych kawałków.
	Wentylator wspomagany dużym grillem	40 - 280	Gorące powietrze w piekarniku z wentylatorem nagrzewane przez duży grill jest szybko rozprowadzane po komorze. Nadaje się do grillowania większych kawałków.
	Utrzymanie ciepła	40 - 100	Służy do utrzymywania żywności w temperaturze gotowej do podania przez dłuższy czas.
	Funkcja chleba	-	Służy do pieczenia chleba. Ustawionej temperatury i czasu nie można zmienić.
	Włączanie dodatkowych programów	-	Służy do aktywacji programów, które nie pojawiają się na wyświetlaczu programów przy pierwszym uruchomieniu.
	Piroliza	-	Służy do samoczyszczenia piekarnika w wysokiej temperaturze. Przeczytaj objaśnienia w rozdziale dotyczącym konserwacji i czyszczenia w tej funkcji.

Aksesoria

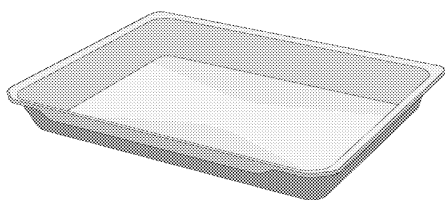
Produkt zawiera różne akcesoria. W tym rozdziale znajduje się opis akcesoriów i ich prawidłowego użytkowania. Dostarczone akcesoria różnią się w zależności od modelu. Nie wszystkie opisane akcesoria znajdują się w Twoim urządzeniu.

UWAGA : Tacki mogą ulec deformacji pod wpływem temperatury. Nie ma to żadnego wpływu na działanie. Deformacja znika, gdy taca ostygnie.



Standardowa taca

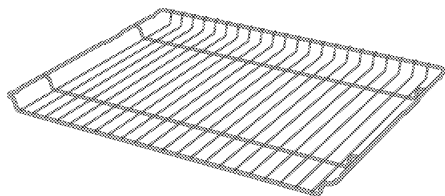
Służy do wypieków, mrożonek i smażenia dużych kawałków.



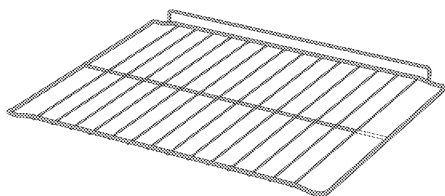
Głęboka taca

Służy do wypieków, smażenia dużych kawałków, soczystych potraw lub do zbierania wypływającego tłuszczu podczas grillowania.

Modele z drucianymi półkami:



Modele bez drucianych półek:



Ruszt do grilla

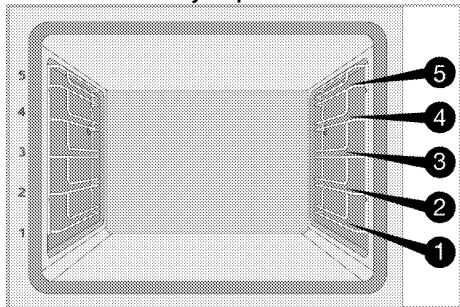
Służy do smażenia lub układania potraw, które mają być upieczone, smażone i duszone na wybranej półce.

Zastosowanie akcesoriów

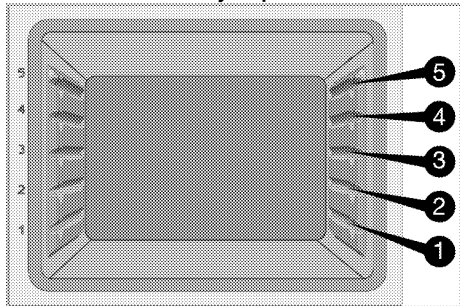
Półki do pieczenia

Jest 5 poziomów umieszczenia półek w piekarniku. Kolejność półek można jest oznaczona numerami na przedniej obudowie piekarnika.

Modele z drucianymi półkami



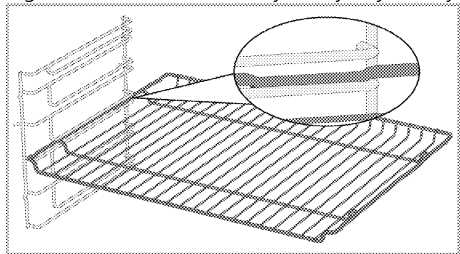
Modele bez drucianych półek



Umieszczenie rusztu do grilla na półkach do pieczenia

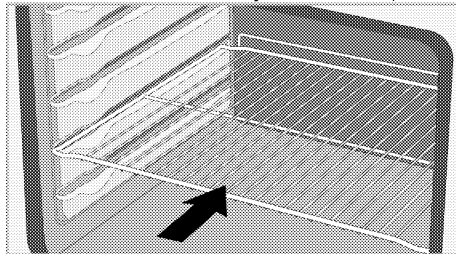
Modele z drucianymi półkami:

Bardzo ważne jest prawidłowe umieszczenie rusztu do grilla na bocznych półkach. Podczas umieszczania rusztu do grilla na wybranej półce otwarta, część otwarta musi znajdować się z przodu. Dla lepszego pieczenia ruszt należy zabezpieczyć ogranicznikiem na półce. Ogranicznik nie może dotykać tylnej ściany.



Modele bez drucianych półek:

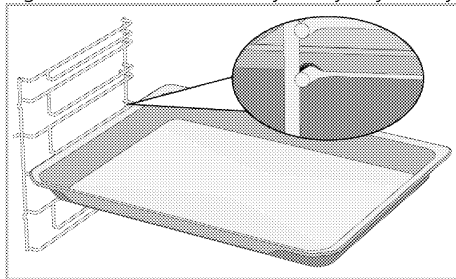
Bardzo ważne jest prawidłowe umieszczenie rusztu do grilla na bocznych półkach. Ruszt do grilla jest umieszczany w jednym kierunku. Podczas umieszczania rusztu do grilla na wybranej półce otwarta, część otwarta musi znajdować się z przodu.



Umieszczenie tacki na półkach do pieczenia.

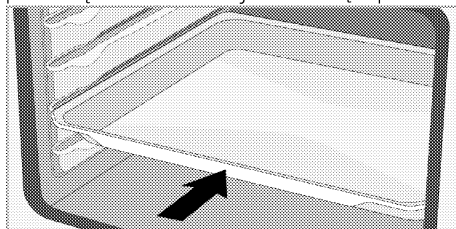
Modele z drucianymi półkami:

Bardzo ważne jest prawidłowe umieszczenie tacki na bocznych półkach. Podczas umieszczania tacki na wybranej półce rączka musi znajdować się z przodu. Dla lepszego pieczenia tackę należy zabezpieczyć stoperem na półce. Ogranicznik nie może dotykać tylnej ściany.



Modele bez drucianych półek:

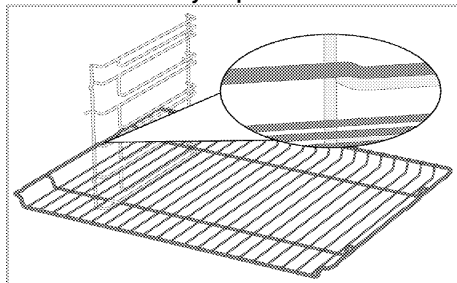
Bardzo ważne jest prawidłowe umieszczenie tacki na bocznych półkach. Tacka jest umieszczana w jednym kierunku. Podczas umieszczania tacki na wybranej półce rączka musi znajdować się z przodu.



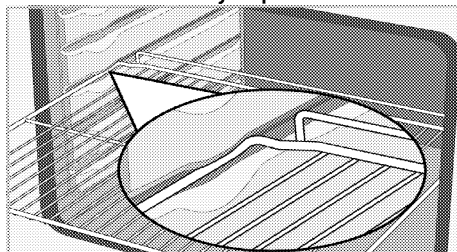
Funkcja blokady rusztu do grilla

Istnieje funkcja ogranicznika, która zapobiega wysunięciu się rusztu do grilla. Dzięki tej funkcji można łatwo i bezpiecznie wyjąć jedzenie. Podczas wyjmowania rusztu można go pociągnąć do przodu, aż dotknie ogranicznika. Należy ominąć ogranicznik, aby go całkowicie usunąć.

Modele z drucianymi półkami



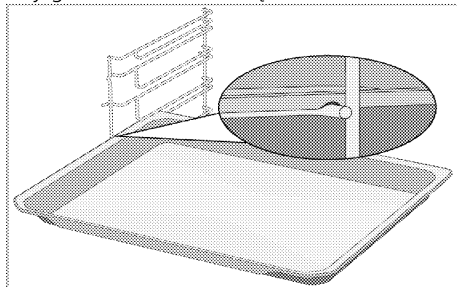
Modele bez drucianych półek



Funkcja blokady tacki rusztu do grilla -

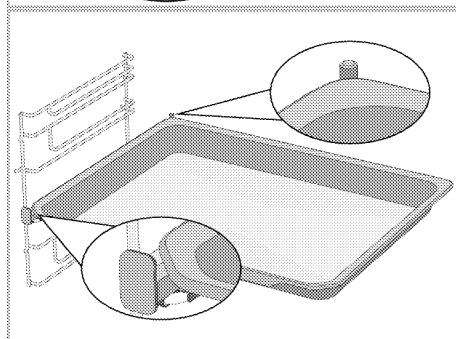
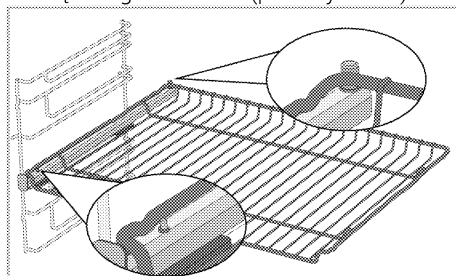
Modele z drucianymi półkami

Istnieje również funkcja ogranicznika, która zapobiega wysunięciu się tacki. Podczas wyjmowania tacki należy zwolnić ją z tylnej blokady i pociągnąć do siebie, aż dotknie ogranicznika. Należy ominąć ogranicznik, aby go całkowicie usunąć.



Ruszt i taca muszą zostać prawidłowo umieszczone na prowadnicach Modele z drucianymi półkami i prowadnicami teleskopowymi

Dzięki prowadnicom teleskopowym można łatwo zamontować ruszt do grilla i tacki. Podczas korzystania z tacek i rusztów na prowadnicach teleskopowych należy uważać, aby ograniczniki znajdujące się z przodu i z tyłu prowadnic opierały się o krawędzie grilla i tacek (patrz rysunek).



Specyfikacje techniczne

Ogólne specyfikacje

Wymiary zewnętrzne produktu (wysokość/szerokość/głębokość)	595 mm/594 mm/567 mm
Wymiary montażowe piekarnika (wysokość/szerokość/głębokość)	590 lub 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Napięcie / Częstotliwość	220-240 V ;~ 50 Hz
Typ i przekrój kabla zastosowany/odpowiedni do urządzenia	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Całkowite zużycie energii	3,4 kW
Rodzaj piekarnika	Wielofunkcyjny piekarnik

Podstawy: Informacje na temat etykiety energetycznej piekarników elektrycznych podano zgodnie z normą EN 60350-1/IEC 60350-1. Wartości te są określane przy standardowym obciążeniu za pomocą funkcji ogrzewania dolnego lub ogrzewania wspomaganego wentylatorem (jeśli występuje).

Klasa efektywności energetycznej jest ustalana zgodnie z następującym priorytetem w zależności od tego, czy odpowiednie funkcje znajdują w produkcie, czy nie: 1-Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO, 2-Ogrzewanie wentylatorem 3- Wentylator wspomagany małym grillem, 4-Górne i dolne ogrzewanie.



W celu poprawy jakości produktu specyfikacje techniczne mogą ulec zmianie bez uprzedniego powiadomienia.



Rysunki w niniejszej instrukcji są schematyczne i mogą nie pasować dokładnie do konkretnego produktu.




Wartości podane na etykietach produktu lub w dołączonej do nich dokumentacji są uzyskiwane w warunkach laboratoryjnych zgodnie z odpowiednimi normami. W zależności od warunków operacyjnych i środowiskowych produktu wartości te mogą się różnić.

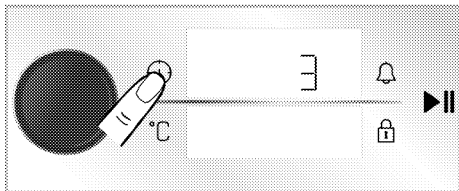
4 Pierwsze użycie



Przed rozpoczęciem korzystania z produktu zaleca się wykonanie następujących czynności.

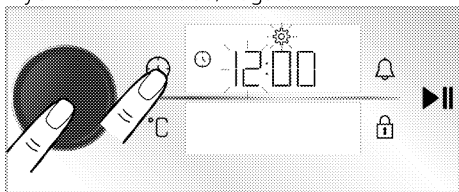
Pierwsze ustawienie godziny



i Zawsze ustawiaj godzinę przed użyciem piekarnika. Jeśli tego nie ustawisz, w niektórych modelach piekarników nie będzie można gotować.

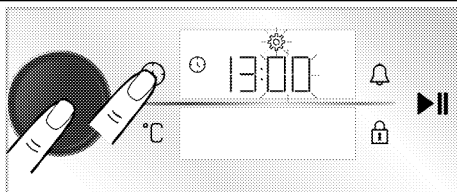
1. Przy piekarniku w stanie gotowości (gdy na wyświetlaczu jest aktualna godzina) aktywuj menu ustawień, dotykając przycisku  przez około 3 sekundy.
» Zostanie wyświetlone odliczanie 3-2-1. Po zakończeniu odliczania włącza się menu ustawień.





2. Naciśnij pokrętkę piekarnika lub dotknij raz przycisku , aby aktywować pole godziny.
» Pole godziny i symbol  zamigają na wyświetlaczu czasu/zegara.



3. Ustaw godzinę, obracając pokrętkę piekarnika w prawo/lewo i naciśnij pokrętkę piekarnika lub dotknij raz przycisku , aby aktywować pole minut.
» Pole minut i symbol  zamigają na wyświetlaczu czasu/zegara.



4. Ustaw minuty, obracając pokrętkę piekarnika w prawo/lewo. Potwierdź ustawienie czasu, naciskając pokrętkę piekarnika lub dotykając przycisku .
» Godzina jest ustawiona, a symbol  pojawi się na wyświetlaczu czasu/zegara zawsze włączony.

i Jeśli czas początkowy nie jest ustawiony, zegar będzie działał od czasu ustawionego w produkcji. Ustawienie godziny można zmienić zgodnie z opisem w rozdziale „Ustawienia”.

i Godzina resetuje się, gdy zbyt długo nie ma prądu. Wymaga ponownego ustawienia.

Pierwsze czyszczenie

1. Usuń wszystkie materiały opakowania.
2. Wyjmij wszystkie akcesoria z piekarnika.
3. Włącz urządzenie na 30 minut, a następnie wyłącz. W ten sposób pozostałości i warstwy, które mogły pozostać w piecu podczas produkcji, są spalane i czyszczone.
4. Podczas korzystania z urządzenia wybierz najwyższą temperaturę i funkcję roboczą, na którą działają wszystkie grzałki. Patrz „Funkcje obsługi piekarnika”. W dalszej części dowiesz się, jak obsługiwać piekarnik.
5. Poczekaj, aż piekarnik ostygnie.
6. Wytrzyj powierzchnie produktu wilgotną szmatką lub gąbką i wytrzyj szmatką.

Przed użyciem akcesoriów:

Umyj akcesoria wodą z detergentem i miękką gąbką.

UWAGA Pewne detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię. Nie używaj agresywnych detergentów, proszku/mleczka do czyszczenia, ani żadnych ostrych przedmiotów.

UWAGA W trakcie pierwszego uruchomienia przez parę godzin mogą się wydzielać dym i zapach. Jest to całkiem normalne. Zadbaj o dobrą wentylację kuchni i pozbądź się dymu i zapachu. Nie wdychać bezpośrednio powstającego dymu i zapachu.

5 Jak obsługiwać piekarnik

Ogólne informacje na temat użytkowania piekarnika

Wentylator chłodzący (Może nie być dostępny w Twoim produkcie.)

Produkt posiada wentylator chłodzący.

Wentylator chłodzący włącza się automatycznie w razie potrzeby i chłodzi zarówno przód produktu, jak i meble. Wyłącza się automatycznie po zakończeniu procesu chłodzenia. Gorące powietrze wydobywa się przez drzwi piekarnika. Nie zakrywać otworów wentylacyjnych. W przeciwnym razie piekarnik może się przegrzać.

Wentylator chłodzący nadal działa podczas pracy piekarnika lub po jego wyłączeniu (około 20-30 minut). Jeśli pieczesz z użyciem timera, pod koniec czasu pieczenia wentylator chłodzący wyłączy się wraz z wszystkimi funkcjami. Użytkownik nie może ustawić czasu pracy wentylatora chłodzącego. Włącza się i wyłącza automatycznie. To nie jest błąd.

Oświetlenie piekarnika


Oświetlenie piekarnika włącza się, gdy piekarnik zaczyna piec. W niektórych modelach oświetlenie włącza się podczas pieczenia, a w innych wyłącza się po pewnym czasie.

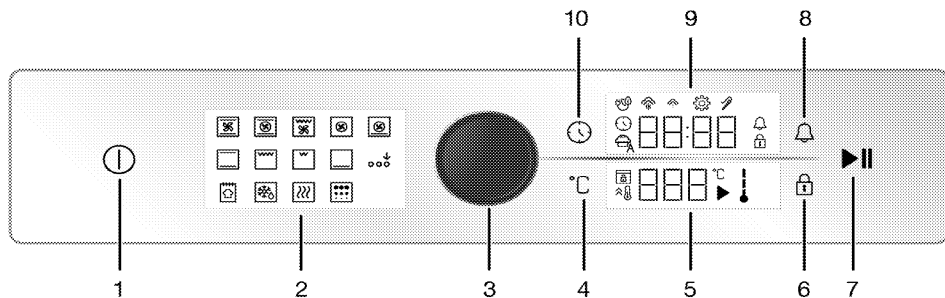
Jeśli drzwiczki zostaną otwarte podczas pieczenia lub będą w pozycji zamkniętej,

oświetlenie piekarnika zapali się automatycznie.

Panel sterowania piekarnika

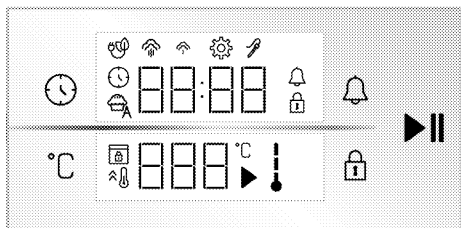
Ostrzeżenia ogólne dotyczące panelu sterowania

- i** Maksymalna godzina, jaką można ustawić to 5:59. W programie ostrzegania czas ten wynosi 23:59. W przypadku awarii zasilania ustawione pieczenie i czas pieczenia zostają anulowane.
- i** Podczas ustawiania programu odpowiednie symbole na wyświetlaczu migają. Należy odczekać chwilę, aż ustawienia zostaną zapisane.
- i** Jeśli czas pieczenia jest ustawiony na samym początku, pozostały czas jest wyświetlany na ekranie.
- i** Jeśli na panelu sterującym jest włączone ustawienie szybkiego nagrzewania wstępnego (booster), to po rozpoczęciu pieczenia na wyświetlaczu pojawi się symbol , a piekarnik szybko osiągnie ustaloną temperaturę. Aby uzyskać informacje na temat ustawienia szybkiego nagrzewania (booster), **zobacz rozdział „Ustawienia”**.



- 1 Klawisz włączania/wyłączania
- 2 Wyświetlanie funkcji
- 3 Pokrętko sterowania piekarnika
- 4 Przycisk regulacji temperatury
- 5 Wyświetlacz temperatury
- 6 Symbol blokady przycisków

- 7 Przycisk uruchamiania/zatrzymywania pieczenia
- 8 Przycisk alarmu
- 9 Wyświetlacz zegara/czasu
- 10 Przycisk czasu i ustawień



Wyświetlacz

Przyciski:

- : Przycisk czasu i ustawień
- : Przycisk regulacji temperatury
- : Symbol blokady przycisków
- : Przycisk alarmu
- : Przycisk uruchamiania/zatrzymywania pieczenia

Wyświetlacz zegara/czasu :

- : Symbol czasu gotowania/godziny
- : Symbol alarmu
- : Symbol ustawień
- : Symbol włączonej blokady
- : Symbol gotowania wentylatora ekologicznego
- : Symbol niskiego poziomu pary*
- : Symbol wysokiego poziomu pary*
- : Symbol sondy temperatury*
- : Symbol automatycznego gotowania*

* Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.

Wyświetlacz temperatury:

- : Symbol pieczenia
- : Symbol temperatury
- : Symbol temperatury wewnętrznej piekarnika
- : Symbol szybkiego nagrzewania (booster)
- : Symbol blokady drzwi*

* Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.

Włącz piekarnik

1. Włącz piekarnik, dotykając przycisku .
 - » Po włączeniu piekarnika na ekranie wyświetlana jest pierwsza funkcja. Na wyświetlaczu można ustawić program, temperaturę, czas pieczenia i alarm.

Jeśli na wyświetlaczu nie zostaną wprowadzone żadne ustawienia, piekarnik wyłączy się po około 5 minutach, a na wyświetlaczu pojawi się godzina.

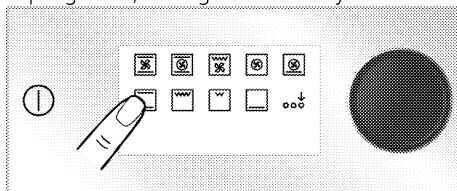
Wyłącz piekarnik;

Wyłącz piekarnik, dotykając przycisku . Na wyświetlaczu pojawia się godzina.

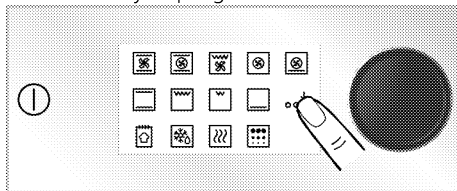
Aby ustawić pieczenie ręcznie ustaw temperaturę i program.

Możesz ręcznie ustawić pieczenie bez ustawiania czasu, wybierając temperaturę i program odpowiednią do potrawy. Program „Górne i dolne ogrzewanie” i ustawienia 180°C są pokazane na zdjęciach jako przykład.

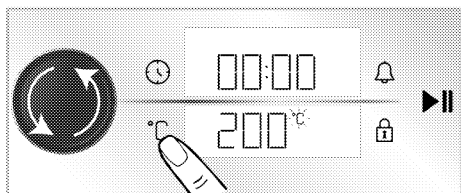
1. Włącz piekarnik, dotykając przycisku .
2. Na wyświetlaczu funkcyjnym dotknij programu, którego chcesz użyć.



3. Na wyświetlaczu funkcyjnym dotknij programu, którego chcesz użyć. Jeśli program, który chcesz wybrać, nie jest jednym z pierwszych programów, które pojawiają się na wyświetlaczu programów, możesz aktywować dolny rząd programów, dotykając „Włączanie dodatkowych programów”.



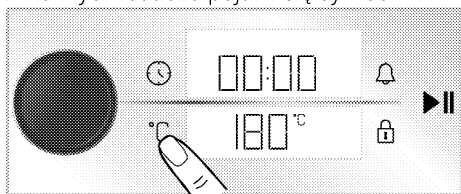
4. Wstępnie zdefiniowana temperatura dla wybranej funkcji roboczej pojawia się na wyświetlaczu temperatury. Aby zmienić tę temperaturę, naciśnij pokrętkę sterowania piekarnikiem lub dotknij przycisku i obróć pokrętkę sterowania piekarnikiem w prawo/w lewo.
 - » Na wyświetlaczu zamiga symbol .



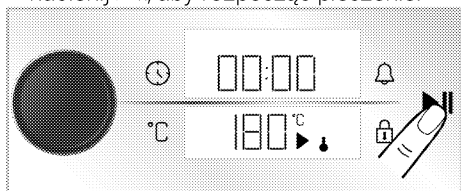
i Jeśli zmienisz program po ustawieniu temperatury, na wyświetlaczu pojawi się ostatnio ustawiona temperatura. Jeśli jednak ustawiona temperatura nie mieści się w zakresie temperatur wybranego programu, na wyświetlaczu pojawi się najwyższa możliwa wartość.

5. Potwierdź ustawienie temperatury, naciskając przycisk °C.

» Na wyświetlaczu pojawi się symbol °C.



6. Po ustawieniu programu i temperatury naciśnij ►||, aby rozpocząć pieczenie.



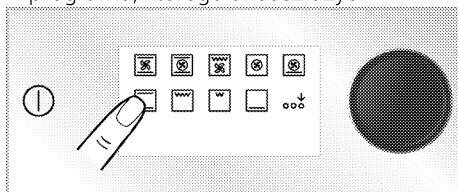
» Piekarnik zacznie działać natychmiast po wybraniu programu i temperatury. Na wyświetlaczu temperatury pojawią się symbole ↓ i ►. Na wyświetlaczu pojawi się odliczanie ustawionego czasu pieczenia. Symbol ↓ każdego etapu zapala się, gdy temperatura wewnątrz piekarnika osiąga ustawioną temperaturę. Piekarnik nie wyłącza się automatycznie, ponieważ pieczenie w trybie ręcznym odbywa się bez ustawiania czasu pieczenia. Musisz sam kontrolować pieczenie i je wyłączać. Gdy potrawa jest gotowa dotknij przycisku ►||, aby zakończyć pieczenie lub dotknij

przycisku ①, aby całkowicie wyłączyć piekarnik.

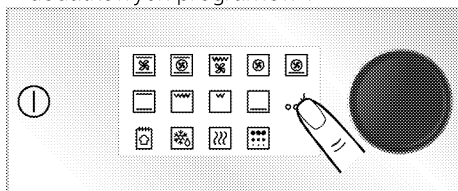
Ustawienie czasu pieczenia

Można ustawić automatyczne wyłączenie piekarnika po upływie określonego czasu, wybierając temperaturę i program odpowiednią do potrawy i ustawiając czas pieczenia na zegarze. Program „Górne i dolne ogrzewanie”, ustawienia 180°C i 45 minut są pokazane na zdjęciach jako przykład.

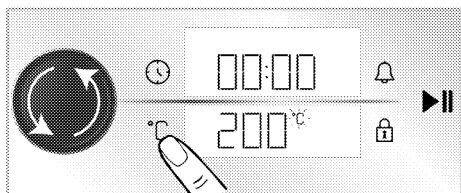
1. Włącz piekarnik, dotykając przycisku ①.
2. Na wyświetlaczu funkcyjnym dotknij programu, którego chcesz użyć.



3. Na wyświetlaczu funkcyjnym dotknij programu, którego chcesz użyć. Jeśli program, który chcesz wybrać, nie jest jednym z pierwszych programów, które pojawiają się na wyświetlaczu programów, możesz aktywować dolny rząd programów, dotykając „Włączanie dodatkowych programów”.



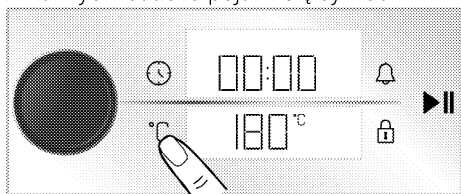
4. Wstępnie zdefiniowana temperatura dla wybranej funkcji roboczej pojawia się na wyświetlaczu temperatury. Aby zmienić tę temperaturę, naciśnij pokrętko sterowania piekarnikiem lub dotknij przycisku °C i obróć pokrętko sterowania piekarnikiem w prawo/w lewo.
- » Na wyświetlaczu zamiga symbol °C.



i Jeśli zmienisz program po ustawieniu temperatury, na wyświetlaczu pojawi się ostatnio ustawiona temperatura. Jeśli jednak ustawiona temperatura nie mieści się w zakresie temperatur wybranego programu, na wyświetlaczu pojawi się najwyższa możliwa wartość.

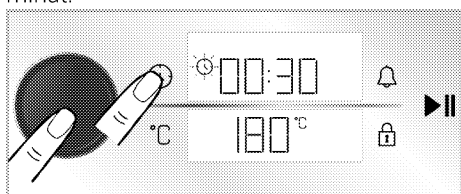
5. Potwierdź ustawienie temperatury, naciskając przycisk °C.

» Na wyświetlaczu pojawi się symbol °C.



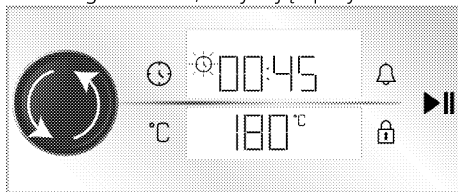
6. Naciśnij pokrętkę sterowania piekarnika lub dotknij raz przycisku ⌚, aby ustawić czas pieczenia.

» Symbol ⌚ zamiga na wyświetlaczu, a na wyświetlaczu zegara/czasu pojawi się ustawiony czas pieczenia wynoszący 30 minut.



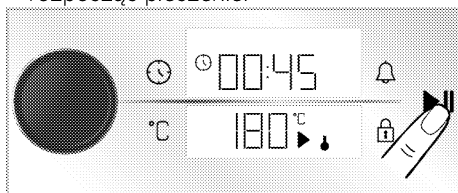
i Po ustawieniu programu i temperatury, czas pieczenia zostanie ustawiony na 30 minut poprzez dotknięcie przycisku ⌚ lub naciśnięcie bezpośrednio pokrętki sterowania piekarnika, aby szybko ustawić czas pieczenia i zmienić czas, obracając pokrętkę sterowania piekarnika w prawo/w lewo.

7. Ustaw czas gotowania, obracając pokrętkę sterowania piekarnika. Potwierdź czas gotowania, dotykając przycisku ⌚.



i Czas pieczenia zwiększa się o 1 minutę w ciągu pierwszych 15 minut, a po 15 minutach zwiększa się o 5 minut.

8. Po ustawieniu programu, temperatury i czasu pieczenia dotknij przycisku ▶▶, aby rozpocząć pieczenie.



» Piekarnik zacznie działać natychmiast po wybraniu programu i temperatury. Zaczyna się odliczanie ustawionego czasu pieczenia. Na wyświetlaczu temperatury pojawią się symbole ↓ i |. Symbol ↓ każdego etapu zapala się, gdy temperatura wewnątrz piekarnika osiąga ustaloną temperaturę. Po zakończeniu pieczenia na ekranie pojawi się komunikat "End", pojawi się na wyświetlaczu, minutnik wyda ostrzeżenie dźwiękowe, a piekarnik przestanie pracować.

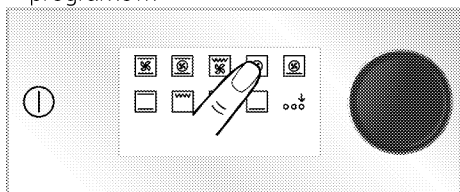
9. Ostrzeżenie dźwiękowe rozlega się przez minutę. Jeśli podczas alarmu zostanie dotknięty przycisk ▶▶, a na wyświetlaczu pojawi się "End", piekarnik będzie kontynuował pracę przez nieokreślony czas. Po dotknięciu przycisku ⌚, piekarnik wyłączy się. Naciśnięcie dowolnego przycisku (innego niż wcześniej) spowoduje uruchomienie alarmu.


Pieczenie ECO fan

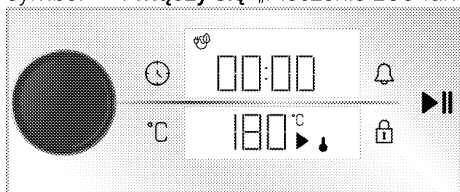
Aby oszczędzać energię, możesz użyć tej funkcji zamiast „Ogrzewanie wentylatorem”

w zakresie 160 - 220°C. Czas gotowania będzie jednak nieco dłuższy.

1. Włącz piekarnik, dotykając przycisku ①.
2. Dotknij i przytrzymaj „Ogrzewanie wentylatorem” na wyświetlaczu programów.



» Zostanie wyświetlone odliczanie 3-2-1. Kiedy odliczanie dobiegnie końca, pojawi się symbol  i **włączy się „Pieczenie ECO fan”**.



3. Możesz zmienić ustawioną temperaturę i ustawić czas pieczenia zgodnie z opisem w poprzednich rozdziałach. Następnie zaczynasz piec.

» Gdy **włączy się „Pieczenie ECO fan”**, lampa świeci krócej niż podczas innych programów pieczenia ze względu na oszczędność energii.

Funkcja chleba

Twój piekarnik ma „Funkcja chleba”, specjalnie zdefiniowane do wypieku chleba. Ustawienia temperatury i czasu programu są stałe.

Składniki

- 500g mąki
- 15g cukru
- 10g drożdży instant
- 10g oleju słonecznikowego
- 8g soli
- 300ml wody (35°C)

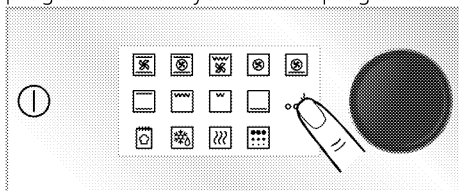
Na górę ciasta

- 2 łyżeczki oleju słonecznikowego

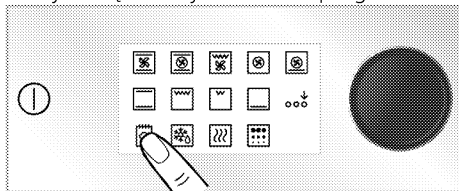
Przygotowanie


1. Mąkę przesiej do głębokiej miski. Do mąki dodaj cukier i równomiernie wymieszaj.

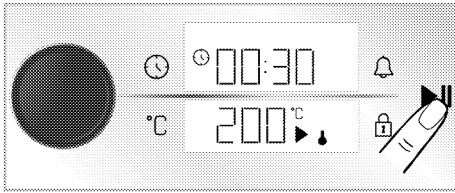
2. Otwórz środek mąki i dodaj drożdże, sól i olej słonecznikowy. Zaczynając od boków miski, stopniowo wlewaj ciepłą wodę.
3. Ugniataj ciasto ręcznie lub w mikserze do ciasta przez około 10-15 minut.
4. Kilkakrotnie obróć ręcznie zagniecione ciasto i włóż do miski. Na ciasto rozprowadź 1 łyżeczkę oleju słonecznikowego i przykryj folią kuchenną tak, aby dotykała ciasta.
5. Ciasto przykryj folią kuchenną, przykryj grubą szmatką i pozostaw do wyrośnięcia w temperaturze pokojowej.
6. Weź ciasto, które wyrastało przez 60 minut, wyłóż na blat i złóż 4-5 razy i usuń powietrze z wnętrza. Na ciasto rozprowadź 1 łyżeczkę oleju słonecznikowego i przykryj folią kuchenną tak, aby dotykała ciasta. Pozostaw ciasto do wyrośnięcia w temperaturze pokojowej przez kolejne 30 minut.
7. Gdy ciasto skończy rosnąć, uformuj bochenek i umieść na blasze do pieczenia. Za pomocą noża zrób 3-4 nacięcia na cieście.
8. Umieść blachę na 3 półce piekarnika.
9. Włącz piekarnik, dotykając przycisku ①.
10. Aktywuj dolny rząd programów, dotykając „Włączanie dodatkowych programów” na wyświetlaczu programów.



11. Dotknij opcji „Funkcja chleba” w dolnym rzędzie wyświetlacza programów.



12. Dotknij przycisku , aby rozpocząć pieczenie.





13. Po zakończeniu czasu pieczenia przez jedną minutę rozlegnie się dźwięk ostrzegawczy. Po dotknięciu przycisku ①, piekarnik wyłączy się. Naciśnięcie dowolnego innego przycisku spowoduje wyłączenie dźwięku ostrzegawczego.

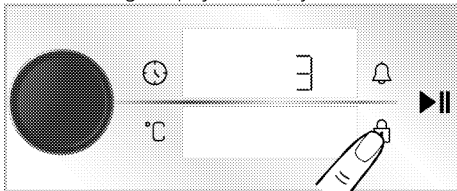
Ustawienia



- i** Odliczanie 3-2-1 jest wyświetlane w menu lub ustawieniach, które należy aktywować przez dłuższe naciśnięcie. Po zakończeniu odliczania włącza się odpowiednie menu lub ustawienie.

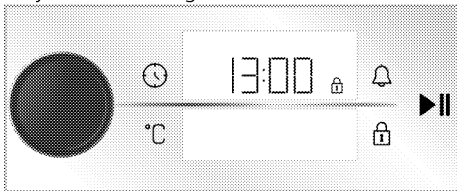
Włączenie blokady przycisków

Korzystając z funkcji blokady przycisków, można zabezpieczyć jednostkę sterującą przed utrudnianiem pracy.

1. Dotknij przycisku , aż na wyświetlaczu czasu/zegara pojawi się symbol .






- » Zostanie wyświetlone odliczanie 3-2-1. Po zakończeniu odliczania na wyświetlaczu czasu/zegara pojawi się symbol  i włączy się blokada przycisków. Po dotknięciu dowolnego przycisku, gdy włączona jest blokada, minutnik wyda sygnał dźwiękowy, a symbol  zamiga.



- i** Blokada przycisków nie wyłączy się w przypadku awarii zasilania.

Wyłączenie blokady przycisków

1. Dotknij przycisku , aż na wyświetlaczu czasu/zegara pojawi się symbol .
- » Zostanie wyświetlone odliczanie 3-2-1. Po zakończeniu odliczania na wyświetlaczu czasu/zegara zniknie symbol  i wyłączy się blokada przycisków.


Ustawienie alarmu

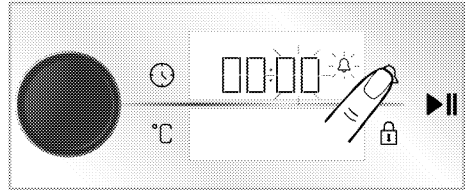
Można użyć jednostki sterującej w celu ostrzeżenia lub przypomnienia innego niż pieczenie.


Alarm nie wpływa na działanie piekarnika. Używany w celach ostrzegawczych. Na przykład można użyć alarmu, gdy chcesz obrócić jedzenie w piekarniku o określonej godzinie. Po upływie ustawionego czasu zegar wyda ostrzeżenie dźwiękowe.

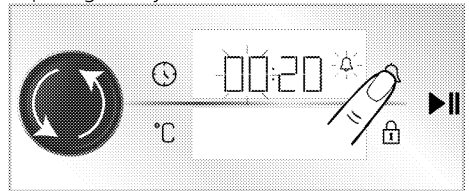
- i** Najdłuższy czas alarmu to 23 godziny i 59 minut.


1. Dotknij raz przycisku , aby ustawić czas alarmu.


» Symbol  i pole minut zaczną migać na wyświetlaczu czasu/zegara.




2. Ustaw minuty, obracając pokrętko sterowania piekarnikiem w prawo/w lewo i naciśnij raz przycisk , aby aktywować pole godziny.



3. Ustaw godzinę, obracając pokrętko piekarnika w prawo/lewo. Potwierdź ustawienie czasu, naciskając pokrętko piekarnika lub dotykając przycisku .

» Symbol  zaświeci się w sposób ciągły, a na wyświetlaczu czasu/zegara zaczyna się odliczanie czasu alarmu.

4. Po upływie czasu alarmu symbol  zaczyna migać i wydaje ostrzeżenie dźwiękowe.


i Jeśli czas alarmu i czas pieczenia są ustawione jednocześnie, na wyświetlaczu czasu/zegara pojawi się krótszy czas.


Wyłącz alarm

1. Pod koniec czasu alarmu dźwięk ostrzegawczy rozlega się przez jedną minutę. Naciśnij dowolny przycisk, aby go wyłączyć.

» Dźwięk ostrzegawczy wyłączy się.

Czy chcesz anulować alarm?


1. Dotknij raz przycisku , aby anulować czas alarmu.

» Symbol  zacznie migać na wyświetlaczu czasu/zegara.

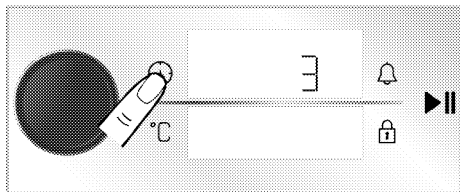
2. Ustaw godzinę alarmu na „00:00”, obracając pokrętkę piekarnika w prawo/lewo.

Ustawienie głośności

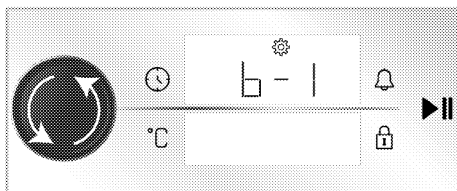
Możesz ustawić głośność jednostki sterującej. Aby wykonać tę czynność, piekarnik powinien być wyłączony.


1. Przy wyłączonym piekarniku (gdy na wyświetlaczu jest aktualna godzina) aktywuj menu ustawień, dotykając przycisku  przez 3 sekundy.

» Zostanie wyświetlone odliczanie 3-2-1. Po zakończeniu odliczania włącza się menu ustawień.

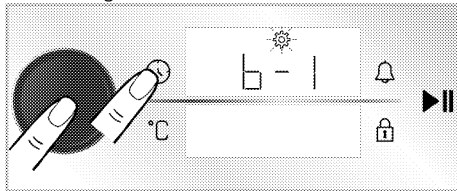


2. Obracaj pokrętkę piekarnika w prawo/w lewo, aż „b-1” lub „b-2” pojawi się na wyświetlaczu czasu/zegara.




3. Aktywuj ustawienie głośności, dotykając przycisku  lub naciskając na pokrętkę piekarnika.

» Symbol  zacznie migać na wyświetlaczu czasu/zegara.




4. Ustaw żądany poziom głośności, obracając pokrętkę piekarnika w prawo/lewo.

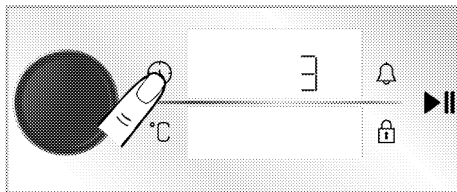
5. Potwierdź wybrany poziom głośności, dotykając przycisku  lub naciskając na pokrętkę piekarnika.

Ustawienia jasności wyświetlacza

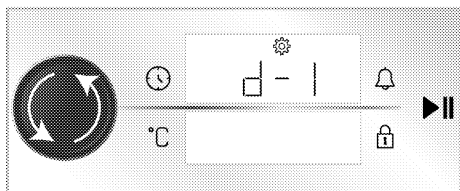
Możesz zmienić poziom jasności urządzenia. Aby wykonać tę czynność, piekarnik powinien być wyłączony.

1. Przy wyłączonym piekarniku (gdy na wyświetlaczu jest aktualna godzina) aktywuj menu ustawień, dotykając przycisku  przez 3 sekundy.

» Zostanie wyświetlone odliczanie 3-2-1. Po zakończeniu odliczania włącza się menu ustawień.

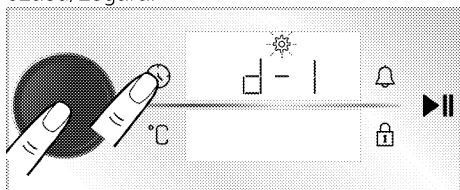


2. Obróć pokrętkę piekarnika w prawo/lewo, aż „d-1”, „d-2” lub „d-3” pojawi się na wyświetlaczu czasu/zegara.



3. Aktywuj ustawienie jasności, dotykając przycisku lub naciskając na pokrętko piekarnika.

» Symbol zacznie migać na wyświetlaczu czasu/zegara.



4. Ustaw żądany poziom jasności, obracając pokrętko piekarnika w prawo/lewo.

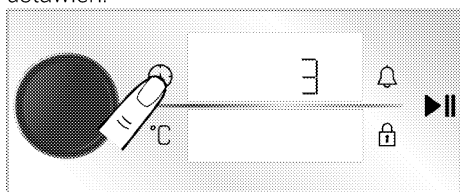
5. Potwierdź wybrany poziom jasności, dotykając przycisku lub naciskając na pokrętko piekarnika.

Ustawianie funkcji szybkiego nagrzewania wstępnego (Booster)

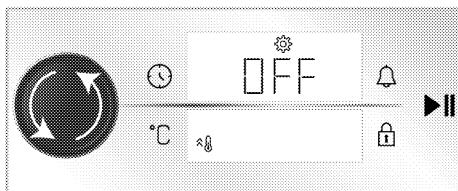
Pieczenie można uruchomić automatycznie, korzystając z funkcji szybkiego podgrzewania produktu. W tym celu należy aktywować ustawienie szybkiego nagrzewania wstępnego. Aby wykonać tę czynność, piekarnik powinien być wyłączony.

1. Przy wyłączonym piekarniku (gdy na wyświetlaczu jest aktualna godzina) aktywuj menu ustawień, dotykając przycisku przez 3 sekundy.

» Zostanie wyświetlone odliczanie 3-2-1. Po zakończeniu odliczania włącza się menu ustawień.

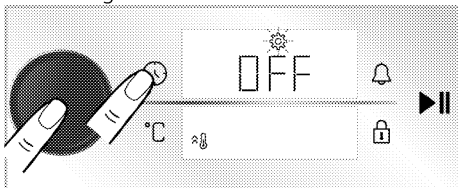


2. Obróć pokrętko piekarnika w prawo/lewo, aż symbol i „Wyłącz” pojawi się na wyświetlaczu czasu/zegara.

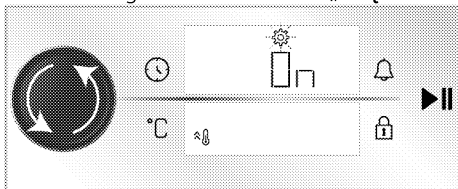


3. Włącz ustawienie szybkiego nagrzewania wstępnego (booster), dotykając przycisku lub naciskając na pokrętko piekarnika.

» Symbol zacznie migać na wyświetlaczu czasu/zegara.



4. Obróć pokrętko piekarnika w prawo/w lewo, aby zmienić ustawienie „Wyłącz” wyświetlane na wyświetlaczu czasu/zegara na ustawienie „Włącz”.



5. Potwierdź ustawienie szybkiego nagrzewania wstępnego (booster), dotykając przycisku lub naciskając na pokrętko piekarnika.

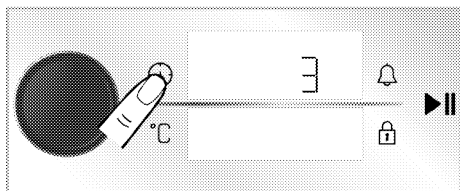
i W ten sam sposób można wyłączyć ustawienie szybkiego nagrzewania wstępnego. Ustawiając na „Wyłącz” można anulować ustawienie szybkiego nagrzewania wstępnego.

Zmiana ustawienia godziny

Aby zmienić godzinę, którą wcześniej ustawiłeś

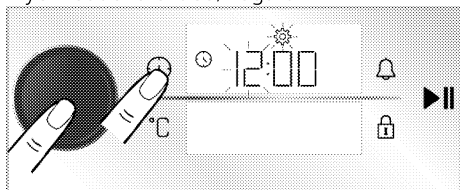
1. Przy piekarniku w stanie gotowości (gdy na wyświetlaczu jest aktualna godzina) aktywuj menu ustawień, dotykając przycisku przez około 3 sekundy.

» Zostanie wyświetlone odliczanie 3-2-1. Po zakończeniu odliczania włącza się menu ustawień.



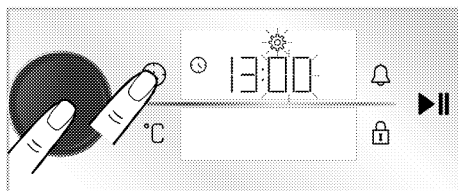
2. Naciśnij pokrętko piekarnika lub dotknij raz przycisku 🕒, aby aktywować pole godziny.

» Pole godziny i symbol ⚙️ zamigają na wyświetlaczu czasu/zegara.



3. Ustaw godzinę, obracając pokrętko piekarnika w prawo/lewo i naciśnij pokrętko piekarnika lub dotknij raz przycisku 🕒, aby aktywować pole minut.

» Pole minut i symbol ⚙️ zamigają na wyświetlaczu czasu/zegara.



4. Ustaw minuty, obracając pokrętko piekarnika w prawo/lewo. Potwierdź ustawienie czasu, naciskając pokrętko piekarnika lub dotykając przycisku 🕒.

» Godzina jest ustawiona, a symbol ⚙️ pojawi się na wyświetlaczu czasu/zegara zawsze włączony.

6 Ogólne informacje dotyczące pieczenia.

W tej części opisano wskazówki dotyczące przygotowywania i pieczenia.

Ponadto można znaleźć niektóre produkty spożywcze przetestowane w czasie produkcji i najbardziej odpowiednie ustawienia dla tych produktów. Wskazane są również odpowiednie ustawienia piekarnika i akcesoria.

Ostrzeżenia ogólne dotyczące pieczenia

- Podczas otwierania drzwi piekarnika lub po zakończeniu pieczenia może wydobywać się gorąca para. Para może poparzyć dłoń, twarz i / lub oczy. Podczas otwierania drzwiczek piekarnika należy trzymać się z daleka.
- Intensywna para wytwarzana podczas pieczenia może tworzyć skroplone krople wody wewnątrz i na zewnątrz piekarnika oraz na górnych częściach mebli w wyniku różnicy temperatur. Jest to normalne zjawisko.
- Podane wartości temperatury i czasu pieczenia potraw mogą się różnić w zależności od przepisu i ilości. Z tego powodu wartości te są podane w przybliżeniu.
- Przed rozpoczęciem pieczenia należy wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria. Akcesoria, które pozostaną w piekarniku, mogą utrudnić prawidłowe pieczenie.
- W przypadku potraw, które będą pieczone według własnego przepisu, można odwoływać się do podobnych dań podanych w tabelach.
- Korzystanie z dostarczonych akcesoriów zapewnia najlepszą wydajność gotowania. Należy przestrzegać ostrzeżeń i informacji dostarczonych przez producenta dla zewnętrznych naczyń kuchennych, które będą używane.
- Wyciąć papier tłuszczoodporny na tłuszcz, który będzie używany podczas pieczenia, o rozmiarach odpowiednich do foremki. Papier tłuszczoodporny, które przestają z foremki, mogą stwarzać ryzyko poparzenia i wpływać na jakość pieczenia. Należy użyć papieru tłuszczoodpornego odpowiedniego do danej temperatury.

- Aby pieczenie było prawidłowe należy umieścić potrawę na zalecanej półce. Nie zmienia miejsca półki podczas pieczenia.

Ciasta i wypieki

Informacje ogólne

- Zalecamy korzystanie z akcesoriów dołączonych do urządzenia w celu uzyskania dobrej wydajności pieczenia. Jeśli zamierzasz używać własnych foremek, wybierz ciemne, nieprzypierające i odporne na ciepło naczynia.
- Jeśli zalecane jest wcześniejsze nagrzanie należy nagrzać piekarnik i dopiero włożyć foremkę z masą.
- Jeśli zamierzasz piec stawiając naczynie na ruszcie, umieść je na środku, a nie w pobliżu tylnej ściany.
- Wszystkie materiały użyte do wyrobu ciasta powinny być świeże i w temperaturze pokojowej.
- Pieczenie może się różnić w zależności od ilości potraw i wielkości naczyń.
- Formy metalowe, ceramiczne i szklane wydłużają czas gotowania, a dolna powierzchnia wypieków nie rumieni się równomiernie.
- Jeśli podczas gotowania używasz papieru do gotowania, na dolnej powierzchni potrawy może się lekko zarumienić. W takim przypadku konieczne może być wydłużenie czasu gotowania o około 10 minut.
- Wartości określone w tabelach są ustalane w wyniku testów przeprowadzonych w naszych laboratoriach. Odpowiednie dla Ciebie wartości mogą się różnić od podanych.
- Umieść jedzenie na zalecanej półce. Dolna półka piekarnika to półka numer 1.

Wskazówki dotyczące pieczenia ciast

- Jeśli ciasto jest zbyt suche, zwiększ temperaturę o 10 °C i skróć czas pieczenia.
- Jeśli ciasto jest wilgotne, użyj niewielkiej ilości płynu lub obniż temperaturę o 10 °C.
- Jeśli górna część ciasta jest spalona, umieść je na dolnej półce, obniż temperaturę i zwiększ czas pieczenia.
- Jeśli jest dobrze upieczone w środku, ale na zewnątrz jest lepkie, użyj mniejszej

ilości płynu, zmniejsz temperaturę i zwiększ czas pieczenia.

Wskazówki dotyczące pieczenia ciastek

- Jeśli ciasto jest zbyt suche, zwiększ temperaturę o 10 °C i skróć czas pieczenia. Wysmaruj arkusz papieru do pieczenia w „sosie” składającym się z mleka, oleju, jajek i mieszanki jogurtowej.
- Jeśli ciasto powoli się piecze, upewnij się, że grubość przygotowanego ciasta nie przepełnia foremki.
- Jeśli ciasto jest zrumienione na powierzchni, ale spód nie jest upieczony, upewnij się, że ilość „sosu”, którą użyłeś, nie jest zbyt duża na dnie ciasta. Aby ciasto równomiernie się zarumieniło, spróbuj równomiernie rozprowadzić „sos” między arkuszami papieru a ciastem.
- Ciasto piec w temperaturze i pozycji podanej w tabeli. Jeśli spód nadal nie jest wystarczająco zrumieniony, umieść ciasto na dolnej półce do dalszego pieczenia.

Tabela pieczenia w piekarniku ciast i wyrobów piekarniczych

Sugestie dotyczące gotowania na jednej tacy

Zywność	Aksesoria	Funkcje	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Ciasta na blasze	Standardowa taca*	Górne i dolne ogrzewanie	3	180	30 ... 40
Ciasta w formie	Forma do pieczenia na ruszcie do grilla**	Ogrzewanie wentylatorem	2	180	30 ... 40
Ciasteczka	Standardowa taca*	Górne i dolne ogrzewanie	3	160	25 ... 35
	Standardowa taca*	Ogrzewanie wentylatorem	3	150	25 ... 35
Ciasta biskoptowe	Okrągła forma do ciasta, średnica 26 cm z zaciskiem na ruszcie do grilla**	Górne i dolne ogrzewanie	2	150	30 ... 40
	Okrągła forma do ciasta, średnica 26 cm z zaciskiem na ruszcie do grilla**	Ogrzewanie wentylatorem	2	150	35 ... 45
Ciastko	Taca do ciasta*	Górne i dolne ogrzewanie	3	170	25 ... 35
	Taca do ciasta*	Ogrzewanie wentylatorem	3	170	20 ... 30
Ciasto francuskie	Standardowa taca*	Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	2	180	35 ... 45
Krucze ciastka	Standardowa taca*	Górne i dolne ogrzewanie	2	200	20 ... 30
	Standardowa taca*	Ogrzewanie wentylatorem	3	180	20 ... 30
Cały chleb	Standardowa taca*	Górne i dolne ogrzewanie	3	200	30 ... 40
	Standardowa taca*	Ogrzewanie wentylatorem	3	200	30 ... 40
Lasagne	Prostokątna szklano-metalowa forma na ruszcie do grilla**	Górne i dolne ogrzewanie	2 lub 3	200	30 ... 40
Szarlotka	Okrągła czarna metalowa forma do ciasta, o średnicy 20 cm na ruszcie do grilla**	Górne i dolne ogrzewanie	2	180	50 ... 65

Żywność	Akcesoria	Funkcje	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
	Okrągła czarna metalowa forema do ciasta, o średnicy 20 cm na ruszcie do grilla**	Ogrzewanie wentylatorem	3	170	50 ... 65
Pizza	Standardowa taca*	Górne i dolne ogrzewanie	3	280	5 ... 9
	Standardowa taca*	Funkcja pizzy	2	280	5 ... 10

Nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

* Te akcesoria mogą nie być dołączone do produktu.

** Te akcesoria nie są dołączone do produktu. Są dostępne osobno.

Sugestie dotyczące gotowania z dwoma tacami

Żywność	Akcesoria	Funkcje	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Ciasteczka	2 Standardowa taca*	Ogrzewanie wentylatorem	2 _ 4	150	25 ... 35
	4 Taca do ciasta*				
Ciastko	2 Standardowa taca*	Ogrzewanie wentylatorem	2 _ 4	170	25 ... 35
	4 Taca do ciasta*				
Ciasto francuskie	1 Standardowa taca*	Ogrzewanie wentylatorem	1 _ 4	180	40 ... 50
	4 Taca do ciasta*				
Krucze ciastka	2 Standardowa taca*	Ogrzewanie wentylatorem	2 _ 4	180	20 ... 30
	4 Taca do ciasta*				

Nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

* Te akcesoria mogą nie być dołączone do produktu.

** Te akcesoria nie są dołączone do produktu. Są dostępne osobno.

Tabela pieczenia w piekarniku przy użyciu funkcji Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO

- Nie zmieniać temperatury gotowania po rozpoczęciu gotowania przy użyciu funkcji Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO
- Nie otwierać drzwiczek podczas pieczenia przy użyciu funkcji Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO. Jeśli drzwiczki nie są otwarte, temperatura wewnętrzna jest optymalizowana w celu oszczędzania energii i może różnić się od wyświetlanej.
- Nie podgrzewaj w trybie Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO.

Sugestie dotyczące gotowania na jednej tacy

Żywność	Akcesoria	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Ciasteczka	Standardowa taca*	3	160	25 ... 35
Ciastko	Standardowa taca*	3	180	25 ... 35
Ciasto francuskie	Standardowa taca*	3	200	45 ... 55
Krucze ciastka	Standardowa taca*	3	200	35 ... 45

* Te akcesoria mogą nie być dołączone do produktu.

Mięso, ryby i drób

Kluczowe punkty dotyczące palenia

- Marynata z soku z cytryny i pieprzu przed pieczeniem całego kurczaka, indyka i dużych kawałków mięsa zwiększy wydajność pieczenia.
- Pieczenie mięsa bez kości zajmuje 15 _ 30 minut.
- Należy obliczyć około 4 do 5 minut czasu pieczenia na centymetr grubości mięsa.
- Po zakończeniu pieczenia pozostawić mięso w piekarniku na około 10 minut. Sok z mięsa lepiej rozprowadza się na smażonym mięsie i nie wypływa po rozkrojeniu.
- Ryby należy umieścić na półce o średnim lub niskim poziomie w żaroodpornym naczyniu.
- Gotuj potrawy zalecane w tabeli gotowania na jednej tacy.

Tabela pieczenia w piekarniku mięsa, ryb i drobiu

Żywność	Akcesoria	Funkcje	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Stek (cały)/Pieczeń (1 kg)	Standardowa taca*	Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	3	15 min. 250/max, następnie 180 ... 190	60 ... 80
Podudzie jagnięce (1.5 - 2.0 kg)	Standardowa taca*	Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	3	170	85 ... 110
Kurczak pieczony (1.8-2 kg)	Ruszt do grilla* Umieścić jedną tacę na dolnej półce	Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	2	15 min. 250/max, następnie 190	60 ... 80
	Ruszt do grilla* Umieścić jedną tacę na dolnej półce	Funkcja 3D	2	15 min. 250/max, następnie 190	60 ... 80
Indyk (5.5 kg)	Standardowa taca*	Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	1	25 min. 250/max, następnie 180 ... 190	150 ... 210
	Standardowa taca*	Funkcja 3D	1	25 min. 250/max, następnie 180 ... 190	150 ... 210
Ryby	Ruszt do grilla* Umieścić jedną tacę na dolnej półce	Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	3	200	20 ... 30
	Ruszt do grilla* Umieścić jedną tacę na dolnej półce	Funkcja 3D	3	200	20 ... 30

Nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

* Te akcesoria mogą nie być dołączone do produktu.

** Te akcesoria nie są dołączone do produktu. Są dostępne osobno.

Grill

Czerwone mięso, ryby i mięso drobiowe szybko stają się brązowe po grillowaniu, utrzymują piękną skórę i nie wysychają. Mięso filetowane, szaszłyki, kiełbaski, a także soczyste warzywa (pomidory, cebula itp.) są szczególnie polecane do grillowania.

Ostrzeżenia ogólne:

- Żywność nieodpowiednia do grillowania niesie ze sobą ryzyko pożaru. Grilluj tylko potrawy odpowiednie do intensywnego ognia grillowego. Nie należy również umieszczać jedzenia za blisko tyłu grilla. To najgorętszy obszar, a tłuste potrawy mogą się zapalić.
- **Zamknij drzwiczki piekarnika podczas grillowania. Nigdy nie grilluj przy otwartych drzwiach piekarnika. Gorące**

powierzchnie mogą powodować oparzenia!

Przyciski grillowania

- Przygotuj produkty o podobnej grubości i wadze.
- Umieść elementy do grillowania na ruszcie lub ruszcie grillowym, rozprowadzając je bez przekraczania wymiarów rusztu.
- W zależności od grubości grillowanych kawałków czasu pieczenia może się różnić.
- Wsuń ruszt lub tacę dożądanego poziomu. Jeśli pieczesz na ruszcie, umieść tacę na dolnej półce, aby zebrać tłuszcz. Taca piekarnika, którą ma być przeniesiona powinna mieć takie wymiary, aby obejmowała cały obszar grilla. Tacka może nie być dołączona do produktu. Wlej trochę wody do tacki, aby ułatwić czyszczenie.

Tabela grillowania

Żywność	Akcesoria	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Ryby	Ruszt do grilla	4 - 5	250	20 ... 25
Kawałki kurczaka	Ruszt do grilla	4 - 5	250	25 ... 35
Klopsik (wołowina) - 12 sztuk	Ruszt do grilla	4	250	20 ... 30
Kotlet jagnięcy	Ruszt do grilla	4 - 5	250	20 ... 25
Stek - (kromka)	Ruszt do grilla	4 - 5	250	25 ... 30
Kotlet cielęcy	Ruszt do grilla	4 - 5	250	25 ... 30
Zapiekane warzywa	Ruszt do grilla	4 - 5	220	20 ... 30
Tosty z chleba	Ruszt do grilla	4	250	1 ... 3

Zaleca się nagrzewanie piekarnika przez 5 minut dla wszystkich potraw z grilla.

Obrócić formę po 1/2 całkowitego czasu grillowania.

Test żywności

- Potrawy zostały przygotowywane zgodnie z normą EN 60350-1, aby ułatwić

testowanie produktu dla organów kontrolnych.

Tabela pieczenia w piekarniku przykładowego jedzenia

Sugestie dotyczące gotowania na jednej tacy

Żywność	Akcesoria	Funkcje	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Krucze ciasteczka (herbatnik)	Standardowa taca*	Górne i dolne ogrzewanie	3	140	20 ... 30
	Standardowa taca*	Ogrzewanie wentylatorem	3	140	15 ... 25
Ciasteczka	Standardowa taca*	Górne i dolne ogrzewanie	3	160	25 ... 35
	Standardowa taca*	Ogrzewanie wentylatorem	3	150	25 ... 35
Ciasta biszkoptowe	Okrągła forma do ciasta, średnica 26 cm z zaciskiem na ruszcie do grilla**	Górne i dolne ogrzewanie	2	150	30 ... 40
	Okrągła forma do ciasta, średnica 26 cm z zaciskiem na ruszcie do grilla**	Ogrzewanie wentylatorem	2	150	35 ... 45
Szarlotka	Okrągła czarna metalowa forema do ciasta, o średnicy 20 cm na ruszcie do grilla**	Górne i dolne ogrzewanie	2	180	50 ... 65
	Okrągła czarna metalowa forema do ciasta, o średnicy 20 cm na ruszcie do grilla**	Ogrzewanie wentylatorem	3	170	50 ... 65

Nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

* Te akcesoria mogą nie być dołączone do produktu.

** Te akcesoria nie są dołączone do produktu. Są dostępne osobno.

Sugestie dotyczące gotowania z dwoma tacami

Żywność	Akcesoria	Funkcje	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Kruche ciasteczka (herbatnik)	2 Standardowa taca* 4 Taca do ciasta*	Ogrzewanie wentylatorem	2 – 4	140	15 ... 25
Ciasteczka	2 Standardowa taca* 4 Taca do ciasta*	Ogrzewanie wentylatorem	2 – 4	150	25 ... 35

Nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

* Te akcesoria mogą nie być dołączone do produktu.

** Te akcesoria nie są dołączone do produktu. Są dostępne osobno.

Grill

Żywność	Akcesoria	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Tosty z chleba	Ruszt do grilla	4	250	1 ... 3
Klopsik (wołowina) – 12 sztuk	Ruszt do grilla	4	250	20 ... 30

Obrócić formę po 1/2 całkowitego czasu grillowania.

Zaleca się nagrzewanie piekarnika przez 5 minut dla wszystkich potraw z grilla.

7 Czyszczenie i konserwacja

Ogólne informacje dotyczące czyszczenia

⚠ Ostrzeżenia ogólne:

- Przeczek czyszczeniem produktu należy poczekać, aż ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Nie umieszczać detergentów bezpośrednio na gorące powierzchnie. Może to spowodować trwałe zabrudzenie.
- Po każdym użyciu urządzenie należy dokładnie wyczyścić i wysuszyć. Dzięki temu łatwo usunąć pozostałości żywności, co zapobiega się ich spalaniu, gdy produkt zostanie ponownie użyty. W ten sposób żywotność urządzenia wydłuża się, a często napotykanne problemy są zmniejszone.
- Nie używać parownic do czyszczenia urządzenia.
- Niektóre detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię. Podczas czyszczenia nie używaj środków do szorowania, proszków do czyszczenia, kremów, środków do usuwania kamienia ani ostrych przedmiotów.
- Nie ma potrzeby stosowania specjalnego środka czyszczącego po każdym użyciu. Produkt należy wyczyścić za pomocą płynu do mycia naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki lub gąbki, a następnie osuszyć suchą szmatką.
- Pamiętaj, aby całkowicie wyczyścić pozostały płyn i natychmiast wyczyścić resztki żywności podczas gotowania.
- Nie czyść żadnej z części urządzenia w zmywarce.

Powierzchnie ze stali nierdzewnej i INOX

- Nie wolno używać środków czyszczących zawierających kwas lub chlor do czyszczenia powierzchni i uchwytów ze stali nierdzewnej lub INOX.
- Powierzchnia ze stali nierdzewnej lub Inox może z czasem zmienić kolor. To jest normalne. Po każdym użyciu wyczyść za pomocą detergentu odpowiednim do powierzchni ze stali nierdzewnej lub Inox.

- Należy używać miękkiej ściereczki z mydłem i płynnym (nie rysującym) detergentem odpowiednim do powierzchni ze stali nierdzewnej, starając się wycierać w jednym kierunku.
- Należy natychmiast usunąć z powierzchni plamy z wapna, oleju, skrobi, mleka i białka z powierzchni ze stali nierdzewnej i szkła. Plamy mogą rdzewieć przez długi czas.

Powierzchnie emaliowane

- Po każdym użyciu emaliowane powierzchnie należy wyczyścić za pomocą płynu do mycia naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki lub gąbki, a następnie osuszyć suchą szmatką.
- Jeśli produkt posiada funkcję łatwego czyszczenia parą, można jej użyć do czyszczenia lekkich zabrudzeń. (Patrz rozdział „Funkcja łatwego czyszczenia parą”)
- W przypadku uporczywych plam można użyć środka do czyszczenia piekarników i grilla zalecanego na stronie internetowej marki produktu oraz nierysującego czyścika drucianego. Nie używaj zewnętrznego środka do czyszczenia piekarników.
- Przed czyszczeniem piekarnik musi ostygnąć. Czyszczenie na gorących powierzchniach stwarza zarówno zagrożenie pożarowe, jak i uszkodzenie powierzchni.

Powierzchnie katalityczne

- Ściany boczne płyty kuchennej mogą być pokryte emalowanymi lub katalitycznymi ścianami. Zależy od modelu.
- Katalityczne ściany mają lekką matową i porowatą powierzchnię. Katalityczne ściany piekarnika nie powinny być czyszczone.
- Powierzchnie katalityczne pochłaniają olej dzięki porowatej strukturze i zaczynają świecić, gdy powierzchnia jest nasycona olejem, w takim przypadku zaleca się wymianę części.

Szklana powierzchnia

- Do czyszczenia powierzchni szklanych nie należy używać metalowych skrobaczek ani ściernych materiałów

czyszczących. Mogą uszkodzić szklaną powierzchnię.

- Produkt należy czyścić za pomocą płynu do mycia naczyń, ciepłej wody i szmatki z mikrofibry przeznaczoną do powierzchni szklanych, a następnie osuszyć suchą szmatką.
- Jeśli po czyszczeniu pozostały resztki detergentu, należy wytrzeć je zimną wodą, a następnie osuszyć czystą i suchą ściereczką z mikrofibry. Resztki detergentu mogą uszkodzić szklaną powierzchnię przy następnym użyciu.
- W żadnym wypadku zaschniętej pozostałości na powierzchni szkła nie należy czyścić ząbkowanymi nożami, drutem lub podobnymi narzędziami do drapania.
- Plamy wapniowe (żółte plamy) można usunąć z powierzchni szkła za pomocą środka do usuwania kamienia, takiego jak ocet lub sok z cytryny.
- Jeśli powierzchnia jest mocno zabrudzona, nałóż na gąbkę środek czyszczący i odczekaj dłuższy czas aż zadziała. Następnie wyczyść szklaną powierzchnię wilgotną szmatką.
- Przebarwienia i plamy na szklanej powierzchni są normalne i nie są uznawane za wady.

Części z tworzyw sztucznych i malowane powierzchnie

- Plastikowe części i pomalowane powierzchnie należy czyścić za pomocą płynu do mycia naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki lub gąbki, a następnie osuszyć suchą szmatką.
- Nie należy używać metalowych skrobaczek ani ściernych środków czyszczących. Mogą uszkodzić powierzchnię.
- Należy upewnić się, że połączenia elementów urządzenia nie są wilgotne i nie mają śladów detergentu. W przeciwnym razie na tych połączeniach może wystąpić korozja.

Czyszczenie akcesoriów

O ile nie podano inaczej w instrukcji obsługi, nie myj akcesoriów w zmywarce.

Czyszczenie panelu sterowania

- Podczas czyszczenia panelu sterowania z pokrętkami należy użyć wilgotnej miękkiej ściereczki i osuszyć suchą szmatką. Nie wolno zdejmować pokręteł ani uszczelek znajdujących się pod spodem. Panel sterowania i pokrętła mogą zostać uszkodzone.
- Podczas czyszczenia paneli ze stali nierdzewnej z pokrętkami nie należy używać środków czyszczących do stali nierdzewnej wokół pokręteł. Wskaźniki wokół pokręteł można usunąć.
- Dotykowe panele sterowania należy wyczyścić wilgotną miękką szmatką i osuszyć suchą szmatką. Jeśli urządzenie ma funkcję blokady przycisków należy ustawić blokadę przed rozpoczęciem czyszczenia panelu sterowania. W przeciwnym razie na przyciskach może wystąpić nieprawidłowe wykrycie.

Czyszczenie wnętrza piekarnika (strefa pieczenia)

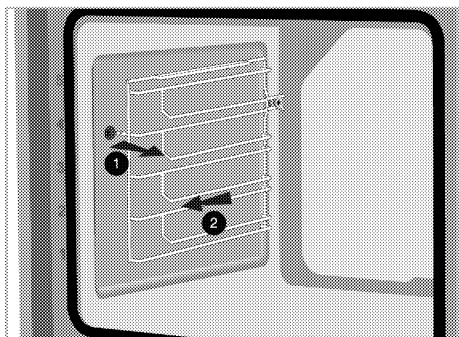
Postępuj zgodnie ze wskazówkami opisanymi w rozdziale „Ogólne informacje dotyczące czyszczenia” w zależności od rodzaju powierzchni w piekarniku.

Czyszczenie bocznych ścian piekarnika

Ściany boczne płyty kuchennej mogą być pokryte emalowanymi lub katalitycznymi ścianami. Zależy od modelu. Jeśli urządzenie ma ścianę katalityczną, zapoznaj się z częścią „Ściany katalityczne”. Jeśli urządzenie ma półki druciane, usuń je przed czyszczeniem ścian bocznych. Postępuj zgodnie ze wskazówkami opisanymi w rozdziale „Ogólne informacje dotyczące czyszczenia” w zależności od rodzaju powierzchni w piekarniku.

Aby wyjąć druciane półki:

1. Zdejmij przód półki drucianej, ciągnąc ją na bocznej ścianie w przeciwnym kierunku.
2. Pociągnij drucianą półkę do siebie, aby ją całkowicie wyjąć.



3. Aby ponownie przymocować półki, należy powtórzyć kroki wyjmowania, ale od końca do początku.

Samoczyszczenie pirolityczne

Piekarnik jest wyposażony w pirolityczne samoczyszczenie. Piekarnik nagrzewa się do ok. 420-480 ° C, a obecne zabrudzenia spalają się na popiół. Może pojawić się silny dym. Zapewnij dobrą wentylację. Pirolizę należy przeprowadzić po ok. co dziesiątym użyciu piekarnika.

Ostrzeżenia ogólne



Można się poparzyć od gorących powierzchni!

Nie dotykaj tego urządzenia i trzymaj dzieci z dala od niego w trakcie samo-czyszczenia. Odczekaj co najmniej 30 minut, zanim oczyścisz je z pozostałości czyszczenia.



Przed użyciem funkcji samooczyszczania pirolitycznego wyjmij wszystkie akcesoria, półkę teleskopową i półki boczne (jeśli są dostępne). Niezastosowanie się do tego zalecenia może spowodować uszkodzenie akcesoriów i bocznych półek.



Jeśli Twój produkt jest wyposażony w pirolityczne akcesoria (odporne na samoczyszczenie w wysokiej temperaturze), nie musisz wyjmować ich z piekarnika. To, czy Twoje akcesoria są odporne na pirolizę, czy nie, zostało określone w rozdziale dotyczącym akcesoriów. O ile nie określono inaczej, Twoje akcesoria nie są odporne na wysokie temperatury. Należy je wyjąć z piekarnika przed samooczyszczeniem, aby uniknąć uszkodzeń.



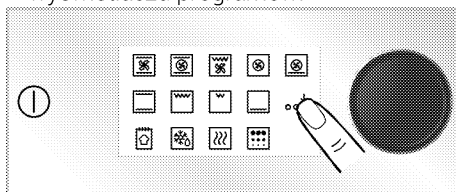
Nie wolno czyścić uszczelki w drzwiczkach.

Uszczelka z włókna szklanego jest bardzo wrażliwa i łatwo ją uszkodzić. W razie uszkodzenia uszczelki drzwiczek piekarnika wymień ją na nową z autoryzowanego serwisu.

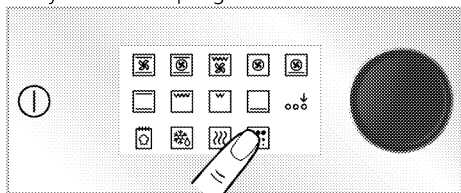
1. Wyjmij wszystkie akcesoria z piekarnika. W modelach ze stelażem bocznym; nie zapomnij wyjąć bocznych półek.
2. Przed czyszczeniem usuń zabrudzenia z powierzchni zewnętrznych i wnętrza piekarnika wilgotną szmatką.
3. Wybierz funkcję „Piroliza” lub „Piroliza - tryb ECO” w zależności od stopnia zabrudzenia piekarnika.

Jeśli piekarnik jest lekko brudny, zalecamy skorzystanie z funkcji „Piroliza - tryb ECO”. Funkcja „Piroliza - tryb ECO” jest krótsza niż funkcja „Piroliza”. Jeśli piekarnik jest bardzo zabrudzony, funkcja „Piroliza - tryb ECO” może nie wystarczyć. W takim przypadku wybierz funkcję „Piroliza”.

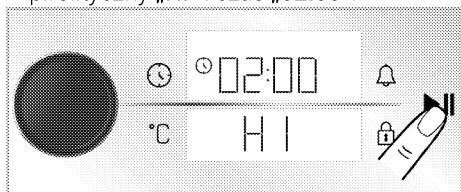
4. Włącz piekarnik, dotykając przycisku ①.
5. Aktywuj dolny rząd programów, dotykając „Włączanie dodatkowych programów” na wyświetlaczu programów.




6. Dotknij opcji „Piroliza” w dolnym rzędzie wyświetlacza programów.




7. Na wyświetlaczu pojawi się poziom pirolityczny „HI” i czas „02:00”.





8. Naciśnij ►||, aby rozpocząć czyszczenie.
» Rozpoczyna się samooczyszczanie, a na wyświetlaczu pojawia się czas trwania funkcji. Czasu trwania funkcji nie można zmienić.

9. Gdy piekarnik osiągnie określoną temperaturę po rozpoczęciu procesu samooczyszczania, na wyświetlaczu czasu pojawi się symbol kłódki  i nie będzie można otworzyć drzwiczek piekarnika. Pozostaną one zablokowane jeszcze przez chwilę po zakończeniu funkcji pirolizy. Nie otwieraj drzwiczek na siłę kławką, dopóki symbol blokady nie zniknie.

10. Po zakończeniu procesu czyszczenia na wyświetlaczu pojawi się komunikat "End".

Po naciśnięciu , piekarnik wyłączy się.

11. Gdy na wyświetlaczu pojawi się "End", wyłącz piekarnik, naciskając przycisk .

12. Gdy zniknie symbol , usuń osad za pomocą wody z octem.


W przypadku trybu samooczyszczania pirolitycznego Eco:

Jeśli piekarnik jest lekko brudny, zalecamy skorzystanie z funkcji „Piroliza - tryb ECO”. Funkcja „Piroliza - tryb ECO” jest krótsza niż funkcja „Piroliza”. Jeśli piekarnik jest bardzo zabrudzony, funkcja „Piroliza - tryb ECO” może nie wystarczyć. W takim przypadku wybierz funkcję „Piroliza”.

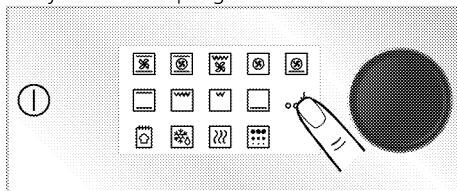
1. Wyjmij wszystkie akcesoria z piekarnika.

W modelach ze stelażem bocznym; nie zapomnij wyjąć bocznych półek.

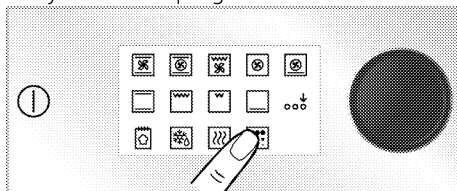
2. Przed czyszczeniem usuń zabrudzenia z powierzchni zewnętrznych i wnętrza piekarnika wilgotną szmatką.

3. Włącz piekarnik, dotykając przycisku .

4. Aktywuj dolny rząd programów, dotykając „Włączanie dodatkowych programów” na wyświetlaczu programów.



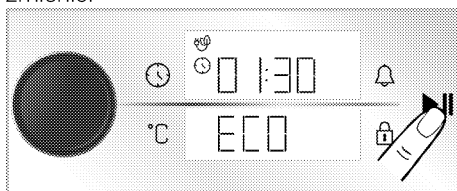
5. Dotknij opcji „Piroliza” w dolnym rzędzie wyświetlacza programów.




6. Dotknij ponownie i włącz program „Piroliza”.

7. Dotknij przycisku ►||, aby rozpocząć czyszczenie pirolityczne eco.

» Rozpoczyna się samooczyszczanie, a na wyświetlaczu pojawia się czas trwania funkcji. Czasu trwania funkcji nie można zmienić.



8. Gdy piekarnik osiągnie określoną temperaturę po rozpoczęciu procesu samooczyszczania, na wyświetlaczu czasu pojawi się symbol kłódki  i nie będzie można otworzyć drzwiczek piekarnika. Pozostaną one zablokowane jeszcze przez chwilę po zakończeniu funkcji pirolizy. Nie otwieraj drzwiczek na siłę

klamką, dopóki symbol blokady nie zniknie.

9. Po zakończeniu procesu czyszczenia na wyświetlaczu pojawi się komunikat "End".

Po naciśnięciu ①, piekarnik wyłączy się.

10. Gdy na wyświetlaczu pojawi się "End", wyłącz piekarnik, naciskając przycisk ①.

11. Gdy zniknie symbol [A], usuń osad za pomocą wody z octem.

Czyszczenie drzwiczek piekarnika

i Nie używaj szorstkich środków ściernych, metalowych skrobaczek, druciaków lub środków wybielających do czyszczenia drzwi piekarnika i szyby.

Możesz zdjąć drzwi piekarnika i szyby, aby je wyczyścić. Jak zdemontować drzwi i okna, opisano w rozdziałach „Zdejmowanie drzwi piekarnika” i „Zdejmowanie wewnętrznych szyb drzwi”. Po zdjęciu wewnętrznych szyb drzwi wyczyść je za pomocą płynu do naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki lub gąbki, a następnie wysusz suchą szmatką. Przetrzyj szybę octem, a następnie opłucz, aby usunąć pozostałości wapna, które mogą osadzać się na szybie piekarnika.

Zdejmowanie drzwiczek piekarnika

1. Otwórz drzwiczki piekarnika.

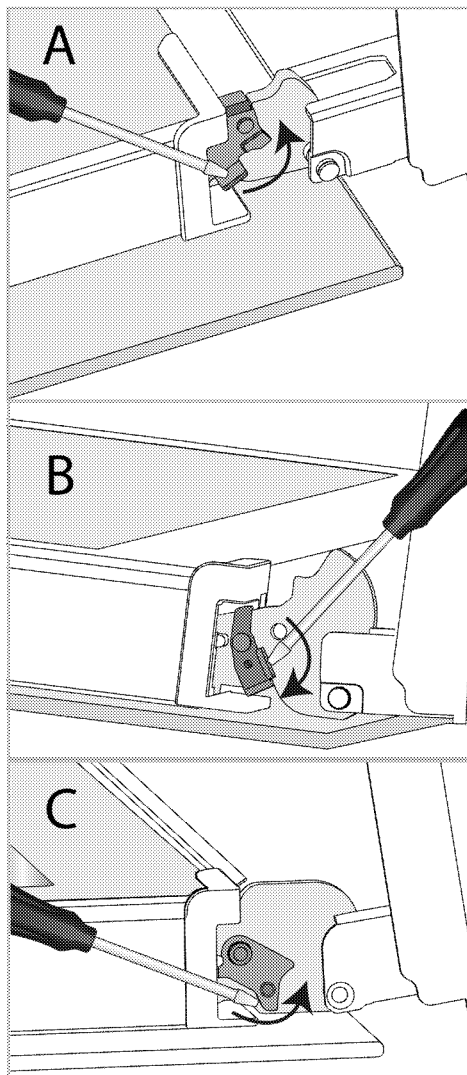
2. Otwórz zaczepy w gnieździe zawiasu z przodu drzwi po prawej i lewej stronie, naciskając w dół, jak pokazano na rysunku.

Typ zawiasu (A), (B), (C) różni się w zależności od modelu produktu. Poniższe rysunki pokazują, jak otworzyć wszystkie typy zawiasów.

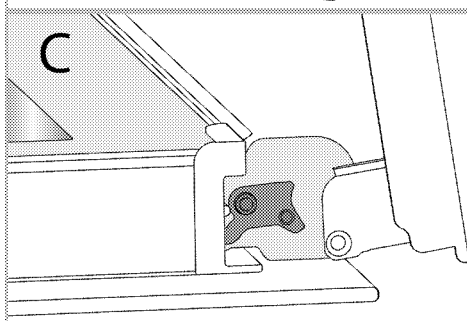
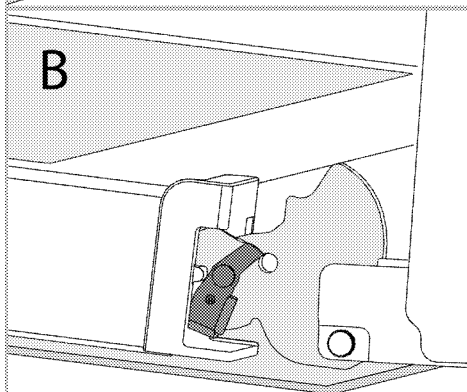
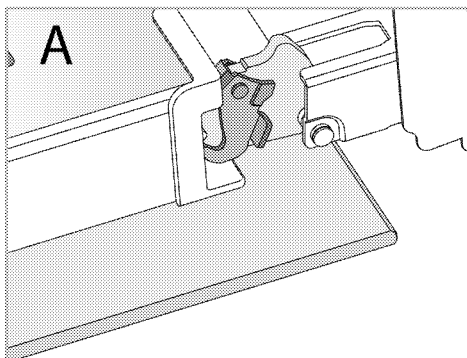
Zawias typu (A) jest dostępny w normalnych typach drzwi.

Zawias typu (B) jest dostępny w typach drzwi z cichym domykaniem.

Zawias typu (C) jest dostępny w wersji z miękkim otwieraniem / zamykaniem drzwi.

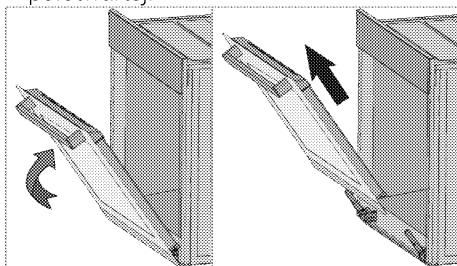


Blokada zawiasu - pozycja zamknięta



Blokada zawiasu - pozycja otwarta

3. Ustaw drzwi piekarnika w pozycji półotwartej.



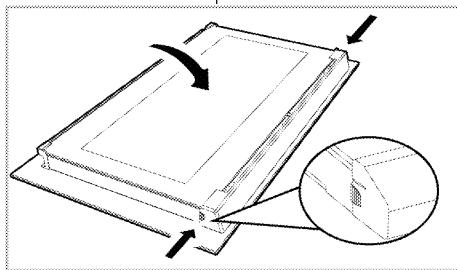
4. Pociągnij zdemontowane drzwi w górę, aby zwolnić je z prawego i lewego zawiasu, a następnie je zdejmij.

i Aby ponownie przymocować drzwiczki, należy powtórzyć kroki wyjmowania, ale od końca do początku. Podczas montowania drzwi pamiętaj o zamknięciu zatrzasków w gnieździe zawiasu.

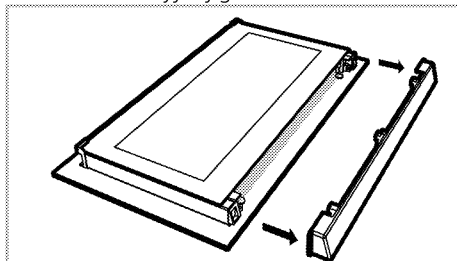
Zdejmowanie wewnętrznej szyby drzwiczek piekarnika

Wewnętrzną szybę przednich drzwiczek urządzenia można zdjąć do czyszczenia.

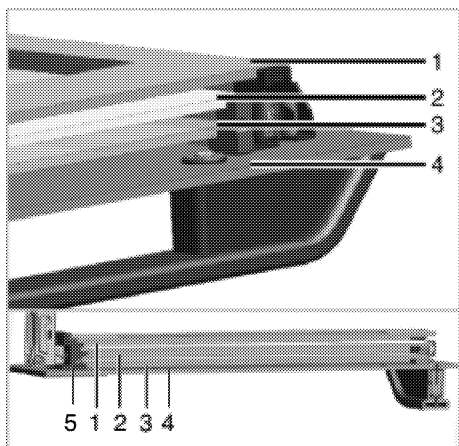
1. Otwórz drzwiczki piekarnika.



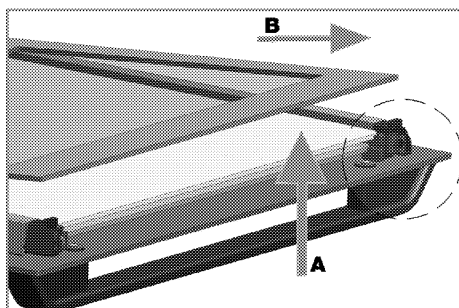
2. Pociągnij do siebie plastikowy element przymocowany w górnej części przednich drzwiczek, jednocześnie naciskając punkty dociskowe po obu stronach elementu i wyjmij go.



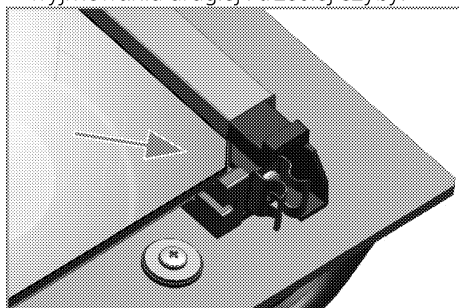
3. Jak pokazano na rysunku, delikatnie unieś wewnętrzną szybę w kierunku 'A' a następnie wyjmij ją, pociągając w kierunku 'B'.



- 1 Szyba wewnętrzna
- 2 Druga szyba wewnętrzna
- 3 Trzecia szyba wewnętrzna
- 4 Szyba zewnętrzna
- 5 Prowadnica do szyb z tworzywa sztucznego - dolna



4. Powtórz ten sam proces przy wyjmowaniu drugiej i trzeciej szyby.



Pierwszym krokiem wyjęcia drzwi jest wymiana drugiej i trzeciej szyby (2, 3).

Jak pokazano na rysunku, umieść ściętą krawędź szyby, tak aby stykała się ze ściętą krawędzią prowadnicy.

Kolejność mocowania drugiego i trzeciego szkła wewnętrzznego nie jest ważna, ponieważ są one wymienne.

Podczas zakładania szyby wewnętrznej (1), zwróć uwagę, aby umieścić szybę z naklejką w stronę drugiej szyby wewnętrznej.

Istotne jest umieszczenie dolnych rogów wszystkich szyb wewnętrznych, tak aby stykały się z dolnymi prowadnicami (5).

Popchnij w kierunku ramy, aż usłyszysz „kliknięcie”.

i Po umyciu wszystkie szyby należy ponownie zamontować.

Czyszczenie oświetlenia piekarnika

W przypadku zabrudzenia osłony żarówki w strefie pieczenia należy umyć ją za pomocą płynu do naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki lub gąbki, a następnie osuszyć suchą szmatką. W przypadku awarii żarówki można wymienić ją, postępując zgodnie z poniższymi wskazówkami.

Wymiana żarówki

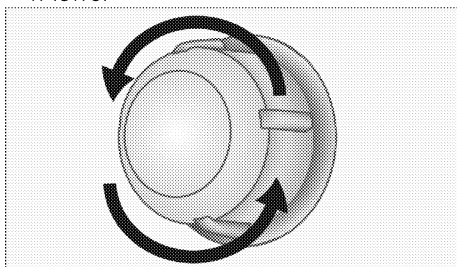
⚠ Ostrzeżenia ogólne:

- Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem przed wymianą żarówki należy odłączyć zasilanie i odczekać, aż piekarnik ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- W tym piekarniku stosuje się żarówkę o mocy mniejszej niż 40 W, wysokość mniejszą niż 60 mm, średnicę mniejszą niż 30 mm lub lampę halogenową z gniazdem typu G9, o mocy mniejszej niż 60 W. Lampy nadają się do pracy w temperaturach powyżej 300 °C. Lampy piekarnika można nabyć u autoryzowanych agentów serwisowych lub technika z licencją.
- Żarówka może różnić się od tej przedstawionej na rysunku.
- Żarówka ta nie nadaje się do oświetlenia pomieszczeń domowych. Żarówka ma pomóc zobaczyć potrawy.
- Żarówki użyte w tym urządzeniu muszą wytrzymywać ekstremalne warunki

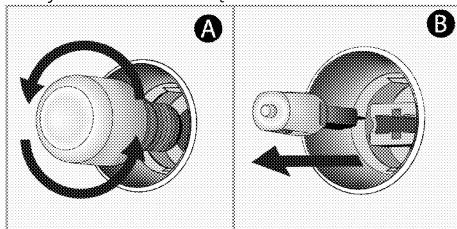
fizyczne, takie jak temperatura powyżej 50 °C.

Jeśli piekarnik ma okrągłą żarówkę,

1. odłącz urządzenie od zasilania.
2. Zdejmij szklaną pokrywę, przekręcając ją w lewo.



3. Jeśli żarówka jest typu (A) pokazanego na poniższym rysunku należy obrócić żarówkę tak jak pokazano i wymienić na nową. Jeśli jest to typ (B) żarówkę należy wyjąć tak jak pokazano na rysunku i wymienić na nową.

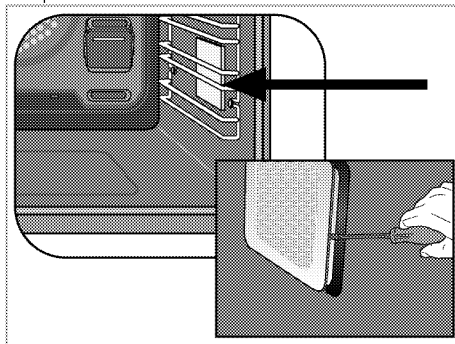


4. Zamontować szklaną pokrywę.

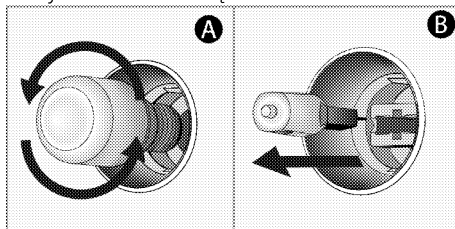
Jeśli piekarnik ma kompaktową świetlówkę o kwadratowym kształcie,

1. odłącz urządzenie od zasilania.

2. Druciane półki należy wyjąć zgodnie z opisem.



3. Podnieś szklaną osłonę żarówki za pomocą śrubokręta.
4. Jeśli żarówka jest typu (A) pokazanego na poniższym rysunku należy obrócić żarówkę tak jak pokazano i wymienić na nową. Jeśli jest to typ (B) żarówkę należy wyjąć tak jak pokazano na rysunku i wymienić na nową.



5. Zamontować szklaną pokrywę i druciane półki.

8 Rozwiązywanie problemów

Skonsultuj się z autoryzowanym agentem serwisowym lub technikiem posiadającym licencję lub sprzedawcą, u którego produkt został zakupiony, jeśli nie możesz rozwiązać problemu, mimo że zastosowałeś się do instrukcji. Nigdy nie wolno próbować samodzielnie naprawić uszkodzonego urządzenia.

Piekarnik emituje parę, gdy jest pracuje.

- To normalne, że para ucieka podczas pracy. >>> *Nie jest to oznaką niesprawności urządzenia.*

Podczas pieczenia pojawiają się krople wody.

- Para powstająca podczas gotowania może się skraplać i tworzyć krople wody, gdy uderzy w zimne powierzchnie produktu. >>> *Nie jest to oznaką niesprawności urządzenia.*

Produkt emituje odgłosy metali podczas ogrzewania i chłodzenia.

- Nagrzane części metalowe mogą się rozszerzać i powodować hałas. >>> *Nie jest to oznaką niesprawności urządzenia.*

Urządzenie nie działa

- Bezpiecznik sieciowy jest uszkodzony. >>> *Sprawdź bezpieczniki w skrzynce. W razie potrzeby wymień je lub zamontuj ponownie.*
- Urządzenie nie jest podłączone do (uziemionego) gniazda. >>> *Sprawdź połączenie wtykowe.*
- Przyciski/pokręta/klawisze na panelu sterowania nie działają. >>> *Jeśli urządzenie jest wyposażone w funkcję blokady przycisków, blokada może być włączona. Należy wyłączyć.*

Oświetlenie piekarnika nie działa.

- Żarówka jest uszkodzona. >>> *Wymień żarówkę.*
- Brak zasilania. >>> *Sprawdź zasilanie. Sprawdź bezpieczniki w skrzynce. W razie potrzeby wymień je lub zamontuj ponownie.*

Kuchenka nie podgrzewa

- Nie można ustawić funkcji pieczenia i/lub temperatury. >>> *Ustaw piekarnik na określoną funkcję pieczenia i/lub temperaturę.*
- W modelach wyposażonych w timer, nie jest on regulowany. >>> *Ustaw czas.*
- Brak zasilania. >>> *Sprawdź zasilanie. Sprawdź bezpieczniki w skrzynce. W razie potrzeby wymień je lub zamontuj ponownie.*

(W modelach z zegarem) Wyświetlacz zegara miga lub symbol zegara jest włączony.

- Poprzednio wystąpiła awaria zasilania. >>> *Ustaw czas/Wyłącz urządzenie i włącz ponownie.*

beko

Vgrajena pečica

Navodila za uporabo



SL



RECIKLIRANI PAPIR in
PAPIR ZA RECIKLIRANJE

Spoštovani kupec,

Pred uporabo izdelka preberite ta priročnik.

Beko Hvala, ker ste izbrali ta izdelek. Upamo, da vam bo ta aparat, izdelan z visoko kakovostjo in moderno tehnologijo, nudil najboljšo učinkovitost. Zato pred uporabo izdelka skrbno preberite ta priročnik in vso ostalo priloženo dokumentacijo ter shranite dokumentacijo za kasnejšo uporabo. Če izdelek izročite nekomu drugemu, priložite tudi navodila. Upoštevajte vsa navodila, informacije in opozorila, ki jih vsebuje uporabniški priročnik.

Upoštevajte vsa opozorila in opozorila v uporabniškem priročniku. Na ta način boste zaščitili sebe in izdelek pred morebitnimi nevarnostmi.

Shranite uporabniški priročnik. Če izdelek izročite nekomu drugemu, priložite tudi navodila.

Uporabniški priročnik uporablja naslednje simbole:



Nevarnost, ki lahko privede do poškodb ali celo smrti.

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



Nevarnost, ki lahko privede do opeklin zaradi stika z vročimi površinami.



Pomembne informacije in koristni nasveti za uporabo.



Preberite uporabniški priročnik.



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

1 Varnostna navodila 4

Namen uporabe.....	4
Varnost otrok, ranljivih oseb in domačih živali.....	4
Varnost pri uporabi elektrike.....	5
Varnost pri transportu.....	6
Varnost pri namestitvi.....	7
Varnost pri uporabi.....	7
Opozorila glede temperature.....	8
Uporaba dodatkov.....	8
Varnost pri peki.....	8
Varnost pri vzdrževanju in čiščenju.....	9
Samodejno čiščenje pri visoki temperaturi (piroliza).....	9

2 Navodila v zvezi z varovanjem okolja 11

Uredba glede odpadkov.....	11
Skladnost z direktivo OEEO in odstranjevanjem odpadnih izdelkov ..	11
Odstranjevanje embalaže.....	11
Priporočila za varčevanje z energijo.....	11

3 Vaša naprava 12

Predstavitev izdelka.....	12
Uvod v upravljalno ploščo naprave in njena uporaba.....	13
Upravljanje pečice.....	13
Funkcije delovanja pečice.....	14
Dodatki k napravi.....	16
Uporaba dodatkov k napravi.....	17
Tehnični podatki.....	19

4 Pri prvi uporabi 20

Nastavitev pri prvi uporabi.....	20
Prvo čiščenje.....	20

5 Uporaba pečice 21

Splošne informacije o uporabi pečice.....	21
Uporaba upravljalne plošče pečice.....	21
Nastavitve.....	26

6 Splošne informacije o peki 30

Splošna opozorila glede peke.....	30
Pekovski izdelki in pečene jedi.....	30
Meso, ribe in perutnina.....	32
Žar33.....	
Jedi za preizkus.....	34

7 Vzdrževanje in čiščenje 35

Splošne informacije o čiščenju.....	35
Čiščenje dodatkov in pripomočkov.....	36
Čiščenje upravljalne plošče.....	36
Čiščenje notranjosti pečice (območja za peko).....	36
Samodejno čiščenje s pirolizo.....	36
Čiščenje vratc pečice.....	38
Demontaža notranjega stekla vratc pečice.....	40
Čiščenje luči v pečici.....	41

8 Odpravljanje težav 43

1 Varnostna navodila

- Ta razdelek vsebuje varnostna navodila, ki vas varujejo pred nevarnostjo nastanka telesnih poškodb in materialne škode.
 - Če napravo predate drugi osebi ali če kupite rabljeno napravo, morajo biti napravi priloženi uporabniški priročnik, nalepke na napravi, druga pomembna dokumentacija in pribor.
 - Naše podjetje ne bo odgovorno za morebitno škodo, ki lahko nastane kot posledica neupoštevanja teh navodil.
 - Neupoštevanje teh navodil povzroči prenehanje garancije.
 - **!** Namestitev in popravila naj vedno izvaja proizvajalec, pooblaščen servis ali oseba, ki jo določi uvoznik.
 - **!** Uporabljajte samo originalne rezervne dele in pribor.
 - **!** Ne izvajajte popravil ali zamenjave nobenega dela aparata, razen če je to izrecno navedeno v navodilih za uporabo.
 - **!** Ne izvajajte tehničnih sprememb aparata.
- !** **Namen uporabe**
- Ta aparat je namenjen za domačo uporabo. Ni primeren za komercialno uporabo.
 - Te naprave ne uporabljajte v vrtovih, na balkonih ali drugih okoljih na prostem. Naprava je namenjena uporabi v kuhinjskih prostorih gospodinjstev in osebja v trgovinah, pisarnah in drugih delovnih okoljih.
 - **OPOZORILO:** Ta naprava se sme uporabljati le za kuhanje. Uporaba v druge namene, npr. za ogrevanje prostorov, ni dovoljena.
 - Pečica se lahko uporablja za odmrzovanje, peko, cvrtje in pečenje na žaru.
 - Ta naprava se ne sme uporabljati za ogrevanje, segrevanje krožnikov, obešanje brisač na ročaj ali sušenje perila.
- !** **Varnost otrok, ranljivih oseb in domačih živali**
- Napravo lahko uporabljajo osebe, starejše od 8 let, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali psihičnimi sposobnostmi ali

- s pomanjkanjem izkušenj ter znanja, če so pod nadzorom oziroma so dobili navodila o varni uporabi naprave ter razumejo možne nevarnosti.
- Otroci se z napravo ne smejo igrati. Otroci naprave ne smejo čistiti in vzdrževati, razen če so pod nadzorom odrasle osebe.
 - Te naprave naj ne uporabljajo osebe (tudi otroci) z zmanjšanimi telesnimi, čutilnimi ali duševnimi sposobnostmi, razen če so pod nadzorom ali pa so jim bili dani napotki glede varne uporabe.
 - Otroci naj bodo pod nadzorom, da se z napravo ne bi igrali.
 - Električni aparati so nevarni za otroke in domače živali. Otroci in domače živali se z napravo ne smejo igrati, plezati nanjo ali vstopati vanjo.
 - Na aparat ne postavljajte predmetov, ki jih lahko dosežejo otroci.
 - **OPOZORILO:** Med uporabo so površine, dosegljive na dotik, lahko vroče. Otroci naj se ne zadržujejo v bližini naprave.
 - Embalažo hranite izven dosega otrok. Obstaja nevarnost poškodb in zadužitve.
 - Ko so vratca odprta, ne postavljajte težkih predmetov nanje in ne dovolite otrokom, da sedijo na njih. Pečica se lahko prevrne ali pa se poškodujejo tečaji.
 - (Če ima vaš izdelek vtič) Preden napravo zavržete, zaradi varnosti otrok odklopite vtič in poskrbite, da naprava ne bo več delovala.



Varnost pri uporabi elektrike

- Napravo priključite v ozemljeno vtičnico, zaščiteno z varovalko z vrednostjo, ki je navedena na tipski nalepki. Ozemljitev naj izvede kvalificirani električar. Naprave ne uporabljajte brez ozemljitve v skladu z lokalnimi/nacionalnimi predpisi.
- Vtič ali električni priključek naprave mora biti na dobro dostopnem mestu (kjer ne bo učinka vročine iz pečice). Če to ni mogoče, mora biti v električno inštalacijo vgrajen odklopnik (varovalka, stikalo ipd.) za izklop naprave v skladu s predpisi za električno napeljavo.

- Odklopnik mora prekiniti vse pole od omrežja.
- Med nameščanjem, popravili ali prenašanjem naprava ne sme biti priključena na električno omrežje.
 - Vtič priklopite v vtičnico, ki ima enako napetost in frekvenco, kot je navedeno na tipski ploščici.
 - (Če vaš izdelek nima napajalnega kabla) Uporabite priključni kabel, ki je določen 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.
 - Med uporabo se hrbtna stran pečice močno segreje. Kabel se ne sme dotikati hrbtne površine, saj se lahko poškoduje.
 - Kabel se ne sme zagozditi med vratci pečice in ne sme biti napeljan prek vročih površin. Če se izolacija kabla stali, lahko pride do kratkega stika in celo požara.
 - Uporabljajte samo originalen kabel. Ne uporabljajte poškodovanih kablov in kablskih podaljškov.
 - Če je kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, pooblaščen servis ali oseba, ki jo določi uvoznik, da se preprečijo morebitne nevarnosti.
 - **OPOZORILO:** Pred zamenjavo žarnice v pečic odklopite napravo od električnega napajanja, da preprečite nevarnost električnega udara. Odklopite napravo ali izključite varovalko.
- (Če ima vaš izdelek vtič)
- Naprave ne priključujte v razrahljano, demontirano, polomljeno, umazano, mastno vtičnico ali vtičnico, ki lahko pride v stik z vodo (npr. če voda kaplja z delovne površine).
 - Ne dotikajte se vtiča z mokrimi rokami! Ko izvlečete vtič iz vtičnice, vedno primite za vtič in ne za kabel.
 - Vtič mora biti trdno vstavljen v vtičnico, da ne pride do iskrenja.



Varnost pri transportu

- Pred transportiranjem aparata ga odklopite od električnega omrežja.
- Izdelek je težak, zato naj ga prenašata najmanj dve osebi.

- Za prenašanje ali premikanje aparata ne uporabljajte vrat in/ali ročaja.
- Med prenašanjem ne postavljajte drugih predmetov na aparat in prenašajte aparat v pokončni legi.
- Pred prenašanjem aparata ga ovijte s penasto folijo ali debelejšo lepenko ter ga ovijte z lepilnim trakom. Aparat tesno ovijte z lepilnim trakom, da zaščitite premične dele aparata pred poškodbami.
- Vse dele aparata preglejte glede poškodb, nastalih med transportom.

Varnost pri namestitvi

- Pred namestitvijo aparata preverite, ali je nepoškodovan. Če je aparat poškodovan, ga ne nameščajte.
- Aparata ne postavljajte poleg virov toplote (radiatorjev, peči itd.).
- Vse odprtine za prezračevanje morajo ostati odprte.
- Aparat ne sme biti nameščen za okrasnimi vrati, saj se lahko v nasprotnem pregreje.

Varnost pri uporabi

- Po vsaki uporabi izključite napravo.
- Če naprave dalj časa ne boste uporabljali, izvlecite vtič iz vtičnice ali odstranite varovalko iz podnožja.
- Ne uporabljajte okvarjene ali poškodovane naprave. V primeru okvare ali poškodbe naprave odklopite električne in plinske povezave in pokličite pooblaščen servis.
- Če so steklena vratca odstranjena ali zlomljena, naprave ne uporabljajte.
- Ne stopajte na napravo z namenom, da bi dosegli višje postavljene predmete.
- Naprave ne uporabljajte v primerih neprisebnosti, npr. pod vplivom alkohola in mamil.
- V kuhinji ne hranite vnetljivih snovi, saj lahko pride do požara. V kuhinji ne shranjujte vnetljivih snovi.
- Ročaj pečice ni sušilnik za brisače. Pri uporabi naprave na ročaj ne obešajte brisač, rokavic in podobnih tekstilnih izdelkov.
- Tečajji vratc naprave se premikajo in pritrdijo vratca v odprtem in zaprtem položaju. Pri odpiranju in zapiranju

vratac ne segajte v področje tečajev.

Opozorila glede

temperature

- **OPOZORILO:** Med delovanjem aparata so izpostavljeni deli vroči. Ne dotikajte se aparata in grelcev. Otroci, mlajši od 8 let, naj se ne zadržujejo ob aparatu brez prisotnosti odrasle osebe.
- V bližini naprave ne shranjujte vnetljivih ali eksplozivnih snovi, saj so površine aparata med delovanjem vroče.
- Ker se pri odpiranju vratca sprošča vroča para, se držite stran. Para lahko povzroči opekline dlani, obraza in oči.
- Aparat je med uporabo lahko vroč. Ne dotikajte se vročih delov, delov v notranjosti pečice, grelcev itd.
- Ko postavljate hrano v pečico ali odstranjujete hrano iz pečice, vedno uporabljajte na toploto odporne rokavice.

Uporaba dodatkov

- Pomembno je, da žično rešetko in pekače pravilno postavite na police. Za

podrobne informacije glejte razdelek Uporaba dodatkov.

- Dodatki lahko med zapiranjem vratca poškodujejo steklena vratca. Dodatke vedno potisnite v pečico do konca.

Varnost pri peki

- Bodite previdni pri uporabi alkohola v jedeh. Alkohol pri višjih temperaturah izhlapeva in se ob stiku z vročimi površinami lahko vname.
- V kuhinji ne hranite ostankov hrane, rabljenega olja itd., saj lahko pride do požara. Pred peko odstranite vso grobo umazanijo.
- Nevarnost zastrupitve s hrano Ne hranite v pečici več kot eno uro pred in po peki. V nasprotnem lahko pride do zastrupitve s hrano ali bolezni.
- Ne segrevajte zaprtih konzerv in steklenih kozarcev. Ustvarjeni tlak lahko povzroči, da posoda eksplodira.
- Položite papir za peko v posodo ali v dodatek k pečici (pekač, žična rešetka itd.) z naloženimi jedmi v pečico. Odrežite odvečni papir za peko, ki visi čez robove

pekača ali posode, da se ne more dotikati sten pečice in grelcev. Ne uporabljajte papirja za peko, če pečete pri višji temperaturi, kot je predpisana najvišja temperatura papirja za peko. Papirja za peko nikoli ne polagajte na dno pečice.

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

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!

- Naprave ne čistite s parnimi čistilniki, saj lahko to povzroči električni udar.
- Za čiščenje sprednjega oz. zgornjega stekla vratc pečice (če obstaja) ne uporabljajte grobih abrazivnih čistil, kovinskih strgal, jeklene volne ali belil. Ti materiali lahko na steklu pustijo praske in razpoke.
- Nadzorna plošča naj bo vedno čista in suha. Vlažna in umazana površina lahko povzroči težave pri delovanju funkcij.



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 na vaši pečici kahalna plošča, kahalne plošče ne uporabljajte med samočiščenjem.

2 Navodila v zvezi z varovanjem okolja

Uredba glede odpadkov

Skladnost z direktivo OEE0 in odstranjevanjem odpadnih izdelkov



Izdelek je v skladu z direktivo EU OEE0 (2012/19/EU). Izdelek vsebuje simbol za razvrstitev odpadne električne in elektronske opreme (OEE0).

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

Ustrezno odstranjevanje uporabljenega aparata pomaga preprečiti morebitne negativne posledice za okolje in zdravje ljudi.

Skladnost z direktivo RoHS:

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

Odstranjevanje embalaže

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

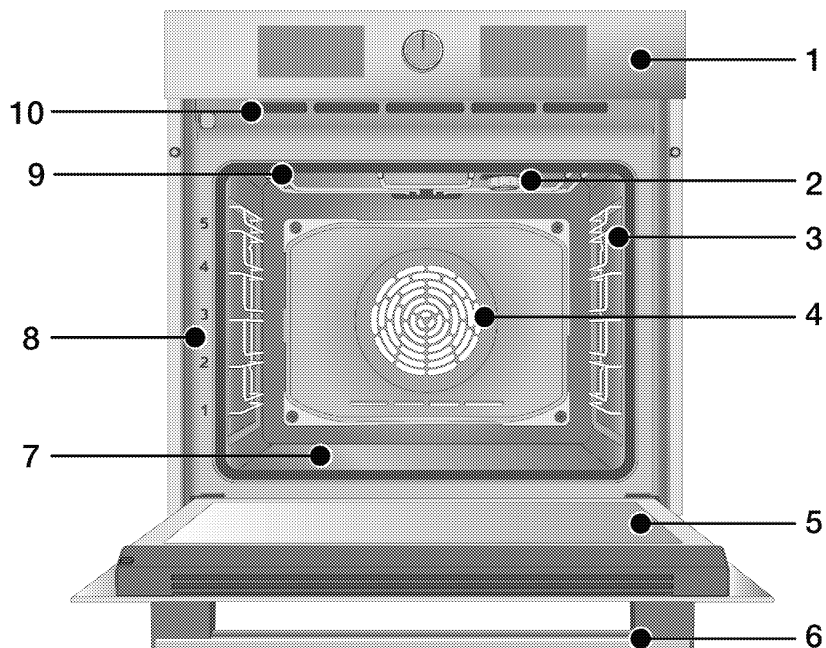
Priporočila za varčevanje z energijo

Podatke o energetske učinkovitosti v skladu z EU 66/2014 najdete na podatkovni listi izdelka, priloženi izdelku. 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.
- 5 do 10 minut pred koncem peke izključite aparat. Lahko prihranite do 20 % električne energije, če uporabite preostalo toploto.
- Če recept ali uporabniški priročnik svetujeta predgrevanje, to vedno upoštevajte. Med peko ne odpirajte vrat pečice prepogosto.
- Pri peki v načinu »Grelec ventilatorja Eko« ne odpirajte vrat pečice. Če vrata 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.
- Poskušajte pripravljati več jedi hkrati v pečici. Hkrati lahko pečete tako, da na rešetko postavite dve posodi. Lahko tudi pečete dve jedi drugo za drugo, s tem boste prihranili energijo, ker bo pečica še vroča.

3 Vaša naprava

Predstavitev izdelka



1 Upravljalna plošča

2 Lučka*

3 Žične police**

4 Motor ventilatorja (za jekleno ploščo)

5 Vratca

6 Ročaj

7 Spodnji grelec (spodnja jeklena plošča)

8 Položaji polic

9 Zgornji grelnik

10 Luknjice ventilatorja

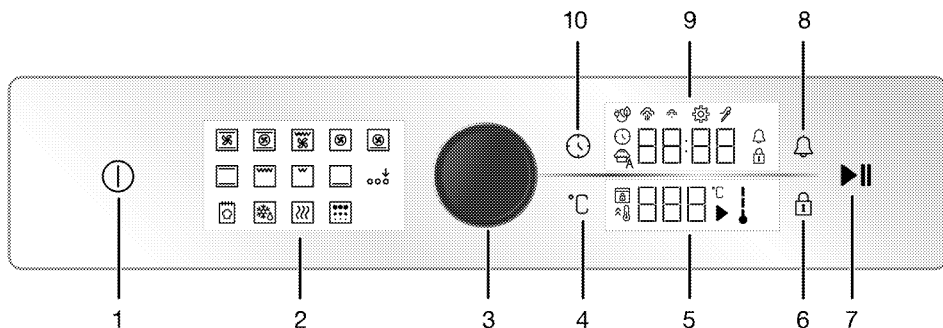
* Odvisno od modela. Vaš aparat morda nima lučke, ali pa se tip in mesto lučke razlikujeta od slike.

** Odvisno od modela. Vaš aparat je morda brez žičnih polic. Na sliki so prikazane žične police kot primer.

Uvod v upravljalno ploščo naprave 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.

Upravljanje pečice



- 1 Tipka za vklop/izklop
- 2 Prikaz delovanja
- 3 Gumb za upravljanje pečice
- 4 Tipka za nastavitve temperature
- 5 Prikazovalnik temperature
- 6 Tipka za zaklepanje
- 7 Tipka za začetek/konec kuhanja
- 8 Tipka za alarm
- 9 Ura/čas zaslon
- 10 Tipka za čas in nastavitve

Pri nekaterih modelih so upravljalni gumbi spuščeni v upravljalno ploščo in se prikazujejo iz upravljalne plošče, ko pritisnete na tipko. Pri teh modelih najprej pritisnete na ustrezno tipko, da boste lahko upravljali pečico. Ko izvedete nastavitve, znova pritisnete na tipko, da se gumbi umaknejo.

Gumb za upravljanje pečice

Z gumbom za upravljanje pečice lahko nadzorujete nastavitve na ura/čas zaslonu in prikazovalniku temperature. Med temi nastavitvami se lahko premikate tako, da se gumb za upravljanje pečice zavrtite v desno/levo, nastavitve pa lahko aktivirate in potrdite s pritiskom na gumb.

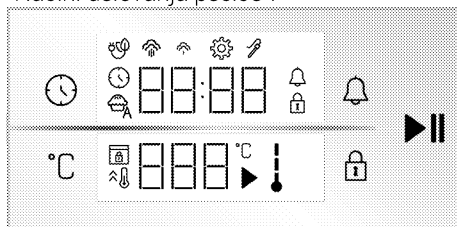
Indikator temperature

Temperaturo v notranjosti pečice nakazuje simbol za temperaturo. Ko vključite pečico, se prikaže simbol, in ko pečica doseže nastavljeno temperaturo, so vsi deli simbola za temperaturo prikazani.

Prikaz delovanja

Zaslon funkcij vsebuje načine delovanja vaše pečice. Vsako funkcijo aktivirate tako,

da jo pritisnete. Vse funkcije na zaslonu so shematične; morda niso na voljo na vašem izdelku. Načini delovanja, ki so na voljo na vašem izdelku, so razloženi v poglavju "Načini delovanja pečice".



Zasloni

Tipke:




- : Tipka za čas in nastavitve
- : Tipka za nastavitve temperature
- : Tipka za zaklepanje
- : Tipka za alarm
- : Tipka za začetek/konec kuhanja


Ura/čas zaslon :


- : Simbol čas pečenja/ dnevni čas
- : Simbol za alarm
- : Simbol za nastavitve
- : Simbol za zaklepanje
- : Simbol za kuhanje eko ventilatorja
- : Simbol za nizko raven pare*
- : Simbol za visoko raven pare*
- : Simbol za sondo za meso*
- : Simbol avtomatskega kuhanja*

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

Prikazovalnik temperature:

-  : Simbol za kuhanje
-  : 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.

Funkcije delovanja pečice

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

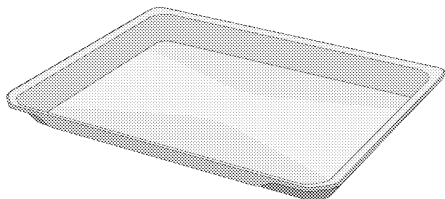
Simbol funkcije	Opis funkcije	Temperaturno območje (°C)	Opis in uporaba
	Delovanje z ventilatorjem	-	Pečica ni segreti. Deluje samo ventilator (na zadnji steni pečice). Zmrznjena hrana v zrnih se pri sobni temperaturi počasi odtaja, pečena hrana se ohladi. Čas, potreben za odmrzovanje celotnega kosa mesa, je daljši kot odmrzovanje mesa v koščkih.
	Zgornji in spodnji grelec	40 - 280	Hrana se hkrati segreva od spodaj in od zgoraj. Primerno za torte in obare v modelih za torte ali piškote in pecivo. Peka se izvaja v samo enem pekaču.
	Spodnji grelec	40 - 220	Vključen je samo spodnji grelec. Primerno in hrano, ki se jo zapeče po vrhu.
	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	40 - 280	Vroč zrak, ki ga segrevata zgornji in spodnji grelec, se s pomočjo ventilatorja enakomerno porazdeli po vsej pečici. Peka se izvaja v samo enem pekaču.
	Grelec ventilatorja	40 - 280	Vroč zrak, ki ga segreva grelec ventilatorja, se s pomočjo ventilatorja enakomerno porazdeli po vsej pečici. Primerno za peko z več pekači na policah na različnih višinah.
	Grelec ventilatorja Eko	160 - 220	Da bi prihranili energijo, uporabite to funkcijo namesto "Grelec ventilatorja" v območju 160-220 °C. Vendar pa bo čas peke malce daljši. Uporaba te funkcije je opisana v poglavju "Upravljanje krmilne enote 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. Vsi deli hrane se segrevajo 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.

Simbol funkcije	Opis funkcije	Temperaturno območje (°C)	Opis in uporaba
	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 vhodne temperature in časa ni mogoče spremeniti.
	Aktivacija dodatne funkcije	-	Uporablja se za aktiviranje funkcij za zagon, ki se ob prvem zagonu ne prikažejo na zaslonu funkcij.
	Piroliza	-	Uporablja se za samodejno čiščenje pečice pri visoki temperaturi. Preberite navodila za to funkcijo v razdelku za vzdrževanje in čiščenje.

Dodatki k napravi

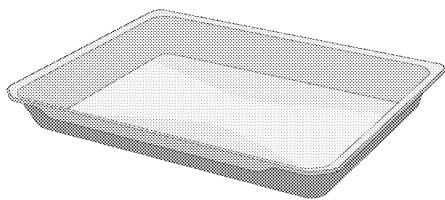
Vaša naprava ima lahko različne dodatke. V tem razdelku bodo opisani dodatki in njihova pravilna uporaba. Obseg dodatkov je odvisen od modela naprave. Vsi dodatki, opisani v tem uporabniškem priročniku, morda za vašo napravo niso na voljo.

OPOMBA : Zaradi temperature se pekači lahko v napravi zvijejo. Vendar pa to ne vpliva na njihovo uporabo. Ko se pekač ohladi, se vrne v osnovno obliko.



Standardni pekač

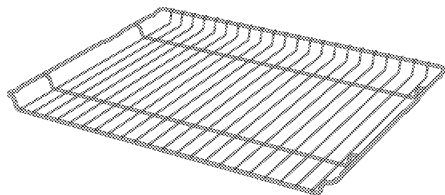
Uporablja se za pecivo, zmrznjeno hrano in cvrtje večjih kosov.



Globoki pekač

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

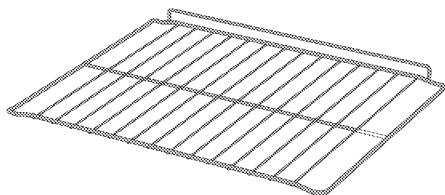
Modeli z žičnimi policami:



Žična rešetka

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

Modeli brez žičnih polic:

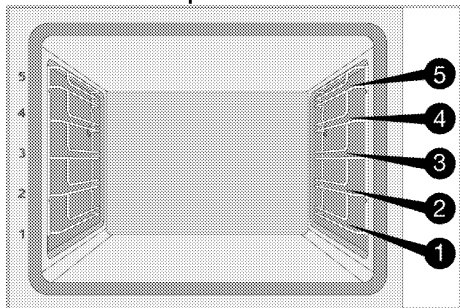


Uporaba dodatkov k napravi

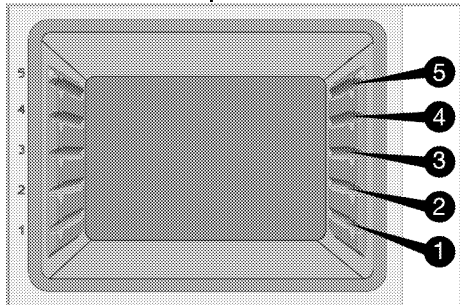
Police za pekače

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

Modeli z žičnimi policami



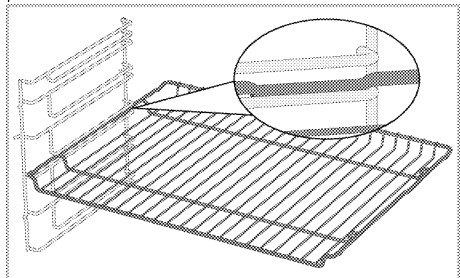
Modeli brez žičnih polic



Postavitev žične rešetke na police

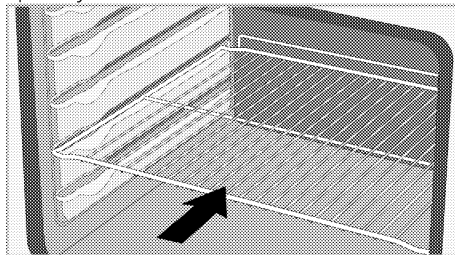
Modeli z žičnimi policami:

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



Modeli brez žičnih polic:

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



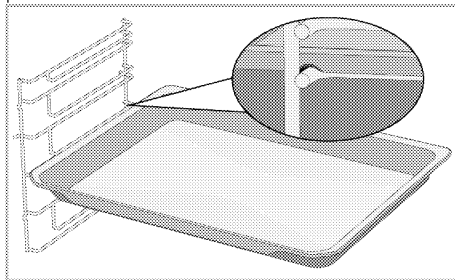
Postavitev pekača na police

Modeli z žičnimi policami:

Pomembno je, da pekač pravilno položite v pečico.

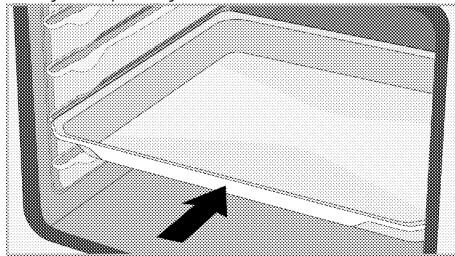
Ko postavljate pekač na zeleno polico, mora biti del z ročajem spredaj.

Pekač mora biti pritrjen z zaustavljalom na žično polico. Ne sme se premakniti čez zaustavljalo in priti v stik s hrbtno steno pečice.



Modeli brez žičnih polic:

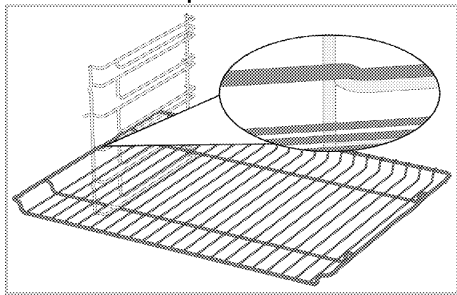
Pomembno je, da pekač pravilno položite na stransko polico. Pri vstavljanju pekača pazite na njegovo orientacijo. Ko postavljate pekač na zeleno polico, mora biti del z ročajem spredaj.



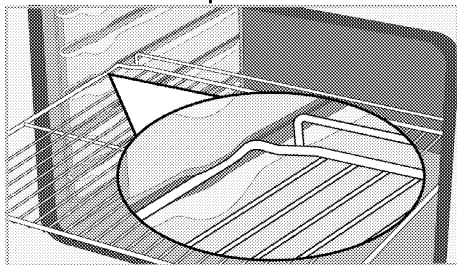
Delovanje zaustavljala žične rešetke

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

Modeli z žičnimi policami

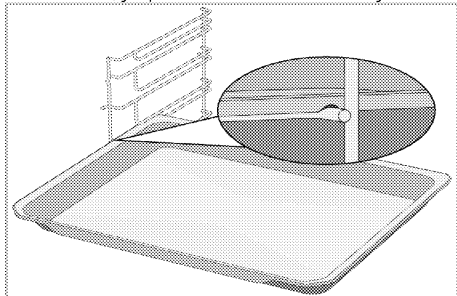


Modeli brez žičnih polic



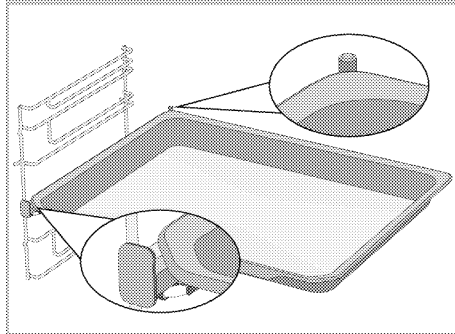
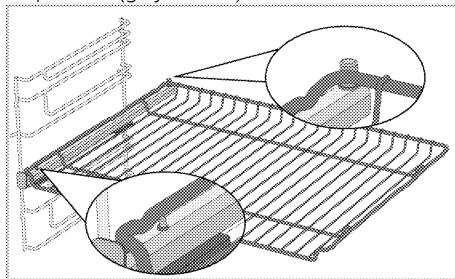
Delovanje zaustavljala žične rešetke - Modeli z žičnimi policami

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



Pravilna postavitev žične rešetke in pekača na teleskopska vodila - Modeli 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).



Tehnični podatki

Splošni podatki

Zunanje mere aparata (višina x širina x globina)	595 mm/594 mm/567 mm
Vgradne mere aparata (višina x širina x globina)	590 ali 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Napetost in 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	3,4 kW
Vrsta pečice	Večfunkcijska pečica

Osnove: Podatki o energijski nalepki za električne pečice so v skladu s standardom EN 60350-1 / IEC 60350-1. Te vrednosti so določene pri standardni obremenitvi s spodnjim in zgornjim grelcem ali z gretjem s podporo ventilatorja (če je funkcija vgrajena). Energijski razred učinkovitosti je določen glede na to, ali je določena funkcija vgrajena v izdelek ali ne: 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.

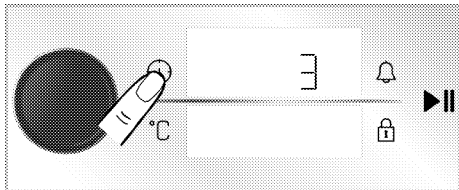
4 Pri prvi uporabi



Pred prvo uporabo vašega aparata priporočamo, da izvedete postopke, opisane v naslednjih razdelkih.

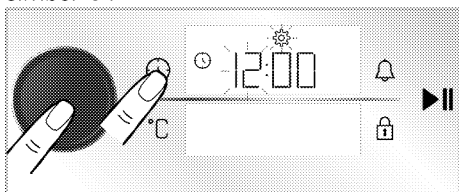
Nastavitev pri prvi uporabi



i Pred uporabo pečice vedno nastavite čas dneva. Če ga ne nastavite, v nekaterih modelih pečic ne morete kuhati.

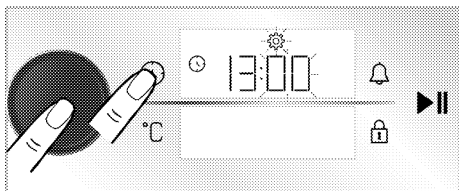
1. Ko je pečica v stanju pripravljenosti (ko je na zaslonu prikazano koliko je ura), aktivirajte meni z nastavitvami tako, da držite tipko  za približno 3 sekunde.
» Prikaže se odštevanje 3-2-1. Po pretečenem odštevanju se aktivira meni z nastavitvami.





2. Za aktiviranje polja ure pritisnite gumb za upravljanje pečice ali enkrat tipko .
» Na ura/čas zaslonu utripata polje za ure in simbol .



3. Nastavite ure z vrtenjem gumba za upravljanje pečice v desno/levo in enkrat pritisnite gumb za upravljanje pečice ali tipko , da aktivirate polje za minute.
» Na ura/čas zaslonu utripata polje za minute in simbol .



4. Nastavite minute z vrtenjem gumba za upravljanje pečice v desno/levo. Nastavitev časa potrdite s pritiskom na gumb za upravljanje pečice ali tipko .
» Zdaj je čas nastavljen in na ura/čas zaslonu je stalno prikazan simbol .

i Če začetni čas ni nastavljen, bo ura tekla od ure, nastavljene v proizvodnji. Čas lahko nastavite tudi kasneje, kot je opisano v razdelku »Nastavitve«.

i Če za dalj časa zmanjka elektrike, se nastavitev časa ponastavi. Čas je treba znova nastaviti.

Prvo čiščenje

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

Pred uporabo dodatkov:

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

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

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

5 Uporaba pečice

Splošne informacije o uporabi pečice

Ventilator za hlajenje (Morda ne obstaja pri vašem aparatu.)

Vaš aparat je opremljen z ventilatorjem za hlajenje. Ventilator za hlajenje se vključi samodejno in po potrebi ter hladi sprednji del aparata in pohoštvo. Po izvedenem hlajenju se ventilator samodejno izključi. Vroč zrak izstopa nad vratci pečice. Teh odprtin za prezračevanje ne prekrivajte. V nasprotnem se pečica lahko pregreje. Ventilator za hlajenje deluje med uporabo pečice in po tem, ko pečico izključite (približno 20_30 minut po izklopu). Če uporabljate programsko uro pečice, se ventilator za hlajenje izključi ob koncu peke skupaj z ostalimi funkcijami. Uporabnik ne more nastavljati časa delovanja ventilatorja za hlajenje. Ta se izključi samodejno. To ni napaka.


Lučka v pečici

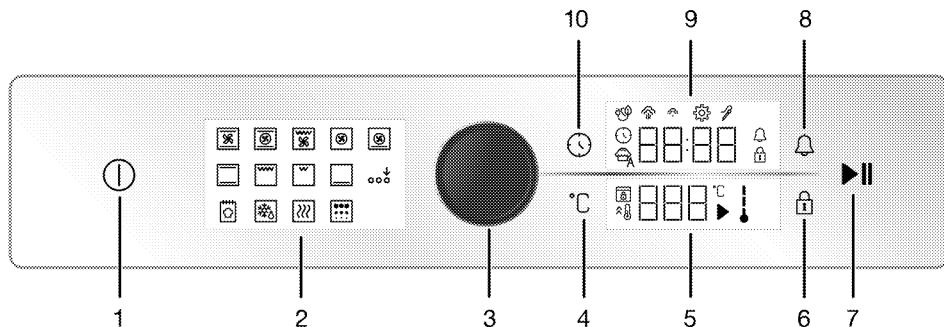
Lučka v pečici se vključi, ko vključite grelce pečice. Pri nekaterih modelih lučka med peko ves čas sveti, pri drugih pa po določenem času ugasne.

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

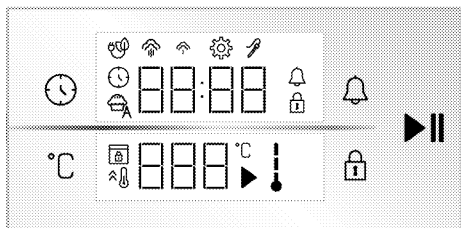
Uporaba upravljalne plošče pečice

Splošna opozorila za upravljalno ploščo pečice

- i** Končni čas je mogoče nastaviti na največ 5:59 ur. Pri funkciji ohranjanja tople hrane je mogoče nastaviti čas na največ 23:59 ur. V primeru izpada elektrike se čas peke in končni čas peke ponastavita na nič.
- i** Med prilagajanjem nastavitvev ustrezni simboli na zaslonu utripajo. Počakajte trenutek, da se nastavitvev shrani.
- i** Če je ob začetku peke nastavljen čas peke, bo na zaslonu prikazan preostali čas.
- i** Če je funkcija hitrega predgrevanja (booster) omogočena na upravljalni plošči, je na zaslonu prikazan simbol , ko začnete s peko in ko je dosežena nastavljena temperatura peke. Za hitro nastavitvev funkcije Booster, glejte razdelek **Nastavitve**.



- 1 Tipka za vklop/izklop
- 2 Prikaz delovanja
- 3 Gumb za upravljanje pečice
- 4 Tipka za nastavitvev temperature
- 5 Prikazovalnik temperature
- 6 Tipka za zaklepanje
- 7 Tipka za začetek/konec kuhanja
- 8 Tipka za alarm
- 9 Ura/čas zaslona
- 10 Tipka za čas in nastavitvev



Zasloni

Tipke:

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

Ura/čas zaslon :

- : Simbol čas pečenja/ dnevni čas
- : Simbol za alarm
- : Simbol za nastavev
- : Simbol za zaklepanje
- : Simbol za kuhanje eko ventilatorja
- : Simbol za nizko raven pare*
- : Simbol za visoko raven pare*
- : Simbol za sondo za meso*
- : Simbol avtomatskega kuhanja*

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

Prikazovalnik temperature:

- : Simbol za kuhanje
- : 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.

Vklop pečice

1. Vključite pečico s pritiskom na tipko .
 - » Ko je pečica vključena, se na zaslonu prikaže prva funkcija. Na tem zaslonu lahko nastavite način delovanja, temperaturo, čas peke, alarm.

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

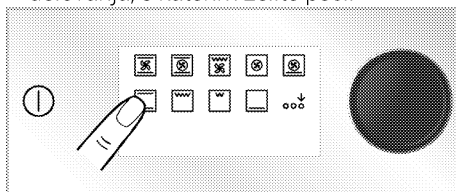
Izklop pečice

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

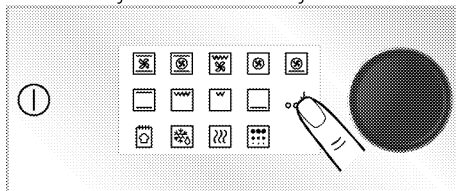
Ročna nastavev temperature in načina delovanja pečice

Pečico lahko upravljate ročno, tako da izberete temperaturo in način delovanja (funkcijo), ki bosta primerna za vašo jed, in pri tem ne uporabite programske ure. Funkcija "Zgornji in spodnji grelec" in nastavev 180 °C sta prikazana na slikah kot primer.

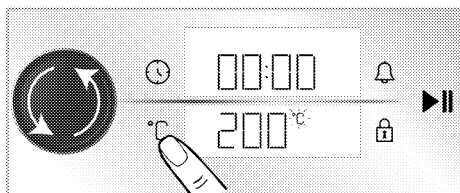
1. Vključite pečico s pritiskom na tipko .
2. Na zaslonu funkcij se dotaknite načina delovanja, s katerim želite peči.



3. Na zaslonu funkcij se dotaknite načina delovanja, s katerim želite peči. Če funkcija, ki jo želite izbrati, ni med prvimi načini delovanja, ki se prikažejo na zaslonu funkcij, lahko spodnjo vrstico funkcij aktivirate tako, da pritisnete "Aktivacija dodatne funkcije".



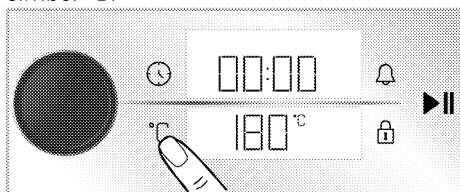
4. Na zaslonu temperature se prikaže vnaprej določena temperatura za izbrano funkcijo. Če želite spremeniti to temperaturo, pritisnite gumb za upravljanje pečice ali se dotaknite tipke in zavrtite gumb za upravljanje pečice v desno / levo.
 - » Na prikazovalniku temperature utripa simbol .



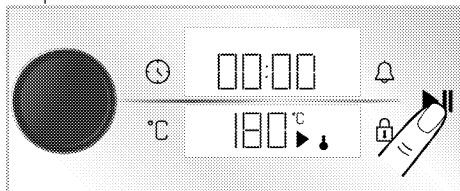
i Če spremenite način delovanja po spreminjanju prednastavljene temperature za ta način delovanja, bo na zaslonu prikazana temperatura, ki ste jo nastavili nazadnje. Če pa nastavljena temperatura ni v temperaturnem območju izbrane funkcije, bo prikazana najvišja možna temperatura za to funkcijo.

5. Nastavljeno temperaturo potrdite s pritiskom na tipko $^{\circ}\text{C}$.

» Na prikazovalniku temperature se prikaže simbol $^{\circ}\text{C}$.



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

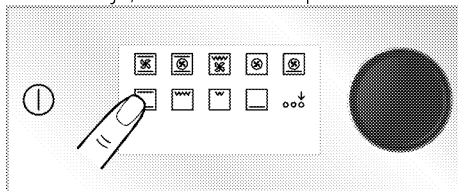


» Vaša pečica bo takoj začela delovati pri izbranem načinu delovanja in temperaturi. Simbola ↓ in ► se prikazeta prikazovalniku temperature. Na zaslonu začne šteti čas peke. Ko temperatura v notranjosti pečice doseže nastavljeno temperaturo, se na zaslonu prikažejo vse stopnje simbola ↓. Pečica se ne izkluči samodejno, saj pri ročni nastavitvi ne vnesete časa peke. Po končani peki jo morate izklučiti sami. Ko je pečenje končano, se dotaknite tipke ►||, da končate peko, ali tipke ⓪, da v celoti izklučite pečico.

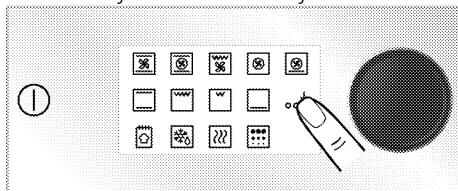
Uporaba pečice z nastavitvijo časa peke

Izberite temperaturo, način delovanja in na programski uri nastavite čas peke. Pečica se bo po iztečenem času peke samodejno izklučila. Funkcija "Zgornji in spodnji grelec" in nastavev 180 °C in 45 minut sta prikazana na slikah kot primer.

1. Vključite pečico s pritiskom na tipko ⓪.
2. Na zaslonu funkcij se dotaknite načina delovanja, s katerim želite peči.

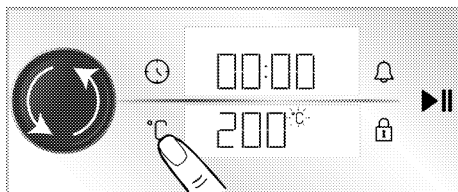


3. Na zaslonu funkcij se dotaknite načina delovanja, s katerim želite peči. Če funkcija, ki jo želite izbrati, ni med prvimi načini delovanja, ki se prikažejo na zaslonu funkcij, lahko spodnjo vrstico funkcij aktivirate tako, da pritisnete "Aktivacija dodatne funkcije".



4. Na zaslonu temperature se prikaže vnaprej določena temperatura za izbrano funkcijo. Če želite spremeniti to temperaturo, pritisnite gumb za upravljanje pečice ali se dotaknite tipke $^{\circ}\text{C}$ in zavrtite gumb za upravljanje pečice v desno / levo.

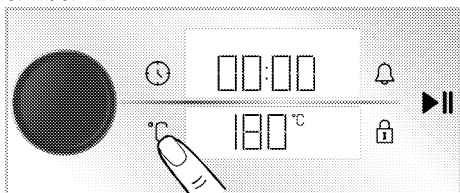
» Na prikazovalniku temperature utripa simbol $^{\circ}\text{C}$.



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

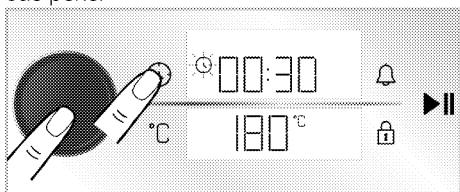
5. Nastavljeno temperaturo potrdite s pritiskom na tipko °C.

» Na prikazovalniku temperature se prikaže simbol °C.



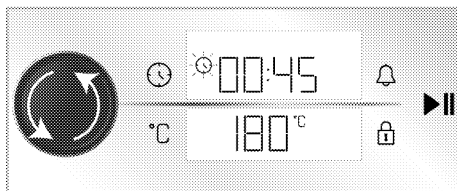
6. Za nastavev časa kuhanja pritisnite gumb za upravljanje pečice ali se enkrat dotaknete tipke ⌚.

» Na zaslonu utripa simbol ⌚ in na zaslonu ura/čas se prikaže 30 minutni nastavljeni čas peke.



i Po nastavitvi načina delovanja in temperature, bo čas peke nastavljen na 30 minut s pritiskom na tipko ⌚ ali s pritiskom na gumb za upravljanje pečice za hitro nastavev časa peke in spremenite čas z vrtenjem gumba za upravljanje pečice v desno/levo.

7. Nastavite čas peke z vrtenjem gumba za upravljanje pečice. Potrdite čas peke s pritiskom na tipko ⌚.



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

8. Po nastavitvi načina delovanja, temperature in časa peke za začetek peke pritisnite tipko ▶||.



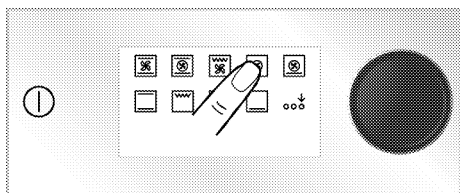
» Takoj ko nastavite način delovanja in temperaturo, se pečica prične segrevati. Nastavljeni čas peke začne odšteti. Simbola ↓ in ▶ se prikažeta na prikazovalniku temperature. Ko temperatura v notranjosti pečice doseže nastavljeno temperaturo, se na zaslonu prikažejo vse stopnje simbola ↓. Ko je peka končana, se na zaslonu prikaže "End" se prikaže na prikazovalniku temperature, časovnik da zvočno opozorilo in peka se ustavi.


9. Zvočno opozorilo se sliši eno minuto. Če pritisnete tipko ▶||, medtem ko slišite opozorilni zvok, in se na zaslonu prikaže "End" se prikaže na prikazovalniku temperature, pečica nadaljuje z delovanjem brez časovne omejitve. Če pritisnete tipko ⌚, se pečica izključi. Če se dotaknete katere koli druge tipke, se zvočno opozorilo utiša.

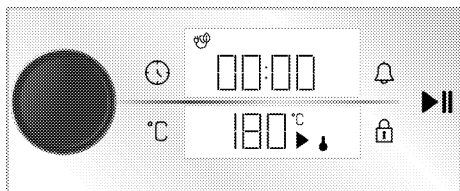
Eko peka s pomočjo ventilatorja

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

1. Vključite pečico s pritiskom na tipko ⌚.
2. Pritisnite in držite "Grelec ventilatorja" na zaslonu funkcij.



» Prikaže se odštevanje 3-2-1. Ko odštevanje poteče, se prikaže simbol , in **"Eko peka s pomočjo ventilatorja"** je aktivirana.



3. Nastavljeno temperaturo in čas peke lahko spremenite, kot je opisano v prejšnjih poglavjih. Potem začnete s peko.

» Ta **"Eko peka s pomočjo ventilatorja"**, lučka med peko sveti šibkeje kot pri drugih načinih peke, zaradi prihranka energije.

Funkcija za peko kruha

Vaša pečica ima "Funkcija za peko kruha", posebej določeno za peko kruha. Nastavitve temperature in časa funkcije so določene.

Sestavine


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

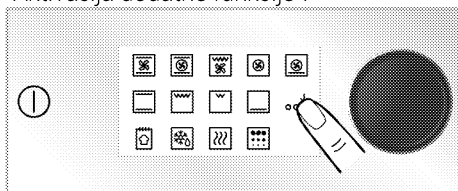
Za vrh testa

- 2 žlički sončničnega olja

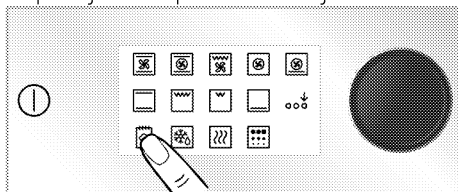
Priprava


1. V globoko skledo presejete moko. Na moko dodajte sladkor in zmešajte v homogeno mešanico.
2. Odprite sredino moke in dodajte kvas, sol in sončnično olje. Postopoma nalivajte toplo vodo, začnite s strani.
3. Testo gnetite ročno ali v mešalniku za testo približno 10-15 minut.
4. Zameseno testo nekajkrat ročno obrnite in dajte v skledo. Na testo dajte 1 žličko sončničnega olja in ga pokrijte z raztegljivo folijo, tako da se ta dotika testa.

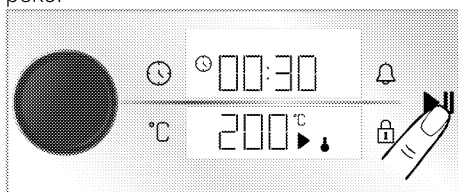
5. Testo pokrijte z raztegljivo folijo in debelo krpo in pustite, da vzhaja na sobni temperaturi.
6. Dajte testo, ki je vzhajalo 60 minut, na pult in ga 4-5 krat pregnetite, da odstranite zrak v notranjosti. Na testo dajte 1 žličko sončničnega olja in ga pokrijte z raztegljivo folijo, tako da se ta dotika testa. Pustite da testo vzhaja pri sobni temperaturi še 30 minut.
7. Ko je vzhajanje končano, testo oblikujte v štruco in ga položite na pekač. S pomočjo noža naredite 3-4 zareze v testu.
8. Pekač postavite na 3. polico pečice.
9. Vključite pečico s pritiskom na tipko .
10. Aktivirajte spodnjo vrstico funkcij, tako da se na zaslonu funkcij dotaknete "Aktivacija dodatne funkcije".




11. Pritisnite "Funkcija za peko kruha" v spodnji vrstici prikaza funkcij.



12. Pritisnite tipko , da začnete s peko.





13. Po koncu peke se zvočno opozorilo sliši eno minuto. Če pritisnete tipko , se pečica izključi. Če pritisnete katero koli drugo tipko, se zvočno opozorilo utiša.

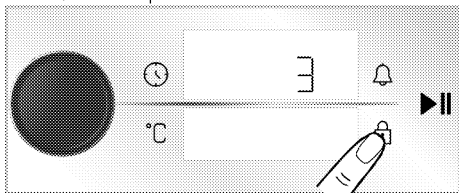
Nastavitve



i Odštevanje 3- 2- 1 se prikaže v menijih ali nastavitvah, ki se aktivirajo z daljšim dotikom. Ko odštevanje poteče, se aktivira ustrezen meni ali nastavev.

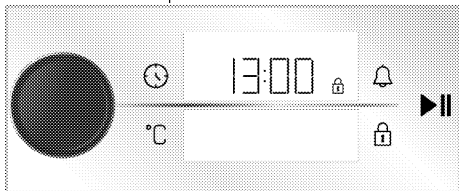
Aktiviranje varovala tipk

Z uporabo funkcije varovala tipk lahko nadzorno enoto zaščitite pred poseganjem v njo.

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






» Prikaže se odštevanje 3-2-1. Ko je odštevanje končano, se na zaslonu ura/čas prikaže simbol , in varovalo tipk je aktivirano. Če pritisnete katero koli tipko ali gumb za upravljanje pečice, medtem ko je varovalo tipk aktivno, se zasliši zvočni signal in simbol  utripa.



i Varovalo tipk v primeru izpada električne energije ne bo preključeno.

Deaktiviranje varovala tipk

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


» Prikaže se odštevanje 3-2-1. Ko je odštevanje končano, se na zaslonu prikaže  simbol, in varovalo tipk je na zaslonu ura/čas onemogočeno.


Nastavev alarma

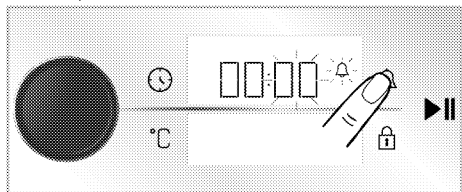
Nadzorno enoto izdelka lahko uporabite tudi za druga opozorila ali opomnike, razen za peko.


Alarm ne vpliva na način delovanja pečice. Uporablja se za nastavev opozoril. Na primer, lahko si nastavite alarm, da je treba po določenem času obrniti hrano v pečici. Takoj, ko se nastavljeni čas izteče, upravljalna plošča sproži zvočno opozorilo.

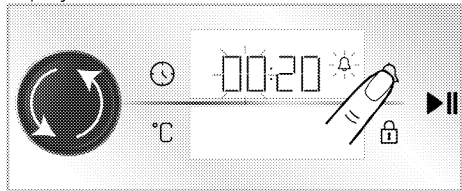
i Najdaljši čas do vklopa alarma je 23 ur in 59 minut.

1. Pritisnite tipko  enkrat, da nastavite čas alarma.


» Simbol  in minutno polje začneta utripati na ura /čas zaslonu.



2. Nastavite minuto tako, da zavrtnete gumb za upravljanje pečice v desno / levo in se enkrat dotaknete tipke , da aktivirate polje ure.



3. Nastavite uro z vrtenjem gumba za upravljanje pečice v desno/levo. Nastavev časa potrdite s pritiskom na gumb za upravljanje pečice ali tipko .

» Simbol  neprekinjeno sveti in čas alarma začne na ura/čas zaslonu odštevati.

4. Po poteku časa alarma začne simbol  utripati in vas opozori z zvokom.


i Če sta čas alarma in čas kuhanja nastavljeni hkrati, se na zaslonu ura/čas prikaže krajši čas.


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. Pritisnite tipko  enkrat, za preklic časa alarma.

» Na zaslonu ura/čas začne utripati simbol .

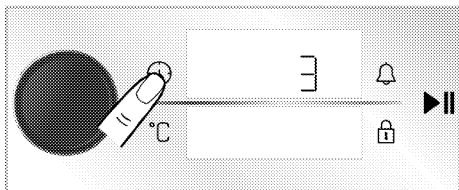
2. Nastavite čas alarma na **"00:00"** z vrtenjem gumba za upravljanje pečice v desno/levo.

Nastavitev glasnosti

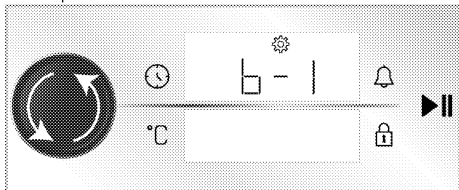
Nastavite lahko glasnost nadzorne enote. Za izvedbo tega postopka mora biti pečica izklopljena.


1. Ko je pečica izključena (ko je na zaslonu prikazano koliko je ura), aktivirajte meni z nastavitvami tako, da držite tipko  za približno 3 sekunde.


» Prikaže se odštevanje 3-2-1. Po pretečenem odštevanju se aktivira meni z nastavitvami.

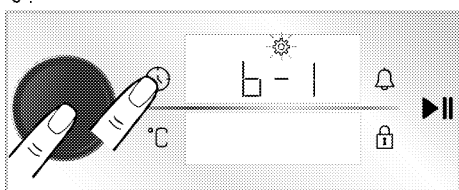


2. Vrtite gumb za upravljanje pečice v desno/levo, dokler se na ura/čas zaslona ne prikaže **"b-1"** ali **"b-2"**.




3. Nastavitev glasnosti aktivirajte tako, da pritisnete tipko  ali gumb za upravljanje pečice.

» Na zaslonu ura/čas začne utripati simbol .




4. Nastavite zeleno glasnost z vrtenjem gumba za upravljanje pečice v desno/levo.

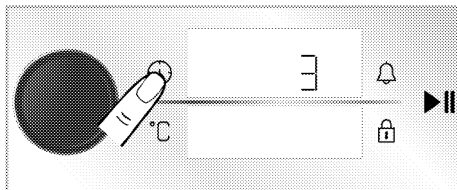
5. Nastavitev glasnosti potrdite tako, da pritisnete tipko  ali gumb za upravljanje pečice.

Nastavitev svetlosti zaslona

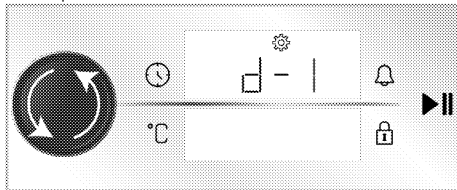
Lahko nastavite svetlost zaslona nadzorne enote. Za izvedbo tega postopka mora biti pečica izklopljena.


1. Ko je pečica izključena (ko je na zaslonu prikazano koliko je ura), aktivirajte meni z nastavitvami tako, da držite tipko  za približno 3 sekunde.


» Prikaže se odštevanje 3-2-1. Po pretečenem odštevanju se aktivira meni z nastavitvami.

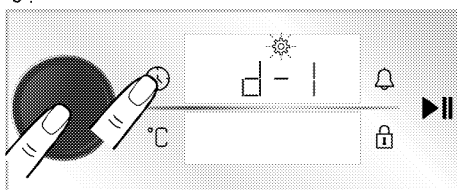


2. Vrtite gumb za upravljanje pečice v desno/levo, dokler se na ura/čas zaslona ne prikaže **"d-1"**, **"d-2"** ali **"d-3"**




3. Nastavitev svetlosti aktivirajte tako, da pritisnete tipko  ali gumb za upravljanje pečice.

» Na zaslonu ura/čas začne utripati simbol .




4. Nastavite zeleno svetlost z vrtenjem gumba za upravljanje pečice v desno/levo.

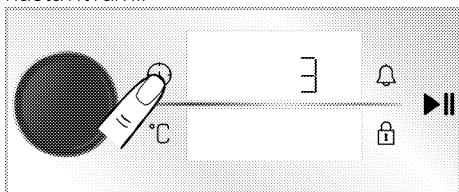
5. Nastavitev svetlosti potrdite tako, da pritisnete tipko  ali gumb za upravljanje pečice.

Nastavite funkcije Hitro predgrevanje (Booster)

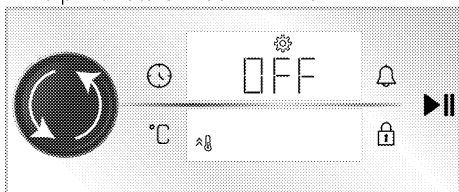
Peko lahko izvajate samodejno s funkcijo hitrega predgrevanja na vašem izdelku. V ta namen aktivirajte nastavitve hitrega predgrevanja. Za izvedbo tega postopka mora biti pečica izklopljena.

1. Ko je pečica izključena (ko je na zaslonu prikazano koliko je ura), aktivirajte meni z nastavitvami tako, da držite tipko  za približno 3 sekunde.


» Prikaže se odštevanje 3-2-1. Po pretečenem odštevanju se aktivira meni z nastavitvami.

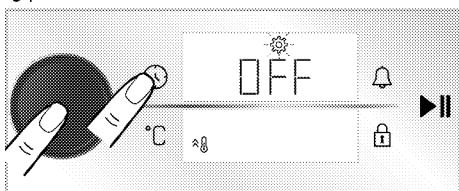


2. Vrtite gumb za upravljanje pečice v desno/levo, dokler se na ura/čas zaslonu ne prikažeta simbol  in "OFF".

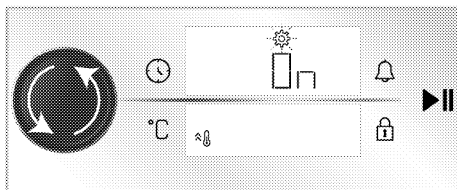


3. Nastavitev hitrega predgrevanja (booster) aktivirajte tako, da pritisnete tipko  ali gumb za upravljanje pečice.

» Na zaslonu ura/čas začne utripati simbol .



4. Vrtite gumb za upravljanje pečice v desno/levo, da na ura/čas zaslonu spremenite "OFF" nastavev, na "ON" nastavev.




5. Nastavitve hitrega predgrevanja (booster) potrdite tako, da pritisnete tipko  ali gumb za upravljanje pečice.

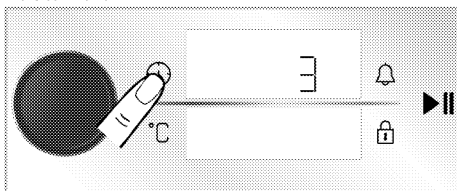
i Nastavitve hitrega predgrevanja lahko izklopite po enakem postopku. Če nastavite na "OFF" nastavev, lahko preključite nastavev hitrega predgrevanja.


Nastavitev časa


Prilagodite nastavitvene ure na pečici

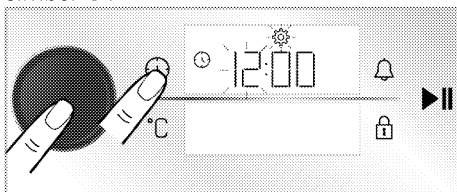
1. Ko je pečica v stanju pripravljenosti (ko je na zaslonu prikazano koliko je ura), aktivirajte meni z nastavitvami tako, da držite tipko  za približno 3 sekunde.

» Prikaže se odštevanje 3-2-1. Po pretečenem odštevanju se aktivira meni z nastavitvami.



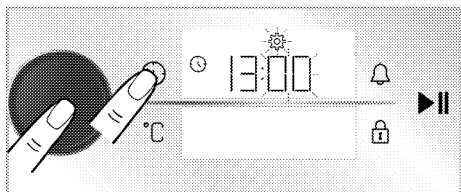
2. Za aktiviranje polja ure pritisnite gumb za upravljanje pečice ali enkrat tipko .

» Na ura/čas zaslonu utripata polje za ure in simbol .





3. Nastavite ure z vrtenjem gumba za upravljanje pečice v desno/levo in enkrat pritisnite gumb za upravljanje pečice ali tipko , da aktivirate polje za minute.

» Na ura/čas zaslonu utripata polje za minute in simbol .



4. Nastavite minute z vrtenjem gumba za upravljanje pečice v desno/levo.

Nastavitev časa potrdite s pritiskom na gumb za upravljanje pečice ali tipko .

» Zdaj je čas nastavljen in na ura/čas zaslona je stalno prikazan simbol .

6 Splošne informacije o peki

Ta razdelek vsebuje koristne namige za pripravo in peko jedi.

Obenem lahko tukaj najdete jedi, ki jih je preizkusil proizvajalec, in najprimernejše nastavitve zanje. Predstavljene so tudi primerne nastavitve pečice za te jedi.

Splošna opozorila glede peke

- 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.

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 kalupi podaljšajo čas kuhanja in spodnja površina peciva ne porjavi enakomerno.
- Če med kuhanjem uporabljate kuhalni papir, lahko na spodnji površini hrane opazite malo porjavenja. V tem primeru boste morda morali čas kuhanja podaljšati 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 pečena, zunanja površina pa lepljiva, uporabite manj tekočine v testu, znižajte temperaturo in podaljšajte čas peke.

Namigi za pripravo pekovskih izdelkov

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

izdelkov nanesite namaz na testo enakomerno.

- Pekovske izdelke pecite v položaju in pri temperaturi, navedeni v tabeli za peko. Če

spodnja površina peciva še ni dovolj zapečena, naslednjič pred koncem peke postavite pekač za nekaj časa na spodnjo polico.

Tabela za pripravo testenin in peke v pečici

Predlogi za kuhanje z enim pladnjem

Hrana	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas priprave (minut, pribl.)
torta v pekaču	Standardni pekač*	Zgornji in spodnji grelec	3	180	30 ... 40
torta v modelu	Model za torto na žični polici**	Grelec ventilatorja	2	180	30 ... 40
drobno pecivo	Standardni pekač*	Zgornji in spodnji grelec	3	160	25 ... 35
	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
	Okrogli model za torto, premera 26 cm, s sponko za žično polico**	Grelec ventilatorja	2	150	35 ... 45
piškoti	Pekač za pecivo*	Zgornji in spodnji grelec	3	170	25 ... 35
	Pekač za pecivo*	Grelec ventilatorja	3	170	20 ... 30
pecivo iz listnatega testa	Standardni pekač*	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	2	180	35 ... 45
pecivo iz krhkega testa	Standardni pekač*	Zgornji in spodnji grelec	2	200	20 ... 30
	Standardni pekač*	Grelec ventilatorja	3	180	20 ... 30
Cel kruh	Standardni pekač*	Zgornji in spodnji grelec	3	200	30 ... 40
	Standardni pekač*	Grelec ventilatorja	3	200	30 ... 40
lazanja	Steklen/kovinski pravokoten model na žični polici**	Zgornji in spodnji grelec	2 ali 3	200	30 ... 40
jabolčna pita	Črni kovinski model, premera 20 cm, za na žično polico**	Zgornji in spodnji grelec	2	180	50 ... 65
	Črni kovinski model, premera 20 cm, za na žično polico**	Grelec ventilatorja	3	170	50 ... 65
pica	Standardni pekač*	Zgornji in spodnji grelec	3	280	5 ... 9
	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 kuhanje z dvema pladnoma

Hrana	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas priprave (minut, pribl.)
drobno pecivo	2 - Standardni pekač*	Grelec ventilatorja	2 - 4	150	25 ... 35
	4 - Pekač za pecivo*				
piškoti	2 - Standardni pekač*	Grelec ventilatorja	2 - 4	170	25 ... 35
	4 - Pekač za pecivo*				

Hrana	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas priprave (minut, pribl.)
pecivo iz listnatega testa	1 _ Standardni pekač* 4 _ Pekač za pecivo*	Grelec ventilatorja	1 _ 4	180	40 ... 50
pecivo iz krhkega testa	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 za način delovanje Grelec ventilatorja Eko

- Ne spreminjajte temperature, potem ko se je priprava jedi pričela z načinom delovanja Grelec ventilatorja Eko.
- Pri pripravi jedi v načinu Grelec ventilatorja Eko ne odpirajte vrat pečice. Če vrat ne odpirate, je temperatura v notranjosti optimizirana za varčevanje z energijo in lahko odstopa od prikaza na zaslonu.
- Ne ogrevajte v načinu Grelec ventilatorja Eko.

Predlogi za kuhanje z enim pladnjem

Hrana	Uporabljen pribor	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas priprave (minut, pribl.)
drobno pecivo	Standardni pekač*	3	160	25 ... 35
piškoti	Standardni pekač*	3	180	25 ... 35
pecivo iz listnatega testa	Standardni pekač*	3	200	45 ... 55
pecivo iz krhkega testa	Standardni pekač*	3	200	35 ... 45

* Ti dodatki vaši napravi morda niso priloženi.

Meso, ribe in perutnina

Ključne točke pri praženju

- 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.
- Po končani peki pustite 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.
- Hrano, priporočeno v kuhalni mizi, skuhajte z enim pladnjem.

Tabela za pripravo mesa, rib in perutnine

Hrana	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas priprave (minut, pribl.)
pečenka (1 kg)	Standardni pekač*	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	3	15 minut 250/max, nato 180 ... 190	60 ... 80
jagnječja krača (1.5 - 2.0 kg)	Standardni pekač*	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	3	170	85 ... 110
pečen piščanec (1.8-2 kg)	Žična rešetka* Postavite pekač na spodnjo polico.	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	2	15 minut 250/max, nato 190	60 ... 80

Hrana	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas priprave (minut, pribl.)
puran (5.5 kg)	Žična rešetka* Postavite pekač na spodnjo police.	Funkcija »3d«	2	15 minut 250/max, nato 190	60 ... 80
	Standardni pekač*	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	1	25 minut 250/max, nato 180 ... 190	150 ... 210
	Standardni pekač*	Funkcija »3d«	1	25 minut 250/max, nato 180 ... 190	150 ... 210
ribe	Žična rešetka* Postavite pekač na spodnjo police.	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	3	200	20 ... 30
	Žična rešetka* Postavite pekač na spodnjo police.	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.

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, nabadala, 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!

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 zeleno višino police. Če pečete na rešetki, na najnižjo police položite pekač za zbiranje maščob. Pekač naj pokriva celotno območje grelca za žar. Ta pekač vaši napravi morda ni priložen. Za lažje čiščenje v pekač nalijte nekaj vode.

Tabela peke na žaru

Hrana	Uporabljen pribor	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas priprave (minut, pribl.)
ribe	Žična rešetka	4 - 5	250	20 ... 25
piščančji kosi	Žična rešetka	4 - 5	250	25 ... 35
mesne kroglice (govedina) - 12 kosi	Žična rešetka	4	250	20 ... 30
jagnječje zarebrnice	Žična rešetka	4 - 5	250	20 ... 25
zrezki - (narezan)	Žična rešetka	4 - 5	250	25 ... 30
telečje zarebrnice	Žična rešetka	4 - 5	250	25 ... 30
pečena zelenjava	Žična rešetka	4 - 5	220	20 ... 30
toast	Žična rešetka	4	250	1 ... 3

Hrana	Uporabljen pribor	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas priprave (minut, pribl.)
-------	-------------------	----------------	------------------	------------------------------

Za pripravo hrane na žaru priporočamo 5 minut predgrevanja.

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

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

Predlogi za kuhanje z enim pladnjem

Hrana	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas priprave (minut, pribl.)
piškoti shortbread	Standardni pekač*	Zgornji in spodnji grelec	3	140	20 ... 30
	Standardni pekač*	Grelec ventilatorja	3	140	15 ... 25
drobno pecivo	Standardni pekač*	Zgornji in spodnji grelec	3	160	25 ... 35
	Standardni pekač*	Grelec ventilatorja	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
	Okrogli model za torto, premera 26 cm, s sponko za žično polico**	Grelec ventilatorja	2	150	35 ... 45
jabolčna pita	Črni kovinski model, premera 20 cm, za na žično polico**	Zgornji in spodnji grelec	2	180	50 ... 65
	Črni 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 kuhanje z dvema pladnoma

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

Za vse vrste hrane je priporočljivo predgrevanje.

* Ti dodatki vaši napravi morda niso priloženi.

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

Žar

Hrana	Uporabljen pribor	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas priprave (minut, pribl.)
toast	Žična rešetka	4	250	1 ... 3
mesne kroglice (govedina) - 12 kosi	Žična rešetka	4	250	20 ... 30

Po 1/2 skupnega časa peke na žaru obrnite hrano.

Za pripravo hrane na žaru priporočamo 5 minut predgrevanja.

7 Vzdrževanje in čiščenje

Splošne informacije o čiščenju

⚠ Splošna opozorila

- Pred čiščenjem počakajte, da se naprava ohladi. Vroče površine lahko povzročijo opekline!
- Detergentov ne nanašajte neposredno na vroče površine. To lahko povzroči trajne madeže.
- Aparat po vsaki uporabi temeljito očistite in posušite. Tako ostanke hrane enostavno očistite in preprečite, da bi se ti ostanki sežgali, ko aparat pozneje ponovno uporabite. Tako se življenjska doba aparata podaljša in težave, s katerimi se pogosto srečujemo, se zmanjšajo.
- Za čiščenje aparata ne uporabljajte parnih čistilnikov.
- Nekateri detergenti ali čistilna sredstva lahko poškodujejo površino. Med čiščenjem ne uporabljajte abrazivnih detergentov, čistilnih praškov, čistilnih krem, sredstev za odstranjevanje vodnega kamna ali ostrih predmetov.
- Po vsaki uporabi ni potrebno posebno čistilno sredstvo za čiščenje plošč. Aparat očistite z milom za posodo, toplo vodo in mehko krpo ali gobo ter posušite s suho krpo iz mikrovladen.
- Po čiščenju temeljito obrišite preostalo tekočino in tudi takoj očistite morebitno pršenje, ki nastaja med kuhanjem.
- Nobenega dela aparata ne pomivajte v pomivalnem stroju.

Površine iz nerjavečega jekla

- Za čiščenje površin in ročajev iz nerjavečega jekla ne uporabljajte kislin ali čistil, ki vsebujejo klor.
- Nerjaveča ali inox površina lahko sčasoma spremeni barvo. To je običajno. Po vsaki uporabi očistite z detergentom, primernim za nerjavečo ali inox površino.
- Očistite z mehko krpo in tekočim detergentom (ki med čiščenjem ne povzroča prask), primernim za inox površine, pri čemer pazite, da čistite v eno smer.
- Takoj odstranite madeže apna, olja, škroba, mleka in beljakovin z nerjaveče

inox in steklene površine. Madeži lahko čez dalj časa povzročijo rjavenje.

Emajlirane površine

- Po vsaki uporabi emajlirane površine očistite z detergentom za pomivanje posode, toplo vodo in mehko krpo ali gobo ter jih posušite s suho krpo.
- Če ima vaš aparat vgrajeno funkcijo enostavnega čiščenja s paro, lahko to funkcijo uporabite za enostavno čiščenje svežih madežev. (Glejte razdelek »Enostavno čiščenje s paro«.)
- Za trdovratne madeže lahko uporabite čistilo za pečico in žar, ki ga priporoča spletna stran vaše blagovne znamke, in čistilno gobico, ki ne povzroča prask. Ne uporabljajte zunanjih čistilnikov.
- Pred čiščenjem se mora pečica v celoti ohladiti. Čiščenje vročih površin povzroča nevarnost požara in poškodbe emajlirane površine.

Katalitične površine

- Stranske stene pečice so lahko emajlirane ali katalitične. To je odvisno od modela.
- Katalitične površine imajo rahlo motno in porozno površino. Teh površin ni treba čistiti.
- Zahvaljujoč svoji porozni strukturi lahko katalitične površine 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 detergentom za posodo, toplo vodo in krpo za steklene površine iz mikrovladen ter posušite s suho krpo iz mikrovladen.
- Če po čiščenju ostane detergent, ga obrišite s hladno vodo in posušite s čisto in suho krpo iz mikrovladen. Ostanki čistila lahko poškodujejo steklene površine.
- Izsušenih ostankov na stekleni površini nikakor ne smete očistiti z noži z nazobčanimi rezili, jekleno volno ali podobnimi orodji, ki povzročajo praske.
- 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, z gobico nanesite čistilno sredstvo na madež in počakajte tako dolgo, da deluje. 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.
- Pazite, da spoji komponent aparata ne ostanejo vlažni in z detergentom. V nasprotnem primeru lahko na teh spojih nastane korozija.

Čiščenje dodatkov in pripomočkov

Razen če je v uporabniškem priročniku navedeno drugače, dodatkov ne pomivajte v pomivalnem stroju.

Čiščenje upravljalne plošče

- Ko čistite plošče z gumbi, jih obrišite plošče in gume z vlažno, mehko krpo in osušite s suho krpo. Za čiščenje upravljalne plošče ne odstranjajte gumbov in tesnil spodaj. Upravljalna plošča in gumbi se lahko poškodujejo.
- Med čiščenjem inox plošč z upravljalnimi gumbi, okoli gumbov ne uporabljajte čistilnih sredstev za inox. Indikatorji okoli gumbov so lahko izbrisani.
- 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.

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.

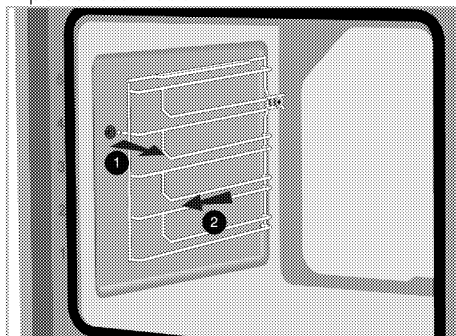
Čiščenje stranskih sten pečice

Stranske stene pečice so lahko zaščitene z emajlom ali elektroforetičnim lakom. To je odvisno od modela. Če so stene pečice zaščitene z elektroforetičnim lakom, 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.

Samodejno čiščenje s pirolizo

Pečica je opremljena s samodejnim čiščenjem s pirolizo. Pečica se segreje na približno 420-480 °C in obstoječa umazanija se upepeli. Lahko nastane močan dim. Poskrbite za dobro prezračevanje. Pirolizo je treba uporabiti po približno vsaki 10. uporabi pečice.

Splošna opozorila



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

! Pred uporabo funkcije pirolitičnega samočiščenja odstranite vso dodatno opremo, teleskopsko polico in nosilce stranskih vodil (če so na voljo). Če tega ne storite, se dodatki in nosilci stranskih vodil lahko poškodujejo.

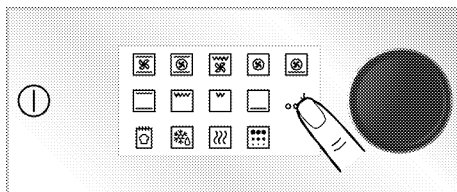
! Če je vaš izdelek opremljen z dodatno opremo odporno na pirolizo (odporno proti samodejnemu čiščenju pri visokih temperaturah), vam dodatne opreme ni treba odstraniti iz peči. V poglavju o dodatkih je določeno, ali je vaša dodatna oprema piroodporna ali ne. Če ni določeno drugače, dodatki niso odporni na visoke temperature. Pred samočiščenjem ga je treba odstraniti iz peči, da se izognete škodi.

i Tesnila vratc ne čistite. Tesnila iz vlaken so zelo občutljiva in se zlahka poškodujejo. Če poškodujete tesnilo vrat peči, ga zamenjajte z novim iz pooblaščenega servisa.

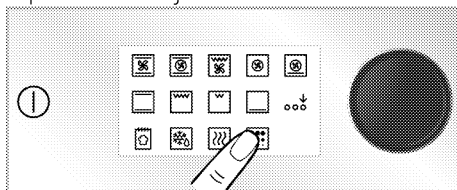
1. Iz peči odstranite ves pribor. Pri modelih z nosilci stranskih vodil; ne pozabite odstraniti nosilcev.
2. Pred čiščenjem z vlažno krpo odstranite umazanijo z zunanjih površin peči in iz notranjosti peči.
3. Izberite funkcijo "Piroliza" ali "Piroliza - varčni način" glede na umazanijo vaše peči.

Če pečica ni zelo umazana, vam priporočamo, da uporabite funkcijo "Piroliza - varčni način". Funkcija "Piroliza - varčni način" je krajša kot funkcija "Piroliza". Če je pečica zelo umazana, funkcija "Piroliza - varčni način" morda ne bo zadostovala. V tem primeru izberite funkcijo "Piroliza".

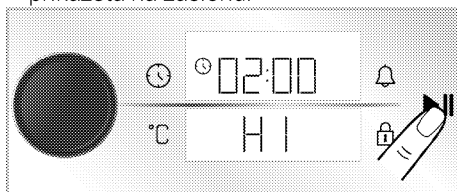
4. Vključite pečico s pritiskom na tipko ①.
5. Aktivirajte spodnjo vrstico funkcij, tako da se na zaslonu funkcij dotaknete "Aktivacija dodatne funkcije".



6. Pritisnite "Piroliza" v spodnji vrstici prikaza funkcij.





7. "HI" pirolitična raven in čas "02:00" se prikazeta na zaslonu.



8. Pritisnite tipko ▶||, da začnete čiščenje.

» Začne se samočiščenje in na zaslonu se prikaže čas samočiščenja. Ta čas se ne more spremeniti.

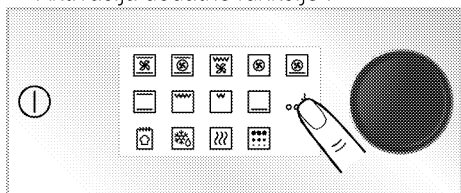
9. Ko pečica, po začetku postopka samodejnega čiščenja, doseže določeno temperaturo, se na prikazovalniku časa prikaže simbol  in vrat peči ni več mogoče odpreti. In ostanejo zaklenjena še nekaj časa po končani funkciji pirolize. Dokler simbol za zaklepanje ne izgine, ne odpirajte vrat na silo.
10. Ko je čiščenje končano, se na zaslonu prikaže "End". Če se pritisnete tipko ①, se pečica izklopi.
11. Ko se na zaslonu prikaže "End", izklopite pečico s pritiskom na tipko ①.
12. Ko na zaslonu izgine simbol , odstranite pepel z mešanico vode in kisa.

Za način Eko-pirolitičnega samočiščenja:

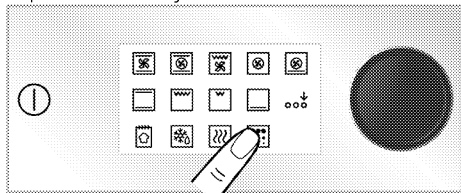
Če pečica ni zelo umazana, vam priporočamo, da uporabite funkcijo "Piroliza - varčni način". Funkcija "Piroliza - varčni način" je krajša kot funkcija "Piroliza". Če je

pečica zelo umazana, funkcija "Pirroliza - varčni način" morda ne bo zadostovala. V tem primeru izberite funkcijo "Pirroliza".

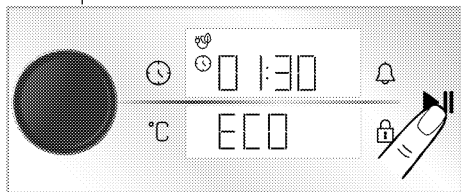
1. Iz pečice odstranite ves pribor. Pri modelih z nosilci stranskih vodil; ne pozabite odstraniti nosilcev.
2. Pred čiščenjem z vlažno krpo odstranite umazanijo z zunanjih površin pečice in iz notranjosti pečice.
3. Vključite pečico s pritiskom na tipko ①.
4. Aktivirajte spodnjo vrstico funkcij, tako da se na zaslonu funkcij dotaknete "Aktivacija dodatne funkcije".





5. Pritisnite "Pirroliza" v spodnji vrstici prikaza funkcij.



6. Pritisnite in vključite funkcijo "Pirroliza".
 7. Pritisnite tipko ▶|| za začetek ekološkega čiščenja.
- » Začne se samočiščenje in na zaslonu se prikaže čas samočiščenja. Ta čas se ne more spremeniti.



8. Ko pečica, po začetku postopka samodejnega čiščenja, doseže določeno temperaturo, se na prikazovalniku časa prikaže simbol  in vrat pečice ni več mogoče odpreti. In ostanejo zaklenjena še nekaj časa po končani funkciji pirolize. Dokler simbol za zaklepanje ne izgine, ne odpirajte vrat na silo.

9. Ko je čiščenje končano, se na zaslonu prikaže "End". Če se pritisnete tipko ①, se pečica izklopi.
10. Ko se na zaslonu prikaže "End", izklopite pečico s pritiskom na tipko ①.
11. Ko na zaslonu izgine simbol , odstranite pepel z mešanico vode in kisa.

Čiščenje vratc pečice

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

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

Demontaža vratc pečice

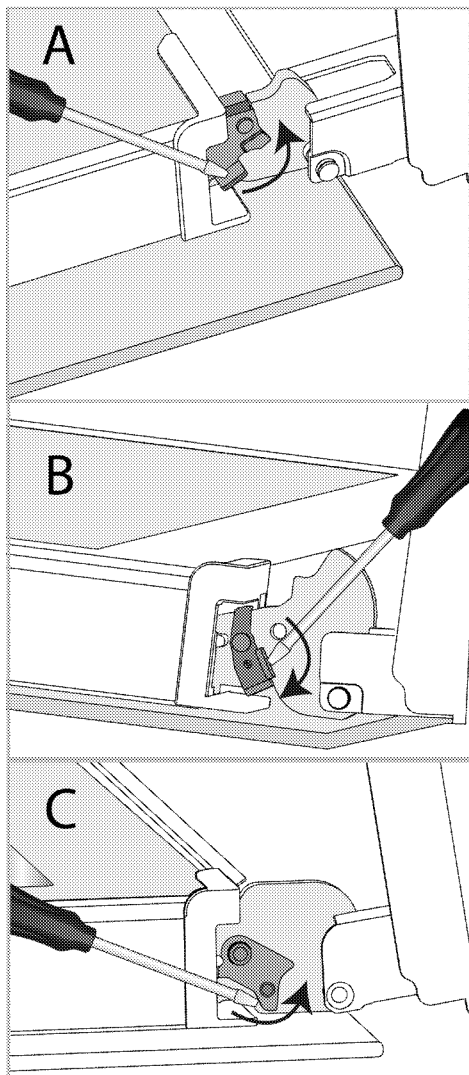
1. Odprite vrata pečice.
2. Odprite sponke na sprednjem podnožju tečaja vratc na levi in desni strani, tako da jih pritisnete navzdol, kot je prikazano na sliki.

Tip tečaja (A), (B), (C) se razlikuje glede na model izdelka. Spodnje slike kažejo, kako odpreti vse tipe tečajev.

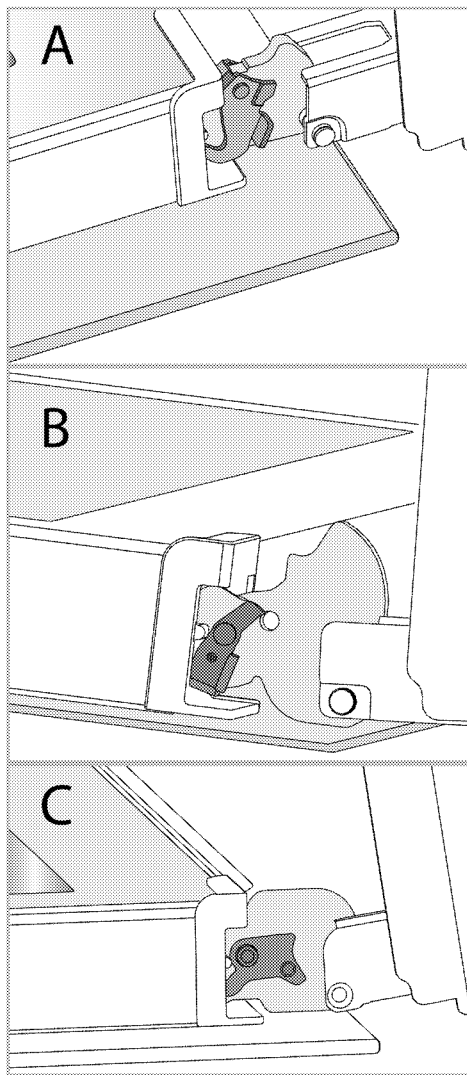
Šarnir tipa A je na voljo pri običajnih tipih vrat.

Šarnir tipa (B) je na voljo v tipih vrat z mehkim zapiranjem.

Šarnir tipa (C) je na voljo v tipih vrat z mehkim odpiranjem / zapiranjem.

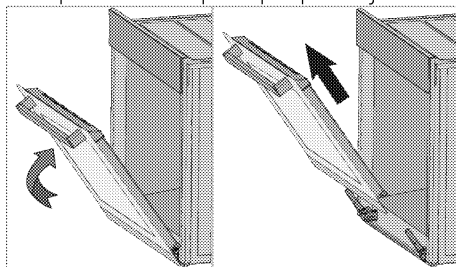


Tečaj - zaprti položaj



Tečaj - odprti položaj

3. Odprite vratca v polodprti položaj.



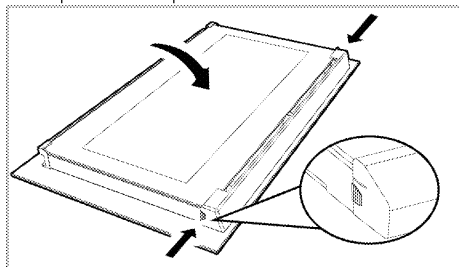
4. Vrata povlecite navzgor, da jih sprostite od levega in desnega tečaja, ter jih odstranite.

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

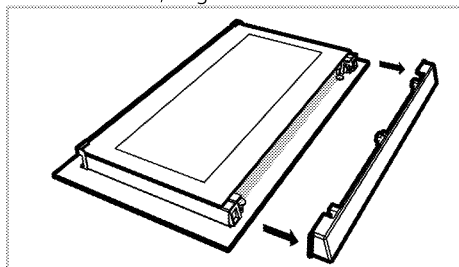
Demontaža notranjega stekla vratc pečice

Za čiščenje lahko demontirate celotno notranje steklo vratc aparata.

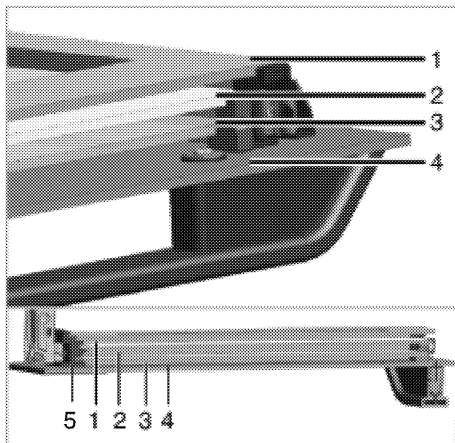
1. Odprite vrata pečice.



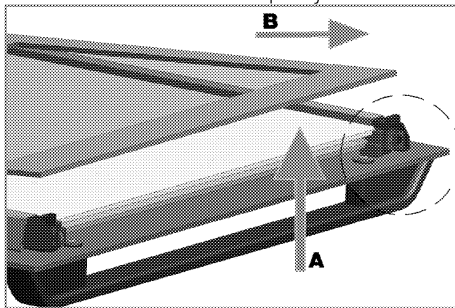
2. Povlecite plastični del, pritrjen na zgornji del vratc, proti sebi, tako da istočasno pritiskate na pritisne točke na obeh straneh dela, in ga nato odstranite.



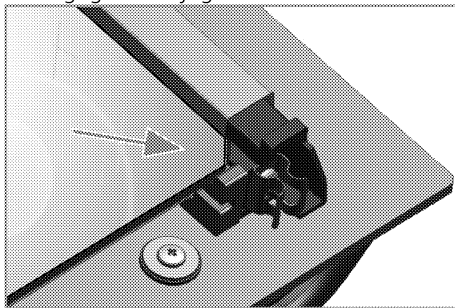
3. Kot je prikazano na sliki, nežno privzdignite prvo notranje steklo proti **A** in ga nato izvlecite v smeri **B**.



- 1 Prva notranja steklena plošča
- 2 Druga notranja steklena plošča
- 3 Tretja notranja steklena plošča
- 4 Zunanja steklena plošča
- 5 Plastični utor za steklo spodaj



4. Ponovite isti postopek za demontažo drugega in tretjega stekla.



Prvi korak demontaže je menjava drugega in tretjega stekla (2, 3).

Kot je prikazano na sliki, postavite poševni rob stekla na poševni rob plastičnega utora. Mesto vgradnje drugega in tretjega stekla ni pomembno, saj sta stekli izmenljivi.

Ko pritrjujete prvo notranje steklo (1), pazite na smer tiskane strani na drugem notranjem steklu.

Pomembno je, da so vsi spodnji vogali vseh notranjih stekel v spodnjih plastičnih utorih (5).

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

i Po čiščenju je treba vsa stekla znova vgraditi.

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.

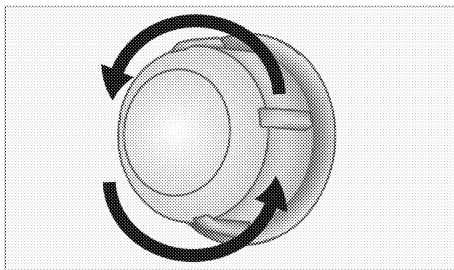
Zamenjava žarnice v pečici

⚠ Splošna opozorila

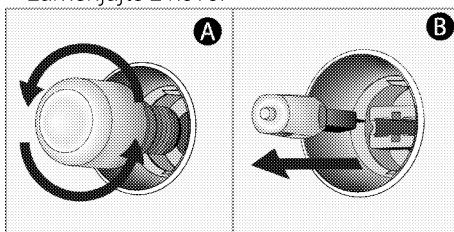
- Da preprečite električni udar pri menjavi žarnice, odklopite pečico od električnega omrežja in počakajte, da se ohladi. Vroče površine lahko povzročijo opekline!
- V tej pečici se uporablja žarnica z žarilno nitko z močjo manj kot 40 W, višino manj kot 60 mm, premerom manj kot 30 mm ali halogensko svetilko z vtičnico tipa G9, moč manj kot 60 W. Svetilke so primerne za delovanje pri temperaturah nad 300 ° C. Svetilke za pečico lahko dobite pri pooblaščenem serviserju ali tehniku z licenco.
- Položaj 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 urinega kazalca.



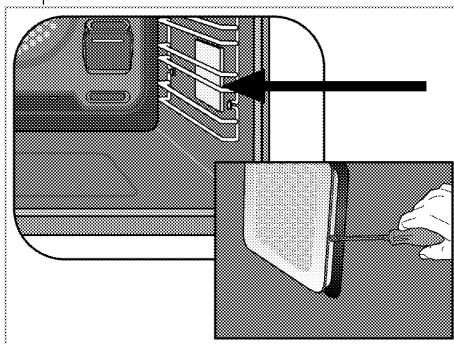
3. Če vaša žarnica ustreza tipu A na spodnji sliki, jo zavrtite, kot je prikazano, in jo zamenjajte z novo. Če je vaša žarnica tipa B, jo izvlecite, kot je prikazano, in jo zamenjajte z novo.



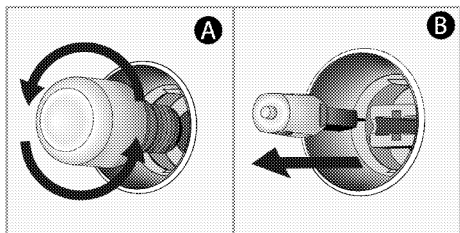
4. Znova namestite stekleni pokrov.

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.
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, in jo zamenjajte z novo.



5. Znova namestite zaščitno stekelce in žične rešetke.

8 Odpravljanje težav

Če težav ne morete odpraviti po navodilih v tem razdelku, se posvetujte s pooblaščenim serviserjem ali tehnikom iz podjetja, kjer ste izdelek kupili. Nikoli ne poskušajte sami popravljati okvarjenega aparata.

Pečica med delovanjem proizvaja paro.

- Para med delovanjem uhaaja, kar je normalen pojav. >>> *To ni napaka.*

Med peko nastajajo vodne kapljice.

- Para, ki nastaja med peko, lahko kondenzira in ob dotiku s hladnimi površinami aparata tvori vodne kapljice. >>> *To ni napaka.*

Izdelek med segrevanjem in ohlajanjem proizvaja kovinske zvoke.

- Ko se kovinski deli segrevajo in ohlajajo, se širijo in krčijo ter proizvajajo zvoke. >>> *To ni napaka.*

Aparat ne deluje.

- Varovalka je pregorela ali izključila. >>> *Preverite varovalke v omarici varovalk. Po potrebi jih zamenjajte ali ponastavite.*
- Aparat ni priključen v (ozemljeno) vtičnico. >>> *Preverite priključitev napajanja.*
- Gumbi/tipke na upravljalni plošči ne delujejo. >>> *Če je vaš aparat opremljen s funkcijo varovala tipk, je ta funkcija morda onemogočena. Onemogočite funkcijo.*

Lučka v pečici ne deluje.

- Žarnica v pečici je okvarjena. >>> *Zamenjajte žarnico v pečici.*
- Izpad električnega napajanja. >>> *Preverite, ali je prisotno električno napajanje. Preverite varovalke v omarici varovalk. Po potrebi jih zamenjajte ali ponastavite.*

Pečica ne greje.

- Morda način delovanja in/ali temperatura ni nastavljena. >>> *Nastavite ustrezen način delovanja in/ali temperaturo.*
- Pri modelih s programsko uro, morda ura ni nastavljena. >>> *Nastavite uro.*
- Izpad električnega napajanja. >>> *Preverite, ali je prisotno električno napajanje. Preverite varovalke v omarici varovalk. Po potrebi jih zamenjajte ali ponastavite.*

(Pri modelih s programsko uro) Prikaz ure utripa ali pa je prikazan simbol za uro.

- Prišlo je do izpada elektrike. >>> *Nastavite čas / Izključite aparat in ga znova vključite.*

