

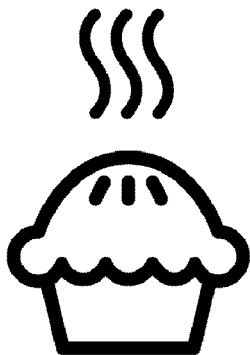


Рерна за вградување

Упатство за корисникот

Vgrajena pečica

Navodila za uporabo



BBIR17300BCS

MK / SL

385.4404.90/R.AC/28.07.2022/7-4

7724086724



PĀRSTRĀDĀTS UN
PĀRSTRĀDĀJAMS PĀPIRS

Почитуван потрошувачу,

Ве молиме, прочитајте го ова упатство пред да го користите производот!

Веко Ви благодариме што го избравте овој производ. Сакаме вашиот производ, изработен со висок квалитет и технологија, да ви служи најдобро што може. За таа цел, внимателно прочитајте го ова упатство и останатата документација пред да го користите и чувајте ги во случај да ви затребаат. Ако му го дадете овој производ на некој друг, дајте му го и упатството за употреба. Следете ги упатствата и обрнете

внимание на сите информации и предупредувања што се наведени внатре.

Следете ги сите информации и предупредувања што се наведени во упатството за употреба. На тој начин ќе се заштитите себеси и вашиот производ од опасностите што би можеле да настанат.

Чувајте го ова упатство за употреба. Ако му го дадете овој производ на некој друг, дајте му го и упатството за употреба.

Упатството за користење ги содржи следниве симболи:



Опасност што би можела да води до смрт или повреда.

ЗАБЕЛЕШКА Опасност што би можела да предизвика материјална штета по производот и неговата околина.



Опасност што би можела да доведе до изгореници поради контакт со жешки површини.



Важни информации или корисни совети.



Прочитајте го упатството за употреба.



Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

1 Упатства за безбедно

користење 4

Цел и намена	4
Безбедност на деца, ранливи лица и миленичиња	5
Безбедност при електричното поврзување	6
Безбедност при транспорт	7
Безбедност при инсталирањето	8
Безбедно користење	8
Предупредувања за температурата	9
Употреба на додатоците	9
Безбедност при готвењето	9
Безбедност при одржување и чистење	10

2 Упатства за зачувување на животната средина 12

Регулирање на отпадот	12
Усогласување со Директивата за фрлање на електронска и електрична опрема и за одлагање на отпадот ..	12
Фрлање на материјалот за пакување ..	12
Совети за заштеда на енергија	12

3 Вашиот производ 13

Запознавање со производот	13
Вовед и намена на контролната табла на производот	14
Контрола на рерната	14
Функции за работа на рерната	15
Додатоци на производот	16
Употреба на додатоците на производот	17
Технички спецификации	20

4 Прва употреба 21

Прво подесување на времето	21
Прво чистење	21

5 Како се ракува со рерната 23

Општи информации за користење на рерната	23
Работа со единицата за контрола на рерната	23
Поставки	26

6 Општи информации за готвењето 29

Општи предупредувања за готвење во рерната	29
Печива и печени јадења	29
Месо, риба и пилешко	32
Скара	33
Тестирани намирници	34

7 Одржување и грижа 36

Општи информации за чистење	36
Чистење на додатоците	37
Чистење на контролната табла	37
Чистење на внатрешноста на рерната (просторот за готвење)	37
Лесно чистење со пареа	38
Чистење на вратата на рерната	39
Вадење на внатрешните стакла на вратата на рерната	40
Чистење на сијаличката на рерната	41

8 Решавање проблеми 43

1 Упатства за безбедно користење

- Овој дел содржи упатства за безбедно користење за да не дојде до повреди или материјални штети.
- Ако производот му го давате на друго лице или вие го користите од втора рака, упатството за употреба, етикетите за производот, сета документација и додатната опрема треба да се достават заедно со производот.
- Нашата компанија нема да биде одговорна за секаква штета што може да настане како последица на пропустот да се следат овие упатства.
- Поради пропустот да се следат овие упатства гаранцијата може да изгуби важност.
- **⚠** Инсталирањето и поправките секогаш треба да ги врши произведувачот, овластен сервис или лице одредено од увозникот.
- **⚠** Користете само оригинални резервни делови и додатна опрема.
- **⚠** Не се обидувајте да поправате и да заменува

некој дел од производот освен ако тоа не е јасно наведено во упатството за употреба.

- **⚠** Не правете технички измени на производот.



Цел и намена

- Производот е наменет за домашна употреба. Не е погоден за комерцијална употреба.
- Не го користете во градини, на балкони или во друг надворешен простор. Апаратот е наменет да се користи во кујни за домаќинства и во персоналот во продавници, канцеларии и други работни околии.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Производот треба да се користи само за готвење. Не треба да се користи за други цели, како на пример, за загревање на просторијата.
- Рерната може да се користи за одмрзнување, печење, пржење и подготвување на храната на скара.
- Овој производ не смее да се користи за греење на

простории, загревање на чинии или закачување на пешкири и крпи на рачката за да се сушат.



Безбедност на деца, ранливи лица и миленичиња

- Овој производ можат да го користат деца над 8 години, како и лица со намалени физички, сензорни или ментални вештини или не се доволно искусни и упатени, но само ако се под нечиј надзор или ако се запознаени со безбедното користење и опасностите што ги носи овој производ.
- Деца не смеат да си играат со производот. Чистењето и одржувањето не треба да го извршуваат деца освен ако се под нечиј надзор.
- Овој производ не смеат да го користат лица со ограничени физички, сензорни или ментални способности (вклучувајќи и деца), освен ако се под нечиј надзор или ги добиваат потребните упатства.
- Децата мора да бидат надгледувани за да не си играат со уредот.
- Електричните производи се опасни за деца и миленичиња. Деца и миленичиња не смеат да си играат, да се качуваат или да влегуваат во производот.
- Врз производот не ставајте предмети што децата можат да ги дофатат.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** За време на употребата, достапните површини на производот се жешки. Децата треба да бидат подалеку од производот.
- Материјалите од амбалажата треба да бидат подалеку од деца. Постои опасност да се повредат или задушат.
- Кога вратата е отворена, не ставајте врз неа тешки предмети и не дозволувајте им на децата да седат на неа. Така рерната може да се преврти или да се оштетат шарките на вратата.
- (Ако вашиот производ има приклучок) Заради безбедност на децата, пред да го однесете

производот во отпад,
исклучете го од струјната
мрежа и направете го
неупотреблив.



Безбедност при електричното поврзување

- Приклучете го производот на штекер со заземјување заштитен со осигурувач кој одговара на вредностите наведени на етикетата со типот на производот. Заземјувањето нека го изврши квалификуван електричар. Не го користете производот без заземјување во склад со локалните/државните прописи.
- Штекерот или електричното поврзување на производот треба да биде на лесно достапно место (каде што нема да го достигне пламенот од ринглата). Ако тоа не е изводливо, на електричната инсталација треба да има механизам (осигурувач, прекинувач итн.) за кој е поврзан производот, во склад со струјните прописи, и кој ги одвојува сите полови од мрежата.

- Производот не смее да биде приклучен на штекер додека се инсталира, поправа и транспортира.
- Приклучете го производот на штекер кој одговара на волтажата и фреквенцијата наведени на етикетата со типот на производот.
- (Ако вашиот производ нема кабел за напојување) Користете само приклучен кабел наведен во делот „Технички спецификации“.
- Не го туркајте електричниот кабел под или зад производот. Не ставајте тешки предмети врз кабелот. Кабелот не треба да се превиткува, гмечи и допира до извор на топлина.
- Додека работи рерната, се загрева и нејзината задна површина. Електричните кабли не смеат да ја допираат задната површина, инаку конекциите може да се оштетат.
- Не ги туркајте електричните кабли во вратата на релната и не ги префрлајте над жешки површини. Може да предизвикате краток спој

на рерната и таа да се запали поради топењето на кабелот.

- Користете само оригинален кабел. Не користете исечени или оштетени кабли или продолжни кабли.
- Ако кабелот е оштетен, мора да го замени производителот, овластен сервис или лице одредено од увозната компанија со цел да се спречат евентуални опасности.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Пред да ја замените сијаличката на рерната, задолжително исклучете го апаратот од електричната мрежа за да не дојде до електричен удар. Извадете го приклучокот од штекерот или извадете го осигурувачот од разводната табла.

(Ако вашиот производ има приклучок)

- Не го приклучувајте производот на штекер што е разлабавен или изваден од лежиштето, скршен, валкан, измастен или под ризик да дојде во допир со вода (на пример, од резервоарот може да истекува вода).

- Не го допирајте приклучокот со мокри раце! За да го извадите штекерот, не го фаќајте кабелот туку секогаш држете го приклучокот.
- Проверете дали приклучокот на производот е безбедно ставен во штекерот за да не се појават искри.



Безбедност при транспорт

- Исклучете го производот од електричната мрежа пред да го транспортирате.
- Производот е тежок и затоа треба да го носат најмалку двајца луѓе.
- Не ја користете вратата и/или рачката за да го транспортирате или преместувате производот.
- Не ставајте други предмети врз апаратот и носете го во исправена положба.
- Кога ќе треба да го транспортирате, завиткајте го со најлон со воздушни балончиња или дебел картон и цврсто залепете го со селотејп. Цврсто залепете ја амбалажата со селотејп за да не се оштетат

преносливите или подвижните делови на производот и самиот производ.

- Проверете го целокупниот изглед на производот за да видите дали се оштетил за време на транспортот.



Безбедност при инсталирањето

- Пред да се инсталира производот, проверете дали има некакви оштетувања. Ако производот е оштетен, не го инсталирајте.
- Не го инсталирајте во близина на извори на топлина (радијатори, печки и сл.).
- Сите протоци на вентилација околу производот оставете ги слободни.
- За да не дојде до прегревање, производот не смее да се инсталира зад декоративни врати.



Безбедно користење

- Задолжително исклучувајте го производот по секоја употреба.
- Ако не го користите подолго време, извадете

го приклучокот од штекер или извадете го осигурувачот од разводната табла.

- Не ракувајте со дефектен или оштетен производ. Ако има, прекинете ги конекциите со струја/плин на производот и повикајте овластен сервис.
- Не го користете производот со извадено или скршено стакло на предната врата.
- Не се качувајте на производот за да дофатите нешто или од која било друга причина.
- Не го користете производот во состојби што можат да влијаат врз вашето просудување, како на пример, при земање дрога и/или конзумирање алкохол.
- Ако има запаливи предмети во просторијата каде што се готви, може да се запалат. Не чувајте запаливи предмети во близина на местото каде што се готви.
- Рачката на рерната не служи за сушење крпи. Додека го користите производот, не закачувајте на него крпи,

- ракавици или слични ткаенини.
- Шарките на вратата на производот се мрдаат и се затегнуваат при отворањето и затворањето на вратата. Кога ја отворате/затворате вратата, не го допирајте делот каде што се шарките.

Предупредувања за температурата

- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:**
Додека производот работи, изложените делови ќе бидат жешки. Не го допирајте производот и грејните елементи. Децата помали од 8 години не треба да бидат во близина на производот без надзор на возрастасно лице.
- Не ставајте запаливи/експлозивни материјали во близина на производот, бидејќи неговите рабови ќе бидат жешки додека работи.
- Бидејќи може да излегува пареа, бидете настрана додека ја отворате вратата на рерната. Пареата може да ви ја изгори раката, лицето и/или очите.

- Производот може да биде жежок додека се користи. Не ги допирајте жешките комори, внатрешните делови на рерната, грејните елементи и сл.
- Кога во жешка рерна ставате или вадите храна и сл., секогаш користете огрноотпорни ракавици за рерна.

Употреба на додатоците

- Важно е жичената решетка и садот за готвење да бидат исправно наместени на металните полици. За подетални информации погледнете во делот "Намена на додатоците".
- Додатоците може да го оштетат стаклото на вратата кога ќе ја затворате. Секогаш туркајте ги до крајот на просторот за готвење.

Безбедност при готвењето

- Бидете внимателни кога користите алкохол при готвењето. Алкохолот испарува на високи температури и може да се запали кога е изложен на

врели површини,
предизвикувајќи пожар.

- Отпадоците од храна, масло и сл. во просторијата за готвење можат да се запалат. Пред да готвите, отстранете ги таквите нечистотии.
- Опасност од труење со храна: Не оставајте храна во рерната подолго од еден час пред и по готвењето. Така може да дојде до труење со храна и болести.
- Не загревајте затворени лименки и стаклени тегли. Од насобраниот притисок теглата може да прсне.
- Хартијата за готвење наместете ја на садовите за готвење или на додатоците за рерната (тавче, жичена решетка и сл.) заедно со храната и ставете ја во претходно загреана рерна. Отстранете го вишокот хартија што виси од садовите за готвење за да не ги допре грејните елементи на рерната. Никогаш не користете хартија за печење на температура повисока од максималната што е дозволена за хартијата

што ја користите. Никогаш не ставајте хартија за печење на дното на рерната.

- Не ставајте тавчиња, чинии или алуминиумска фолија директно врз дното на рерната. Акумулираната топлина може да го оштети дното на рерната.
- Затворете ја вратата на рерната додека готвите на скара. Од жешките површини може да се изгорите!
- Храната што не е погодна за скара може да предизвика пожар. Гответе на скара само храна што е погодна за силен оган. Исто така, не ја ставајте храната премногу далеку во задниот дел на скарата. Тоа е највредиот простор и масната храна може да се запали.



Безбедност при оддржување и чистење

- Почекајте производот да се олади пред да го чистите. Топлите површини може да предизвикаат изгореници!
- Никогаш не чистете го производот со шприцање

или истурање вода на него!
Постои опасност од
електричен удар!

- Не чистете го производот со средства за чистење на пареа бидејќи ова може да предизвика електричен удар.
- Не користете груби абразивни средства за чистење, метални стругалки, жична волна или варикина за чистење на надворешното стакло

од вратата на рерната /
(доколку има) стаклото од
горната врата на рерната.
Овие материјали можат да
предизвикаат гребење и
кршење на стаклените
површини.

- Контролната табла секогаш нека биде чиста и сува. Мократа и валкана површина може да предизвика проблеми при мesteњето на функциите.

2 Упатства за зачувување на животната средина

Регулирање на отпадот

Усогласување со Директивата за фрлање на електронска и електрична опрема и за одлагање на отпадот



Овој отпад е усогласен со Директивата на ЕУ за фрлање на електронска и електрична опрема (2012/19/EU). Овој производ го носи симболот за класификација на отпадот од електрична и електронска опрема (WEEE).

Овој производ е произведен со многу квалитетни делови и материјали коишто може да се користат одново и се соодветни за рециклирање. Не фрлајте го производот со нормалниот домашен отпад и со друг отпад кога веќе нема да го користите. Однесете го во собирен центар за рециклирање на електрична и електронска опрема. Консултирајте се со овластените тела во општината за да дознаете каде има собирни центри. Соодветното отстранување на користениот апарат помага да се спречат потенцијалните негативни последици врз животната средина и здравјето на луѓето.

Усогласување со Директивата за ограничување на опасните материји:

Производот што го купивте е усогласен со отпад е усогласен со Директивата за ограничување на опасните материји (2011/65/EU). Не содржи штетни и забранети материјали коишто се наведени во Директивата.

Фрлање на материјалот за пакување

- Материјалот од пакувањето е опасен за децата. Чувајте го на безбедно место и подалеку од дофат на деца. Пакувањето на производот е произведен од рециклирачки материјал. Фрлете го правилно и сортирајте го во согласност со упатствата за рециклирање отпад. Не фрлајте го со домашниот отпад.

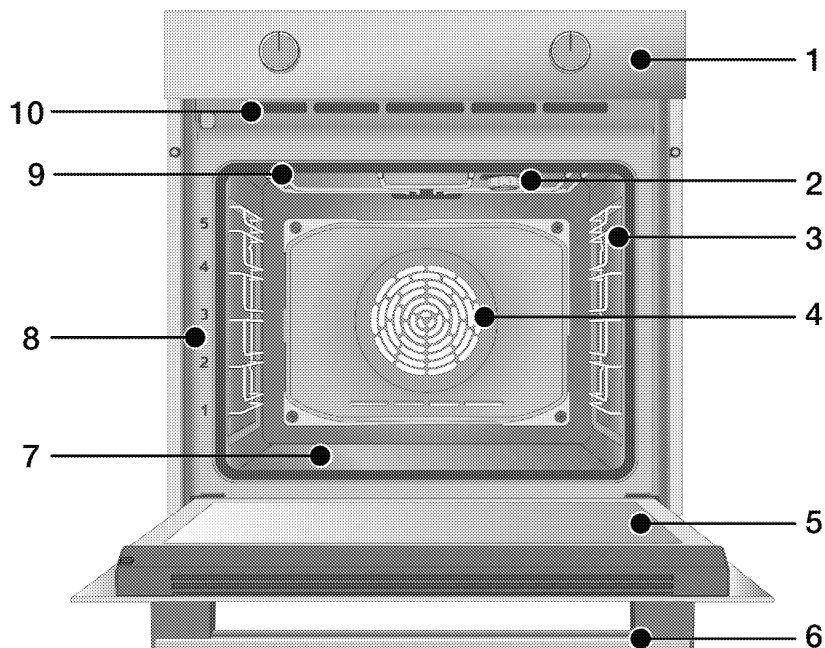
Совети за заштеда на енергија

Информации за енергетска ефикасност според ЕУ 66/2014 може да се најдат на листот на производот даден со производот. Следниве предлози ќе ви помогнат да го користите производот на еколошки и енергетски ефикасен начин:

- Одмрзнете ја замрзнатата храна пред готвењето.
- Во рерната користете темни или емајлирани садови бидејќи подобро ја пренесуваат топлината.
- Исклучете го шпоретот 5 до 10 минути пред крајот на готвењето за да се продолжи готвењето. Така ќе заштедите и до 20% струја бидејќи ќе се искористи акумулираната топлина.
- Ако е наведено во рецептот или во упатството за користење, однапред загрејте ја рерната. Не ја отворајте често вратата на рерната за време на готвењето.
- Ако е можно, гответе истовремено повеќе од едно јадење во рерната. Можете да готвите истовремено со тоа што ќе ставите два сада за готвење на металната полица. Исто така, ако готвите јадења веднаш едно по друго, ќе се заштеди енергија бидејќи рерната нема да ја изгуби топлината.

3 Вашиот производ

Запознавање со производот



1 Контролна табла

2 Сијаличка*

3 Жичени полица**

4 Мотор на вентилаторот (задна челична плоча)

5 Врата

6 Рачка

7 Долен греач (долна челична плоча)

8 Положби на полиците

9 Горен греач

10 Дупчиња за вентилација

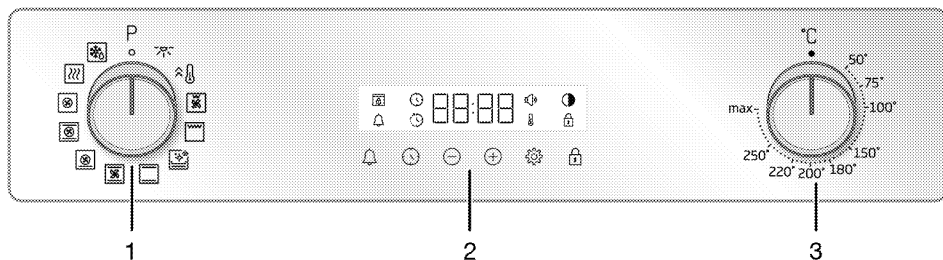
* Зависи од моделот. Можеби вашиот производ нема сијаличка, или типот и местоположбата на сијаличката се разликуваат од она што е прикажано на илустрацијата.

** Зависи од моделот. Вашиот производ можеби нема жичени полица. На илустрацијата жичените полица се прикажани како пример.

Вовед и намена на контролната табла на производот

Во овој дел ќе најдете општ преглед и основна намена на контролната табла на производот. Може да има разлики во сликите и во некои карактеристики во зависност од моделот на производот.

Контрола на рерната



- 1 Тркалце за избирање на функција
- 2 Тајмер
- 3 Тркалце за температурата

Ако има тркалца за контрола на производот, тие може да се сместени на контролната табла и кај некои модели може да се вовлекуваат и извлекуваат. За да програмирате со нив, најнапред притиснете го навнатре соодветното тркалце, а потоа извлекете го. По внесените измени, повторно притиснете го тркалцето и вратете го на место.

Тркалце за избирање на функција

Можете да ги избирате функциите на рерната со тркалцето за избор на функција. За таа цел вртете го тркалцето лево или десно од нултата положба (горе).

Тркалце за температурата

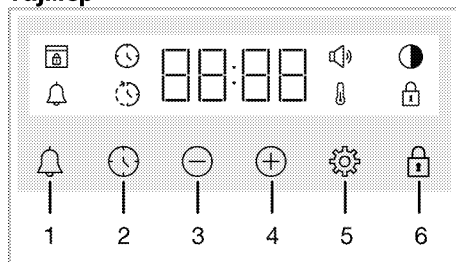
Со тркалцето за температура може да ја изберете температурата на која сакате да готвите. За таа цел вртете го тркалцето од нултата положба (горе) во правец на стрелките на часовникот.

Индикатор на температурата

Од симболот за температура на дисплејот може да видите колкава е внатрешната температура на рерната. На дисплејот се појавува симболот за температура кога апаратот почнува да работи, а исчезнува кога ќе се постигне програмираната температура. Кога

температурата во рерната ќе падне под одредената вредност, истиот симбол повторно се појавува.

Тајмер



- 1 Копче за аларм
- 2 Копче за поставки на алармот
- 3 Копче за намалување
- 4 Копче за покачување
- 5 Копче за поставки
- 6 Копче за заклучување со клуч










Симболи на дисплејот





- | | |
|--|---------------------------------------|
| | : Симбол за време за готвење |
| | : Симбол за завршно време на готвење* |
| | : Симбол за аларм |
| | : Симбол за осветленоста |
| | : Симбол за заклучување со клуч |
| | : Симбол за температура |
| | : Симбол за гласност |
| | : Симбол за заклучена врата* |

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

Функции за работа на рерната

На табелата со функции се прикажани функциите што можете да ги користите за вашата рерна, како и највисоката и најниската температура што можат да се наместат за тие функции. Редоследот на функции прикажан овде може да се разликува од редоследот во вашиот производ.

Симбол на функцијата	Опис на функцијата	Температурен опсег (°C)	Опис и употреба
	Сијаличка на рерната	-	Не работи ниту еден греач на рерната. Свети само сијаличката на рерната.
	Работа со вентилатор	-	Рерната не е загреана. Работи само вентилаторот (на задниот сид). Замрзнатата храна со гранули полека се одмрзнува на собна температура, а зготвената храна се лади. Времето потребно да се одмрзне парче месо е подолго од време потребно за храна со житарки.
	Загревање на дното и на плафонот	*	Храната истовремено се загрева и одозгора и одоздола. Погодно за торти и чорби во калапи за печење или за торти и печива. Се готви само со еден сад.
 	Загревање одоздола	*	Работи само долниот греач. Погодно за храна што треба да се потпече одоздола. Оваа функција треба да се користи и за лесно чистење со пареа.
	Загревање на дното/плафонот со помош на вентилатор	*	Жешкиот воздух од горниот и долниот греач се распоредува рамномерно и брзо низ рерната со помош на вентилаторот. Се готви само со еден сад.
	Загревање со вентилатор	*	Жешкиот воздух од греачот на вентилаторот се распоредува рамномерно и брзо низ рерната со помош на вентилаторот. Погодно за готвење на храна во повеќе садови на различни нивоа на полиците.
	Пица функција	*	Долниот греач и греачот на вентилаторот работат. Погодно за печење пица.
	"3D" функција	*	Горниот греач, долниот греач и греачот на вентилаторот работат. Сите делови на храната се готват рамномерно и брзо. Се готви само со еден сад.

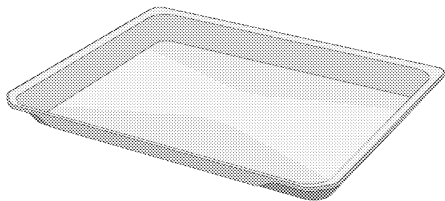
Симбол на функцијата	Опис на функцијата	Температурен опсег (°C)	Опис и употреба
	Цела скара	*	Големата скара на плафонот на рерната работи. Погодно за готвење на скара на големи количества храна.
	Долна скара со помош на вентилатор	*	Жешкиот воздух од малата скара брзо се распоредува низ рерната со помош на вентилаторот. Погодно за готвење на скара на помали количества храна.
	Брзо загревање	-	Сите греачи на рерната работат. Оваа функција се користи за брзо загревање на рерната до саканата температура (предзагревање). Не ја користете за готвење храна.
	Одржување топло	*	Се користи за подолго чување на храната на температура погодна за служење.

* Производот работи во температурниот опсег наведен на тркалцето за температура.

Додатоци на производот

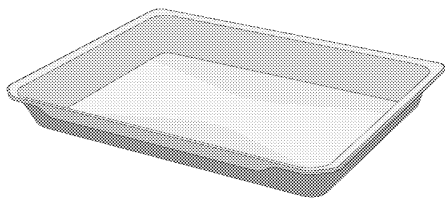
Со вашиот производ се приложени различни додатоци. Во овој дел е даден опис на додатоците и нивна исправна примена. Во зависност од моделот на производот, приложените додатоци се разликуваат. Сите додатоци опишани во упатството можеби не се приложени и со вашиот производ.

ЗАБЕЛЕШКА : Садовите што се приложени со вашиот производ може да се деформираат од ефектот на температурата. Ова нема никакво влијание врз работата на производот. Деформацијата се губи кога садот ќе се излади.



Стандарден сад

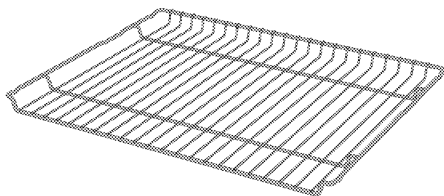
Се користи за печива, замрзната храна и пржење на големи парчиња.



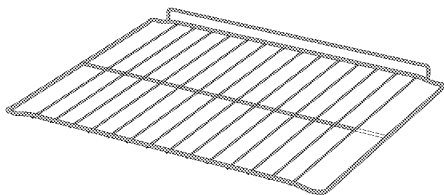
Длабок сад

Се користи за печива, пржење на големи парчиња храна, течна храна или за собирање на маслата што капат при готвењето на скара.

Модели со жичени полици:



Модели без жичени полици:



Жичена скара

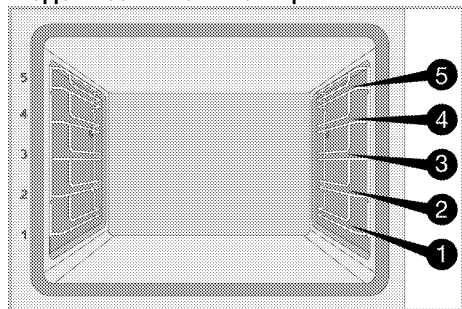
Се користи за пржење или за ставање на храната што треба да се пече, пржи или вари на саканата полица.

Употреба на додатоците на производот

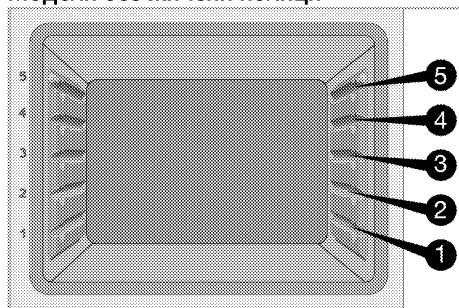
Полици за готвење

Има 5 нивоа на кои можат да се постават полиците во просторот за готвење. Можете да го видите редоследот на полиците од броевите на предната рамка на рерната.

Модели со жичени полици



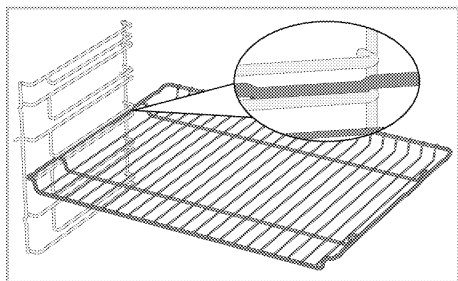
Модели без жичени полици



Поставување на раженот на полиците за готвење

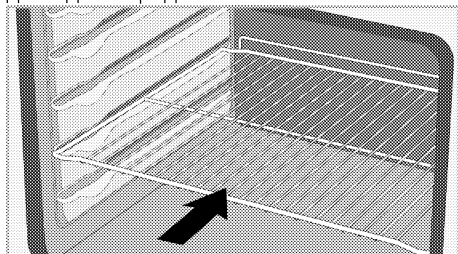
Модели со жичени полици:

Многу е важно жичената решетка исправно да се намести на страничните метални полици. Додека се мести жичената решетка на саканата полица, отворениот дел мора да биде напред. За подобро готвење, жичената решетка мора да се прицврсти со затвораот на металната полица. Не смее да преминува преку затвораот и да го допира задниот сид на рерната.



Модели без жичени полици:

Многу е важно жечената решетка исправно да се намести на страничните полици. Жечената решетка има еден правец кога се поставува на полицата. Додека се мести жичената решетка на саканата полица, отворениот дел мора да биде напред.

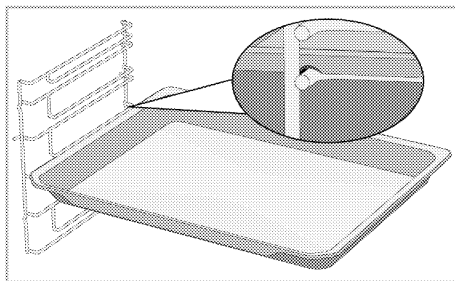


Ставање на садот врз полиците за готвење

Модели со жичени полици:

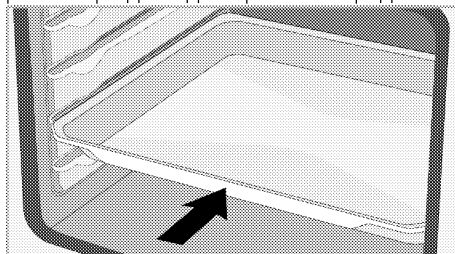
Многу е важно и сатовите исправно да се наместат на страничните метални полици. Додека се става садот на саканата полица, неговата страна што е направена да се држи со рака мора да биде свртена напред.

За подобро готвење, садот мора да биде прицврстен со затвораот на металната полица. Не смее да преминува преку затвораот и да го допира задниот сид на рерната.



Модели без жичени полици:

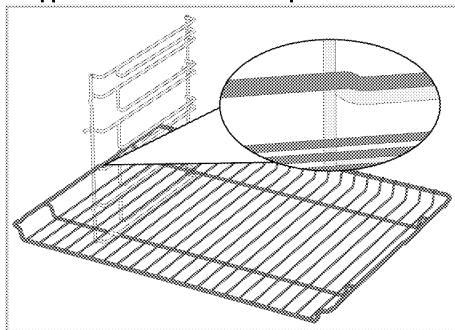
Многу е важно и сатовите исправно да се наместат на страничните полици. Садот има еден правец кога се поставува на полицата. Додека се става садот на саканата полица, неговата страна што е направена да се држи со рака мора да биде свртена напред.



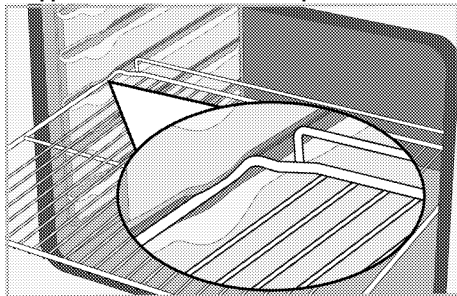
Затвораач на жечената решетка

Жечената решетка има затвораач за да не излегува надвор од металната полица. Со оваа функција можете лесно и безбедно да ја вадите храната. Додека ја вадите жичената решетка, можете да ја повлечете напред сè додека не дојде до затвораот. Мора да преминете преку затвораот за целосно да го извадите.

Модели со жичени полици

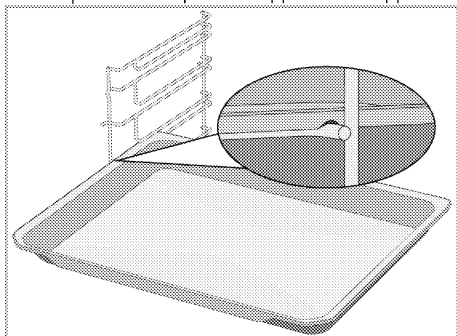


Модели без жичени полици



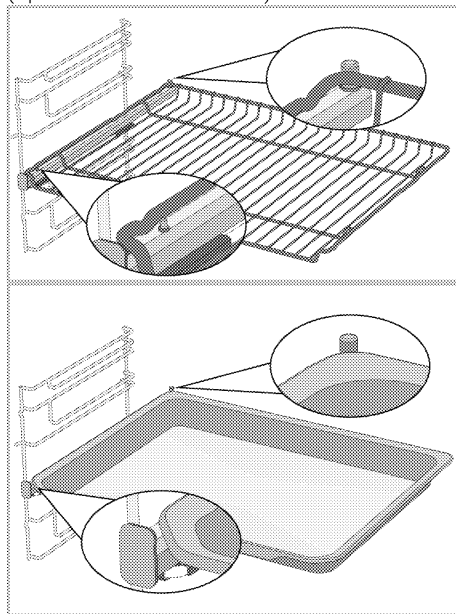
Затворац на садот на жечената решетка Модели со жичени полици

Има затворац за да се спречи садот на жечената решетка да излегува од металната полица. Додека го вадите садот, ослободете го од задниот клуч и повлечете го кон себе сè додека не дојде до затворацот. Мора да преминете преку затворацот за целосно да го извадите.



Исправно поставување на жечената решетка и садот на телескопските шини Модели со жичени полици и телескопски шини

Благодарение на телескопските шини, садовите и жечената решетка лесно можат да се наместат и да се извадат. Кога се користат садови и жечени решетки со телескопските шини, треба да се внимава иглите, кои се наоѓаат на предниот и на задниот дел на телескопските шини, да бидат потпрени на краевите на раженот и на садот (прикажано на сликата).



Технички спецификации

Општи спецификации

Надворешни димензии на производот (висина/ширина/должина)	595 mm/594 mm/567 mm
Димензии за инсталирање на рерната (висина/ширина/должина)	590 или 600 mm/560 mm/мин. 550 mm
Волтажа/фреквенција	220-240 V~; 50 Hz
Вид на кабел и напречен пресек што одговараат со овој производ	мин. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Вкупна потрошувачка на струја	3,3 kW
Тип на рерна	Мултифункционална рерна

Основни податоци: Информациите на етикетата за енергетски податоци на електричните рерни се дадени во склад со стандардот EN 60350-1 / IEC 60350-1. Овие вредности се одредени под стандардна тежина со операциите горен-долен греач или греење со помош на вентилатор (ако има).
Моделот со заштеда на енергија е определен во склад со следнава приоритизација во зависност од тоа дали соодветната функција постои на производот или не: 1-Еко загревање со вентилатор, 2-Загревање со вентилатор 3- Долна скара со помош на вентилатор, 4-Загревање на дното и на плафонот.



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



Цифрите во овој прирачник се шематски и може да не одговараат целосно на вашиот производ.



Вредностите што се наведени на етикетите на производот или во неговата документација се добиени во лабораториски услови во склад со важечки стандарди. Во зависност од условите во кои се користи и од околината во која се наоѓа производот, овие вредности може да варираат.

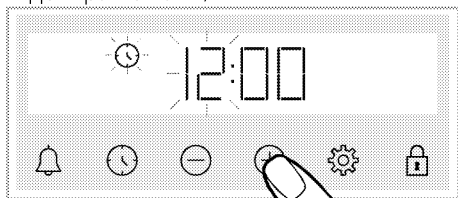
4 Прва употреба

Пред да почнете да го користите производот, препорачливо е да го направите она што е наведено во следните делови од ова упатство.

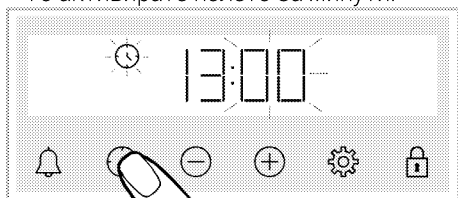
Прво подесување на времето

i Секогаш поставувајте го времето од денот пред да ја користите рерната. Ако не го поставите, не можете да готвите во некои модели на рерна.

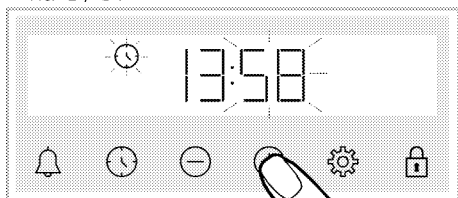
1. Кога рерната прв пат ќе се вклучи во струја, на дисплејот ќе светка полето за часови "12:00" и симболот ⌚.
2. Наместете го точното време со допирање на \oplus/\ominus .



3. Допрете ги копчињата ⌚ или ⚙ за да го активирате полето за минути.



4. Наместете ги минутите со допирање на \oplus/\ominus .



5. Потврдете со допирање на копчето ⌚ или ⚙.

» Точното време е наместено и од екранот ќе исчезне симболот ⌚.

i Ако не се намести времето за прв пат, симболите "12:00" и ⌚ ќе продолжат да светкаат и рерната нема да почне да работи. За да работи рерната, мора да го потврдите времето со тоа што ќе го наместите точното време или ќе го допрете копчето ⌚ кога времето е на "12:00". Подоцна може да го смените наместеното време, како што е опишано во делот "Поставки".

i Програмираните поставки на времето се бришат ако смена струја. Треба повторно да се наместат.

Прво чистење

1. Тргнете ги сите материјали од амбалажата.
2. Извадете ги од рерната сите додатоци што се доставени заедно со производот.
3. Вклучете го производот 30 минути, а потоа исклучете го. На тој начин остатоците и слоевите што можеби останале во рерната за време на производството изгоруваат и се чистат.
4. Кога го вклучувате производот, изберете ја највисоката температура и функцијата со која работат сите греачи. Видете "Функции за работа на рерната". Во следниот дел ќе дознаете како да се работи со рерната.
5. Почекајте рерната да се излади.
6. Избришете ги површините на производот со влажна крпа или сунѓер, а потоа исушете ги со сува крпа.

Пред да ги користите додатоците:

Исчистете ги додатоците што сте ги извадиле од рерната со насапунета вода и мек сунѓер.

ЗАБЕЛЕШКА Површината може да се оштети со детергенти и средства за чистење. Не користете агресивни средства за чистење, прашок за чистење / течности или остри предмети при чистењето.

ЗАБЕЛЕШКА Може да се појават чад и миризба во текот на неколку часа при првата работа. Ова е сосема нормално. Обезбедете добра вентилација на просторијата за да излезат чадот и миризбата. Избегнете директно вдишување на чадот и миризбата што се испушта.

5 Како се ракува со рерната

Општи информации за

користење на рерната

Вентилатор за ладење (Може да не постои на вашиот производ.)

Производот има вентилатор за ладење. Вентилаторот автоматски се активира кога е потребно и ги лади и предниот дел од производот и мебелот. Автоматски се деактивира кога ладењето ќе заврши. Низ вратата на рерната излегува жежок воздух. Не ги покривајте овие отвори за вентилација. Во спротивно, рерната може да се прегрее.

Вентилаторот за ладење работи додека работи и рерната или откако таа ќе биде исклучена (приближно 20-30 минути).

Ако готвите со програмирање на тајмерот на рерната, откако ќе истече времето за готвење вентилаторот за ладење се исклучува заедно со сите други функции. Времето на работа на вентилаторот за ладење не може да го одреди корисникот. Тој се вклучува и исклучува автоматски. Тоа не е грешка.

Осветлување на рерната

Сијаличката на рерната се вклучува кога рерната ќе почне со готвење. Кај некои модели сијаличката свети за време на готвењето, додека кај други модели таа се исклучува по некое време.

Ако сакате сијаличката на рерната постојано да свети, изберете ја функцијата "Сијаличка на рерната" со тркалцето за избор на функции.

Работа со единицата за

контрола на рерната

Општи предупредувања за единицата за контрола на рерната


i Максималното време за поставување на крајот на процесот на готвење е 5 часа и 59 минути. Максималното време за топла евиденција е само 23 часа и 59 минути.

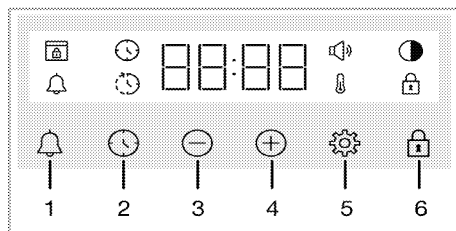
Програмата се откажува ако смена струја. Мора одново да ја програмирате рерната.

i Додека правите промени, на дисплејот ќе светкаат соодветните симболи. Почекајте малку за да се зачуваат поставките.

i Ако се направени некакви поставки поврзани со готвењето, точното време не може да се промени.









i Ако времето на готвење се намести откако почнало готвењето, на екранот е покажано преостанатото време.

i Во случаи кога е наместено времето на готвење или завршното време на готвење, можете да ги поништите автоматски со допирање на копчето  подолго време.



- 1 Копче за аларм
- 2 Копче за поставки на алармот
- 3 Копче за намалување
- 4 Копче за покачување
- 5 Копче за поставки
- 6 Копче за заклучување со клуч

Симболи на дисплејот

-  : Симбол за време за готвење
-  : Симбол за завршно време на готвење*
-  : Симбол за аларм
-  : Симбол за осветленоста
-  : Симбол за заклучување со клуч
-  : Симбол за температура
-  : Симбол за гласност
-  : Симбол за заклучена врата*

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

Вклучување на рерната

Кога ќе изберете функција со која сакате да готвите користејќи го тркалцето за избор на функција и ќе наместите извесна температура со тркалцето за температура, рерната ќе почне да работи.

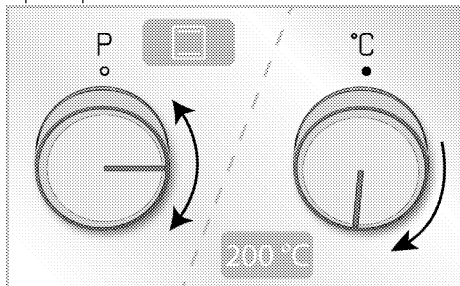
Исклучување на рерната

Можете да ја исклучите рерната со тоа што ќе го свртите тркалцето за избор на функција и тркалцето за температура во положба кога е исклучено (нагоре).



Мануелно готвење за да се избере температура и функција за работа на рерната

Можете да готвите со мануелна контрола (под ваша контрола) без да програмирате време на готвење со тоа што ќе изберете температура и функција погодни за храната што ја готвите.

Пример:





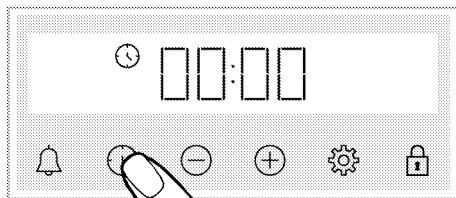
1. Изберете ја функцијата со која сакате да готвите користејќи го тркалцето за избор на функција.
2. Наместете ја температурата на која сакате да готвите користејќи го тркалцето за температура.



» Рерната веднаш ќе почне да работи со избраната функција и температура, и на екранот ќе се појави . Кога температурата во рерната ќе ја достигне програмираната температура, симболот  ќе исчезне. Рерната не се исклучува автоматски бидејќи кај мануелното готвење не се програмира времето на готвење. Мора лично да го контролирате готвењето и да ја исклучите. Кога ќе завршите со готвење, исклучете ја рерната со тоа што ќе го свртите тркалцето за избор на функција и тркалцето за температура во положба кога е исклучено (нагоре).


Готвење со програмирање на времето на готвење

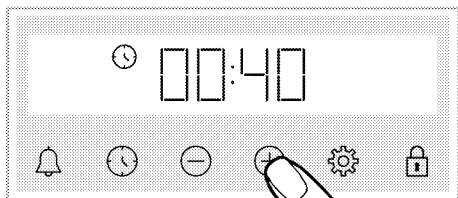
Можете да програмирате рерната да се исклучи автоматски со тоа што ќе ги изберете температурата и функцијата соодветни за храната што се готви и со тајмерот ќе го програмирате времето на готвење.

1. Изберете ја функција за готвењето.
2. Допирајте  сè додека на дисплејот не се појави симболот  за времето на готвење.



- i** Откако ќе ја изберете функцијата и температурата, можете да го наместите времето на готвење за 30 минути со директно допирање на копчето  за брзо поставување на времето на готвење, а да го промените времето со копчињата .

3. Наместете го времето на готвење со копчињата .



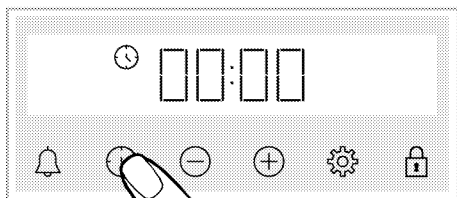
- i** Времето на готвење се зголемува за 1 минута во првите 15 минути, а по 15 минути се зголемува за 5 минути.

4. Ставете ја храната во рерната и наместете ја температурата со тркалцето за температура.
» Рерната веднаш ќе почне да работи со избраната функција и температура. Програмираното време на готвење почнува да одбројува и на дисплејот се појавува . Кога температурата во рерната ќе ја достигне програмираната температура, симболот ќе исчезне.
5. Откако ќе заврши програмираното време на готвење, на екранот се појавува **"End" (Крај)**, симболот светка и тајмерот титка.
6. Притиснете го било кое копче за да го запрете сигналот. Сигналот запира и на екранот се појавува точното време.

Програмирање на завршното време на готвење за подоцна (Се разликува во зависност од моделот на производот. Може да не е достапен во вашиот модел.)

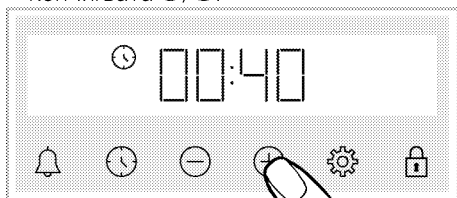
Со тоа што ќе изберете температура и функција соодветни на храната што се готви, можете да го програмирате времето на готвење и завршното време на готвење за нешто подоцна, со што рерната ќе почне да работи и ќе се исклучи автоматски.

1. Изберете ја функција за готвењето.
2. Допирајте сè додека на дисплејот не се појави симболот за времето на готвење.



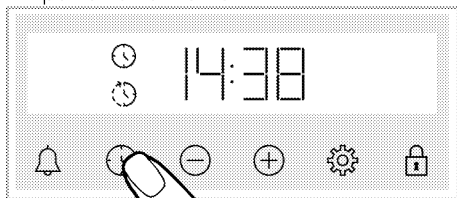
- i** Откако ќе ја изберете функцијата и температурата, можете да го наместите времето на готвење за 30 минути со директно допирање на копчето за брзо поставување на времето на готвење, а да го промените времето со копчињата /.

3. Наместете го времето на готвење со копчињата /.

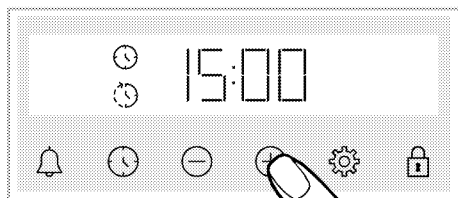


- i** Времето на готвење се зголемува за 1 минута во првите 15 минути, а по 15 минути се зголемува за 5 минути.

- » Откако ќе го наместите времето на готвење, на екранот постојано стои симболот .
4. Допирајте сè додека на дисплејот не се појави симболот за завршното време на готвење.



5. Наместете го завршното време со копчињата /.



» Откако ќе го наместите времето на готвење, на екранот постојано ќе стои симболот ⌚ и симболот ⌚ заедно со симболот на времетраењето. Штом ќе почне готвењето, симболот ⌚ исчезнува.

6. Ставете ја храната во рерната и наместете ја температурата со тркалцето за температура.

» **Часовникот на рерната го пресметува времето кога треба да почне готвењето со тоа што го одзема времето на готвење од завршното време што сте го програмирали.** Кога ќе дојде почетното време на готвење, се активира избраната функција и рерната се загрева до програмираната температура. Програмираното време на готвење почнува да одбројува и на дисплејот се појавува ⌚. Кога температурата во рерната ќе ја достигне програмираната температура, симболот ⌚ ќе исчезне.

7. Откако ќе заврши програмираното време на готвење, на екранот се појавува **"End" (Крај)**, симболот ⌚ светка и тајмерот титка.



8. Сигналот се слуша 2 минути. Притиснете го било кое копче за да го запрете сигналот. Сигналот запира и на екранот се појавува точното време.

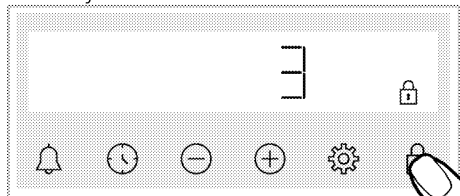
i Ако се притисне било кое копче на крајот на звучниот сигнал, рерната повторно ќе почне да работи. За да не почне рерната повторно да работи на крајот на сигналот, ставете ги тркалцата за функција и за температура на **"0"** (исклучено) и исклучете ја рерната.



Поставки


Активирање на клучот

Може да спречите некој да чепка во контролната единица со тоа што ќе ја активирате функцијата за заклучување со клуч.

1. Допирајте  сè додека на дисплејот не се појави симболот .






» Се појавува симболот  и на екранот почнува одбројување 3-2-1. Кога одбројувањето ќе заврши, клучот е активиран. Ако се допре било кое копче додека е наместен клучот, тајмерот дава звучен сигнал и светка симболот .

i Ако престанете да го  допирате копчето пред да заврши одбројувањето, клучот нема да биде активиран.

i Копчињата на тајмерот не можат да се користат додека е активиран клучот. Клучот нема да се поништи ако снема струја.

Деактивирање на клучот



1. Допирајте  сè додека од дисплејот не исчезне симболот .

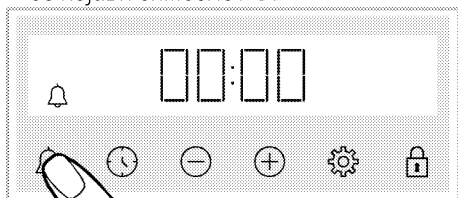
» Симболот  исчезнува и на дисплејот клучот е деактивиран.



Местење на алармот

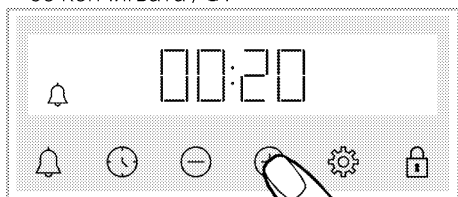
Можете да го користите тајмерот на производот и за разни предупредувања и потсетувања освен за готвење. Часовникот на алармот нема никакво влијание врз функциите за работа на рерната. Кога се користи за предупредување. На пример, можете да го користите алармот кога сакате да ја превртите храната во рерната во одредено време. Штом ќе истече времето што сте го програмирали, часовникот ќе даде звучен сигнал.


i Максималното време за алармот е 23 часа и 59 минути.


1. Допирајте  сè додека на дисплејот не се појави симболот .



2.  Наместете го времето на алармот со копчињата .



» Откако ќе го наместите времето на алармот, симболот  останува да свети и на дисплејот почнува да одбројува времето на алармот. Ако алармот и времето на готвење се наместени на ист термин, на дисплејот ќе се појави покрatkото време.





3. Кога ќе истече времето на алармот, симболот  ќе почне да светка и ќе даде звучен сигнал за предупредување.

Исклучување на алармот



1. Кога ќе заврши времето на алармот, звучниот сигнал се слуша две минути. Притиснете на кое било кое копче за да го запрете сигналот.

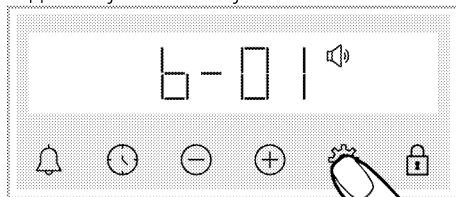
» Сигналот ќе престане и на дисплејот ќе се појави точното време.



Ако сакате да го поништите алармот:

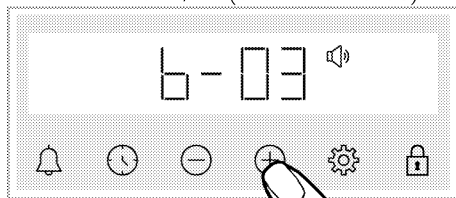
1. Допирајте  сè додека на екранот не се појави симболот  за да се ресетира времето на алармот. Допирајте го копчето  сè додека не се покаже "00:00".
2.  Можете да го поништите алармот и со долго притискање на копчето.


Менување на јачината на звукот.

1. Допирајте го копчето  сè додека на дисплејот не се појави симболот .





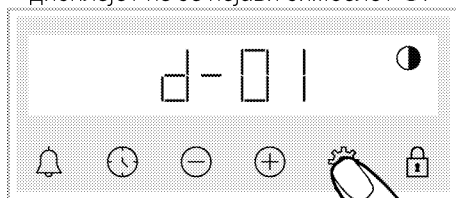
2. Наместете ја јачината на звукот со копчињата /. (b-01-b-02-b-03)




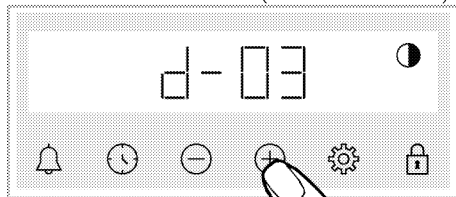
3. За потврда допрете го копчето , или програмата ќе се активира за кратко време без притискање на некое копче.


Местење на осветленоста на дисплејот

1. Допирајте го копчето  сè додека на дисплејот не се појави симболот .







2. Наместете го степенот на осветленост со копчињата /. (d-01-d-02-d-03)

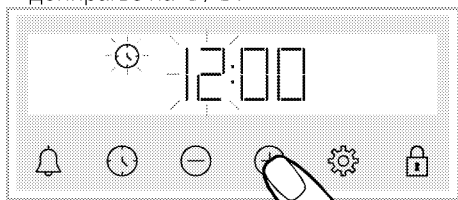




» За потврда допрете го копчето , или програмата ќе се активира за кратко време без притискање на некое копче.

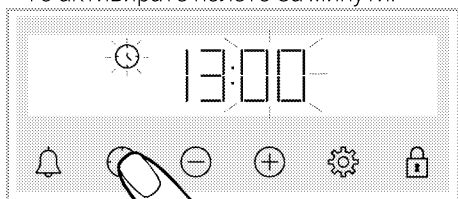
Менување на точното време



На рерната, за да го промените точното време што сте го наместили претходно,

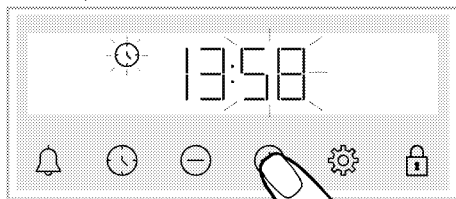
1. Допирајте  сè додека на дисплејот не се појави симболот .
2. Наместете го точното време со допирање на /.






3. Допрете ги копчињата  или  за да го активирате полето за минути.



4. Наместете ги минутите со допирање на /.



5. Потврдете со допирање на копчето  или .

» Точното време е наместено и од екранот ќе исчезне симболот .

6 Општи информации за готвењето

Овој дел содржи совети за подготвување и готвење на храната.

Освен тоа, наведени се и некои намирници што се тестирани од производителот и кои се најпогодните поставки за тие намирници. Исто така, наведени се и соодветните поставки за рерната и додатоците што треба да се користат при подготовката на таа храна.

Општи предупредувања за готвење во рерната

- Додека ја отворате вратата на рерната за време или после готвењето, може нагло да излезе врел млаз од пареа. Пареата може да ви ја изгори раката, лицето и/или очите. Кога ја отворате вратата на рерната, тргнете се настрана.
- Силната пареа што се создала при готвењето може да создаде кондензирани водени капки во внатрешноста и надворешноста на рерната, како и врз горните делови на мебелот поради температурната разлика. Ова е нормална физичка појава.
- Температурата на готвење и времето на готвење што се дадени за разни јадења се разликуваат во зависност од рецептот и количеството. Затоа, тие вредности се дадени во поширок опсег.
- Пред да почнете со готвење, секогаш вадете ги од рерната додатоците што не ги користите. Doddatoците што ќе останат во рерната може да спречат храната да се зготви според соодветните вредности.
- За храната што ја готвите по свој рецепт можете да ги погледнете вредностите дадени за слични јадења во табелите за готвење.
- Со користење на приложените додатоци ќе имате најдобри резултати при готвењето. Секогаш обрнувајте внимание на предупредувањата и информациите од производителот за другата купена опрема за готвење што ќе ја користите.
- Сечете ја хартијата за готвење на соодветни димензии во однос на садот

во кој ќе готвите. Хартијата за готвење што излегува од садот може да предизвика изгореници и да влијае врз квалитетот на готвењето. Хартијата за готвење користете ја во температурниот опсег за кој е наменета.

- За подобри резултати при готвењето, ставајте ја храната на препорачаната полица. Не ја менувајте положбата на полицата за време на готвењето.

Печива и печени јадења

Општи информации

- Препорачуваме да се користат додатоците на производот за најдобри резултати во готвењето. Ако имате намера да користите садови за готвење набавени од друго место, одберете темни, нелепливи и огноотпорни садови.
- Ако на табелата за готвење се препорачува петходно загревање, ставете ја храната во рерната дури откако претходно сте ја загреале.
- Ако имате намера да готвите со опремата за готвење на раженот, ставете ја во средината на раженот, а не во близина на задниот сид.
- Сите материјали што се користат за правење печива треба да бидат свежи и на собна температура.
- Статусот на готвење на производите може да се разликува во зависност од количеството на храна и големината на сатовите за готвење.
- Металните, керамичките и стаклените калапи го продолжуваат времето на готвење, а долната површина на храната за печиво не се кафеаво рамномерно.
- Ако користите хартија за готвење за време на готвењето, може да се забележи малку зацврвеност на долната површина на храната. Во овој случај, можеби ќе треба да го продолжите времето за готвење околу 10 минути.
- Вредностите наведени во табелите за готвење се одредени врз база на тестирања извршени во нашите лаборатории. Вредностите што ви

одговараат вам може да се разликуваат од овие вредности.

- Ставете ја храната на соодветна полица што е препорачана во табелата за готвење. Најдолната полица на рерната е полица 1.

Совети за печење торти

- Ако тортата е премногу сува, зголемете ја температурата за 10°C и скратете го времето на печење.
- Ако тортата е влажна, употребете мало количество течност или намалете ја температурата за 10°C.
- Ако врвот на тортата е потемнет, ставете ја на пониска полица, намалете ја температурата и продолжете го времето на печење.
- Ако однатре е добро испечена но еднадвор е леплива, употребете помало количество течност, намалете ја температурата и продолжете го времето на печење.

Совети за печење печива

- Ако печивото е премногу суво, зголемете ја температурата за 10°C и скратете го времето на печење. Натопете ги парчињата тесто со смеса од млеко, масло, јајце и јогурт.
- Ако печивото се пече многу бавно, водете сметка тестото да не претече од садот.
- Ако печивото е заруменето на површината но одоздола не е печено, погрижете се количеството сос што ќе го употребите за печивото да не биде премногу на дното на печивото. За рамномерно поруменување, потрудете се рамномерно да го размачкате сосот помеѓу парчињата тесто и печивото.
- Печете го печивото во положба и на температура како што е наведено на табелата за готвење. Ако долниот дел сè уште не е доволно заруменет, при следното печење ставете го на долната полица.

Табела за готвење на печива и храна во рерна

Предлози за готвење со една лента

Храна	Додатоци што треба да се користат	Функција за работа	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на готвење (минути) (прибл.)
Колачи во тавче	Стандарден сад*	Загревање на дното и на плафонот	3	180	30 ... 40
Колачи во калап	Калап за колач на жичена скара**	Загревање со вентилатор	2	180	30 ... 40
	Стандарден сад*	Загревање на дното и на плафонот	3	160	25 ... 35
Ситни колачи	Стандарден сад*	Загревање со вентилатор	Модели со жичени полици: 3 Модели без жичени полици: 2	150	25 ... 35
Пандишпан	Кружен калап за колач со дијаметар од 26 cm со затворач за жичена скара**	Загревање на дното и на плафонот	2	160	30 ... 40
	Кружен калап за колач со дијаметар од 26 cm со затворач за жичена скара**	Загревање со вентилатор	2	160	30 ... 40
Бисквити	Сад за печива*	Загревање на дното и на плафонот	3	170	25 ... 35

Храна	Додатоци што треба да се користат	Функција за работа	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на готвење (минути) (прибл.)
	Сад за печива*	Загревање со вентилатор	3	170	20 ... 30
Печиво од тесто	Стандарден сад*	Загревање на дното/плафонот со помош на вентилатор	2	200	35 ... 45
	Стандарден сад*	Загревање со вентилатор	2	180	35 ... 45
Печиво	Стандарден сад*	Загревање на дното и на плафонот	2	200	20 ... 30
	Стандарден сад*	Загревање со вентилатор	3	180	20 ... 30
Инегрален леб	Стандарден сад*	Загревање на дното и на плафонот	3	200	30 ... 40
	Стандарден сад*	Загревање со вентилатор	3	200	30 ... 40
Лазања	Калап за колач на жичена скара**	Загревање на дното и на плафонот	2 или 3	200	30 ... 40
Пита од јаболко	Црн метален калап за со дијаметар од 20 см на жичена скара**	Загревање на дното и на плафонот	2	180	50 ... 70
	Црн метален калап за со дијаметар од 20 см на жичена скара**	Загревање со вентилатор	2	170	50 ... 70
Пица	Стандарден сад*	Загревање на дното и на плафонот	2	200 ... 220	10 ... 20
	Стандарден сад*	Пица функција	3	250	8 ... 15

Се препорачува претходно загревање на секоја намирница.
* Овие додатоци можеби не се вклучени во вашиот модел.
** Овие додатоци не се вклучени во вашиот модел. Овие додатоци можат да се купат во продавниците.

Предлози за готвење со два плеха

Храна	Додатоци што треба да се користат	Функција за работа	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на готвење (минути) (прибл.)
Ситни колачи	2_ Стандарден сад* 4_ Сад за печива*	Загревање со вентилатор	2 _ 4	Модели со жичени полици: 150 Модели без жичени полици: 140	Модели со жичени полици: 25 ... 40 Модели без жичени полици: 30 ... 45
Бисквити	2_ Стандарден сад* 4_ Сад за печива*	Загревање со вентилатор	2 _ 4	170	25 ... 35

Храна	Додатоци што треба да се користат	Функција за работа	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на готвење (минути) (прибл.)
Печиво од тесто	1 _ Стандарден сад* 4 _ Сад за печива*	Загревање со вентилатор	1 _ 4	180	35 ... 45
Печиво	2 _ Стандарден сад* 4 _ Сад за печива*	Загревање со вентилатор	2 _ 4	180	20 ... 30

Се препорачува претходно загревање на секоја намирница.

* Овие додатоци можеби не се вклучени во вашиот модел.

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

Месо, риба и пилешко

Клучните точки за печење

- Ако пред готвењето ги зачините со сок од лимон и бибер пилешкото, мисирката и големите парчиња месо, многу подобро ќе се зготват.
- Потребни се 15 до 30 минути повеќе за да се испржи месо со коски отколку филети.
- Треба да се пресметата околу 4 до 5 минути време на готвење за еден сантиметар дебелина на месото.
- Откако ќе истече времето на готвење, оставете го месото во рерната уште 10 минути. Така сокот од месото подобро се распоредува низ печеното месо и не истекува кога ќе се пресече месото.
- Рибата треба да се стави на средната или на ниската полица во огноотпорна чинија.
- Гответе ја храната препорачана во масата за готвење со еден сад.

Табела за готвење месо, риба и пилешко

Храна	Додатоци што треба да се користат	Функција за работа	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на готвење (минути) (прибл.)
Кременадла (цела) / Бифтек (1 kg)	Стандарден сад*	Загревање на дното/плафонот со помош на вентилатор	3	15 минути 250/max, потоа, 180 ... 190	60 ... 80
Јагнешки бут (1.5 - 2.0 kg)	Стандарден сад*	Загревање на дното/плафонот со помош на вентилатор	3	15 минути 250/max, потоа, 170	110 ... 120
Рестовано пилешко (1.8-2 kg)	Жичена скара* Ставете еден сад на пониска полца	Загревање на дното/плафонот со помош на вентилатор	2	15 минути 250/max, потоа, 190	60 ... 80
	Жичена скара* Ставете еден сад на пониска полца	Загревање со вентилатор	2	200 ... 220	60 ... 80
	Жичена скара* Ставете еден сад на пониска полца	"3D" функција	2	15 минути 250/max, потоа, 190	60 ... 80
Мисирка (5.5 kg)	Стандарден сад*	Загревање на дното/плафонот со помош на вентилатор	1	25 минути 250/max, потоа, 180 ... 190	150 ... 210

Храна	Додатоци што треба да се користат	Функција за работа	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на готвење (минути) (прибл.)
	Стандарден сад*	"3D" функција	1	25 минути 250/max, потоа, 180 ... 190	150 ... 210
Риба	Жичена скара* Ставете еден сад на пониска полца	Загревање на дното/плафонот со помош на вентилатор	3	200	20 ... 30
	Жичена скара* Ставете еден сад на пониска полца	"3D" функција	3	200	20 ... 30

Се препорачува претходно загревање на секоја намирница.

* Овие додатоци можеби не се вклучени во вашиот модел.

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

Скара

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

Општи предупредувања

- Храната што не е погодна за скара може да предизвика пожар. Гответе на скара само храна што е погодна за силен оган. Исто така, не ја ставајте храната премногу далеку во задниот дел на скарата. Тоа е најврелиот простор и масната храна може да се запали.
- **Затворете ја вратата на рерната додека готвите на скара. Никога не гответе на скара со отворена врата на рерната. Од жешките површини може да се изгорите!**
- Наместете ги парчињата на жичената решетка или во садот за жичената решетка на тој начин што ќе ги распоредите во рамките на димензиите на греачот.
- Во зависност од тоа колку се дебели парчињата што се готват на скара, времето на печење дадено на табелата може да биде различно.
- Ставете ја жичената решетка или садот на саканото ниво во рерната. Ако готвите на жичената решетка, ставете го садот за рерна на најдолната полица за да ги собира маснотиите. Садот за рерна што ќе го ставите треба да биде со димензии што ќе ја опфатат целата површина на скарата. Овој сад може да не биде вклучен со производот. Ставете малку вода во садот за рерна за да може полесно да се исчисти.

Главни совети во врска со скарата

- За скарата подгответе храна со што е можно послична дебелина и тежина.

Табела за готвење на скара

Храна	Додатоци што треба да се користат	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на готвење (минути) (прибл.)
Риба	Жичена скара	4 - 5	250	20 ... 25
Парчиња пилешко	Жичена скара	4 - 5	250	25 ... 35
Кофте (говедско) - 12 парчиња	Жичена скара	4	250	20 ... 30
Јагнешка кремeнадла	Жичена скара	4 - 5	250	20 ... 25
Кремeнадла - (кришки)	Жичена скара	4 - 5	250	25 ... 30
Телешка кремeнадла	Жичена скара	4 - 5	250	25 ... 30

Храна	Додатоци што треба да се користат	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на готвење (минути) (прибл.)
Зеленчук гратин	Жичена скара	4 - 5	220	20 ... 30
Тост	Жичена скара	4	250	1 ... 4

Се препорачува претходно загревање 5 минути за секоја храна што се готви на скара.
Превртете ги парчињата храна по 1/2 од вкупното време на готвење на скара.

Долна скара со помош на вентилатор

Храна	Додатоци што треба да се користат	Функција за работа	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на готвење (минути) (прибл.)
Риба	Жичена скара	Долна скара со помош на вентилатор	4	200	30 ... 35
Парчиња пилешко	Жичена скара	Долна скара со помош на вентилатор	4	250	25 ... 35
Кофте (говедско) - 12 парчиња	Жичена скара	Долна скара со помош на вентилатор	4	250	30 ... 40
Кременадла (цела) / Бифтек (1 kg)	Жичена скара Ставете еден сад на пониска полца	Долна скара со помош на вентилатор	3	15 минути 250, потоа, 180 ... 190	90 ... 110

Не треба претходно загревање за сите намирници од оваа табела.

Тестирани намирници

- Намирниците во оваа табела за готвење се подготвени според стандардот EN 60350-1 за да се олесни

тестирањето на производот од страна на институциите за контрола.

Табела за готвење за тестирање намирници

Предлози за готвење со една лента

Храна	Додатоци што треба да се користат	Функција за работа	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на готвење (минути) (прибл.)
Колачи	Стандарден сад*	Загревање на дното и на плафонот	3	140	20 ... 30
	Стандарден сад*	Загревање со вентилатор	Модели со жичени полици: 3 Модели без жичени полици: 2	140	15 ... 25
	Стандарден сад*	Загревање на дното и на плафонот	3	160	25 ... 35
Ситни колачи	Стандарден сад*	Загревање со вентилатор	Модели со жичени полици: 3 Модели без жичени полици: 2	150	25 ... 35

Храна	Додатоци што треба да се користат	Функција за работа	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на готвење (минути) (прибл.)
Пандишпан	Кружен калап за колач со дијаметар од 26 cm со затворач за жичена скара**	Загревање на дното и на плафонот	2	160	30 ... 40
	Кружен калап за колач со дијаметар од 26 cm со затворач за жичена скара**	Загревање со вентилатор	2	160	30 ... 40
Пита од јаболко	Црн метален калап за со дијаметар од 20 cm на жичена скара**	Загревање на дното и на плафонот	2	180	50 ... 70
	Црн метален калап за со дијаметар од 20 cm на жичена скара**	Загревање со вентилатор	2	170	50 ... 70

Се препорачува претходно загревање на секоја намирница.

* Овие додатоци можеби не се вклучени во вашиот модел.

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

Предлози за готвење со два плеха

Храна	Додатоци што треба да се користат	Функција за работа	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на готвење (минути) (прибл.)
Колачи	2-Стандарден сад* 4-Сад за печива*	Загревање со вентилатор	2 - 4	140	15 ... 25
Ситни колачи	2-Стандарден сад* 4-Сад за печива*	Загревање со вентилатор	2 - 4	Модели со жичени полици: 150 Модели без жичени полици: 140	Модели со жичени полици: 25 ... 40 Модели без жичени полици: 30 ... 45

Се препорачува претходно загревање на секоја намирница.

* Овие додатоци можеби не се вклучени во вашиот модел.

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

Скара

Храна	Додатоци што треба да се користат	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на готвење (минути) (прибл.)
Тост	Жичена скара	4	250	1 ... 4
Ќофте (говедско) - 12 парчиња	Жичена скара	4	250	20 ... 30

Превртете ја храната по 1/2 од вкупното време на готвење на скара.

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

7 Одржување и грижа

Општи информации за чистење

⚠ Општи предупредувања

- Почекајте апаратот да се олади пред да го чистите. Од жешките површини може да се изгорите!
- Не нанесувајте детергенти директно врз жешки површини. Така може да останат трајни дамки.
- Апаратот треба добро да се исчисти и исуши по секоја употреба. Така остатоците од храна лесно ќе се исчистат и нема да гонат при следното користење на апаратот. На тој начин векот на траење на апаратот ќе се продолжи и проблемите што најчесто се јавуваат ќе бидат сведени на минимум.
- При чистењето не користете средства за чистење на пареа.
- Некои детергенти или средства за чистење можат да ја оштетат површината. Не чистете со абразивни детергенти, прашоци, пасти, отстранувачи на бигор или остри предмети.
- Нема потреба по секое готвење да се чисти со некое специјално средство. Исчистете го апаратот со средство за миене садови, топла вода и мека крпа или сунѓер и пребришете го со сува микрофибер крпа.
- Не заборавајте целосно да ја избришете сета течност што останала од чистењето и веднаш исчистете кога ќе прсне храна при готвењето.
- Немојте да миете ниту еден елемент од апаратот во машина за миене садови.

Површини од инокс и нерѓосувачки челик

- Немојте да користете киселина или средства за чистење на база на хлор за да ги чистите површините и дршките од нерѓосувачки челик или инокс.
- Површините од инокс или нерѓосувачки челик може да ја променат бојата со текот на времето. Ова е нормално. По секоја употреба,

исчистете ги со детергент погоден за нерѓосувачки или инокс површини.

- Чистете со мека насапунета крпа и течен детергент (што не гребе) погоден за инокс површини, при што ќе бришете само во една насока.
- Веднаш отстранете ги дамките од бигор, масло, скроб, млеко и протеини од инокс, нерѓосувачки и стаклени површини. Дамките може да кородираат по подолго време.

Емајлирани површини

- По секоја употреба, исчистете ги емајлираните површини со детергент за миене садови, топла вода и мека крпа или сунѓер и пребришете ги со сува крпа.
- Ако производот има функција за лесно чистење со пареа, можете да ја употребите за лесна, површна нечистотија. (Видете го делот "Лесно чистење на пареа")
- За упорни дамки може да го користите средството за чистење рерни и скари што го препорачува веб-страницата на Вашиот производ и сунѓерче за чистење што не гребе. Немојте да користите средство за чистење на надворешните површини на рерната.
- Рерната мора да се олади за да го исчистите просторот за готвење. Чистењето на жешки површини ќе предизвика опасност од пожар и ќе ја оштети емајлираната површина.

Каталитички површини

- Страничните сидови во просторот за готвење можат да бидат обложени само со емајл или каталитички сидови. Кај секој модел тоа е различно.
- Каталитичките сидови имаат лесна мат и порозна површина. Каталитичките сидови на рерната не треба да се чистат.
- Каталитичките површини апсорбираат маснотии поради нивната порозна структура и почнуваат да блескаат кога површината е заситена со маснотии, во тој случај препорачливо е да се заменат.

Стаклени површини

- Кога чистите стаклени површини, немојте да користите тврди метални предмети што гребат или абразивни материјали за чистење. Тие може да ја оштетат стаклената површина.
- Исчистете го апаратот со детергент за миење садови, топла вода и микрофибер крпа специјално наменета за стаклени површини и пребришете го со сува микрофибер крпа.
- Ако останал детергент по чистењето, избришете го со ладна вода и пребришете со чиста и сува микрофибер крпа. Остатоците од детергент може да ја оштетат стаклената површина при следното чистење.
- Во никој случај исушените остатоци врз стаклената површина не смеат да се чистат со назабени ножеви, жичени сунѓерчиња или слични предмети што гребат.
- Дамките од калциум (жолти дамки) врз стаклените површини може да ги отстраните со средство за чистење што се продава во продавниците, со некое средство за отстранување бигор како што е оцетот, или со сок од лимон.
- Ако површината е многу валкана, нанесете го средството за чистење со сунѓер и почекајте подолго време да почне да дејствува како што треба. Потоа исчистете ја стаклената површина со мокра крпа.
- Избледената боја и дамките на стаклената површина се нормална појава и не се дефекти.

Пластични делови и обоени површини

- Пластичните делови и обоените површини чистете ги со детергент за миење садови, топла вода и мека крпа или сунѓер и пребришете ги со сува крпа.
- Немојте да користите тврди метални предмети што гребат или абразивни средства за чистење. Тие може да ги оштетат површините.
- Внимавајте спојките на елементите на апаратот да не останат мокри и со

остатоци од детергент. Инаку на тие спојки може да се појави корозија.

Чистење на додатоците

Освен ако во упатството не е наведено поинаку, не ги мијте додатоците на овој производ во машина за садови.

Чистење на контролната табла

- Кога ја чистите таблата со контролни тркалца, избришете ги таблата и тркалцата со влажна мека крпа и пребришете ја со сува крпа. Не ги тргајте тркалцата и дихтунзите под нив додека ја чистите контролната табла. Така контролната табла и тркалцата може да се оштетат.
- Додека ги чистите инокс таблите со контролни тркалца, немојте да ја чистите површината околу тркалцата со средства за чистење инокс. Индикаторите околу тркалцата може да се избришат.
- Чистете ги контролните табли на допир со влажна мека крпа и пребришете ги со сува крпа. Ако вашиот производ има функција за заклучување, наместете го заклучувањето пред да ја чистите контролната табла. Инаку со копчињата може да дадете неисправна команда.

Чистење на внатрешноста на рерната (просторот за готвење)

Следете ги чекорите опишани во делот "Општи информации за чистење" во зависност од видот на површините во рерната.

Чистење на страничните сидови на рерната

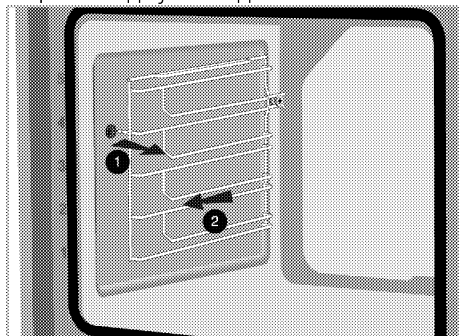
Страничните сидови на просторот за готвење можат да бидат обложени само со емајл или каталитички сидови. Тоа зависи од моделот. Ако има каталитички сид, прочитајте во делот "Каталитички сидови".

Ако вашиот производ е модел со метални полици, извадете ги полиците пред да ги чистите страничните сидови. Потоа исчистете ги сидовите како што е опишано во делот "Општи информации

за чистење" во зависност од видот на површината на страничните сидови.

За да ги извадите страничните метални полици:

1. Отстранете го предниот дел на металната полица со тоа што ќе го повлечете страничниот сид во спротивната насока.
2. Повлечете ја полицата кон себе за целосно да ја извадите.



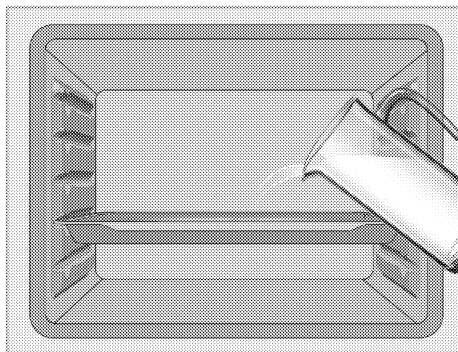
3. За да ги вратите полиците назад, мора да ги повторите истите чекори како при вадењето, но обратно.

Лесно чистење со пареа

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

Обезбедува лесно чистење бидејќи нечистотијата (која не останала премногу долго) е омекната од пареата што се формира во рерната и водените капки се кондензираат на внатрешните површини на рерната.

1. Извадете ја од рерната сета опрема за готвење.
2. Сипете 500 ml вода во садот на рерната и ставете го на втората решетка.



3. Наместете ја рерната на функцијата за лесно чистење со пареа и пуштете ја да работи 15 минути на 100°C.

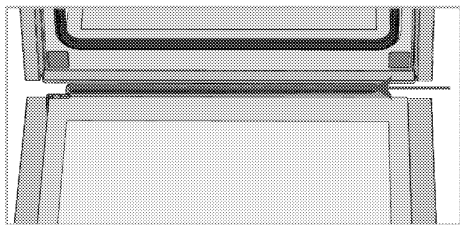
Веднаш отворете ја вратата и избришете ги внатрешните површини на рерната со влажен сунѓер или крпа. Кога ќе ја отворите вратата, ќе излезе пареа. Тогаш постои опасност да се изгорите. Бидете внимателни кога ќе ја отворите вратата.

Употребете топла вода со течност за миене садови и мека крпа или сунѓер за да ја исчистите упорната нечистотија, а потоа избришете со сува крпа.



За време на лесниот режим на чистење на пареа, водата што е во базенот на дното на рерната за да омекне лесно формираните остатоци / нечистотија во шуплината на рерната, ќе испари и ќе се кондензира во шуплината на рерната и во внатрешното стакло од вратата на рерната, затоа водата може да капе кога ќе се отвори вратата на рерната. Избришете ја кондензацијата веднаш штом се отвори вратата на рерната.

Се разликува во зависност од моделот на производот. Може да не е достапен во вашиот модел. По кондензацијата на водата, може да има вода или влага во каналот на садот под рерната. По употреба, исчистете го овој канал со базен со влажна крпа и потоа исушете го.



Чистење на вратата на рерната

i Не користете јаки абразивни средства за чистење, метални предмети што стружат, метално сунѓерче или материјали од варикина за да ги чистите вратата и стаклото на рерната.

i Внатрешното стакло на вратата на рерната е обложено со материјал што лесно се чисти. Не користете јаки абразивни средства за чистење, метални предмети што стружат, метално сунѓерче или материјали од варикина.

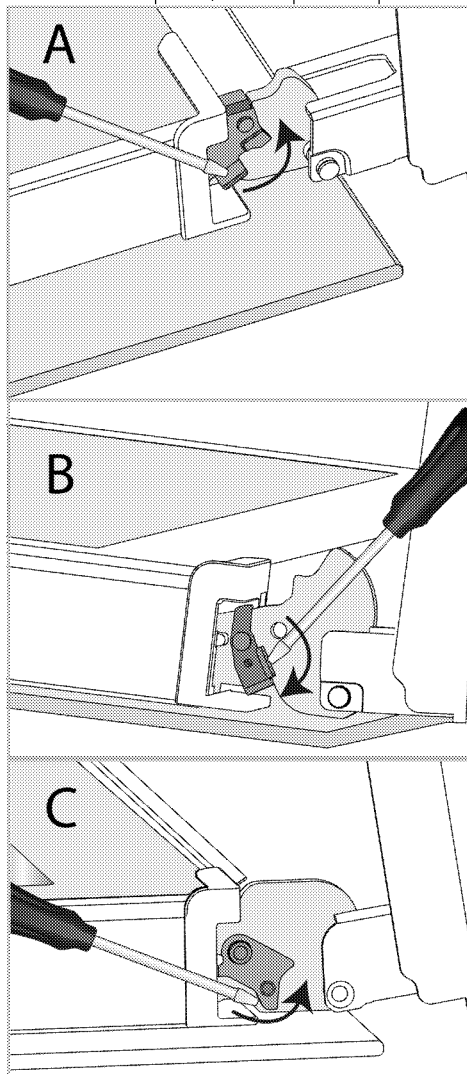
Можете да ги извадите вратата на рерната и стаклата на вратите за да ги исчистите. Како да ги извадите вратите и стаклата е објаснето во деловите "Вадење на вратата на рерната" и "Вадење на внатрешните стакла на вратата". Откако ќе ги извадите внатрешните стакла на вратата, исчистете ги со детергент за садови, топла вода и мека крпа или сунѓер, а потоа избришете ги со сува крпа. Избришете го стаклото со оцет и потоа исплакнете го за да ги отстраните остатоците од вар кои може да се појават на стаклото на рерната.

Вадење на вратата на рерната

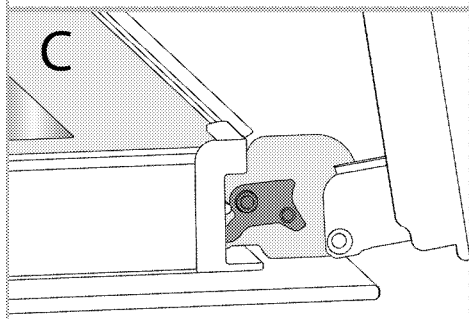
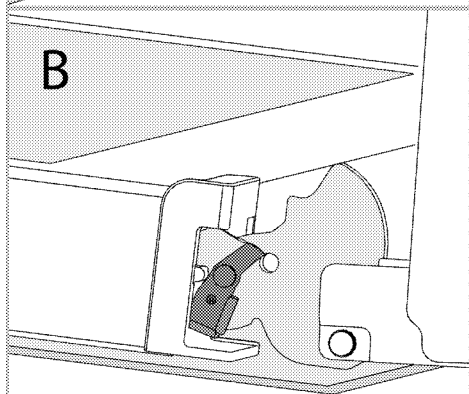
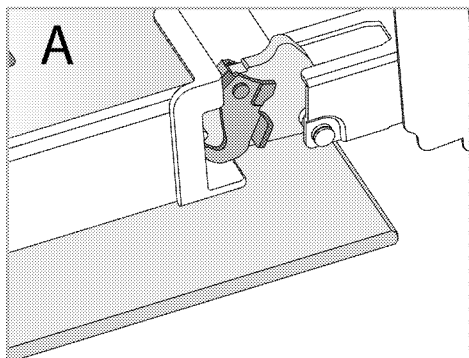
1. Отворете ја вратата на рерната.
2. Отворете ги левата и десната спојница на лежиштето на шарките на предната врата со притискање надолу, како што е прикажано на сликата.

Типот на шарката (А), (В), (С) варира во зависност од моделот на производот. Бројките подолу покажуваат како да се отворат сите типови на шарки.

Шарката од типот (А) е достапна во нормални типови на врати. Шарка од типот (В) е достапна во типови на меки затворачки врати. Шарка од типот (С) е достапна во типови на меки отворени / затворачки врати.

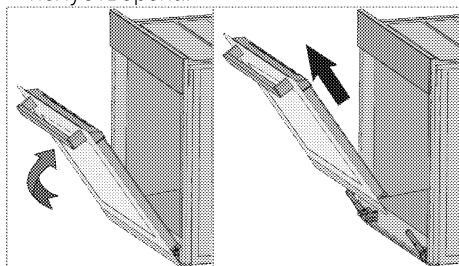


Шарка - затворена позиција



Шарка - отворена позиција

3. Вратата на рерната нека биде полуотворена.



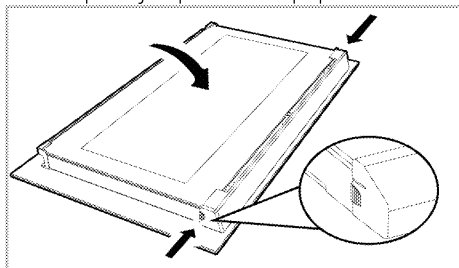
4. Повлечете ја вратата нагоре за да ја ослободите од левата и десната шарка и целосно да ја извадите.

i За да ја вратите вратата назад, мора да ги повторите истите чекори како при вадењето, но обратно. Кога ќе ја местите вратата, не заборавате да ги затворите спојниците на лежиштата на шарките.

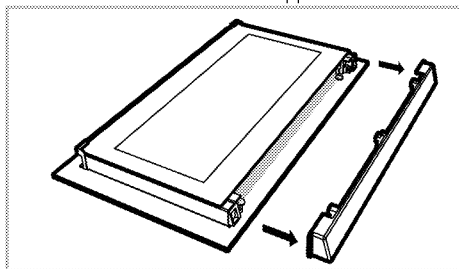
Вадење на внатрешните стакла на вратата на рерната

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

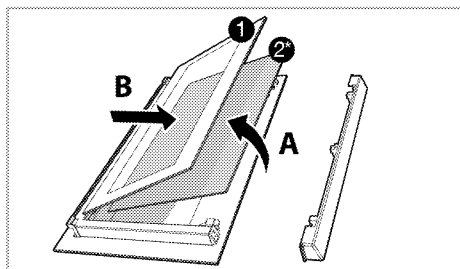
1. Отворете ја вратата на рерната.



2. Туркајте го пластичниот елемент прицврстен за горниот дел на предната врата кон себе со тоа што истовремено ќе притискате на точките за притискање на двете страни на елементот и ќе го извадите.



3. Како што е прикажано на сликата, нежно подигнете го највнатрешното стакло (1) кон 'A', а потоа извадете го повлекувајќи го кон 'B'.



- 1 Највнатрешна стаклена плоча
- 2* Внатрешна стаклена плоча (Може да не постои на вашиот производ.)
4. Ако вашиот производ има внатрешно стакло (2), повторете ја истата постапка за да го извадите (2).
5. Првиот чекор во повторното составување на вратата е повторно да се спои внатрешното стакло (2). Поставете го засечениот раб на стаклото да се спои со засечениот раб на пластичниот процеп. (Ако вашиот производ има внатрешно стакло). Внатрешното стакло (2) мора да биде прицврстено за пластичниот процеп што е најблиску до највнатрешното стакло (1).
6. Кога го прицврстувате највнатрешното стакло (1), обрнете внимание да ја ставите отпечатената страна на стаклото врз внатрешното стакло. Многу е важно долните кошеви на највнатрешното стакло (1) да се спојат со долните пластични процепи.
7. Туркајте го пластичниот елемент кон рамката сè додека не кликне.

Чистење на сијаличката на рерната

Ако се извалка стаклениот капак на сијаличката на рерната во просторот за готвење, исчистете го со детергент за миење садови, топла вода и мека крпа или сунѓер и пребришете го со сува крпа. Ако сијаличката на рерната престане да работи, можете да ја замените следејќи ги следниве упатства.

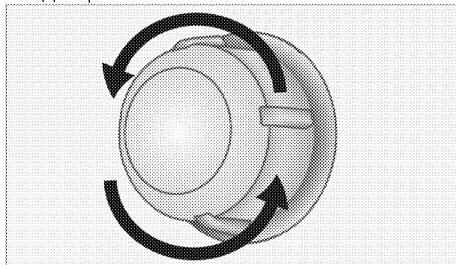
Заменување на сијаличката на рерната

⚠ Општи предупредувања

- За да се избегне ризик од електричен удар, пред да ја замените сијаличката исклучете го производот од електричната мрежа и почекајте рерната да се излади. Од жешките површини може да се изгорите!
- Во оваа печка, се користи блескаво светилка со моќност помала од 40 W, висина помала од 60 mm, дијаметар помал од 30 mm или халогена светилка со приклучок тип G9, моќност помала од 60 W. Светилките се погодни за работа на температури над 300 ° C. Светилки во рерната може да се добијат од овластени сервисни агенти или техничар со лиценца.
- Местоположбата на сијаличката на рерната може да се разликува од она што е прикажано на сликата.
- Сијаличката што се користи во овој производ не е погодна за осветлување на домашни простории. Намената на оваа сијаличка е да му олесни на корисникот да ги гледа прехранбените продукти.
- Сијаличките што се користат во овој уред мора да издржат екстремни физички услови, како што се температури над 50°C.

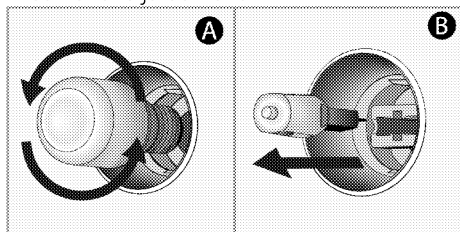
Ако вашата рерна има кружна сијаличка,

1. Исклучете го производот од електричната мрежа.
2. Отстранете го стаклениот капак со тоа што ќе го вртите во спротивен правец од стрелките на часовникот.



3. Ако сијаличката е тип (A) прикажан на сликата подолу, вртете ја како што е

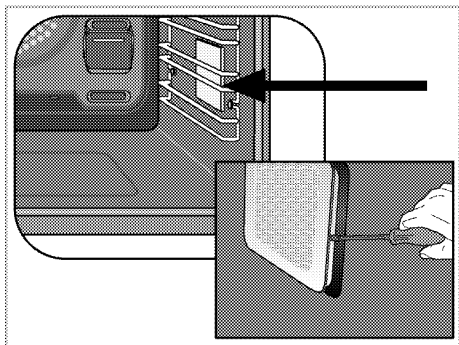
прикажано на сликата и заменете ја со нова. Ако е од типот (B), извлекете ја како што е прикажано на сликата и заменете ја со нова.



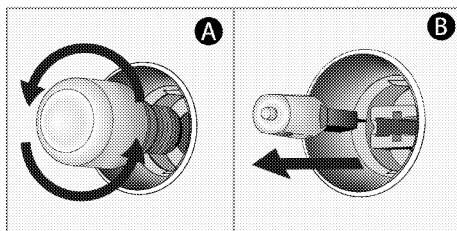
4. Повторно наместете го стаклениот капак.

Ако вашата рерна има четириаголна сијаличка,

1. Исклучете го производот од електричната мрежа.
2. Отстранете ги металните полици како што е опишано.



3. Со шрафцигер подигнете го заштитниот капак на сијаличката.
4. Ако сијаличката е тип (A) прикажан на сликата подолу, вртете ја како што е прикажано на сликата и заменете ја со нова. Ако е од типот (B), извлекете ја како што е прикажано на сликата и заменете ја со нова.



5. Повторно наместете ги стаклениот капак и металните полици.

8 Решавање проблеми

Консултирајте се со овластен сервис, стручно лице или одговорно лице од компанијата од која сте го купиле производот ако не можете да го решите проблемот дури и откако сте ги примениле упатствата дадени во овој дел. Никогаш не се обидувајте сами да го поправате расипаниот производ.

Во рерната се создава пареа додека работи.

- Нормално е да излегува пареа додека работи. >>> Тоа не значи дека се работи за дефект.

При готвењето се создаваат водени капки.

- Пареата што се крева при готвењето може да кондензира и да создаде водени капки поради допир со студените површини на производот. >>> Тоа не значи дека се работи за дефект.

Производот испушта метални звуци додека се загрева и лади.

- Кога се загреваат металните делови, тие се шират и создаваат звук. >>> Тоа не значи дека се работи за дефект.

Производот не работи.

- Прекинувачот е расипан или се изместил. >>> Проверете ги прекинувачите на разводната табла. Ако е потребно, заменете ги или добро наместете ги.
- Производот не е приклучен за заземјен штекер. >>> Проверете ја врската со штекерот.
- Копчињата/тркалцата на контролната табла не работат. >>> Ако вашиот производ има функција за заклучување со клуч, можеби е активирана. Деактивирајте ја.

Светлото во рерната не работи.

- Сијаличката на рерната е расипана. >>> Заменете ја сијаличката на рерната.
- Нема доток на струја. >>> Проверете дали има струја. Проверете ги прекинувачите на разводната табла. Ако е потребно, заменете ги или добро наместете ги осигурувачите.

Рерната не грее.

- Можеби не е ставена на извесна функција за готвење и/или температура. >>> Ставете ја рерната на извесна функција за готвење и/или температура.
- Кај моделите што имаат тајмер, тајмерот не е подесен. >>> Подесете го времето.
- Нема доток на струја. >>> Проверете дали има струја. Проверете ги прекинувачите на разводната табла. Ако е потребно, заменете ги или добро наместете ги осигурувачите.

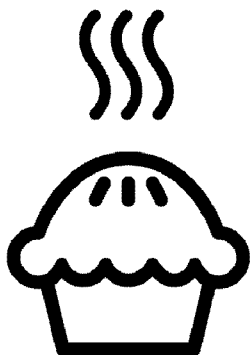
(Кај моделите со тајмер) Дисплејот за часовникот трепка или симболот за часовникот е вклучен.

- Претходно снемало струја. >>> Наместете го времето / Исклучете го производот и повторно вклучете го.



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

2 Navodila v zvezi z varovanjem okolja 10

Uredba glede odpadkov	10
Skladnost z direktivo OEEQ in odstranjevanjem odpadnih izdelkov ..	10
Odstranjevanje embalaže	10
Priporočila za varčevanje z energijo	10

3 Vaša naprava 11

Predstavitev izdelka	11
Uvod v upravljalno ploščo naprave in njena uporaba	12
Upravljanje pečice	12
Funkcije delovanja pečice	13
Dodatki k napravi	14
Uporaba dodatkov k napravi	15
Tehnični podatki	17

4 Pri prvi uporabi 18

Nastavitev pri prvi uporabi	18
Prvo čiščenje	18

5 Uporaba pečice 19

Splošne informacije o uporabi pečice	19
Uporaba upravljalne plošče pečice	19
Nastavitve	22

6 Splošne informacije o peki 24

Splošna opozorila glede peke	24
Pekovski izdelki in pečene jedi	24
Meso, ribe in perutnina	26
Žar 27	
Jedi za preizkus	28

7 Vzdrževanje in čiščenje 30

Splošne informacije o čiščenju	30
Čiščenje dodatkov in pripomočkov	31
Čiščenje upravljalne plošče	31
Čiščenje notranjosti pečice (območja za peko)	31
Enostavno čiščenje s paro	31
Čiščenje vratc pečice	32
Demontaža notranjega stekla vratc pečice	34
Čiščenje luči v pečici	34

8 Odpravljanje težav 36

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 zadušitve.

- Ko so vratca odprta, ne postavljajte težkih predmetov nanje in ne dovolite otrokom, da sedijo na njih. Pečica se lahko prevrne ali pa se poškodujejo tečaji.
- (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 pečiče močno segreje. Kabel se ne sme dotikati hrbtne površine, saj se lahko poškoduje.
 - Kabel se ne sme zagozditi med vratci pečiče 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 kabelskih podaljškov.
 - Če je kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, pooblaščen servis ali oseba, ki jo določi uvoznik, da se preprečijo morebitne nevarnosti.
 - **OPOZORILO:** Pred zamenjavo žarnice v pečic odklopite napravo od električnega napajanja, da preprečite nevarnost električnega udara. Odklopite napravo ali izključite varovalko.
- (Če ima 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 nepriselnosti, 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.
- Tečaji vratc naprave se premikajo in pritrdijo vratca v odprtem in zaprtem položaju. Pri odpiranju in zapiranju

vrata 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 vrat 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 vrat poškodujejo steklena vrata. 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.

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.

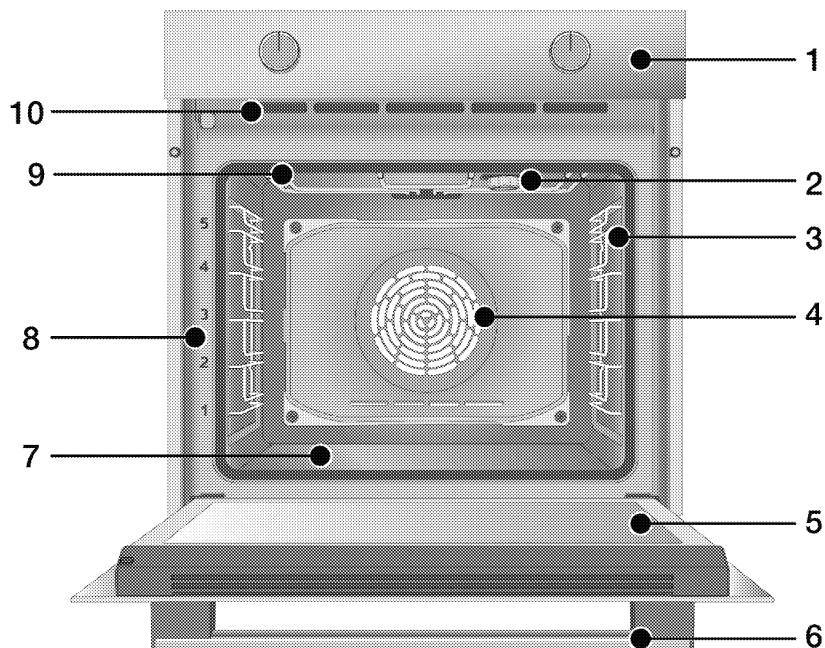
Priporočila za varčevanje z energijo

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.
- 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

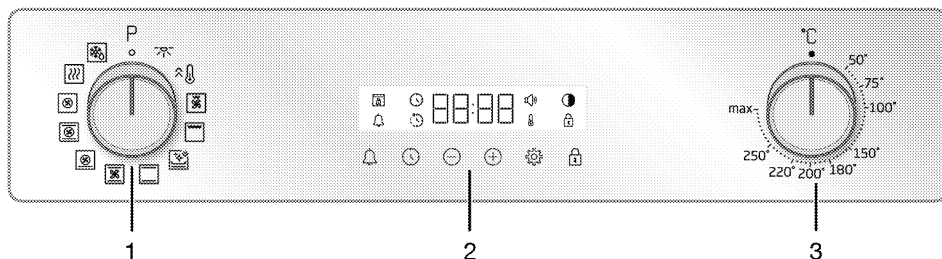
* Odvisno od modela. Vaš aparat morda nima lučke, ali pa se tip in mesto lučke razlikujeta od slike.

** 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 Gumb za izbiro funkcije
- 2 Časovnik
- 3 Gumb za nastavitev temperature

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

Gumb za izbiro funkcije

Z gumbom za izbiro funkcije izberete način delovanja pečice (funkcijo). Za izbiro funkcije zavrtite gumb v levo ali desno od ničelnega položaja (navzgor).

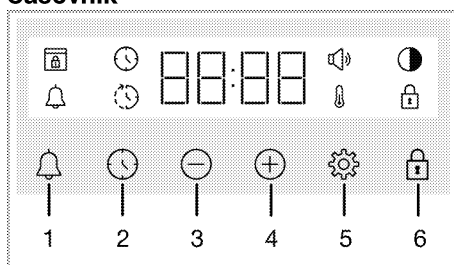
Gumb za nastavitev temperature

Z gumbom za nastavitev temperature lahko nastavite temperaturo. Za izbiro temperature zavrtite gumb v smeri urnega kazalca od ničelnega položaja (navzgor).

Indikator temperature

Temperaturo v notranjosti pečice nakazuje simbol za temperaturo. Ko vključite pečico, se prikaže simbol za temperaturo, in ko pečica doseže nastavljeno temperaturo, simbol za temperaturo izgine. Ko temperatura v pečici pade pod nastavljeno vrednost, se simbol za temperaturo znova prikaže.

Časovnik



- 1 Tipka za alarm
- 2 Tipka za nastavitev časa
- 3 Tipka za zmanjševanje
- 4 Tipka za povečevanje
- 5 Tipka za nastavitve
- 6 Tipka za zaklepanje












Simbol na zaslonu



- | | |
|--|------------------------------|
| | : Simbol za čas peke |
| | : Simbol za konec časa peke* |
| | : Simbol za alarm |
| | : Simbol za svetlost |
| | : Simbol za zaklepanje |
| | : Simbol za temperaturo |
| | : Simbol za glasnost |
| | : 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.

Symbol funkcije	Opis funkcije	Temperaturno območje (°C)	Opis in uporaba
	Lučka v pečici	-	V pečici ne deluje noben grelec. Samo lučka v pečici sveti.
	Delovanje z ventilatorjem	-	Pečica ni segreta. Deluje samo ventilator (na zadnji steni pečice). Zmrznjena hrana v zrnih se pri sobni temperaturi počasi odtaja, pečena hrana se ohladi. Čas, potreben za odmrzovanje celotnega kosa mesa, je daljši kot odmrzovanje mesa v koščkih.
	Zgornji in spodnji grelec	*	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	*	Vključen je samo spodnji grelec. Primerno in hrano, ki se jo zapeče po vrhu. To funkcijo uporabljajte tudi za enostavno čiščenje s paro.
	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	*	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	*	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.
	Funkcija za pico	*	Delujeta spodnji grelec in grelec ventilatorja. Primerno za peko pice.
	Funkcija »3d«	*	Delujejo zgornji grelec, spodnji grelec in grelec ventilatorja. Vsi deli hrane se segrevajo hitro in enakomerno. Peka se izvaja v samo enem pekaču.
	Poln žar	*	Deluje večji žar grelec na zgornji površini pečice. Primerno za peko na žaru večjih količin hrane.
	Delni žar s podporo ventilatorja	*	Vroč zrak, ki ga segreva manjši žar grelec, se s pomočjo ventilatorja enakomerno porazdeli po vsej pečici. Primerno za peko na žaru manjših količin hrane.

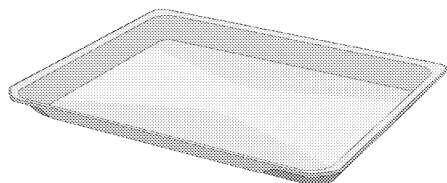
Simbol funkcije	Opis funkcije	Temperaturno območje (°C)	Opis in uporaba
	Hitro gretje	-	Delujejo vsi grelci pečice. Ta funkcija se uporablja za hitro segrevanje pečice na želeno temperaturo (predgrevanje). Te funkcije ne uporabljajte za pripravo jedi.
	Ohranjanje toplote	*	Uporablja se za ohranjanje temperature hrane, pripravljene za postrežbo.

* Naprava deluje pri temperaturi, označeni na gumbu za nastavitev temperature.

Dodatki k napravi

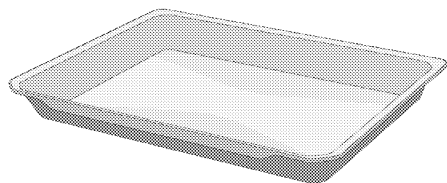
Vaša naprava ima lahko različne dodatke. V tem razdelku bodo opisani dodatki in njihova pravilna uporaba. Obseg dodatkov je odvisen od modela naprave. Vsi dodatki, opisani v tem uporabniškem priročniku, morda za vašo napravo niso na voljo.

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

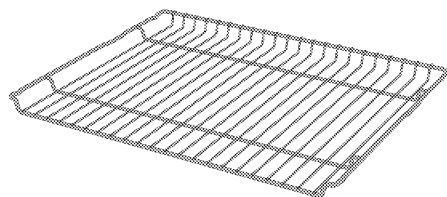
Uporablja se za pecivo, zmrznjeno hrano in cvrtje večjih kosov.



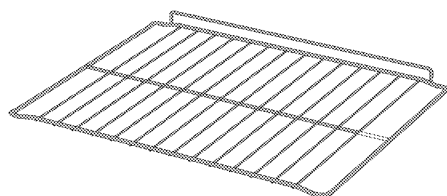
Globoki pekač

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

Modeli z žičnimi policami:



Modeli brez žičnih polic:



Žična rešetka

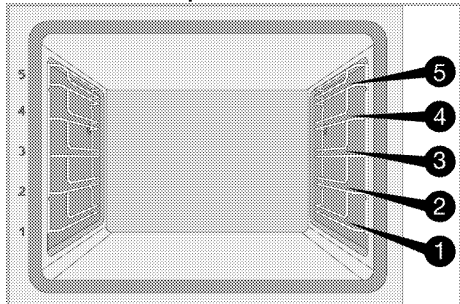
Uporablja se za peko ali postavljanje posode za peko ali kuhanje na želeno višino rešetke.

Uporaba dodatkov k napravi

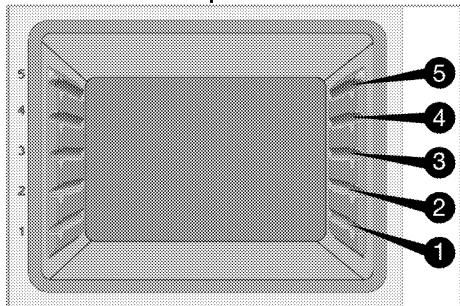
Police za pekače

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

Modeli z žičnimi policami



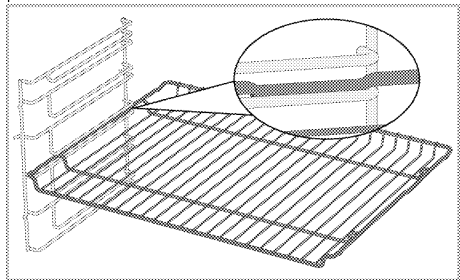
Modeli brez žičnih polic



Postavitev žične rešetke na police

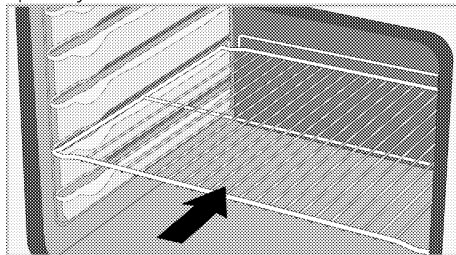
Modeli z žičnimi policami:

Pomembno je, da rešetko pravilno namestite v pečico. Ko postavljate rešetko na želeno 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 želeno polico, mora biti odprti del spredaj.



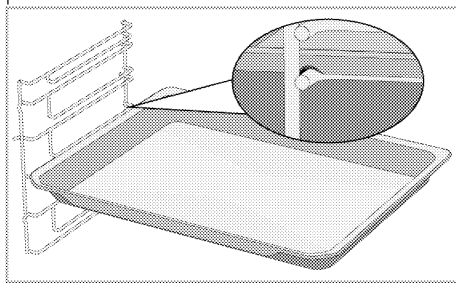
Postavitev pekača na police

Modeli z žičnimi policami:

Pomembno je, da pekač pravilno položite v pečico.

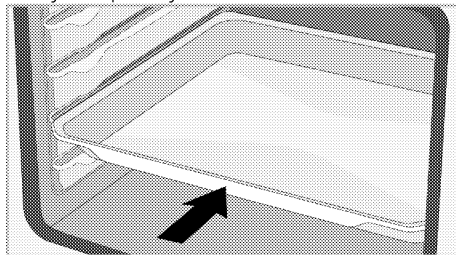
Ko postavljate pekač na želeno polico, mora biti del z ročajem spredaj.

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:

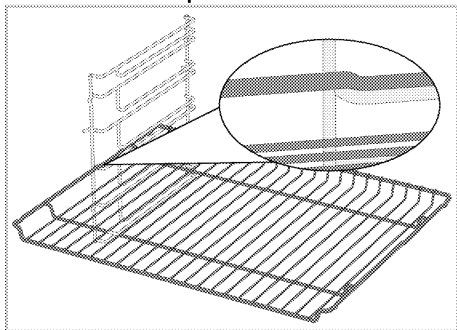
Pomembno je, da pekač pravilno položite na stransko polico. Pri vstavljanju pekača pazite na njegovo orientacijo. Ko postavljate pekač na želeno polico, mora biti del z ročajem spredaj.



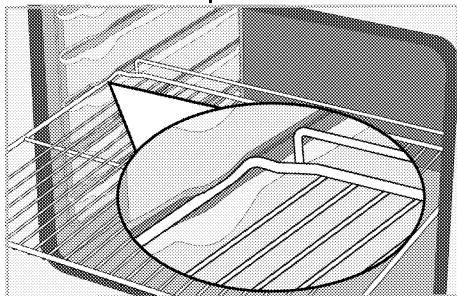
Delovanje zaustavljala žične rešetke

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

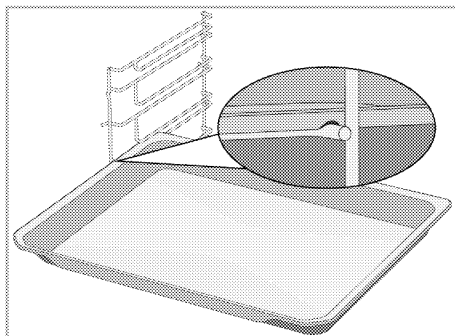


Modeli brez žičnih polic



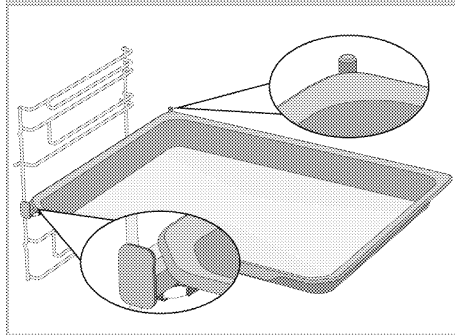
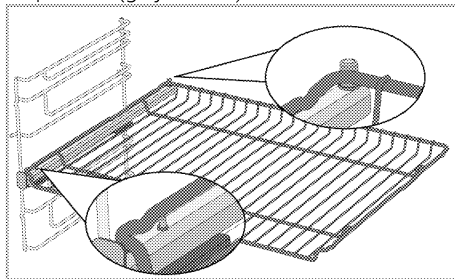
Delovanje zaustavljala žične rešetke - Modeli z žičnimi policami

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	3,3 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.

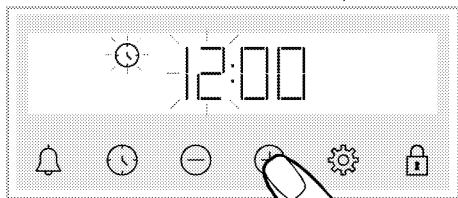
4 Pri prvi uporabi

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

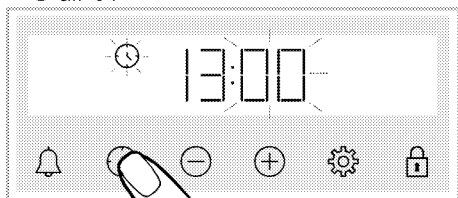
Nastavitev pri prvi uporabi

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

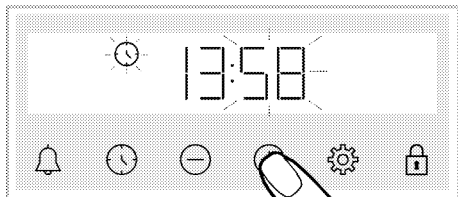
1. Po prvem vklopu pečice bosta na zaslonu utripala prikaz časa »12:00« in simbol ⌚.
2. Nastavite čas z dotikom na ⊕/⊖.



3. Da aktivirate polje za minute, se dotaknete ⌚ ali ⚙.



4. Nastavite minute z dotikom na ⊕/⊖.



5. Potrdite nastavev z dotikom na ⌚ ali ⚙.
» Zdaj je čas nastavljen in simbol ⌚ na zaslonu izgine.

- i** Če časa ne nastavite, bosta prikaz časa »12:00« in simbol ⌚ utripala in pečice ne bo mogoče uporabljati. Če želite pričetni uporabljati pečico, nastavite čas ali se dotaknite tipke ⌚, ko je prikazani čas »12:00«. Čas lahko nastavite tudi kasneje, kot je opisano v razdelku »Nastavitve«.

- i** Če pride do izpada elektrike, se nastavev časa izbriše. 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 izključite. Pri tem vsi ostanki in sloji, ki so v pečici ostali po proizvodnji zgorijo in se pečica očisti.
4. Ko vključite aparat, nastavite najvišjo možno temperaturo in način delovanja, pri katerem so vključeni vsi grelci vašega aparata. Glejte razdelek »Funkcije delovanja pečice«. V naslednjem razdelku boste izvedeli, kako lahko upravljate pečico.
5. Počakajte, da se pečica ohladi.
6. Obrišite površine aparata z vlažno krpo ali gobico in jih nato obrišite s suho krpo.

Pred uporabo dodatkov:

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

OPOMBA 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 odprtín 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

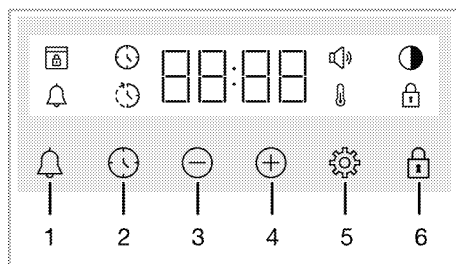
Lučka v pečici se vključi, ko vključite grelce pečice. Pri nekaterih modelih lučka med peko ves čas sveti, pri drugih pa po določenem času ugasne.

Če želite, da lučka ves čas sveti, z gumbom za izbiranje funkcij izberite način delovanja »Lučka v pečici«.

Uporaba upravljalne plošče pečice

Splošna opozorila za upravljalno ploščo pečice





- i** Najdaljši čas, ki ga lahko nastavite za konec pečenja je 5 ur in 59 minut. Najdaljši čas za toplo vodenje je le 23 ur in 59 minut. Program se bo ob morebitnem izpadu električnega toka preklical. Program morate ponovno nastaviti.
- i** Med prilagajanjem nastavitve ustrezni simboli na zaslonu utripajo. Počakajte nekaj časa, da se nastavitve shranijo.
- i** Če ste izvedli katero od nastavitve, ure ne bo mogoče nastavljati.
- i** Če je ob začetku peke nastavljen čas peke, bo na zaslonu prikazan preostali čas.
- i** Ko je nastavljen čas peke ali končni čas peke, lahko preključite nastavitve, tako da pritisnete in za nekaj časa zadržite tipko ⌚.



- 1 Tipka za alarm
- 2 Tipka za nastavev časa
- 3 Tipka za zmanjševanje
- 4 Tipka za povečevanje
- 5 Tipka za nastavitve
- 6 Tipka za zaklepanje

Simbol na zaslonu

- ⌚ : Simbol za čas peke
- ⌚ : Simbol za konec časa peke*
- 🔔 : Simbol za alarm
- 🔦 : Simbol za svetlost

-  : Simbol za zaklepanje
-  : Simbol za temperaturo
-  : Simbol za glasnost
-  : Simbol za zaklepanje vrat*

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

Vklop pečice

Ko z gumbom za izbiranje funkcije izberete zeleno funkcijo in nastavite temperaturo, se pečica začne segrevati.

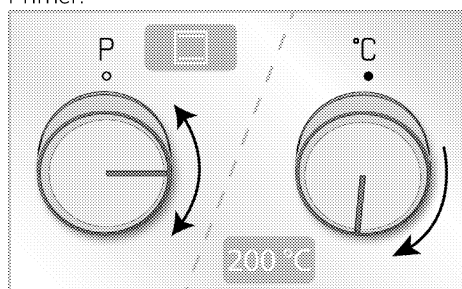
Izklop pečice



Gumb za izbiro funkcije in gumb za temperaturo zavrtite v položaj za izklop (navzgor).

Ročna nastavitve 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.



Primer:

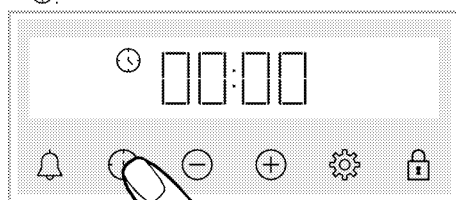





1. Z gumbom za izbiro funkcije izberite zeleni način delovanja.
 2. Z gumbom za nastavitve temperature nastavite zeleno temperaturo.
- » Takoj ko nastavite način delovanja in temperaturo, se pečica prične segrevati in na zaslonu se prikaže simbol . Ko temperatura v pečici doseže nastavljeno vrednost, simbol  izgine. Pečica se ne izključi samodejno, saj pri ročni nastavitvi ne vnesete časa peke. Po končani peki jo morate izključiti sami. Ko je hrana pečena, gumb za izbiro funkcije in gumb za temperaturo zavrtite v položaj za izklop (navzgor).



Uporaba pečice z nastavitvijo časa peke

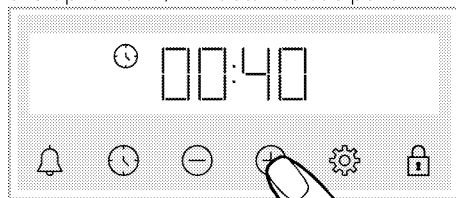
Izberite temperaturo, način delovanja in na programski uri nastavite čas peke. Pečica se bo po iztečenem času peke samodejno izključila.

1. Izberite zeleni način delovanja.
2. Pritiskajte na , dokler se za nastavitve časa peke na zaslonu ne prikaže simbol .





- i** Ko ste nastavili način delovanja in temperaturo, lahko s pritiskom na tipko  nastavite čas peke na 30 minut, nato pa s tipkama / natančneje nastavite čas peke.


3. S tipkama / nastavite čas peke.



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

4. Vstavite hrano v pečico in z gumbom za nastavitve temperature nastavite zeleno temperaturo.



» Takoj ko nastavite način delovanja in temperaturo, se pečica prične segrevati. Nastavljeni čas peke se prične odšteti in na zaslonu je prikazan simbol . Ko temperatura v pečici doseže nastavljeno vrednost, simbol  izgine.

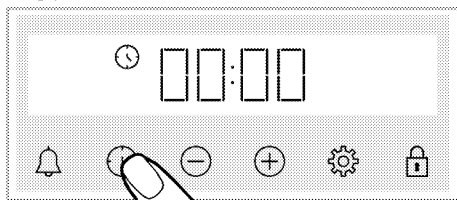
5. Ko je peka končana, se na zaslonu prikaže »End«, simbol  utripa in oglasi se zvok programske ure.
6. Opozorilni zvok se oddaja dve minuti. Za izklop opozorilnega zvoka pritisnite




katerokoli tipko. Opozorilni zvok se utiša in na zaslonu se prikaže trenutni čas.

Nastavitev končnega časa peke (Odvisno od modela naprave. Morda ni na voljo pri vašem aparatu.)

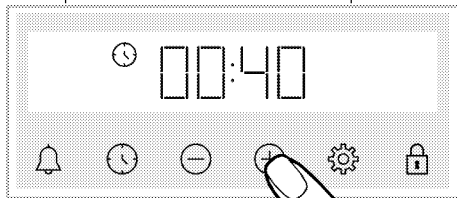
Ko izberete za vašo jed primerno temperaturo in način delovanja pečice, lahko nastavite čas peke in končni čas peke, tako da se bo pečica vključila kasneje in tudi samodejno izkločila.

1. Izberite želeni način delovanja.
2. Pritiskajte na , dokler se za nastavev časa peke na zaslonu ne prikaže simbol .





- i** Ko ste nastavili način delovanja in temperaturo, lahko s pritiskom na tipko  nastavite čas peke na 30 minut, nato pa s tipkama / natančneje nastavite čas peke.

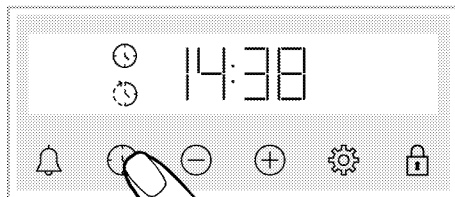
3. S tipkama / nastavite čas peke.





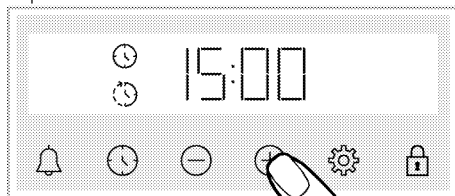
- i** V prvih 15 minutah čas peke narašča v korakih po 1 minuto, po 15 minutah pa v korakih po 5 minut.




» Ko je čas peke nastavljen, je na zaslonu stalno prikazan simbol .

4. Pritiskajte na , dokler se za nastavev končnega časa peke na zaslonu ne prikaže simbol .





5. S tipkama / nastavite končni čas peke.




» Ko je nastavljen končni čas peke, so na zaslonu prikazani simbol , simbol  in simbol z nastavljenim časom. Ko pečica prične peči, simbol  izgine.

6. Vstavite hrano v pečico in z gumbom za nastavev temperature nastavite želeno temperaturo.

» **Programska ura samodejno izračuna začetni čas peke, tako da čas peke odšteje od nastavljenega končnega časa.** Ko je

dosežen začetni čas peke, se aktivira izbrani način delovanja in pečica se segreje na nastavljeno temperaturo. Nastavljeni čas peke se prične odštevati in na zaslonu je prikazan simbol . Ko temperatura v pečici doseže nastavljeno vrednost, simbol  izgine.

7. Ko je peka končana, se na zaslonu prikaže »End«, simbol  utripa in oglasi se zvok programske ure.



8. Opozorilni zvok se oddaja dve minuti. Za izklop opozorilnega zvoka pritisnite katerokoli tipko. Opozorilni zvok se utiša in na zaslonu se prikaže trenutni čas.

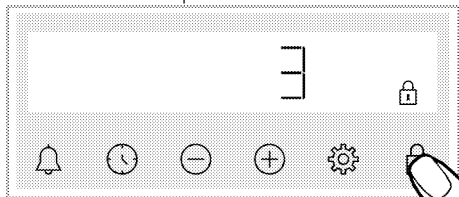
- i** Če ob koncu opozorilnega zvoka pritisnete katero koli tipko, bo pečica spet pričela delovati. Da preprečite ponovno delovanje pečice ob koncu opozorila, prestavite gumb za temperaturo in gumb za izbiro funkcije v položaj »0« (izključeno) in izključite pečico.



Nastavitve


Aktiviranje varovala tipk

Upravljanje aparata lahko preprečite, tako da aktivirate varovalo tipk.

1. Dotaknite se tipke  in jo držite, dokler se na zaslonu ne prikaže simbol .






» Prikaže se simbol  in na zaslonu poteka odštevanje 3-2-1. Po pretečenem odštevanju so tipke zaklenjene. Če se dotaknete katere koli tipke, ko je varovalo tipk aktivno, se zasliši zvočni signal in simbol  utripa.

i Če spustite tipko  preden poteče odštevanje, varovalo tipk ne bo aktivirano. Če se dotaknete tipke, varovalo tipk ne bo aktivirano.

i Ko je varovalo tipk vključeno, tipk programske ure ni mogoče upravljati. Če pride do izpada elektrike, se nastavev varovala tipk ne prekliče.

Deaktiviranje varovala tipk

1. Dotaknite se tipke  in jo držite, dokler se na zaslonu ne prikaže simbol .
- » Simbol  izgine in varovalo tipk je onemogočeno.

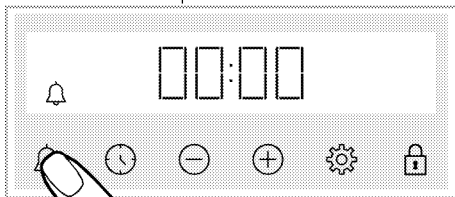
Nastavev alarma

Programsko uro aparata lahko uporabite tudi za nastavev opomnikov in ne le za peko.

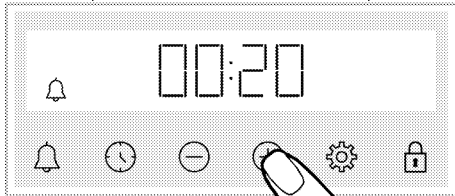
Programska ura nima vpliva na delovanje pečice. Uporablja se za nastavev opozoril. Na primer, lahko nastavite opomnik, da je treba po določenem času obrniti meso v pečici. Ko nastavljeni čas poteče, se oglasi zvočno opozorilo.


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


1. Dotaknite se tipke  in jo držite, dokler se na zaslonu ne prikaže simbol .



2.  S tipkama  nastavite čas opozorila.



» Ko ste nastavili alarm, bo simbol  osvetljen in na zaslonu bo prikazano odštevanje časa opozorila. Če hkrati nastavite čas opozorila in čas peke, bo na zaslonu prikazan čas, ki je krajši.





3. Ko nastavljeni čas opozorila poteče, prične simbol  utripati in oglasi se zvočni signal.

Izklop opozorila

1. Ko se čas opozorila izteče, se zasliši zvočni signal. Za izklop opozorilnega zvoka pritisnite katerokoli tipko.

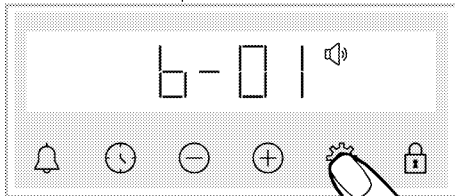
» Opozorilni zvok se utiša in na zaslonu se prikaže trenutni čas.

Preklic opozorila

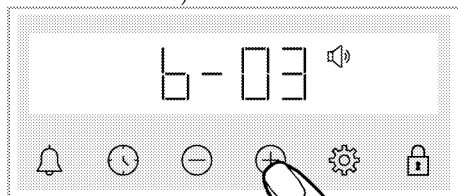
1. Pritiskajte na , dokler se za ponastavev časa opozorila na zaslonu ne prikaže simbol . Dotaknite se tipke  in jo držite, dokler zaslon ne kaže »00:00«.
2.  Alarm lahko prekličete tudi z dolgim pritiskom na tipko.

Nastavev glasnosti

1. Dotaknite se tipke  in jo držite, dokler se na zaslonu ne prikaže simbol .



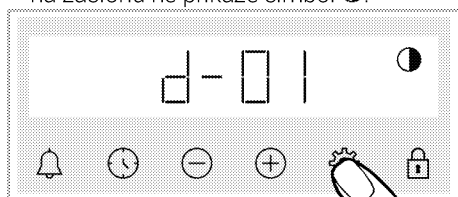
2. S tipkama \oplus/\ominus nastavite glasnost. (b-01-b-02-b-03)



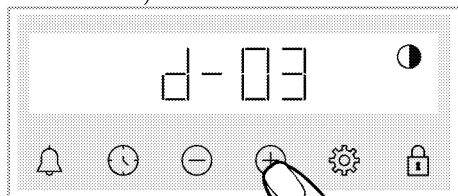
3. Za potrditev se dotaknite tipke ⚙ ali pa se nastavitev aktivira v kratkem času brez dotika tipke.

Nastavitev svetlosti zaslona

1. Dotaknite se tipke ⚙ in jo držite, dokler se na zaslonu ne prikaže simbol ☾ .



2. S tipkama \oplus/\ominus nastavite svetlost. (d-01-d-02-d-03)

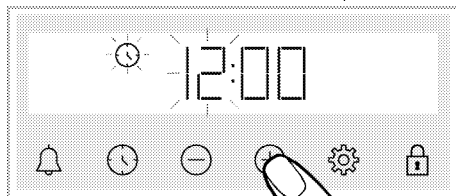


» Za potrditev se dotaknite tipke ⚙ ali pa se nastavitev aktivira v kratkem času brez dotika tipke.

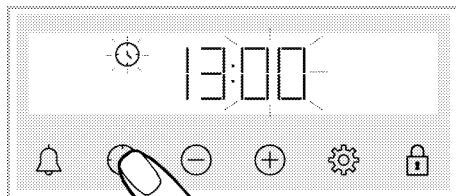
Nastavitev časa

Prilagoditev nastavljenе ure na peči

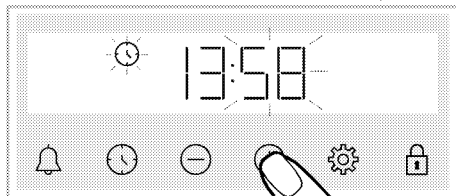
1. Dotaknite se tipke ⌚ in jo držite, dokler se na zaslonu ne prikaže simbol ⌚ .
2. Nastavite čas z dotikom na \oplus/\ominus .



3. Da aktivirate polje za minute, se dotaknite ⌚ ali ⚙ .



4. Nastavite minute z dotikom na \oplus/\ominus .



5. Potrdite nastavev z dotikom na ⌚ ali ⚙ .
» Zdaj je čas nastavljen in simbol ⌚ na zaslonu izgine.

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 porjavelost pekovskih izdelkov nanesite namaz na testo enakomerno.

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

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

Tabela za pripravo 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	Modeli z žičnimi policami: 3 Modeli brez žičnih polic: 2	150	25 ... 35
	Okrogli model za torto, premera 26 cm, s sponko za žično polico**	Zgornji in spodnji grelec		160	30 ... 40
biskvit	Okrogli model za torto, premera 26 cm, s sponko za žično polico**	Grelec ventilatorja	2	160	30 ... 40
	Pekač za pecivo*	Zgornji in spodnji grelec	3	170	25 ... 35
piškoti	Pekač za pecivo*	Grelec ventilatorja	3	170	20 ... 30
	Standardni pekač*	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	2	200	35 ... 45
pecivo iz listnatega testa	Standardni pekač*	Grelec ventilatorja	2	180	35 ... 45
	Standardni pekač*	Zgornji in spodnji grelec	2	200	20 ... 30
pecivo iz krhkega testa	Standardni pekač*	Grelec ventilatorja	3	180	20 ... 30
	Standardni pekač*	Zgornji in spodnji grelec	3	200	30 ... 40
Cel kruh	Standardni pekač*	Grelec ventilatorja	3	200	30 ... 40
	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 ... 70
	Črni kovinski model, premera 20 cm, za na žično polico**	Grelec ventilatorja	2	170	50 ... 70
pica	Standardni pekač*	Zgornji in spodnji grelec	2	200 ... 220	10 ... 20

Hrana	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas priprave (minut, pribl.)
	Standardni pekač*	Funkcija za pico	3	250	8 ... 15

Za vse vrste hrane je priporočljivo predgrevanje.

* Ti dodatki vaši napravi morda niso priloženi.

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

Predlogi za kuhanje z dvema pladnoma

Hrana	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas priprave (minut, pribl.)
drobno pecivo	2 _ Standardni pekač* 4 _ Pekač za pecivo*	Grelec ventilatorja	2 _ 4	Modeli z žičnimi policami: 150 Modeli brez žičnih polic: 140	Modeli z žičnimi policami: 25 ... 40 Modeli brez žičnih polic: 30 ... 45
piškoti	2 _ Standardni pekač* 4 _ Pekač za pecivo*	Grelec ventilatorja	2 _ 4	170	25 ... 35
pecivo iz listnatega testa	1 _ Standardni pekač* 4 _ Pekač za pecivo*	Grelec ventilatorja	1 _ 4	180	35 ... 45
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.

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	15 minut 250/max, nato 170	110 ... 120
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 polico.	Grelec ventilatorja	2	200 ... 220	60 ... 80
	Žična rešetka* Postavite pekač na spodnjo polico.	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 polico.	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	3	200	20 ... 30
	Žična rešetka* Postavite pekač na spodnjo polico.	Funkcija »3d«	3	200	20 ... 30

Za vse vrste hrane je priporočljivo predgrevanje.

* Ti dodatki vaši napravi morda niso priloženi.

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

Žar

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

Splošna opozorila

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

odprtimi vratci pečice Vroče površine lahko povzročijo opekline!

Pomembno glede peke na žaru

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

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

Hrana	Uporabljen pribor	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas priprave (minut, pribl.)
pečena zelenjava	Žična rešetka	4 - 5	220	20 ... 30
toast	Žična rešetka	4	250	1 ... 4

Za pripravo hrane na žaru priporočamo 5 minut predgrevanja.

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

Delni žar s podporo ventilatorja

Hrana	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas priprave (minut, pribl.)
ribe	Žična rešetka	Delni žar s podporo ventilatorja	4	200	30 ... 35
piščančji kosi	Žična rešetka	Delni žar s podporo ventilatorja	4	250	25 ... 35
mesne kroglice (govedina) - 12 kosi	Žična rešetka	Delni žar s podporo ventilatorja	4	250	30 ... 40
pečenka (1 kg)	Žična rešetka Postavite pekač na spodnjo polico.	Delni žar s podporo ventilatorja	3	15 minut 250, nato 180 ... 190	90 ... 110

Za vse vrste hrane v tej tabeli predgrevanje ni potrebno.

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	Modeli z žičnimi policami: 3 Modeli brez žičnih polic: 2	140	15 ... 25
drobno pecivo	Standardni pekač*	Zgornji in spodnji grelec	3	160	25 ... 35
	Standardni pekač*	Grelec ventilatorja	Modeli z žičnimi policami: 3 Modeli brez žičnih polic: 2	150	25 ... 35
biskvit	Okrogli model za torto, premera 26 cm, s sponko za žično polico**	Zgornji in spodnji grelec	2	160	30 ... 40
	Okrogli model za torto, premera 26 cm, s sponko za žično polico**	Grelec ventilatorja	2	160	30 ... 40
jabolčna pita	Črni kovinski model, premera 20 cm, za na žično polico**	Zgornji in spodnji grelec	2	180	50 ... 70

Hrana	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas priprave (minut, pribl.)
	Črni kovinski model, premera 20 cm, za na žično polico**	Grelec ventilatorja	2	170	50 ... 70

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* 4-Pekač za pecivo*	Grelec ventilatorja	2 - 4	140	15 ... 25
drobno pecivo	2-Standardni pekač* 4-Pekač za pecivo*	Grelec ventilatorja	2 - 4	Modeli z žičnimi policami: 150 Modeli brez žičnih polic: 140	Modeli z žičnimi policami: 25 ... 40 Modeli brez žičnih polic: 30 ... 45

Za vse vrste hrane je priporočljivo predgrevanje.

* Ti dodatki vaši napravi morda niso priloženi.

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

Žar

Hrana	Uporabljen pribor	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas priprave (minut, pribl.)
toast	Žična rešetka	4	250	1 ... 4
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 gumbes z vlažno, mehko krpo in osušite s suho krpo. Za čiščenje upravljalne plošče ne odstranjujte 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.

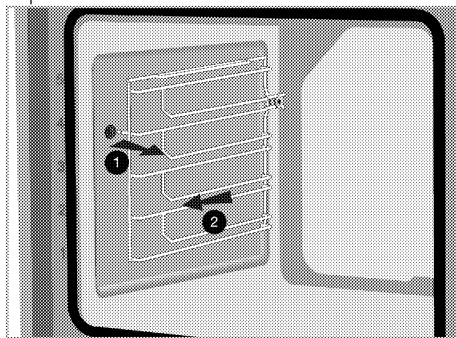
Čiščenje stranskih sten pečice

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.



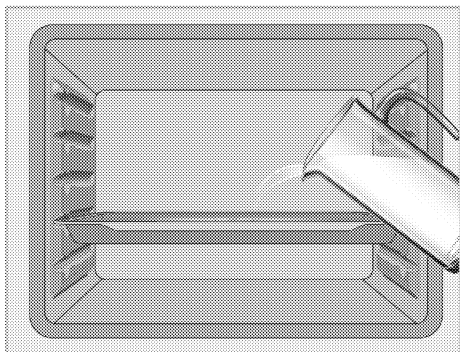
3. Da znova namestite nosilce polic, izvedite postopek v obratnem vrstnem redu.

Enostavno čiščenje s paro

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

Čiščenje je lažje, ker se stara sprijeta umazanija zaradi pare, ki se ustvarja v pečici, zmehča s pomočjo vodnih kapljic, ki se nabirajo na stenah pečice.

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



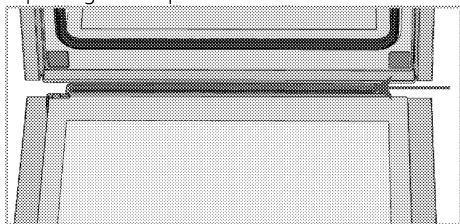
3. Nastavite pečico na enostavno čiščenje s paro in naj 15 minut deluje pri 100 °C.

Odprite vratca in takoj obrišite notranje površine pečice z vlažno krpo ali gobico. Ko odprete vratca, bo iz pečice uhajala para. Ta lahko povzroči opekline. Pri odpiranju vratc bodite zelo previdni.

Preostale nečistoče odstranite s toplo vodo in čistilom, mehko krpo ali gobico, na koncu pečico obrišite s suho krpo.

i V načinu enostavnega čiščenja s paro bo voda, ki je v bazenu na dnu pečice, da zmehča rahlo nastale ostanke / umazanijo v notranjosti pečice, izhlapela in se kondenzirala v notranjosti pečice in na notranjem steklu vrat pečice, zato lahko voda kaplja ko se vrata pečice odprejo. Takoj ob odpiranju vrat pečice obrišite kondenzat.

Odvisno od modela naprave. Morda ni na voljo pri vašem aparatu. Kondenzirana voda se lahko nabere tudi v kanalu pod pečico. Po uporabi ta kanal bazena očistite z vlažno krpo in ga nato posušite.



Čiščenje vratc pečice

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

i Notranje steklo vratc pečice je zaščiteno z materialom, ki omogoča lažje čiščenje. 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

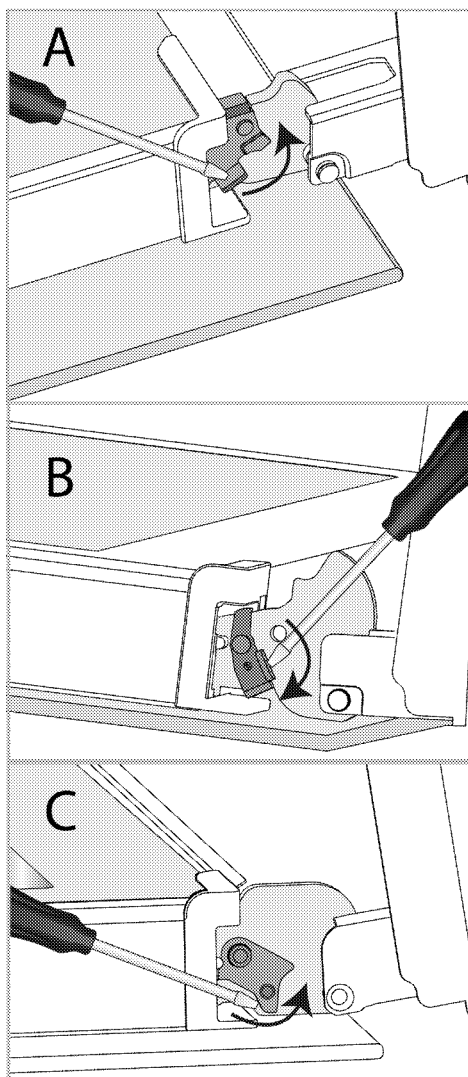
1. Odprite vrata pečice.
2. Odprite sponke na sprednjem podnožju tečaja vratc na levi in desni strani, tako da jih pritisnete navzdol, kot je prikazano na sliki.

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

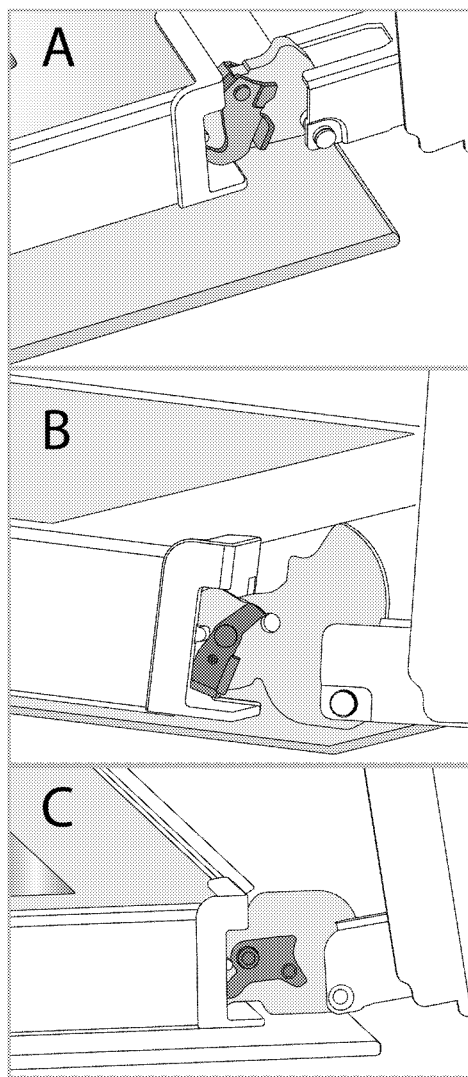
Šarnir tipa A je na voljo pri običajnih tipih vrat.

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

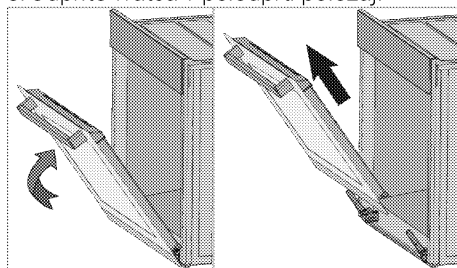
Šarnir tipa (C) je na voljo v tipih vrat z mehkim odpiranjem / zapiranjem.



Tečaj - zaprti položaj



Tečaj - odprti položaj
3. Odprite vratca v polodprti položaj.



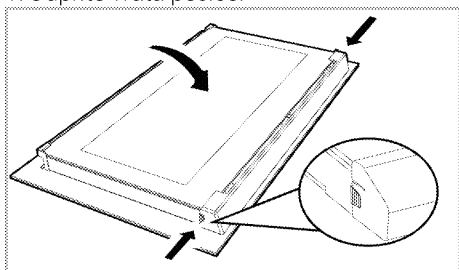
4. Vratca povlecite navzgor, da jih sprostite od levega in desnega tečaja, ter jih odstranite.

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

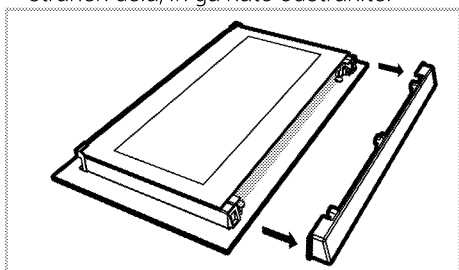
Demontaža notranjega stekla vratc pečice

Za čiščenje lahko demontirate celotno notranje steklo vratc aparata.

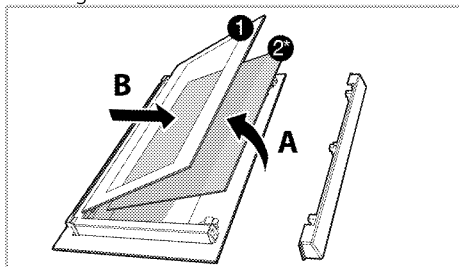
1. Odprite vrata pečice.



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



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



1 Prva notranja steklena plošča

- 2* Notranja steklena plošča (Morda ne obstaja pri vašem aparatu.)

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

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.

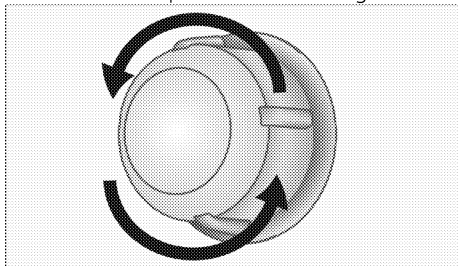
Zamenjava žarnice v pečici

⚠ Splošna opozorila

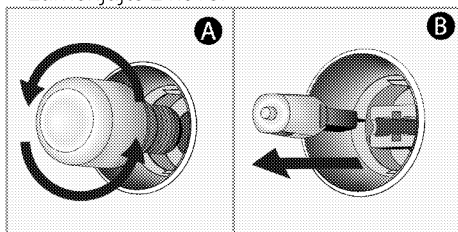
- Da preprečite električni udar pri menjavi žarnice, odklopite pečico od električnega omrežja in počakajte, da se ohladi. Vroče površine lahko povzročijo opekline!
- V tej pečici se uporablja žarnica z žarilno nitko z močjo manj kot 40 W, višino manj kot 60 mm, premerom manj kot 30 mm ali halogensko 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.



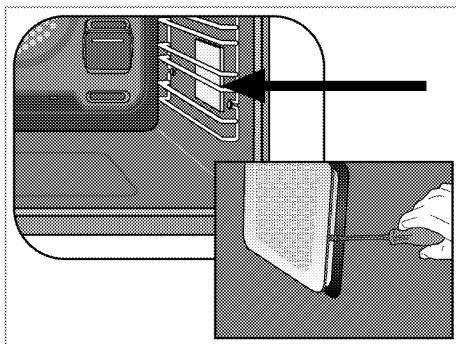
3. Če vaša žarnica ustreza tipu A na spodnji sliki, jo zavrtite, kot je prikazano, in jo zamenjajte z novo. Če je vaša žarnica tipa B, jo izvlecite, kot je prikazano, in jo zamenjajte z novo.



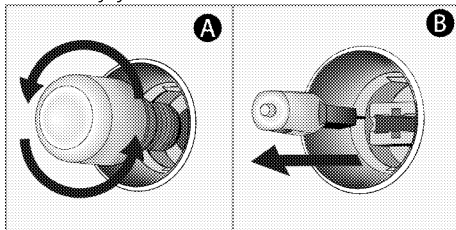
4. Znova namestite stekleni pokrov.

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 uhaja, 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.*