

beko

Vgrajena pečica

Navodila za uporabo

Vstavaná rúra

Používateľská príručka



BBIMA17410BMPW

385443542_5/ SL/ SK/ R.AD/ 05.06.24 16:38
7739182934

Dobrodošli!

Spoštovani kupec,

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

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

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

Simboli in njihovi opisi v uporabniškem priročniku:



Nevarnost, ki lahko privede do poškodb ali celo smrti.



Pomembne informacije in koristni nasveti za uporabo.



Preberite uporabniški priročnik.



Opozorilo za vročo površino.

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

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Kazalo vsebine

| | | | |
|--|-----------|---|-----------|
| 1 Varnostna navodila | 4 | 6.1 Splošna opozorila glede peke v pečici | 33 |
| 1.1 Predvidena uporaba | 4 | 6.1.1 Pekovski izdelki in pečene jedi.. | 34 |
| 1.2 Varnost otrok, ranljivih oseb in domačih živali | 4 | 6.1.2 Meso, ribe in perutnina | 36 |
| 1.3 Električna varnost..... | 5 | 6.1.3 Žar | 37 |
| 1.4 Varnost pri transportu | 7 | 6.1.4 Funkcija plitvega cvrtja ali cvrtja brez olja | 38 |
| 1.5 Varnost pri namestitvi | 7 | 6.1.5 Jedi za preizkus..... | 39 |
| 1.6 Varnost pri uporabi..... | 8 | 7 Vzdrževanje in čiščenje..... | 40 |
| 1.7 Opozorila glede temperature | 8 | 7.1 Splošne informacije o čiščenju | 40 |
| 1.8 Uporaba dodatkov | 9 | 7.2 Čiščenje dodatkov | 42 |
| 1.9 Varnost pri peki | 9 | 7.3 Čiščenje upravljalne plošče..... | 42 |
| 1.10 Varnost pri vzdrževanju in čiščenju | 10 | 7.4 Čiščenje notranjosti pečice (območja za peko) | 42 |
| 1.11 Samodejno čiščenje pri visoki temperaturi (piroliza) | 11 | 7.5 Samčiščenje pri visoki temperaturi..... | 43 |
| 2 Navodila v zvezi z varovanjem okolja..... | 11 | 7.6 Čiščenje vratc pečice..... | 44 |
| 2.1 Direktiva o odpadkih..... | 11 | 7.7 Demontaža notranjega stekla vratc pečice | 45 |
| 2.1.1 Skladnost z direktivo OEEQ in odlaganje odpadnega izdelka .. | 11 | 7.8 Čiščenje luči v pečici | 46 |
| 2.2 Informacije o embalaži | 11 | 8 Odpravljanje težav | 47 |
| 2.3 Priporočila za varčevanje z energijo | 12 | | |
| 3 Vaš izdelek | 13 | | |
| 3.1 Predstavitev izdelka | 13 | | |
| 3.2 Predstavitev upravljalne plošče in njena uporaba | 13 | | |
| 3.2.1 Upravljalna plošča | 14 | | |
| 3.2.2 Predstavitev upravljalne plošče pečice | 14 | | |
| 3.3 Funkcije delovanja pečice..... | 15 | | |
| 3.4 Dodatki za izdelek | 16 | | |
| 3.5 Uporaba dodatkov k napravi..... | 17 | | |
| 3.6 Tehnični podatki | 19 | | |
| 4 Prva uporaba | 20 | | |
| 4.1 Nastavitev pri prvi uporabi..... | 20 | | |
| 4.2 Prvo čiščenje | 20 | | |
| 5 Uporaba pečice | 21 | | |
| 5.1 Splošne informacije glede uporabe pečice | 21 | | |
| 5.2 Uporaba upravljalne enote pečice | 21 | | |
| 5.3 Nastavitve | 26 | | |
| 5.4 Uporaba sonde za meso | 31 | | |
| 6 Splošne informacije o peki | 33 | | |

1 Varnostna navodila

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

1.2 Varnost otrok, ranljivih oseb in domačih živali

- Otroci, stari 8 let ali več, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi zmoglostmi ali s premalo izkušnjami in znanja lahko uporabljajo ta izdelek, če jih kdo nadzira ali seznanjeni z varno uporabo in nevarnostmi, ki so povezane z uporabo izdelka.
- Otroci se z napravo ne smejo igrati. Otroci naprave ne smejo čistiti in vzdrževati, razen če so pod nadzorom odrasle osebe.

1.1 Predvidena uporaba

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

- 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 poškoduje tečaji.
- Preden zavržete obrabljene in neuporabne izdelke:
 1. Odklopite vtič in ga izvlecite iz vtičnice.
 2. Odrežite napajalni kabel in ga z vtičem odklopite od izdelka.
- 3. Previdnostni ukrepi za preprečevanje vstopa otrok v izdelek.
- 4. Otrokom ne dovolite, da bi se igrali z izdelkom, ko je ta v stanju mirovanja.



1.3 Električna varnost

- Napravo priključite v ozemljeno vtičnico, zaščiten 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 lahko dostopnem mestu. Če to ni mogoče, mora biti v električno inštalacijo vgrajen odklopnik (varovalka, stikalo, stikalo na ključ ipd.) za izklop naprave v skladu s predpisi za električno napeljavo. Odklopnik mora prekiniti vse pole od omrežja.
- Pred popravilom, vzdrževanjem in čiščenjem izključite izdelek iz električnega omrežja ali izklopite varovalko.
- Vtič priklopite v vtičnico, ki ima enako napetost in frekvenco, kot je navedeno na tipski ploščici.

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

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

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

1.4 Varnost pri transportu

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

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

1.5 Varnost pri namestitvi

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

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

1.6 Varnost pri uporabi

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

nasprotnem primeru obstaja nevarnost poškodb in okoljske škode.

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

1.7 Opozorila glede temperature

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

- V bližini izdelka ne postavljajte vnetljivih/eksplozivnih materialov, saj bodo površine med delovanjem vroče.
- Ko med peko ali ob koncu pečenja odpirate vrata pečice, ohranite razdaljo. Para lahko povzroči opekline dlani, obraza in oči.
- Med delovanjem je izdelek vroč. Pazite, da se ne dotikate vročih delov, notranjosti pečice in grelnikov.
- Pri ravnanju z izdelkom vedno nosite rokavice, odporne na vročino.

1.8 Uporaba dodatkov

- Pomembno je, da žično rešetko in pekače pravilno postavite na police. Za podrobne informacije glejte razdelek **Uporaba dodatkov**.
- Vrata pečice zaprite šele, ko pribor popolnoma potisnete v prostor za peko, sicer lahko udarijo ob steklo vrat in ga poškodujejo.
- Uporabite samo sondo za meso, ki je priporočena za to pečico.

1.9 Varnost pri peki

- Bodite previdni pri uporabi alkoholnih pijač v jedeh. Alkohol pri visoki temperaturi izhlapeva in lahko v stiku z vročimi površinami zagori.
 - Ostanke hrane na kuhalnem mestu, na primer olje, se lahko vnamejo. Pred peko očistite te ostanke.
 - Nevarnost zastrupitve s hrano. Ne hranite jedi v pečici več kot 1 uro pred in po peki. V nasprotnem lahko pride do zastrupitve s hrano ali bolezni.
 - V pečici ne grejte zaprtih konzerv ali steklenih kozarcev. Tlak, ki se ustvari v zaprti posodi, lahko povzroči eksplozijo.
 - Ne polagajte pekačev, krožnikov ali aluminijaste folije neposredno na dno pečice. Nakopičena toplota lahko poškoduje dno pečice.
- Pri uporabi mastnega papirja za peko ali podobnih materialov upoštevajte naslednje previdnostne ukrepe:
- Položite papir za peko v posodo ali v dodatek k pečici (pekač, žična rešetka itd.) z naloženimi jedmi v pečico.
 - Da preprečite nevarnost dotika grelnih elementov pečice in oviranja pretoka vročega zraka,

odstranite vse odvečne dele papirja za peko, ki visijo z dodatkov ali posod. Ne uporabljajte papirja za peko pri temperaturah pečice, ki so višje od najvišje temperature uporabe, ki jo je določil proizvajalec. Papirja za peko nikoli ne polagajte na dno pečice.

- Ne polagajte ga na dodatke med predgretjem.
- Vedno pritisnite navzdol s krožnikom ali podobnim predmetom, da preprečite letenje materiala zaradi kroženja zraka v pečici.
- V pekaču pokrijte samo potrebno površino.
- Po vsaki uporabi je treba pekač očistiti in zamenjati morebitni papir za peko ali podobne materiale, uporabljene v pekaču. V nasprotnem primeru lahko tekočina, ki kaplja na pekač, povzroči kajenje ali celo plamen.
- Ko odprete pokrov izdelka, se ustvari zračni tok. Papir za peko lahko pride v stik z grelnimi elementi in se vname.
- Ko za cvrtje uporabljate rešetko za žar, je treba na spodnjo rešetko postaviti pekač. V nasprotnem primeru lahko jedilno olje in druge

sestavine, ki kapljajo na dno pečice, ustvarijo močan dim in povzročijo plamen.

- Med peko na žaru morajo biti vratca pečice zaprta. Vroče površine lahko povzročijo opekline!
- Jedi, ki niso primerne za peko na žaru, predstavljajo nevarnost požara. Na žaru pecite le jedi, ki so za visoko temperaturo žara primerne. Hrane ne postavljajte predaleč v zadnji del žara. To je najbolj vroče področje v pečici in maščobe se lahko vnamejo.



1.10 Varnost pri vzdrževanju in čiščenju

- Pred čiščenjem počakajte, da se naprava ohladi. Vroče površine lahko povzročijo opekline!
- Naprave ne čistite z razprševanjem ali polivanjem vode nanj. Obstaja nevarnost električnega udara!
- Za čiščenje ne uporabljajte parnih čistilnikov, saj lahko to privede do električnega udara.
- Za čiščenje stekla sprednjih vrat pečice ne uporabljajte grobih abrazivnih čistil, kovinskih strgal, žične volne ali

belilnih sredstev. Ti materiali lahko na steklu pustijo praske in razpoke.

1.11 Samodejno čiščenje pri visoki temperaturi (piroliza)

- Med samodejnim čiščenjem so površine pečice bolj vroče kot običajno. Otroci naj se ne zadržujejo ob aparatu.
- Vroče površine lahko povzročijo opekline! Med postopkom samodejnega čiščenja se ne dotikajte aparata in otroci naj se ne zadržujejo ob aparatu. Pred odstranjevanjem ostankov počakajte najmanj 30 minut.

- Med samodejnim čiščenjem nastaja dim zaradi zgorevanja ostankov hrane. Med čiščenjem naj bo kuhinja dobro prezračena.
- Pred pričetkom čiščenja očistite zunanje površine pečice in ostanke hrane v pečici s krpo, namočeno z milnico. Iz pečice odstranite ves pribor in vse dodatke. Če uporabljate pribor in dodatke, odporne na pirolizo (odporne na visoko temperaturo pri samodejnem čiščenju), jih lahko pustite v pečici.
- Če je vaša pečica opremljena s kuhalnikom, med pirolizo kuhalnika ne uporabljajte.

2 Navodila v zvezi z varovanjem okolja

2.1 Direktiva o odpadkih

2.1.1 Skladnost z direktivo OEE0 in odlaganje odpadnega izdelka

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



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

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

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

Skladnost z direktivo RoHS:

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

2.2 Informacije o embalaži

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

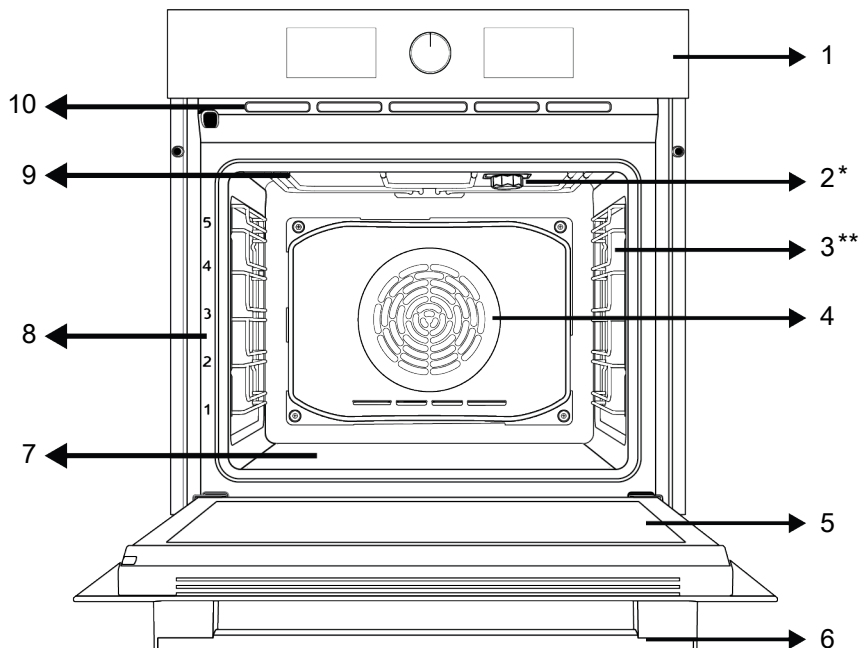
2.3 Priporočila za varčevanje z energijo

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

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

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

3.1 Predstavitev izdelka



1 Upravljalna plošča

3 Žične police

5 Vratca

7 Spodnji grelnik (pod jekleno ploščo)

9 Zgornji grelnik

2 Lučka

4 Motor ventilatorja (za jekleno ploščo)

6 Ročaj

8 Položaji polic

10 Luknjice ventilatorja

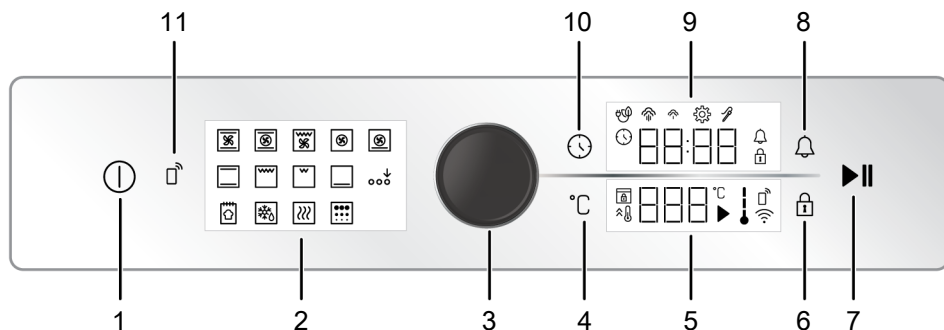
* Odvisno od modela naprave. Vaš aparat morda nima lučke, ali pa se tip in mesto lučke razlikujeta od slike.

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

3.2 Predstavitev upravljalne plošče in njena uporaba

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

3.2.1 Upravljalna plošča



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

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

3.2.2 Predstavitev upravljalne plošče pečice

Gumb za upravljanje pečice

Z upravljalnim gumbom pečice lahko preverite nastavitve časovnika/ure in temperature. Med nastavitvami se premikate z vrtenjem upravljalnega gumba v levo ali desno, nastavev potrdite s pritiskom na gumb.

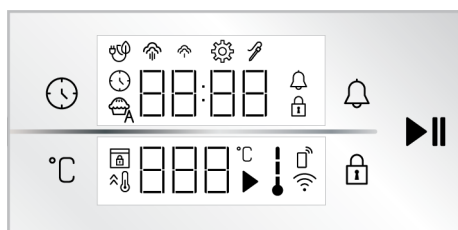
Indikator temperature v pečici

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

Prikaz delovanja

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









Indikatorska področja:



Tipke :



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






Področje časovnika/kazalnika trajanja :

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

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








Področje za prikaz temperature :








-  : Simbol za peko
-  : Simbol za temperaturo

-  : Simbol za temperaturo v pečici
-  : Simbol za hitro segrevanje (booster)
-  : Simbol za zaklepanje vrat *
-  : Simbol za odstranitev upravljalnika *
-  : Simbol Wifi *
- * : Odvisno od modela naprave. Morda ni na voljo pri vašem aparatu.

3.3 Funkcije delovanja pečice


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

| Simbol funkcije | Opis funkcije | Temperaturno območje (°C) | Opis in uporaba |
|--|--|---------------------------|---|
|  | Delovanje z ventilatorjem | - | Pečica ni segreti. Deluje samo ventilator (na zadnji steni pečice). Zmrznjena hrana v zrcnih se pri sobni temperaturi počasi odtaja, pečena hrana se ohladi. Čas, potreben za odmrzovanje večjega kosa mesa, je daljši od časa odmrzovanja hrane v zrcnih. |
|  | Zgornji in spodnji grelec | 40-280 | Hrana se hkrati segreva od spodaj in od zgoraj. Primerno za torte, peciva ali peciva in obare v pekačih. Peka se izvaja v samo enem pekaču. |
|  | Spodnji grelec | 40-220 | Vključeno je le nižje ogrevanje. Primeren je za živila, ki potrebujejo zapečeno dno. |
|  | Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja | 40-280 | Vroč zrak, ki ga segrevata zgornji in spodnji grelec, se s pomočjo ventilatorja enakomerno porazdeli po vsej pečici. Peka se izvaja v samo enem pekaču. |
|  | Grelec ventilatorja / Airfry | 40-280 | Vroč zrak, ki ga segreva grelec ventilatorja, se s pomočjo ventilatorja enakomerno porazdeli po vsej pečici. Primerno za peko z več pekači na policah na različnih višinah. Ta funkcija vam s hitro porazdelitvijo zraka omogoča izvajanje plitvega cvrtja ali cvrtja brez olja. Za podrobne informacije glejte razdelek »Airfry«. |
|  | Grelec ventilatorja Eko | 160-220 | Da bi prihranili energijo, lahko uporabite to funkcijo, namesto da uporabite Grelec ventilatorja v območju od 160 do 220 °C. Vendar bo čas peke nekoliko daljši. Uporaba te funkcije je opisana v razdelku »Uporaba upravljalne plošče pečice«. |
|  | Funkcija za pico | 40-280 | Delujeta spodnji grelec in grelec ventilatorja. Primerno za peko pice. |
|  | Funkcija »3D« | 40-280 | Delujejo zgornji grelec, spodnji grelec in grelec ventilatorja. Hrana se z vseh strani segreva hitro in enakomerno. Peka se izvaja v samo enem pekaču. |

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

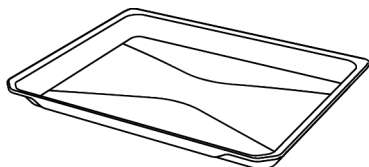
3.4 Dodatki za izdelek

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

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

Standardni pekač

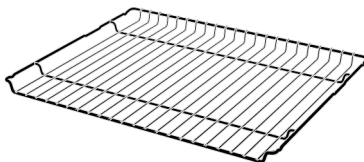
Uporablja se za pecivo, zmrznjeno hrano in cvrtje večjih kosov.



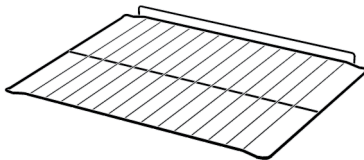
Žična rešetka

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

Na modelih z žičnimi policami :



Na modelih brez žičnih polic :



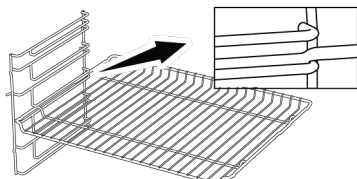
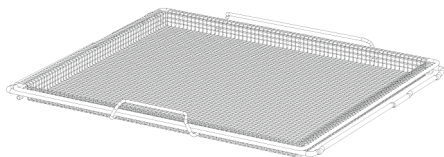
Sonda za meso

Pri pripravi mesnih jedi se tanek dolgi konec natakne na meso, drugi konec pa se vtakne v podnožje na stranski steni.



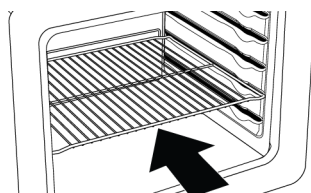
Žar za cvrtje (Airfry)

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



Na modelih 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.

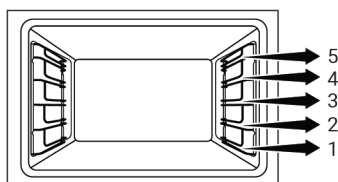


3.5 Uporaba dodatkov k napravi

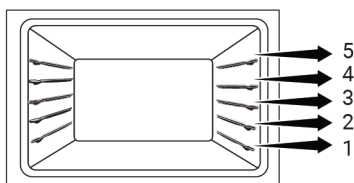
Police za pekače

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

Na modelih z žičnimi policami :



Na modelih brez žičnih polic :



Postavitev žične rešetke na police

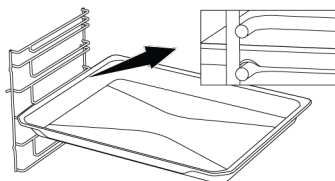
Na modelih z žičnimi policami :

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

Postavitev pekača na police

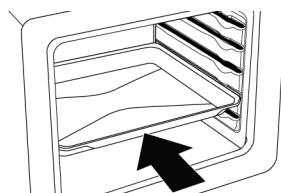
Na modelih z žičnimi policami :

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.



Na modelih brez žičnih polic :

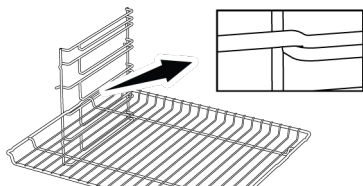
Pomembno je, da pekač pravilno položite na stransko polico. Pri vstavljanju pekača pazite na njegovo orientacijo. Ko postavljate pekač na želeno polico, mora biti del z ročajem spredaj.



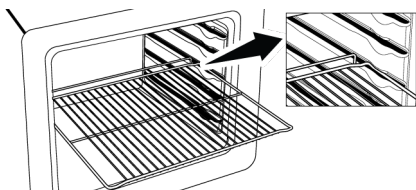
Delovanje zaustavljala žične rešetke

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.

Na modelih z žičnimi policami :

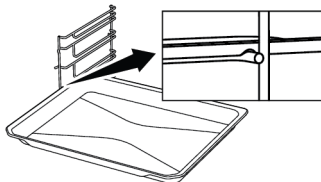


Na modelih brez žičnih polic :



Funkcija zaustavitve pekača - Na modelih z žičnimi policami

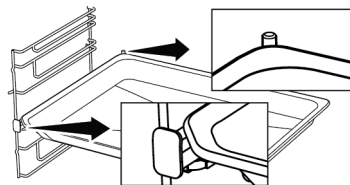
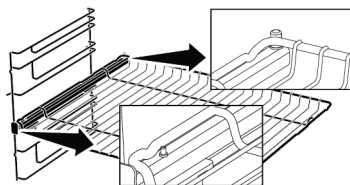
Predvidena je funkcija zaustavljala, ki preprečuje, da bi pekač zdrsnil z žične police. Ko odstranjujete pekač, ga sprostite z zadnjega zaustavljala in povlecite proti sebi, dokler ne doseže zaustavljala. Da ga v celoti odstranite, ga povlecite čez zaustavljalo.



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

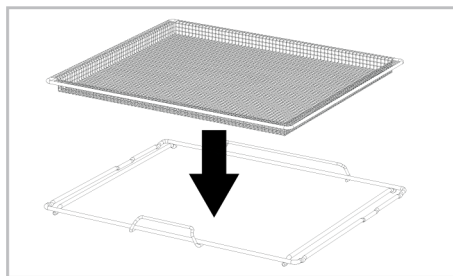
S teleskopskimi vodili lahko preprosto namestite in odstranite pekače ali žične rešetke. Ko uporabljate pekače ali žične rešetke s teleskopskimi vodili, pazite, da

zatiči na sprednjem in zadnjem delu teleskopskih vodil ležijo ob robovih rešetke ali pekača (glejte sliko).

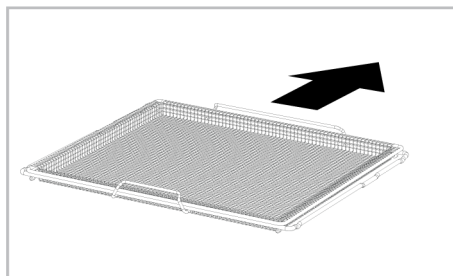


Uporaba žara za cvrtje (Airfry)

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



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



3.6 Tehnični podatki

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

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

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



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



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




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

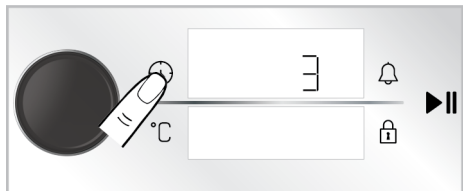
4 Prva uporaba



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

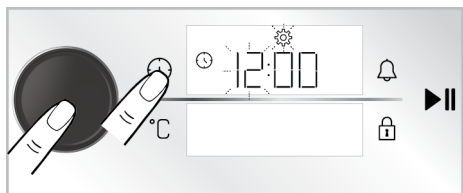
4.1 Nastavitev pri prvi uporabi



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

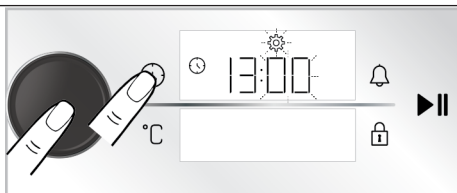
1. Ko je pečica izključena (medtem je na zaslonu prikazan čas) se dotaknite tipke  in jo zadržite približno 3 sekunde.
 - ⇒ Na zaslonu se prikaže odštevanje 3-2-1. Po pretečenem odštevanju se aktivira meni z nastavitvami.





2. Aktivirajte polje časovnika, tako da pritisnete gumb za upravljanje pečice ali se enkrat dotaknete tipke .
 - ⇒ Na zaslonu časovnika/trajanja utripata simbol  in polje časovnika.



3. Nastavite čas, tako da z vrtenjem gumba za upravljanje pečice v levo ali desno izberete in s pritiskom gumba izberete polje za minute ali se enkrat dotaknete tipke .
 - ⇒ Na zaslonu časovnika/trajanja utripata simbol  in polje z minutami.



4. Nastavite minute z vrtenjem gumba za upravljanje pečice v desno ali levo. Potrdite nastavev, tako da pritisnete na gumb za upravljanje pečice ali se enkrat dotaknete tipke .
 - ⇒ Zdaj je čas nastavljen in simbol  na zaslonu sveti neprekinjeno.

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

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

4.2 Prvo čiščenje

1. Odstranite vso embalažo.
2. Iz pečice odstranite vse priložene dodatke.
3. Aparat naj deluje 30 minut, nato ga izključite. Pri tem vsi ostanki in sloji, ki so v pečici ostali po proizvodnji zgorejo in se pečica očisti.
4. Ko vključite aparat, nastavite najvišjo možno temperaturo in način delovanja, pri katerem so vključeni vsi grelci vašega aparata. Glejte razdelek Funkcije delovanja pečice [► 15]. V naslednjem razdelku boste izvedeli, kako lahko upravljate pečico.
5. Počakajte, da se pečica ohladi.
6. Obrišite površine aparata z vlažno krpo ali gobico in jih nato obrišite s suho krpo.

Pred uporabo dodatkov:

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

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

5 Uporaba pečice**5.1 Splošne informacije glede uporabe pečice**

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

Vaš aparat je opremljen z ventilatorjem za hlajenje. Ventilator za hlajenje se vključi samodejno in po potrebi ter hladi sprednji del aparata in pohošstvo. Po izvedenem hlajenju se ventilator samodejno izključi. Vroč zrak izstopa nad vratci pečice. Teh odprtin za prezračevanje ne prekrivajte. V nasprotnem se pečica lahko pregreje.

5.2 Uporaba upravljalne enote pečice

Splošna opozorila za upravljalno ploščo pečice


- Najdaljši čas peke je mogoče nastaviti na največ 5:59 ur. Pri funkciji ohranjanje toplote na največ 23:59 ur. Če pride do izpada elektrike, se prednastavljena peka in trajanje peke prekličeta.
- Med prilagajanjem nastavitve ustreznih simboli na zaslonu utripajo. Spremenjene nastavitve je treba shraniti, bodisi z dotikom ustrezne tipke v opisu, ali tako, da nekaj časa počakate.

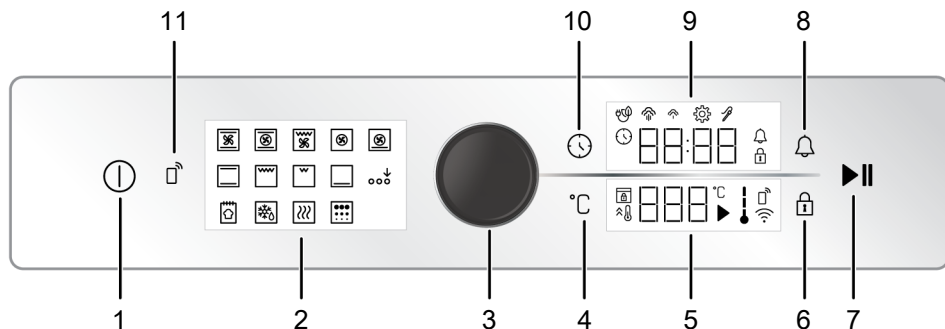
OPOMBA: Med prvo uporabo lahko nekaj ur iz pečice uhaja dim in neprijeten vonj. To je normalno in za odstranjevanja potrebujete le dobro prezračevanje. Ne vdihavajte dima in vonja iz pečice.

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

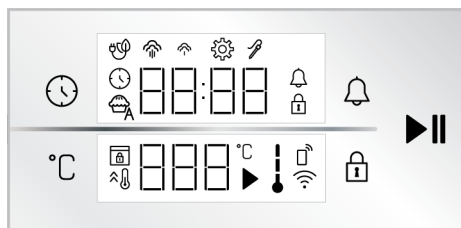
Lučka v pečici

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

- Če je ob začetku peke nastavljen čas peke, bo na zaslonu prikazan preostali čas.
- Če je funkcija hitrega predgrevanja aktivna na upravljalni enoti, je na zaslonu prikazan simbol , ko začnete s peko in ko je dosežena nastavljena temperatura peke. Za hitro nastavitvev predgrevanja glejte razdelek »**Nastavitve**«.



- | | |
|---|-----------------------------------|
| 1 Tipka za vklop/izklop | 2 Prikaz delovanja |
| 3 Gumb za upravljanje pečice | 4 Tipka za nastavitve temperature |
| 5 Področje za prikaz temperature | 6 Tipka za zaklepanje |
| 7 Tipka za začetek/konec peke | 8 Tipka za alarm |
| 9 Področje časovnika/kazalnika trajanja | 10 Tipka za čas in nastavitve |
| 11 Tipka za odstranitev upravljalnika | |



Tipke :

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

Področje časovnika/kazalnika trajanja :

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

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

Področje za prikaz temperature :

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

: Simbol Wifi *

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

Vklop pečice

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

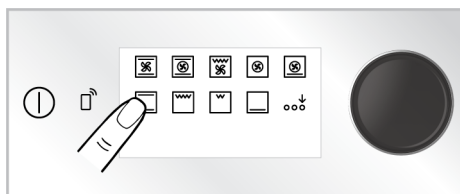
Če na tem zaslonu ne nastavite ničesar, se pečica približno 5 minutah izključi in na zaslonu bo prikazan trenutni čas.

končani peki jo morate izključiti sami. Ko je hrana pečena, se dotaknite tipke **||**, da končate peko ali tipke **⌚**, da v celoti izključite pečico.

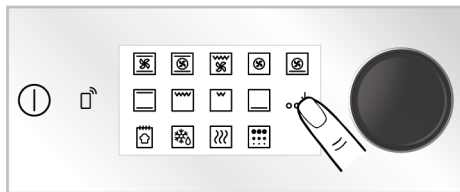
Uporaba pečice z nastavitvijo časa peke

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

1. Vklopite pečico s pritiskom na tipko **⌚**.
2. Dotaknite se zelenega načina delovanja na zaslonu funkcij.

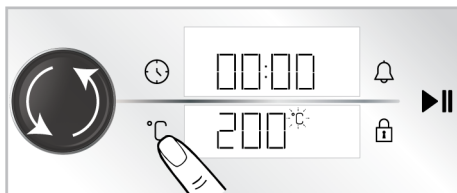


3. Če funkcija, ki jo želite aktivirati, ni med načini delovanja, ki se prikažejo na zaslonu funkcij, lahko spodnjo vrstico funkcij aktivirate tako, da se dotaknete Aktivacija dodatne funkcije.



4. Na zaslonu se prikaže vnaprej nastavljena temperatura za izbrano funkcijo. Da spremenite to temperaturo, enkrat pritisnite na gumb za upravljanje pečice ali se dotaknite tipke **°C** ter zavrtite gumb za upravljanje pečice v desno/levo.

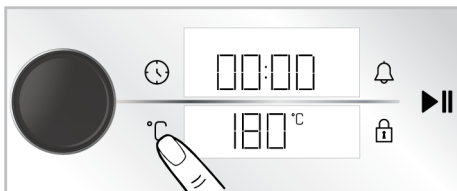
⇒ Na prikazovalniku temperature utripa simbol **°C**.



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

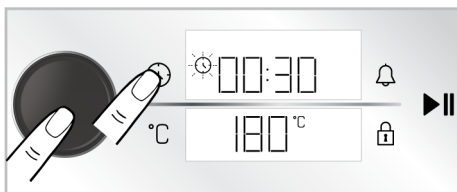
5. Nastavljeno temperaturo potrdite s pritiskom na tipko **°C**.

⇒ Na prikazovalniku temperature neprekinjeno sveti simbol **°C**.



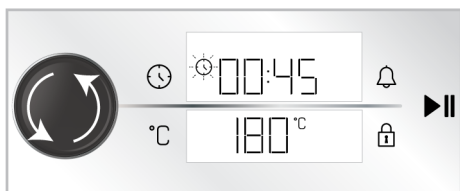
6. Za nastavev časa peke enkrat pritisnite na gumb za upravljanje pečice ali se dotaknite tipke **⌚**.

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



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

7. Nastavite čas peke z vrtenjem gumba za upravljanje pečice v desno ali levo. Potrdite nastavitve s pritiskom tipke ⌚.



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

8. Po nastavitvi načina delovanja, temperature in časa peke se za začetek peke dotaknete tipke ▶||.



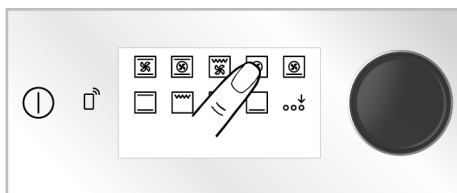
⇒ Vaša pečica bo takoj začela delovati pri izbrani funkciji in na zaslону se prikaže temperatura in odštevanje preostalega časa. Na prikazovalniku temperature sta prikazana simbola ↓ in ▶. Ko pečica doseže nastavljeno vrednost, vse stopnje simbola ↓ zasvetijo. Ko se prilagojeni čas peke izteče, se na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

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

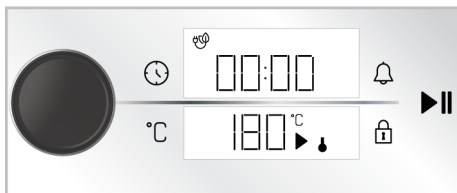
Grelec ventilatorja Eko

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

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



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



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

Funkcija za peko kruha

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


Sestavine

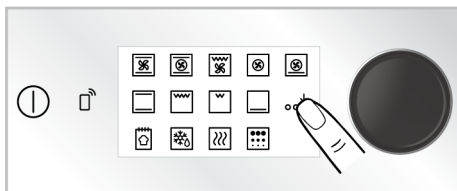
- 500 g moko
- 15 g sladkorja
- 10 g suhega kvasa
- 10 g sončničnega olja
- 8 g soli
- 300 ml vode (35 °C)

Za po vrhu testa

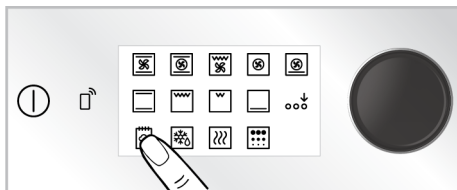
- 2 žlički sončničnega olja

Priprava

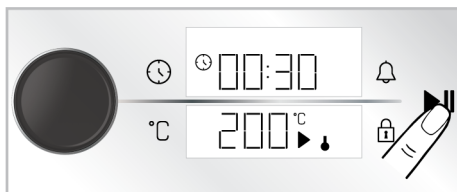
1. V globoko skledo presejete moko. Na moko dodajte sladkor in zmešajte v homogeno mešanico.
2. Naredite luknjo v sredini moke in dodajte kvas, sol in sončnično olje. Počasi dolivajte toplo vodo, začnite pri stenah posode.
3. Testo gnetite ročno ali v mešalniku za testo približno 10- 15 minut.
4. Z roko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




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




11. S tipko  začnite peko.





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

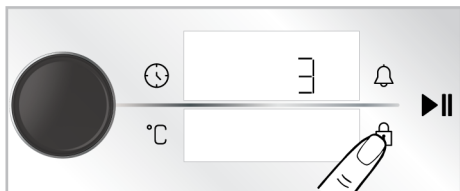
5.3 Nastavitve



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

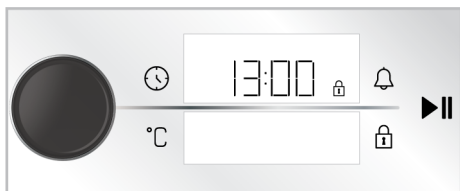
Aktiviranje zaklepanja tipk


Z zaklepanjem tipk zaščitite aparat pred posegi na upravljalni enoti.

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






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



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


Deaktiviranje zaklepanja tipk

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


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

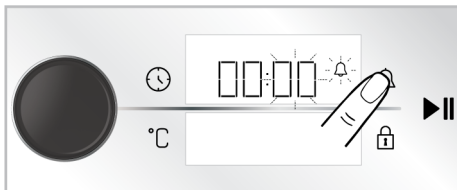
Nastavitev alarma


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


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

1. Če tipko  pritisnete enkrat, nastavite čas alarma.


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





2. Najprej nastavite minute, tako da zavrtite gumb za upravljanje pečice v desno/levo in z enkratnim dotikom tipke  aktivirajte polje časovnika.

3. Nastavite čas z vrtenjem gumba za upravljanje pečice v desno ali levo. Znova pritisnite tipko , da potrdite nastavitve.



⇒ Na zaslonu časovnika/trajanja simbol  neprekinjeno sveti in čas alarma se začne na zaslonu odštevati.

4. Po končanem času alarma, začne simbol  utripati in vas opozori z zvokom.



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

Izklop opozorila

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


⇒ Zvočno opozorilo se ustavi.

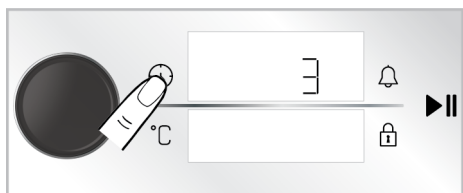
Preklic opozorila

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

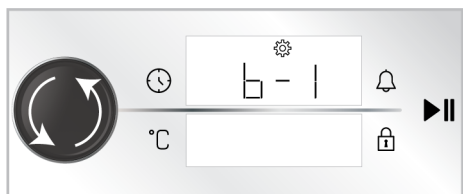
Nastavitev glasnosti



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

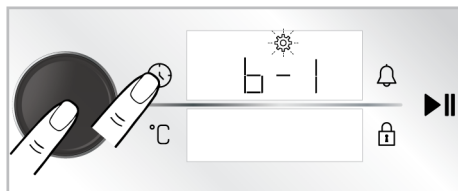
- Ko je pečica izključena (medtem je na zaslonu prikazan čas) se dotaknete tipke  in jo zadržite približno 3 sekunde.
 - ⇒ Na zaslonu se prikaže odštevanje 3-2-1. Po pretečenem odštevanju se aktivira meni z nastavitvami.




- Zavrtilite gumb za upravljanje pečice v levo ali desno, dokler se zaslonu trajanje/ časovnik ne prikaže **"b-1"** ali **"b-2"**.




- Ton nastavite tako, da se znova dotaknete tipke  ali enkrat pritisnete na gumb za upravljanje pečice.
 - ⇒ Na zaslonu trajanje/časovnik utripa simbol .

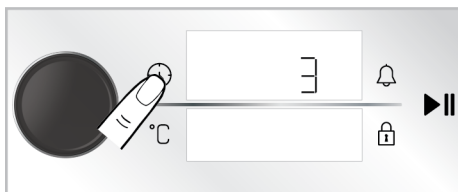


- Nastavite želeni ton z vrtenjem gumba za upravljanje pečice v desno ali levo.
- Potrdite nastavev tona, tako da se znova dotaknete tipke  ali enkrat pritisnete na gumb za upravljanje pečice.

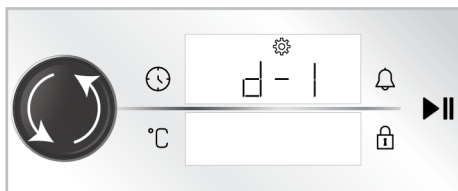
Nastavitev svetlosti zaslona



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

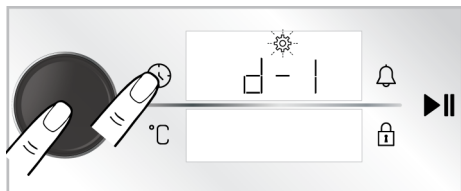
- Ko je pečica izključena (medtem je na zaslonu prikazan čas) se dotaknete tipke  in jo zadržite približno 3 sekunde.
 - ⇒ Na zaslonu se prikaže odštevanje 3-2-1. Po pretečenem odštevanju se aktivira meni z nastavitvami.



- Zavrtilite gumb za upravljanje pečice v levo ali desno, dokler se na zaslonu za časovnik/trajanje ne prikaže **"d-1"**, **"d-2"** ali **"d-3"**



- Svetlost nastavite tako, da se znova dotaknete tipke  ali enkrat pritisnete na gumb za upravljanje pečice.
 - ⇒ Na zaslonu trajanje/časovnik utripa simbol .



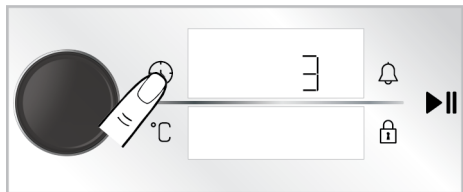
- Nastavite želeno svetlost z vrtenjem gumba za upravljanje pečice v desno ali levo.
- Potrdite svetlost, tako da se znova dotaknete tipke ali enkrat pritisnete na gumb za upravljanje pečice.

Nastavite funkcije hitro predgrevanje (Booster)

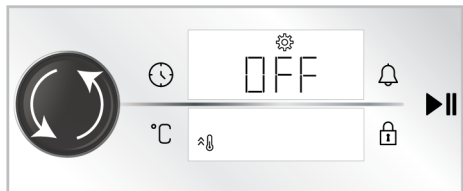
S funkcijo hitrega predgrevanja lahko samodejno upravljate vaš aparat. V ta namen aktivirajte nastavev hitrega predgrevanja. Za izvedbo te nastavitve mora biti pečica izklopljena.

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

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

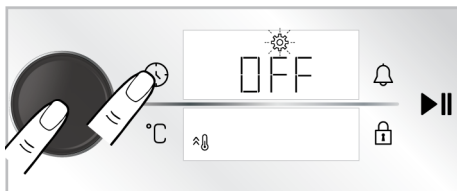


- Zavrtnite gumb za upravljanje pečice v levo ali desno, dokler se na zaslonu ne prikažeta simbol in "OFF".

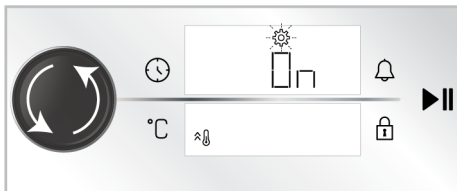


- Aktivirajte nastavev hitrega predgrevanja(Booster), tako da se dotaknete tipke ali enkrat pritisnete na gumb za upravljanje pečice.

⇒ Na zaslonu trajanje/časovnik utripa simbol .



- Z vrtenjem gumba za upravljanje pečice spremenite nastavev "OFF" na zaslonu v "ON".



- Potrdite predgrevanje(Booster), tako da se znova dotaknete tipke ali enkrat pritisnete na gumb za upravljanje pečice.

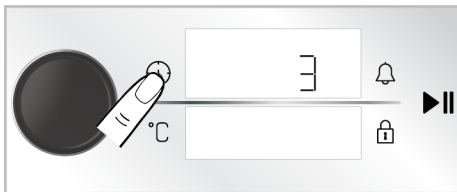
Nastavev hitrega predgrevanja lahko izklopite po enakem postopku. Z nastavitvijo "OFF" lahko preključete nastavev samodejnega hitrega predgrevanja.

Nastavev časa


Prilagoditev nastavljenе ure na pečici

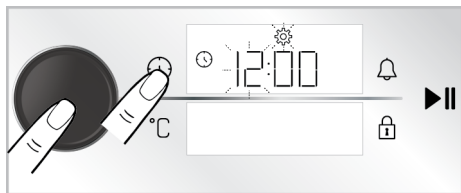
- Ko je pečica izključena (medtem je na zaslonu prikazan čas) se dotaknete tipke in jo zadržite približno 3 sekunde.


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




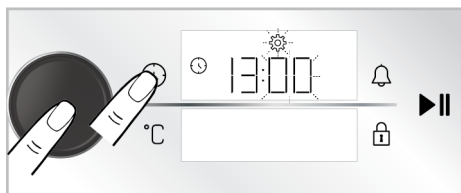
- Aktivirajte polje časovnika, tako da pritisnete gumb za upravljanje pečice ali se enkrat dotaknete tipke .


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




3. Nastavite čas, tako da z vrtenjem gumba za upravljanje pečice v levo ali desno izberete in s pritiskom gumba izberete polje za minute ali se enkrat dotaknete tipke .

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





4. Nastavite minute z vrtenjem gumba za upravljanje pečice v desno ali levo. Potrdite nastavev, tako da pritisnete na gumb za upravljanje pečice ali se enkrat dotaknete tipke .



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

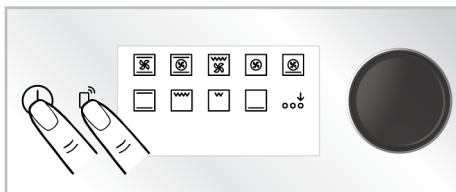
Priključitev pečice na brezžično omrežje in predstavitev aplikacije "HomeWhiz"

Svojo pečico lahko povežete z brezžičnim omrežjem in jo s pomočjo pametne naprave upravljate prek aplikacije "HomeWhiz". V ta namen najprej namestite aplikacijo "HomeWhiz" na vašo pametno napravo. Aplikacija "HomeWhiz" je na voljo v mobilnih operacijskih sistemih IOS in Android.

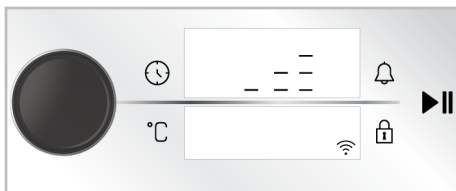
-  Po prenosu aplikacije "HomeWhiz" sledite navodilom v aplikaciji, da ustvarite svoj dom.

-  Postopek za priključitev pečice na brezžično omrežje in za vklop daljinskega upravljalnika pečice lahko dokončate po navodilih v aplikaciji.


1. Da preklopite pečico v način nastavitvev in hkrati za približno 3 sekunde dotaknete tipk  in , ko je pečica izključena (na zaslonu je prikazan trenutni čas).



- ⇒ Ko pečica preklopi v nastavitveni način, se na zaslonu prikaže animacija, kjer utripajo nekatere vrstice.





2. Odprite aplikacijo "HomeWhiz", ki ste jo namestili na pametno napravo. Ko ustvarite svoj dom, izberite pečico pod kuhinjskimi aparati in vnesite številko serije vašega izdelka v aplikacijo in sledite korakom, opisanim v aplikaciji.



-  Številka serije vaše naprave je številka, ki se začne s »77...« in jo najdete na hrbtni strani naslovnice priročnika.

3. Upošteвайте navodila za uporabo pečice, tako da sledite navodilom na sami aplikaciji.





Aktiviranje daljinskega upravljalnika pečice

Po vpisu vaše pečice v aplikaciji "HomeWhiz", omogočite daljinsko upravljanje:





1. Pritisnite tipko  enkrat, medtem ko je na zaslonu prikazan simbol .

⇒ Na zaslonu bosta hkrati prikazana simbola  in .



Če simbol  ni prikazan, držite tipko , dokler se na zaslonu ne prikaže simbol . Če svoje naprave niste vpisali v aplikacijo "HomeWhiz", simbol  utripne enkrat in zasliši se zvočni signal za napako.





Če je simbol  prikazan na zaslonu, vendar se ob pritisku tipke  sliši zvočni signal za napako, in če na zaslonu ni prikazan simbol  ali , preverite internetno povezavo vaše izdelke. Če je kljub temu, da internetna povezava deluje, napaka še vedno prikazana, ponovite postopek namestitve.

Brisanje seznanjanja pečice, povezane z aplikacijo HomeWhiz

Po dodajanju vašega izdelka v aplikacijo "HomeWhiz" se uporabniški račun, ki ste ga uporabili za "HomeWhiz", seznanil z

informacijami vašega izdelka. Če želite izbrisati seznanjanje zaradi izgube dostopa do računa, ki ga uporabljate v aplikaciji, ali zaradi drugih razlogov, je treba izvesti naslednja dejanja.

1. Izdelek izklopite (medtem se na zaslonu prikaže ura), in pritisnite tipke  in  ter držite približno 5 sekund.

⇒ Na zaslonu se prikaže odštevanje od 5.

2. Po končanem odštevanju se na zaslonu prikaže animacija brisanja seznanjanja.


3. Ko je postopek brisanja seznanjanja končan brez težav, se zasliši zvočno opozorilo in pečica se bo znova zagnala.



Če nastane težava pri brisanju seznanjanja in postopka ni mogoče dokončati, se zasliši zvok za napako.

4. Potem ko je postopek brisanja seznanjanja končan, lahko aparat znova seznanite z aplikacijo "HomeWhiz".

Skladnost s standardi in informacije o testiranju / Izjava o skladnosti za EU

| | |
|---|---|
|  | Razvoj, proizvodnja in prodaja tega izdelka se izvaja v skladu z varnostnimi predpisi, določenimi v celotni relevantni zakonodaji Evropske Unije. |
| Frekvenčni pas | : 2,4 GHz |
| Maks. oddajna moč | : max. 100 mW |
| Izjava o skladnosti CE | |
| Arčelik A.Š. s tem izjavlja, da je ta izdelek skladen z Direktivo 2014/53/EU. Za vašo napravo najdete podrobno izjavo DRO o skladnosti na spletnem mestu support.beko.com med dodatnimi dokumenti na strani vašega izdelka. | |

Določeno obdobje podpore za posodobitev programske opreme, povezano s kibernetno varnostjo za izdelek, je garancijska doba izdelka. Po tem obdobju posodobitve programske opreme, povezane s kibernetno varnostjo, niso zagotovljene.

5.4 Uporaba sonde za meso


Splošne informacije in opozorila

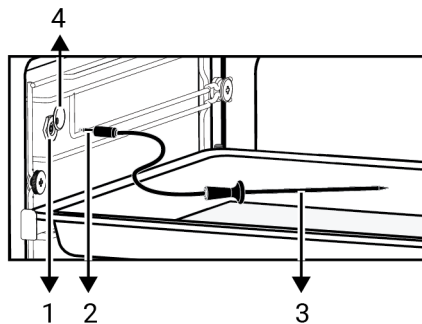
- Da bi sonda za meso delovala, mora biti pečica nastavljena na določen način delovanja in določeno temperaturo.

- Če ste pred uporabo sonde za meso časovnik pečice nastavili na določen čas pečenja, se ta nastavev samodejno prekliče, ko pritrdite sondo za meso.
- Med peko s sondo za meso ne morete uporabljati polic nad priključkom sonde za meso.
- Sondo za meso po vsaki uporabi očistite z mokro krpo in posušite s suho krpo.
- Če na zaslonu funkcije, kjer aktivirate sondo za meso, ni prikazano obvestilo **75C**, preverite, ali je priključek trdno vstavljen v svoje ležišče.
- Če uporabljate konico tipala, ne da bi jo vtaknili v meso, bo konica tipala zaznavala temperaturo v peči in končala peko, ko bo dosežena nastavljena temperatura. Če pa je sonda za meso izpostavljena temperaturi 250 °C ali več, se bo uničila.
- Temperatura pri uporabi mora biti najmanj 30 °C višja od temperature sonde za meso. Primer: Če je temperatura sonde nastavljena na 70 °C, mora biti nastavljena temperatura peke najmanj 100 °C.
- Temperatura v sredini kosa mesa (najhladnejša točka) mora zaradi varnosti hrane biti najmanj 63°C.
- Temperatura najhladnejšega dela perutnine mora biti zaradi varnosti hrane najmanj 74°C in za dobro pečeno meso najmanj 85 °C.

Tabela za peko rdečega mesa:

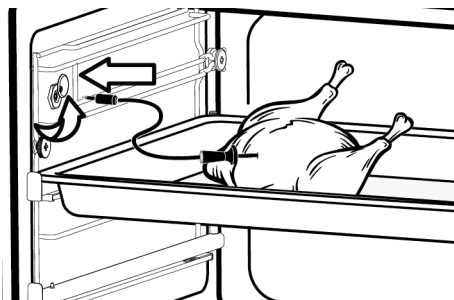
| Stopnja peke | Temperatura v sredini kosa mesa* (°C) |
|------------------------------|---------------------------------------|
| Zelo surovo (Blue) | 55-59 |
| Surovo (Rare) | 60-62 |
| Srednje surovo (Medium rare) | 63-70 |
| Srednje pečeno (Medium) | 71-76 |
| Prepečeno (Well-done) | 77-81 |
| Prekuhanano (Overcooked) | ≥ 82 |

1. Vključite pečico s pritiskom na tipko .
2. Potisnite pokrov reže (4) na stranski steni pečice navzgor in vstavite vtič sonde za meso (2) v režo sonde za meso (1).

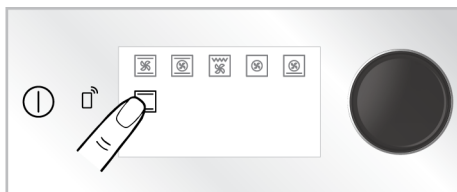



- 1 Reža sonde za meso
- 2 Vtič sonde za meso
- 3 Konica tipala sonde za meso
- 4 Pokrov reže sonde za meso


3. Konico senzorja sonde za meso vstavite v meso, ki ga boste pekli.

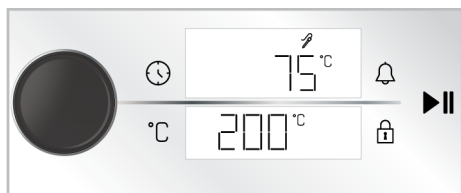


4. Ko je sonda za meso priključena na aparat, so na zaslonu funkcij prikazani načini delovanja, ki se lahko uporabljajo s sondo. Dotaknite se načina delovanja, s katerim želite uporabljati sondo.



5. Na zaslonu časovnika/trajanja je prikazana temperatura 75 °C, kar je priporočena temperatura za sondo za meso in . Na zaslonu za prikaz temperature je prikazana priporočena temperatura za izbrani način delovanja.

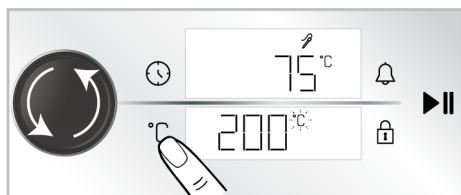
 Priporočena temperatura sonde za 75°C. Po želji lahko temperaturo nastavite v območju od 40 do 99°C.



6. Da spremenite prednastavljeno temperaturo za izbrani način delovanja, se dotaknite tipke °C in zavrtite gumb za upravljanje pečice v levo ali desno.

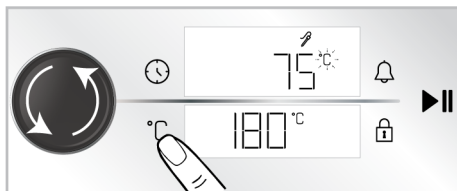
7. Nastavite želeno temperaturo v notranjosti mesa z gumbom za nastavitve temperature.

⇒ Simbol °C poleg temperature načina delovanja utripa.

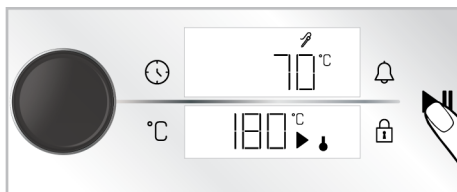


8. Da spremenite temperaturo sonde za meso, se dotaknite tipke °C ali zavrtite gumb za upravljanje pečice v levo ali desno.

⇒ Simbol °C poleg temperature sonde za meso utripa.



9. Za začetek peke se dotaknite tipke ▶▶.



⇒ Pri peki s sondo za meso se na zaslonu izmenoma v 3-sekundnem intervalu prikazujeta dejanska temperatura mesa, ki jo zaznava konica sonde v mesu in temperatura v notranjosti pečice, ki jo prav tako zaznava sonda. Tipalo sonde za meso samodejno zazna, ko notranja temperatura mesa doseže nastavljeno temperaturo in takrat zaključijo peko. Če je sonda za meso odstranjena pred koncem peke, se na zaslonu prikaže »End« in peka se konča.

10. Ko je peka končana, se na zaslonu prikaže »End« in sliši se zvočno opozorilo. Z dotikom katere koli tipke ustavite zvočno opozorilo.

11. Izključite pečico s pritiskom na tipko ①.

6 Splošne informacije o peki

V tem razdelku najdete nasvete za pripravo in peko jedi.

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

6.1 Splošna opozorila glede peke v pečici

- Ko odprete vratca pečice med ali po peki, iz nje uhaja vroča para. Para lahko povzroči opekline dlani, obraza in oči. Ko odpirate vratca pečice, se držite stran.
- Intenzivna para, ki se ustvarja med peko, lahko v notranjosti in izven pečice ter na delih pohištva nad pečico kondenzira zaradi temperaturne razlike. To je običajen fizikalni pojav.

- Temperatura in čas peke sta odvisna od vrste jedi, recepta in količine hrane. Zato so te vrednosti navedene zgolj kot priporočena območja.
- Pred pričetkom peke iz pečice vedno odstranite dodatke, ki jih ne potrebujete. Če v pečici pustite dodatke, jed morda ne bo pripravljena pravilno.
- Za jedi, ki jih boste pripravili po lastnih receptih, lahko upoštevate vrednosti v tabeli za podobne jedi.
- Z uporabo priloženih dodatkov si boste znatno olajšali pripravo jedi. Vedno upoštevajte opozorila in informacije, ki jih podaja proizvajalec posode.
- Papir za peko odrežite na primerno velikost glede na velikost posode, v kateri ga boste uporabili. Papir za peko, ki visi čez rob posode, se lahko vname in poslabša kakovost pripravljenih jedi. Papir za peko uporabljajte samo v zanj določenem temperaturnem območju.
- Za pravilno pripravo jedi položite posodo na priporočeno višino police. Med peko ne spreminjajte višine police.
- Če uporabljate papir za peko, bo spodnja stran peciva morda obarvana rjavo. V tem primeru boste morda morali podaljšati čas peke za približno 10 minut.
- Vrednosti, navedene v tabeli peke, so določene na podlagi preizkusov, izvedenih v našem laboratoriju. Vrednosti, primerne za vas, lahko odstopajo od teh vrednosti.
- Postavite vašo jed na polico, ki jo priporoča tabela za peko. Spodnja polica v pečici je označena kot polica 1.

Nasveti za peko tort

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

6.1.1 Pekovski izdelki in pečene jedi

Splošne informacije

- Za najboljše rezultate peke priporočamo uporabo aparatu priloženih dodatkov. Če boste uporabljali drugo posodo, izberite temno posodo, odporno na sprijemanje in na visoko temperaturo.
- Če je za pripravo jedi v tabeli predvideno predgrevanje, vstavite jed v pečico, ko je ta segreta.
- Če boste uporabili posodo na žični rešetki, položite posodo na sredino rešetke in ne preblizu zadnje stene.
- Za pripravo pekovskih izdelkov naj bodo vse sestavine sveže in pri sobni temperaturi.
- Postopek peke je odvisen od količine hrane in velikosti posode.
- Kovinski, keramični in stekleni pekači podaljšajo čas peke in spodnja površina peciva se ne zapeče enakomerno.
- Če je pecivo presuho, povišajte temperaturo za 10 °C in skrajšajte čas peke. Testo navlažite s prelivom iz mleka, olja, jajc in jogurta.
- Če se pekovski izdelki pečejo počasi, pazite, da pripravljeno testo ne prekipi iz pekača.
- Če je zgornja površina jedi zapečena, spodnja pa še ni pečena, ste morda na dno posode nanegli preveč namaza. Za enakomerno porjavelost pekovskih izdelkov nanesite namaz na testo enakomerno.
- Pekovske izdelke pecite v položaju in pri temperaturi, navedeni v tabeli za peko. Če spodnja površina peciva še ni dovolj zapečena, naslednjič pred koncem peke postavite pekač za nekaj časa na spodnjo polico.

Tabela za pripravo peciva in drugih jedi v pečici

Priporočila za peko v samo enem pekaču

| Hrana | Uporabljen pribor | Način delovanja | Položaj police | Temperatura (°C) | Čas peke (minut, pribl.) |
|------------------|--|--|----------------|------------------|--------------------------|
| Pecivo na pekaču | Standardni pekač * | Zgornji in spodnji grelec | 3 | 180 | 30 ... 45 |
| Pecivo v modelu | Model za torto za na žično polico ** | Grelec ventilatorja | 2 | 180 | 30 ... 40 |
| drobno pecivo | Standardni pekač * | Zgornji in spodnji grelec | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| drobno pecivo | Standardni pekač * | Grelec ventilatorja | 3 | 150 | 25 ... 35 |
| Biskvit | Okrogli model za torto, premera 26 cm, s sponko za žično polico ** | Zgornji in spodnji grelec | 2 | 150 | 30 ... 40 |
| Biskvit | Okrogli model za torto, premera 26 cm, s sponko za žično polico ** | Grelec ventilatorja | 2 | 150 | 35 ... 45 |
| Piščoti | Pekač za pecivo * | Zgornji in spodnji grelec | 3 | 170 | 25 ... 40 |
| Piščoti | Pekač za pecivo * | Grelec ventilatorja | 3 | 170 | 20 ... 30 |
| Keksi | Standardni pekač * | Zgornji in spodnji grelec | 2 | 200 | 30 ... 40 |
| Keksi | Standardni pekač * | Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja | 2 | 180 | 35 ... 45 |
| Kruhek | Standardni pekač * | Zgornji in spodnji grelec | 2 | 200 | 20 ... 35 |
| Kruhek | Standardni pekač * | Grelec ventilatorja | 3 | 180 | 20 ... 30 |
| Cel kruh | Standardni pekač * | Zgornji in spodnji grelec | 3 | 200 | 30 ... 45 |
| Cel kruh | Standardni pekač * | Grelec ventilatorja | 3 | 200 | 30 ... 40 |
| Lazanja | Steklena/kovinska pravokotna posoda na žični polici ** | Zgornji in spodnji grelec | 2 ali 3 | 200 | 30 ... 45 |
| Jabolčna pita | Črni okrogli kovinski model premera 20 cm, za na žično polico ** | Zgornji in spodnji grelec | 2 | 180 | 50 ... 70 |
| Jabolčna pita | Črni okrogli kovinski model premera 20 cm, za na žično polico ** | Grelec ventilatorja | 3 | 170 | 50 ... 65 |
| Pica | Standardni pekač * | Zgornji in spodnji grelec | 3 | 280 | 5 ... 9 |
| Pica | Standardni pekač * | Funkcija za pico | 2 | 280 | 5 ... 10 |

Za vse vrste hrane je priporočljivo predgrevanje.

*Ti dodatki vaši napravi morda niso priloženi.

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

Predlogi za peko z dvema pekačema

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

Za vse vrste hrane je priporočljivo predgrevanje.

*Ti dodatki vaši napravi morda niso priloženi.

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

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

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

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

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

* Ti dodatki vaši napravi morda niso priloženi.

6.1.2 Meso, ribe in perutnina

Pomembno glede peke na žaru

- Če piščanca, purana ali večje kose mesa pred peko začinite z limoninim sokom in poprom, bo rezultat peke boljši.

- Kosi mesa s kostmi se pečejo 15 do 30 minut dlje kot kosi mesa v obliki filejev.
- Računajte s približno 4 do 5 minutami peke na centimeter debeline mesa.
- Ko čas peke poteče, hranite meso v pečici za približno 10 minut. Meso je enakomerneje sočno in pri rezanju sok ne izteka iz mesa.

- Ribe položite na sredinsko ali spodnjo polico na pladenj, odporen na toploto.
- Peka priporočenih jedi v tabeli peke z enim samim pekačem.

Tabela za pripravo mesa, rib in perutnine

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

Za vse vrste hrane je priporočljivo predgrevanje.

*Ti dodatki vaši napravi morda niso priloženi.

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

6.1.3 Žar

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

Splošna opozorila

- Jedi, ki niso primerne za peko na žaru, predstavljajo nevarnost požara. Na žaru pecite le jedi, ki so za visoko temperaturo žara primerne. Hrane prav tako ne

postavljajte preblizu grelca za žar. To je najbolj vroče področje v pečici in maščobe se lahko vnamejo.

- **Med peko na žaru morajo biti vratca pečice zaprta. Nikoli ne pecite na žaru z odprtimi vratci pečice. Vroče površine lahko povzročijo opekline!**

Pomembno glede peke na žaru

- Pripravite kose jedi s podobno debelino in težo.

- Kose jedi, ki jih želite peči na žaru, položite na žično rešetko ali pladenj z žično rešetko ter jih porazdelite tako, da bodo v območju velikosti grelca za žar.
- Čas peke na žaru je odvisen od debeline kosov hrane.
- Položite rešetko ali pladenj z rešetko na zeleno višino police. Če pečete na rešetki, na najnižjo 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 peke (minut, pribl.) |
|---|-------------------|----------------|------------------|--------------------------|
| Ribe | Žična rešetka | 4 - 5 | 250 | 20 ... 25 |
| piščančji kosi | Žična rešetka | 4 - 5 | 250 | 25 ... 35 |
| mesne kroglice (teletina) - 12 količina | Žična rešetka | 4 | 250 | 20 ... 30 |
| jagnječje zarebrnice | Žična rešetka | 4 - 5 | 250 | 20 ... 25 |
| Zrezek - (mesne kocke) | Žična rešetka | 4 - 5 | 250 | 25 ... 30 |
| Telečje zarebrnice | Žična rešetka | 4 - 5 | 250 | 25 ... 30 |
| Gratinirana zelenjava | Žična rešetka | 4 - 5 | 220 | 20 ... 30 |
| Toast | Žična rešetka | 4 | 250 | 1 ... 3 |

Za pripravo hrane na žaru priporočamo 5 minut predgrevanja.

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

6.1.4 Funkcija plitvega cvrtja ali cvrtja brez olja

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

Splošna opozorila

- Glejte tabelo s priporočili za peko za funkcijo »Airfry«.
- Za to funkcijo uporabite žar za cvrtje (Airfry), ki je priložen izdelku.
- Za dober rezultat cvrtja postavite hrano v košaro za cvrtje tako, da se ne prekriva.

- **Na spodnjo polico postavite pekač za zbiranje olja med cvrtjem. V vstavljeni pekač položite papir za peko, ki je odporen proti vročini, ali podoben material, ki se priporoča za uporabo v pečici.**
- **Če na spodnji polici ne uporabljate pekača, lahko olje ali druge snovi, ki kapljajo iz hrane, povzročijo močan dim in celo plamen.**
- S funkcijo "Funkcija »3D«" lahko pospešite čas predgretja. Ko je predgretje končano, preklopite na funkcijo "Airfry".

Tabela cvrtja za funkcijo »Airfry«

| Hrana | Način delovanja | Položaj police | Temperatura (°C) | Čas peke (minut, pribl.) | Priporočena količina |
|----------------------------|-----------------|----------------|----------------------------------|--------------------------|----------------------|
| Domači krompir* | Airfry | 3 | 220 | 20 ... 40 | 200–1000 g |
| Zamrznjen krompir** | Airfry | 3 | 220 | 15 ... 35 | 200-1400 g |
| Piščančja bedra/perutničke | Airfry | 3 | 220 | 20 ... 40 | 500-1500 g |
| Piščančje prsi | Airfry | 3 | 220 | 30 ... 40 | 200-700 g |
| Cel piščanec | Airfry | 3 | 15 minut 250/ najv., nato 190 | 60 ... 80 | 1800-2000 g |

| Hrana | Način delovanja | Položaj police | Temperatura (°C) | Čas peke (minut, pribl.) | Priporočena količina |
|---|-----------------|----------------|------------------|--------------------------|----------------------------|
| Zamrznjeni medaljoni** | Airfry | 3 | 220 | 15 ... 25 | 400–1000 g |
| Mesne kroglice | Airfry | 3 | 220 | 20 ... 30 | 20–25 kosov |
| Cela riba | Airfry | 3 | 220 | 15 ... 25 | 2–5 kosov |
| Zamrznjena hrustljava riba** (ribje palčke) | Airfry | 3 | 220 | 15 ... 25 | 500-1500 g |
| Zamrznjeno pecivo** | Airfry | 3 | 220 | 25 ... 35 | 200-800 g (10–40 kosov) |
| Zamrznjena pica** | Airfry | 3 | 220 | 10 ... 20 | 2–4 kosi |
| Klobasa | Airfry | 3 | 220 | 15 ... 25 | 10-20 kosov |
| Mešana zelenjava | Airfry | 3 | 220 | 20 ... 25 | 400–1000 g |
| Mafini | Airfry | 3 | 220 | 25 ... 35 | 20–25 kosov |
| Polnjena paprika | Airfry | 3 | 220 | 25 ... 35 | 20–25 kosov |

* Krompir dajte za 30 minut v vodo, posušite in dodajte ¼–1 jedilno žlico olja.

** Predgrevanje.

6.1.5 Jedi za preizkus

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

Tabela za pripravo preizkusnih jedi

Priporočila za peko v samo enem pekaču

| Hrana | Uporabljen pribor | Način delovanja | Položaj police | Temperatura (°C) | Čas peke (minut, pribl.) |
|--------------------|--|---------------------------|---|------------------|--------------------------|
| Piščoti shortbread | Standardni pekač * | Zgornji in spodnji grelec | 3 | 140 | 20 ... 30 |
| Piščoti shortbread | Standardni pekač * | Grelec ventilatorja | Na modelih z žičnimi policami :3 Na modelih brez žičnih polic :2 | 140 | 15 .. 25 |
| drobno pecivo | Standardni pekač * | Zgornji in spodnji grelec | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| drobno pecivo | Standardni pekač * | Grelec ventilatorja | 3 | 150 | 25 ... 35 |
| Biskvit | Okrogli model za torto, premera 26 cm, s sponko za žično polico ** | Zgornji in spodnji grelec | 2 | 150 | 30 ... 40 |

| Hrana | Uporabljen pribor | Način delovanja | Položaj police | Temperatura (°C) | Čas peke (minut, pribl.) |
|---------------|--|---------------------------|----------------|------------------|--------------------------|
| Biskvit | Okrogli model za torto, premera 26 cm, s sponko za žično polico ** | Grelec ventilatorja | 2 | 150 | 35 ... 45 |
| Jabolčna pita | Črni okrogli kovinski model premera 20 cm, za na žično polico ** | Zgornji in spodnji grelec | 2 | 180 | 50 ... 70 |
| Jabolčna pita | Črni okrogli kovinski model premera 20 cm, za na žično polico ** | Grelec ventilatorja | 3 | 170 | 50 ... 65 |

Za vse vrste hrane je priporočljivo predgrevanje.

*Ti dodatki vaši napravi morda niso priloženi.

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

Predlogi za peko z dvema pekačema

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

Za vse vrste hrane je priporočljivo predgrevanje.

*Ti dodatki vaši napravi morda niso priloženi.

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

Žar

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

Za pripravo hrane na žaru priporočamo 5 minut predgrevanja.

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

7 Vzdrževanje in čiščenje

7.1 Splošne informacije o čiščenju

Splošna opozorila

- Pred čiščenjem počakajte, da se naprava ohladi. Vroče površine lahko povzročijo opekline!

- Ne nanašajte čistil neposredno na vroče površine. To lahko povzroči trajne madeže.

- Napravo je treba po vsaki uporabi temeljito očistiti in posušiti. Čiščenje sveže umazanije je lažje in s tem se prepreči, da bi se ostanki hrane zažgali pri naslednji uporabi. S tem se življenjska doba aparata podaljša in zmanjša se pogostost običajnih težav.
- Za čiščenje aparata ne uporabljajte parnih čistilnikov.
- Nekateri detergenti ali čistilna sredstva poškodujejo površino. neprimerna čistila so: belilo, čistila z vsebnostjo amoniaka, kislin ali kloridov, čistila za čiščenje s paro, sredstva za odstranjevanje vodnega kamna, čistila za odstranjevanje madežev in rje, abrazivna čistila (abrazivne kreme, praški, ostre in hrapave gobice, žične gobice, krpe za čiščenje, ki vsebujejo umazanijo in ostanke detergenta).
- Če aparat očistite po vsaki uporabi, ne potrebujete posebnih čistil. Aparat očistite z običajnim čistilom za pomivanje posode, toplo vodo in mehko krpo ali gobico, nato pa ga obrišite s suho krpo.
- Po čiščenju temeljito obrišite preostalo tekočino z aparata in tudi takoj očistite madeže od hrane, ki nastajajo med kuhanjem.
- Nobenega sestavnega dela vaše naprave ne pomivajte v pomivalnem stroju, razen če ni drugače navedeno v uporabniškem priročniku.

Površine iz nerjavečega jekla

- Za čiščenje površin in ročajev iz nerjavečega jekla ne uporabljajte kislin ali čistil, ki vsebujejo klor.
- Površine iz nerjavečega jekla lahko sčasoma spremenijo barvo. To je običajno. Po vsaki uporabi očistite z uporabo čistila, primernega za površine iz nerjavečega jekla.
- Očistite z mehko krpo, namočeno v milnico z blagim neabrazivnim čistilom, primernim za površine iz nerjavečega jekla, in brišite samo v eni smeri.

- Čim prej odstranite vodni kamen, olje, škrob, mleko in madeže od beljakovin s steklenih površin in površin iz nerjavečega jekla. Madeži lahko čez dalj časa povzročijo rjavenje.
- Čistila, ki jih popršite ali nanesete na površino, je treba čim prej pobrisati. Ostanki abrazivnih čistil na površini lahko pobelijo površino.

Emajlirane površine

- Pred čiščenjem se mora pečica celoti ohladiti. Čiščenje vročih površin predstavlja nevarnost požara in nastanek poškodb na emajliranih površinah.
- Po vsaki uporabi očistite emajlirane površine aparata z običajnim čistilom za pomivanje posode, toplo vodo in mehko krpo ali gobico, nato pa jih obrišite s suho krpo.
- Za trdovratne madeže lahko uporabite čistilo za pečico in žar, ki ga priporoča spletna stran vaše blagovne znamke, in čistilno gobico, ki ne povzroča prask. Ne uporabljajte zunanjih čistilnikov.

Elektroforetično lakirane površine

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

Steklene površine

- Pri čiščenju steklenih površin ne uporabljajte trdih kovinskih strgal in abrazivnih čistil. Ta lahko poškodujejo steklene površine.
- Aparat očistite z običajnim čistilom za pomivanje posode, toplo vodo in krpo iz mikrovlačen, primerno za steklene površine, nato pa ga obrišite s suho krpo iz mikrovlačen.

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

Plastični deli in barvane površine

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

7.2 Čiščenje dodatkov

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

Čiščenje žara za cvrtje (Airfry)

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

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

7.3 Čiščenje upravljalne plošče

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

7.4 Čiščenje notranjosti pečice (območja za peko)

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

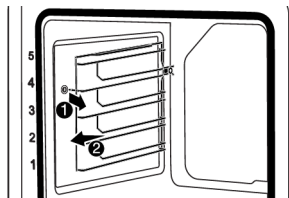
Čiščenje stranskih sten pečice

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

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

Odstranjevanje stranskih žičnih polic

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



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

7.5 Samčiščenje pri visoki temperaturi

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

Splošna opozorila



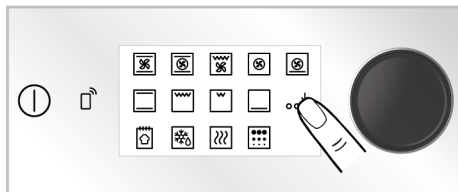
Vročne površine lahko povzročijo opekline!

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

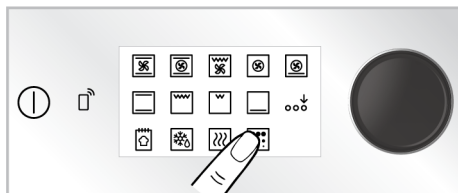
- Pred uporabo funkcije pirolize odstranite vse dodatke, teleskopsko polico in stranske police (če so vgrajene). Če jih ne odstranite, se lahko poškodujejo.
- Če uporabljate pribor in dodatke, odporne na pirolizo (odporne na visoko temperaturo pri samodejnem čiščenju), jih lahko pustite v pečici. V poglavju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

Da zaženete funkcijo pirolize:

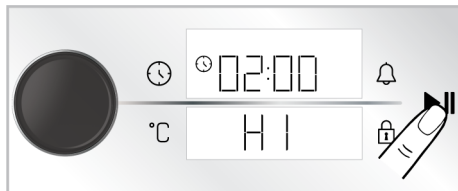
- Iz pečice odstranite ves pribor. Pri modelih z žičnimi policami odstranite žične police.
- Pred pričetkom čiščenja očistite zunanje površine pečice in ostanke hrane v pečici s krpo, namočeno z milnico.
- Izberite funkcijo Piroliza ali PiroLiza - varčni način glede na stopnjo umazanosti pečice. Če pečica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






- V spodnji vrstici zaslona funkcij se dotaknite Piroliza.



- Na zaslonu se prikažeta sporočila "HI" (stopnja pirolize) in čas "02:00".




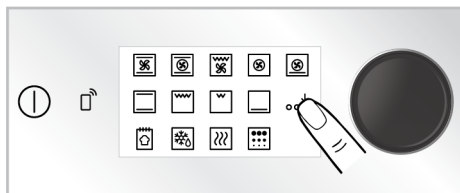
8. S tipko ►|| zaženete čiščenje.
- ⇒ Začne se čiščenje in na zaslonu se prikaže čas samočiščenja. Časa ni mogoče spreminjati.
9. Ko pečica pri postopku pirolize doseže določeno temperaturo, se na časovniku prikaže simbol  ključavnice in vrat pečice ni več mogoče odpreti. Dokler se izvaja čiščenje in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

11. Ko na zaslonu simbol  izgine, odstranite ostanke z mešanico vode in kisa.

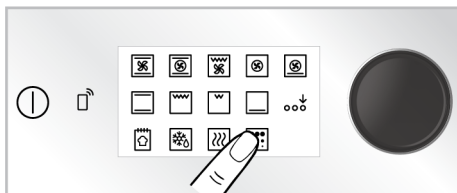
Piroliza - varčni način

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

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

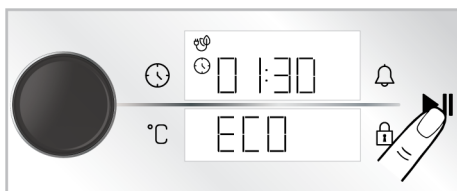





5. V spodnji vrstici zaslona funkcij se dotaknite Piroliza.



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

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



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

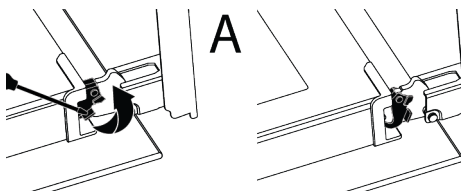
7.6 Čiščenje vratc pečice

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

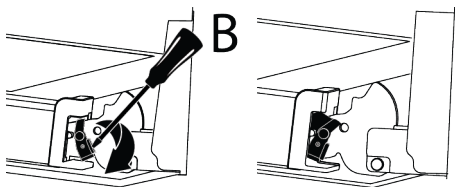
i Za čiščenje vratc in stekla pečice ne uporabljajte grobih abrazivnih čistil, kovinskih strgal, jeklene volne ali belil.

Demontaža vratc pečice

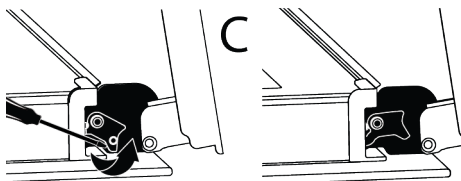
1. Odprite vrata pečice.
2. Odprite sponke na sprednjem podnožju tečaja vratc na levi in desni strani, tako da jih jih potisnete navzdol, kot je prikazano na sliki.
3. Uporabljajo se različni tipi tečajev (A), (B) ali (C), odvisno od modela. Naslednje slike prikazujejo načine odpiranja različnih tipov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



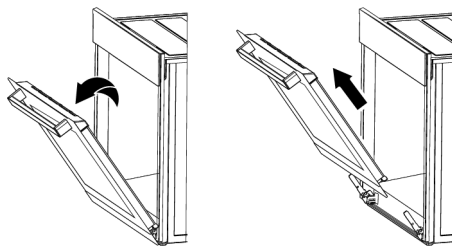
5. Tečaj tipa (B) se uporablja pri vratih z mehkim zapiranjem.



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



7. Odprite vratca v polodprti položaj.



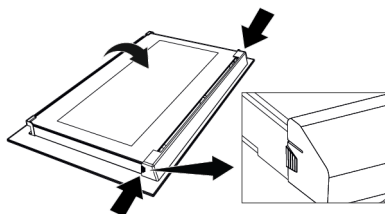
8. Vratca povlecite navzgor, da jih sprostite od levega in desnega tečaja, ter jih odstranite.

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

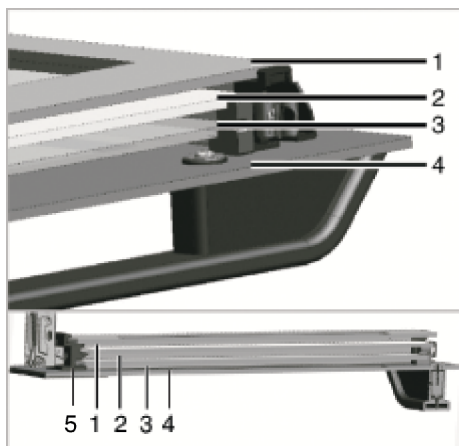
7.7 Demontaža notranjega stekla vratc pečice

Za čiščenje lahko demontirate notranje steklo vratc aparata.

1. Odprite vrata pečice.

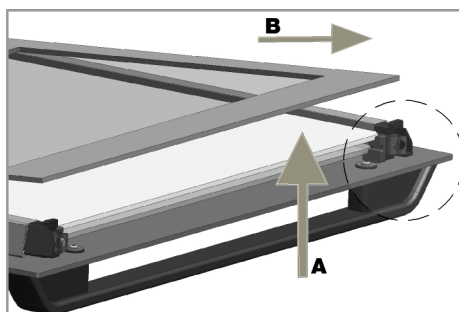


2. Povlecite plastični del, pritrjen na zgornji del vratc, proti sebi, tako da pritisnete na pritisne točke na obeh straneh dela, in ga nato odstranite.



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

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



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



Prvi korak demontaže je menjava drugega in tretjega stekla (2, 3). Kot je prikazano na sliki, postavite poševni rob stekla na poševni rob plastičnega utora.

Mesto vgradnje drugega in tretjega stekla ni pomembno, saj sta stekli izmenljivi.

Ko pritrjujete prvo notranje steklo (1), pazite na smer tiskane strani na drugem notranjem steklu. Pomembno je, da so vsi spodnji vogali vseh notranjih stekel v spodnjih plastičnih utorih (5). Potisnite plastični del proti okvirju, da se zasliši »klik«.



Po čiščenju je treba vsa stekla znova vgraditi.

7.8 Čiščenje luči v pečici

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

Zamenjava žarnice v pečici

Splošna opozorila

- Da preprečite električni udar pri menjavi žarnice, odklopite pečico od električnega omrežja in počakajte, da se ohladi. Vroče površine lahko povzročijo opekline!
- V to pečico je vgrajena običajna žarnica z močjo manj kot 40 W, višino manj kot 60 mm in premerom manj kot 30 mm, ali halogenska žarnica s podnožjem G9 z močjo manj kot 60 W. Žarnice so primerne za delovno temperaturo nad 300 °C. Žarnice za pečice lahko dobite pri

pooblaščenih servisnih delavnicah kvalificiranih električarjih. Ta izdelek vsebuje žarnico energijskega razreda G.

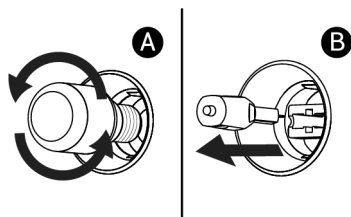
- Položaj žarnice se pri vašem aparatu lahko razlikuje od slike.
- Žarnica za pečico ni primerna za uporabo v stanovanjskih prostorih. Namen te žarnice je osvetljevati prostor v pečici.
- Žarnica za pečico mora zdržati ekstremne pogoje, kot je na primer temperatura nad 50 °C.

Če ima vaša pečica okroglo lučko

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



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



8 Odpravljanje težav

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

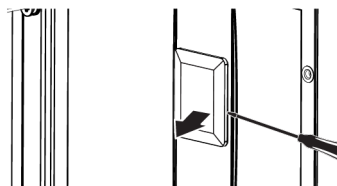
Med delovanjem iz pečice uhaja para.

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

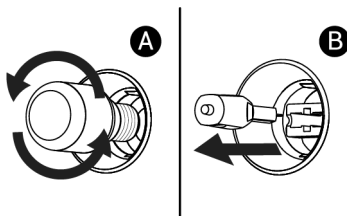
4. Znova namestite stekleni pokrov.

Če ima vaša pečica kvadratno lučko

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



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



5. Znova namestite zaščitno stekelce in žične rešetke.

Med peko se pojavljajo kapljice vode

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

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

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

Aparat ne deluje.

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

Lučka pečice ne sveti.

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

Pečica ne greje.

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

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

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

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

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

Ukaz, ki ga želite poslati iz aplikacije "HomeWhiz", ne prispe do cilja. (če so pogoji dostopa izpolnjeni)

- Vaša povezava je bila za nekaj časa morda prekinjena. >>> Preverite, ali je pečica povezana z brezžičnim omrežjem ter zaprite in odprite aplikacijo.

Aplikacija "HomeWhiz" ne prikazuje pravilnega statusa pečice.

- Vaša povezava je bila za nekaj časa morda prekinjena. >>> Preverite, ali je pečica povezana z brezžičnim omrežjem ter zaprite in odprite aplikacijo.

Po opredelitvi vašega izdelka v aplikaciji "HomeWhiz" se prikaže napaka "Prišlo je do napake pri povezovanju izdelka z vašim domačim omrežjem, ki ste ga izbrali. Naprava pripada drugemu domačemu omrežju." ali če ste pozabili, kateri račun "HomeWhiz"

- Izbrišite seznanjanje, tako da sledite navodilom v poglavju "Brisanje seznanjanja pečice, povezane z aplikacijo "HomeWhiz" in ponovite prvo povezavo od začetka.

Med nameščanjem aparata v aplikaciji "HomeWhiz" se prikaže opozorilo

»Zaznanih je bilo več omrežij Bluetooth«.

- Če je več aparatov v vašem domu hkrati v načinu povezovanja in oddajanja signala Bluetooth lahko pri nameščanju aplikacije "HomeWhiz" pride do opozorila »Zaznanih je bilo več omrežij Bluetooth«. >>> Zaprite način seznanjanja drugih aparatov in nadaljujte z namestitvijo samo enega aparata.

V aplikaciji "HomeWhiz" se prikažejo besedila v drugih jezikih.

- Če je povezava z internetom slaba, se lahko v aplikaciji Homewizz prikažejo besedila v drugih jezikih. >>> To ni napaka.

Vitajte!

Vážení zákazníci,

Ďakujeme, že ste si vybrali produkt Beko. Chceme, aby váš produkt vyrobený s vysokou kvalitou a technológiou ponúkal najlepšiu efektívnosť. Pred použitím produktu si preto pozorne prečítajte tento návod a a všetku dodanú dokumentáciu.

Majte na pamäti všetky informácie a upozornenia uvedené v návode na použitie. Týmto spôsobom budete chrániť seba a svoj výrobok pred možnými nebezpečenstvami.

Uschovajte si tento návod na obsluhu. Ak produkt posuniete niekomu inému, odovzdajte s ním aj návod na obsluhu. Záručné podmienky, použitie a spôsoby riešenia problémov pre váš produkt sú uvedené v tejto príručke.

Symbole a ich popis v návode na obsluhu:



Nebezpečenstvo, ktoré môže mať za následok smrť alebo zranenie.



Dôležité informácie alebo užitočné tipy na používanie.



Prečítajte si návod na obsluhu.



Výstraha pred horúcim povrchom.

**UPOZOR-
NENIE**

Nebezpečenstvo, ktoré môže mať za následok materiálne poškodenie produktu alebo životné prostredie.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Obsah

| | | | |
|---|-----------|--|-----------|
| 1 Bezpečnostné pokyny | 52 | | |
| 1.1 Zamýšľané použitie | 52 | 6.1 Všeobecné upozornenia týkajúce sa pečenia v rúre | 83 |
| 1.2 Bezpečnosť detí, zraniteľných osôb a domácich zvierat | 52 | 6.1.1 Pečivo a potraviny v rúre | 83 |
| 1.3 Elektrická bezpečnosť | 53 | 6.1.2 Mäso, ryby a hydina | 86 |
| 1.4 Bezpečnosť dopravy | 55 | 6.1.3 Grilovanie | 87 |
| 1.5 Bezpečnosť pri inštalácii | 55 | 6.1.4 Funkcia plytkého vyprážania alebo vyprážania bez oleja | 88 |
| 1.6 Bezpečnosť používania | 56 | 6.1.5 Testovanie potravín | 89 |
| 1.7 Upozornenia týkajúce sa teploty .. | 57 | 7 Údržba a čistenie | 90 |
| 1.8 Používanie príslušenstva | 57 | 7.1 Všeobecné informácie o čistení ... | 90 |
| 1.9 Bezpečnosť varenia | 57 | 7.2 Čistiace príslušenstvo | 92 |
| 1.10 Bezpečnosť údržby a čistenia | 58 | 7.3 Čistenie ovládacieho panela | 92 |
| 1.11 Vysokoteplotné samočistenie (pyrolýza) | 59 | 7.4 Čistenie vnútra rúry (priestoru na pečenie) | 92 |
| 2 Pokyny na ochranu životného prostredia | 59 | 7.5 Vysokoteplotné samočistenie | 92 |
| 2.1 Smernica o odpadoch | 59 | 7.6 Čistenie dvierok rúry | 94 |
| 2.1.1 Súlad so smernicou WEEE a Odstránenie odpadov výrobku .. | 59 | 7.7 Odstránenie vnútorného skla dverí rúry | 95 |
| 2.2 Informácie o balení | 60 | 7.8 Čistenie lampy rúry | 96 |
| 2.3 Odporúčania pre úsporu energie .. | 60 | 8 Riešenie problémov | 97 |
| 3 Váš produkt | 61 | | |
| 3.1 Predstavenie výrobku | 61 | | |
| 3.2 Úvod a používanie ovládacieho panela výrobku | 61 | | |
| 3.2.1 Ovládací panel | 62 | | |
| 3.2.2 Predstavenie ovládacieho panela rúry | 62 | | |
| 3.3 Prevádzkové funkcie rúry | 63 | | |
| 3.4 Príslušenstvo k produktu | 64 | | |
| 3.5 Používanie príslušenstva produktu | 65 | | |
| 3.6 Technické špecifikácie | 68 | | |
| 4 Prvé uvedenie do prevádzky | 69 | | |
| 4.1 Prvé nastavenie časovača | 69 | | |
| 4.2 Prvé čistenie | 69 | | |
| 5 Používanie rúry | 70 | | |
| 5.1 Všeobecné informácie o používaní rúry | 70 | | |
| 5.2 Prevádzka Riadiacej jednotky rúry | 70 | | |
| 5.3 Nastavenia | 75 | | |
| 5.4 Používanie sondy na mäso | 81 | | |
| 6 Všeobecné informácie o pečení | 83 | | |

1 Bezpečnostné pokyny

- Táto časť obsahuje bezpečnostné pokyny potrebné pre zabránenie nebezpečenstvu zranení osôb alebo vecných škôd.
- Ak výrobok odovzdáte inej osobe na osobné použitie alebo účely použitia z druhej ruky, je potrebné poskytnúť aj návod na použitie, štítky výrobkov a ďalšie relevantné dokumenty a diely.
- Naša spoločnosť nezodpovedá za škody, ktoré môžu vzniknúť v prípade nedodržania týchto pokynov.
- Nedodržanie týchto pokynov má za následok stratu záruky.
- Inštalačné a opravárenské práce nechajte vždy vykonať u výrobcu, autorizovaného servisu alebo osoby, ktorú určí dovozca.
- Používajte iba originálne náhradné diely a príslušenstvo.
- Neopravujte ani nevymieňajte žiadnu súčasť produktu, pokiaľ to nie je jasne uvedené v používateľskej príručke.
- Nevykonávajte na produkte technické úpravy.

1.1 Zamýšľané použitie

- Tento výrobok je navrhnutý na použitie v domácnosti. Nie je vhodný pre komerčné použitie.
- Nepoužívajte výrobok v záhradách, na balkónoch alebo v iných vonkajších priestoroch. Tento výrobok je určený na použitie v domácnostiach a v kuchyniach pre zamestnancov obchodov, kancelárií a iných pracovných priestorov.
- **VÝSTRAHA:** Tento výrobok sa smie používať len na varenie. Nesmie sa používať na iné účely, napríklad na vykurovanie miestnosti.
- Rúru možno používať na rozmrazovanie, pečenie, vyprážanie a grilovanie potravín.
- Tento výrobok sa nesmie používať na ohrev tanierov, sušenie zavesených uterákov alebo oblečenia na rukoväť.

1.2 Bezpečnosť detí, zraniteľných osôb a domácich zvierat

- Tento produkt môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie, a ľudia, ktorí nemajú dostatočne vyvinuté fyzické, zmyslové alebo mentálne zručnosti, alebo ktorí nemajú dostatok skúseností a znalostí, pokiaľ

sú pod dozorom alebo sú vyškolení o bezpečnom používaní a rizikách produktu.

- Deti sa s výrobkom nesmú hrať. Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, pokiaľ nie ús pod dohľadom.
- Tento výrobok by nemali používať osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami (vrátane detí), pokiaľ nie sú pod dohľadom alebo neobdržali potrebné pokyny.
- Deti musia byť pod dozorom, aby sa nehrali s týmto prístrojom.
- Elektrické spotrebiče sú nebezpečné pre deti a domáce zvieratá. Deti a domáce zvieratá sa nesmú s výrobkom hrať, šplhať sa na ne alebo vliezť do nich.
- Neumiestňujte na produkt žiadne predmety, na ktoré by mohli deti dosiahnuť.
- **VÝSTRAHA:** Počas používania sú prístupné povrchy výrobku horúce. Držte deti mimo dosahu výrobku.
- Udržujte obalový materiál mimo dosahu detí. Hrozí nebezpečenstvo poranenia a udusenía.
- Keď sú dvere otvorené, na dvere neumiestňujte žiadne ťažké predmety ani nechajte

deti na nich sedieť. Môžete spôsobiť prevrátenie rúry alebo poškodenie závesov dvierok.

- Pred vyradením opotrebovaných a nepoužiteľných výrobkov:

1. Odpojte sieťovú zástrčku a vyberte ju zo zásuvky.
2. Odstrihnite napájací kábel a odpojte ho spolu so zástrčkou od výrobku.
3. Prijmite preventívne opatrenia, aby ste zabránili prístupu detí do výrobku.
4. Nedovoľte deťom, aby sa hrali s výrobkom, keď je v režime nečinnosti.



1.3 Elektrická bezpečnosť

- Výrobok zapojte do uzemnenej zásuvky chránenej poistkou, ktorá zodpovedá hodnotám prúdu uvedeným na typovom štítku. Uzemňovaciu inštaláciu nechajte vykonať kvalifikovaným elektrikárom. Výrobok nepoužívajte bez uzemnenia v súlade s miestnymi/národnými predpismi.
- Zástrčka alebo elektrická prípojka spotrebiča musí byť na ľahko prístupnom mieste. Ak to nie je možné, na elektrickej inštalácii, ku ktorej je výrobok pripojený, musí byť mechanizmus (poistka, vypínač,

- klúčový spínač atď.) v súlade s elektrickými predpismi a oddeľujúci všetky póly od siete.
- Pred opravou, údržbou a čistením odpojte výrobok zo siete alebo vypnite poistku.
 - Výrobok zapojte do zásuvky, ktorá spĺňa hodnoty napätia a frekvencie uvedené na typovom štítku.
 - (Ak váš produkt nemá kábel), použite iba prepojovací kábel popísaný v časti „Technické špecifikácie“.
 - Napájací kábel nestláčajte pod a za produkt. Na napájací kábel nekladte ťažké predmety. Napájací kábel sa nesmie ohýbať, drviť a nesmie prísť do kontaktu so žiadnym zdrojom tepla.
 - Dbajte na to, aby sa napájací kábel nezasekol pri ukladaní výrobku na miesto po montáži alebo čistení.
 - Zadný povrch rúry sa počas používania zohrieva. Napájacie káble sa nesmú dotýkať zadného povrchu výrobku. V opačnom prípade by sa mohol poškodiť.
 - Nezasekávajte elektrické káble do dvierok rúry a neprechádzajte nimi cez horúce povrchy. V opačnom prípade sa môže izolácia káblov roztaviť a spôsobiť požiar v dôsledku skratu.
 - Používajte iba originálne káble. Nepoužívajte prestrihnuté alebo poškodené káble.
 - Na prevádzku výrobku nepoužívajte predlžovací kábel ani viacnásobnú zástrčku.
 - V prípadoch, keď je potrebné použiť konvertorový adaptér (pre typ zástrčky), kontaktujte autorizované servisné stredisko alebo dovozcu.
 - Ak je dĺžka elektrického vedenia nedostatočná, obráťte sa na dovozcu alebo autorizované servisné stredisko.
 - Prenosné zdroje energie alebo viacnásobné zástrčky sa môžu prehriať a vznietiť. Viaceré zástrčky a prenosné zdroje energie držte mimo dosahu výrobku.
 - Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, autorizovaný servis alebo osoba, ktorú určí spoločnosť dovozcu, aby sa zabránilo možnému nebezpečenstvu.
 - **VÝSTRAHA:** Pred výmenou lampy rúry sa uistite, že ste výrobok odpojili od elektrickej siete, aby ste predišli riziku úrazu elektrickým prúdom. Vý-

roboč odpojte zo zásuvky alebo vypnite poistku z poistkovej skrinky.

Ak má váš výrobok napájací kábel a zástrčku:

- Nikdy nezasúvajte zástrčku výrobku do zlomenej, uvoľnenej alebo nefunkčnej zásuvky. Skontrolujte, či je zástrčka úplne zasunutá do zásuvky. V opačnom prípade sa môžu spoje prehriať a spôsobiť požiar.
- Zariadenie nezasúvajte do zástrčiek, ktoré sú masťné, nečisté alebo potenciálne vystavené pôsobeniu vody (napríklad v blízkosti pracovnej dosky, z ktorej môže uniknúť voda). V opačnom prípade hrozí riziko skratu a úrazu elektrickým prúdom.
- Nikdy sa nedotýkajte zástrčky mokrymi rukami!
- Zástrčku vytiahnite zo zásuvky pomocou tela zástrčky, a nie samotného kábla.

1.4 Bezpečnosť dopravy

- Pred prepravou výrobku odpojte výrobok od elektrickej siete.
- Produkt je ťažký, musia ho prenášať minimálne dvaja ľudia.
- Nepoužívajte dvierka a/alebo rukoväť na prepravu alebo premiestňovanie produktu.

- Na spotrebič neodkladajte žiadne predmety. Spotrebič prenášajte vo zvislej polohe.
- Keď potrebujete produkt prepraviť, zabaľte ho do bublinkovej fólie alebo hrubého kartónu a pevne ho prilepte. Pevne zaistite pohyblivé časti výrobku, aby ste zabránili ich poškodeniu.
- Pred inštaláciou výrobku skontrolujte, či výrobok nie je po preprave poškodený. V prípade poškodenia kontaktujte dovozcu alebo autorizované servisné stredisko.

1.5 Bezpečnosť pri inštalácii

- Pred začatím inštalácie odpojte elektrické vedenie, ku ktorému bude výrobok pripojený, od napätia vypnutím poistky.
- Počas prepravy a inštalácie vždy noste ochranné rukavice. V opačnom prípade hrozí nebezpečenstvo poranenia o ostré hrany!
- Pred inštaláciou výrobku skontrolujte, či nie je poškodený. Ak je spotrebič poškodený, neinštalujte ho.
- Na zakrytie interiéru inštalovaného nábytku nepoužívajte žiadne tepelnoizolačné materiály.

- V priestore, kde je výrobok nainštalovaný, sa nesmie nachádzať priame slnečné svetlo a zdroje tepla, ako sú elektrické alebo plynové ohrievače.
- Okolie všetkých ventilačných kanálov výrobku udržiavajte otvorené.
- Aby sa zabránilo prehriatiu, inštaláciu výrobku nevykonávajte za dekoratívnymi krytmi.
- V prípadoch, keď sa za určeným miestom inštalácie výrobku nachádza plynová hadica/potrubié alebo plastové vodovodné potrubie, je nevyhnutné zabezpečiť, aby nedošlo ku kontaktu výrobku s týmito inžinierskymi sieťami. V opačnom prípade môže dôjsť k rozdrveniu hadice/rúrky.
- Ak sa za miestom, kde bude výrobok nainštalovaný, nachádza zásuvka, je potrebné zabezpečiť, aby sa výrobok nedostal do kontaktu so zásuvkou ani so zástrčkou zapojenou do zásuvky.
- Nepoužívajte výrobok, ak sa počas používania pokazí alebo poškodí. Odpojte výrobok od elektrickej energie. Kontaktujte dovozcu alebo autorizované servisné stredisko.
- Výrobok nepoužívajte, ak je sklo predných dvierok odstránené alebo prasknuté. V opačnom prípade hrozí riziko poranenia a poškodenia životného prostredia.
- Na spotrebič v žiadnom prípade nestúpajte.
- Výrobok nikdy nepoužívajte, ak je váš úsudok alebo koordinácia zhoršená v dôsledku požitia alkoholu a/alebo drog.
- V priestore varenia a v jeho okolí sa nesmú nachádzať horľavé predmety. V opačnom prípade môže dôjsť k požiaru.
- Rukoväť rúry nie je sušič uterákov. Pri používaní výrobku nezavesujte na rukoväť uteráky, rukavice ani podobné textílie.
- Závesy dvierok výrobku sa pri otváraní a zatváraní dvierok pohybujú a môžu sa zaseknúť. Pri otváraní/zatváraní dvierok nedržte časť s pántmi.

1.6 Bezpečnosť používania

- Zabezpečte, aby bol výrobok po každom použití vypnutý.
- Ak nebudete výrobok dlhší čas používať, odpojte ho zo zásuvky alebo vypnite prúd z poistkovej skrinky.

1.7 Upozornenia týkajúce sa teploty

- **VÝSTRAHA:** Keď sa výrobok používa, výrobok a jeho prístupné časti sú horúce. Dbajte na to, aby ste sa nedotýkali výrobku a vykurovacích telies. Deti mladšie ako 8 rokov by sa mali držať ďalej od výrobku, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dohľadom.
- Do blízkosti výrobku neumiestňujte horľavé/výbušné materiály, pretože povrchy budú počas prevádzky horúce.
- Pri otváraní dvierok rúry počas pečenia alebo na jeho konci dodržiavajte odstup. Para vás môže popáliť na rukách, tvári a/alebo očiach.
- Počas prevádzky je výrobok horúci. Dbajte na to, aby ste sa nedotýkali horúcich častí, vnútra rúry a vykurovacích telies.
- Pri manipulácii s výrobkom vždy používajte žiaruvzdorné rukavice.

1.8 Používanie príslušenstva

- Je dôležité, aby boli drôtený rošt a plech správne umiestnené na drôtených policiach. Podrobné informácie nájdete v časti "**Používanie príslušenstva**".

- Po úplnom zasunutí príslušenstva do priestoru na pečenie zatvorte dvierka rúry, inak môže dôjsť k nárazu do skla dvierok a jeho poškodeniu.
- Používajte iba sondu na mäso odporúčanú pre túto rúru.

1.9 Bezpečnosť varenia

- Pri používaní alkoholických nápojov v pokrmoch buďte opatrní. Alkohol sa pri vysokých teplotách odparuje a môže spôsobiť požiar, pretože sa môže vznietiť pri kontakte s horúcimi povrchmi.
- Zvyšky potravín v priestore na varenie, ako je olej, sa môžu vznietiť. Tieto zvyšky pred varením vyčistite.
- Nebezpečenstvo otravy jedlom: Nenechávajte jedlo v rúre dlhšie ako 1 hodinu pred alebo po varení. V opačnom prípade môže spôsobiť otravu jedlom alebo ochorenia.
- Neohrievajte uzavreté plechovky a sklenené nádoby v rúre. Tlak, ktorý by sa v plechovke/poháre vytvoril, by mohol spôsobiť jej prasknutie.
- Plechy na pečenie, riady alebo hliníkovú fóliu neumiestňujte priamo na dno rúry. Naakumulované teplo by mohlo poškodiť dno rúry.

Pri používaní masného pergamenového papiera alebo podobných materiálov dbajte na nasledujúce opatrenia:

- Vložte masný papier do kuchynského riadu alebo na príslušenstvo rúry (plech, drôtený rošt atď.) s jedlom a vložte ho do predhriatej rúry.
- Aby ste predišli riziku dotyku s ohrevnými telesami rúry a zablokovaniu prúdenia horúceho vzduchu, odstráňte všetky prebytočné časti masného papiera, ktoré visia z príslušenstva alebo nádob. Nepoužívajte masný papier pri teplotách rúry vyšších, ako je maximálna teplota použitia uvedená výrobcom. Nikdy neumiestňujte masný papier na dno rúry.
- Počas predhrievania ho neumiestňujte na hornú časť príslušenstva.
- Vždy ho pritlačte tanierom alebo podobným predmetom, aby ste zabránili rozlietavaniu materiálu v dôsledku cirkulácie vzduchu v rúre.
- Zakryte len potrebnú plochu vo vnútri podnosu.
- Po každom použití je potrebné podnos vyčistiť a vymeniť v ňom použitý masný papier alebo podobné materiály. V opačnom prípade môžu kvapa-

liny kvapkajúce na podnos spôsobiť dymenie alebo dokonca vznietiť plamene.

- Pri otvorení veka výrobku sa vytvára prúd vzduchu. Papier odolný voči masnote sa môže dostať do kontaktu s vykurovacími telesami a vznietiť sa.
- Pri použití grilovacieho roštu na vyprážanie by sa mal na spodný rošt umiestniť podnos. V opačnom prípade môže olej z jedla a iné zložky, ktoré kvapkajú na dno rúry, vytvárať silný dym a viesť k vzniku plameňov.
- Počas grilovania zatvorte dverka rúry. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!
- Potraviny nevhodné na grilovanie predstavujú nebezpečenstvo požiaru. Grilujte len potraviny, ktoré sú vhodné na silný oheň z grilu. Potraviny neumiestňujte príliš ďaleko do zadnej časti grilu. Ide o najhorúcejšiu oblasť a masné potraviny sa môžu vznietiť.



1.10 Bezpečnosť údržby a čistenia

- Pred čistením produktu počkajte, kým vychladne. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!

- Neumývajte výrobok striekaním alebo polievaním vodou na neho! Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!
- Na čistenie výrobku nepoužívajte parné čističe, pretože to môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom.
- Na čistenie skla predných dvierok rúry nepoužívajte drsné abrazívne čistiace prostriedky, kovové škrabky, drôtenú vlnu ani bieliace materiály. Tieto materiály môžu spôsobiť poškrabanie a rozbitie sklenných povrchov.
- Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny! Počas samočistenia sa výrobku nedotýkajte a nepúšťajte k nemu deti. Pred odstránením zvyškov počkajte aspoň 30 minút.
- Počas samočistenia sa uvoľňuje dym v dôsledku spaľovania zvyškov potravín. Počas čistenia kuchyňu dobre vetrajte.
- Pred začatím čistenia očistite vonkajšie povrchy rúry a zvyšky jedla vo vnútri rúry mydlovou handričkou. Z rúry vyberte všetko príslušenstvo a kuchynský riad. Ak je váš výrobok vybavený pyro odolným príslušenstvom (odolné voči samočisteniu pri vysokej teplote), nemusíte toto príslušenstvo z rúry vyberať.
- Ak je nad rúrou umiestnená varná doska, počas prolýsačného procesu ju nepoužívajte.

1.11 Vysokoteplotné samočistenie (pyrolýza)

- Počas samočistenia sú povrchy teplejšie ako pri štandardnom používaní. Držte deti ďalej od spotrebiča.

2 Pokyny na ochranu životného prostredia

2.1 Smernica o odpadoch

2.1.1 Súlad so smernicou WEEE a Odstránenie odpadov výrobku

Tento výrobok spĺňa požiadavky smernice WEEE EU (2012/19/EU). Tento výrobok je označený klasifikačným symbolom pre odpad z elektrických a elektronických zariadení (WEEE).



Tento výrobok bol vyrobený z vysoko kvalitných materiálov a komponentov, ktoré sa môžu opätovne použiť a sú vhodné pre recykláciu. Z toho dôvodu, na konci svojej životnosti spotrebič nevyhadzujte spolu s bežnými domácimi a inými odpadmi. Odneste ho do zberného centra pre recykláciu elektrických a elektronických zariadení. O informácie o týchto zberných miestach môžete požiadať miestnu správu. Správna likvidácia

spotrebiča pomáha predchádzať negatívnym vplyvom na životné prostredie a ľudské zdravie.

Súlada so smernicou RoHS:

Výrobok, ktorý ste si zakúpili, je v súlade so smernicou EÚ RoHS (2011/65/EÚ). Neobsahuje škodlivé a zakázané látky uvedené v smernici.

2.2 Informácie o balení

Obalové materiály výrobku sú vyrobené z recyklovateľných materiálov v súlade s našimi národnými predpismi o životnom prostredí. Nelikvidujte odpad z obalov spolu s domovým alebo iným odpadom, odneste ho na zberné miesta obalového materiálu určené miestnymi úradmi.

2.3 Odporúčania pre úsporu energie

V súlade s nariadením EÚ 66/2014 informácie o energetickej účinnosti nájdete na potvrdení o kúpe výrobku, ktoré sa dodáva spolu s výrobkom.

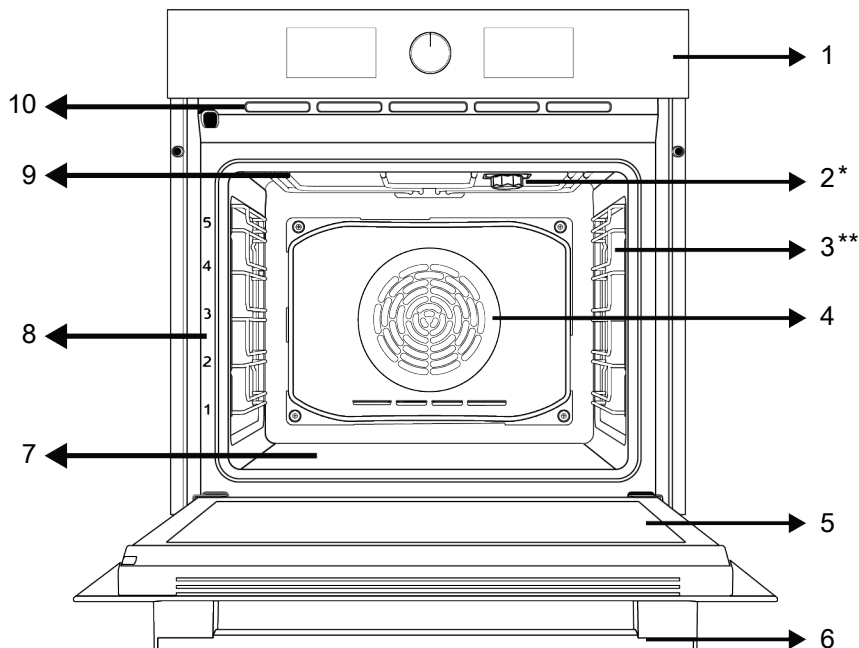
Nasledujúce odporúčania vám pomôžu používať výrobok ekologickým a energeticky úsporným spôsobom:

- Pred pečením rozmrazte zmrazené potraviny.
- V rúre používajte tmavé alebo smaltované nádoby, ktoré lepšie prenášajú teplo.
- Ak je to uvedené v recepte alebo návode na použitie, vždy predhrievajte. Počas pečenia neotvárajte často dvierka rúry.
- Pri dlhšom pečení vypnite výrobok 5 až 10 minút pred koncom pečenia. Využitím zvyškového tepla môžete ušetriť až 20 % elektrickej energie.
- Snažte sa v rúre piecť viac ako jeden pokrm naraz. Môžete piecť súčasne umiestnením dvoch panvíc na drôtený stojan. Okrem toho, ak budete pripravovať jedlá jedno po druhom, ušetríte energiu, pretože rúra nestratí teplo.
- Pri pečení v prevádzkovej funkcii "Ekologické ohrievanie ventilátorom" neotvárajte dvierka rúry. Ak dvierka neotvoríte, vnútorná teplota sa v prevádzkovej funkcii "Ekologické ohrievanie ventilátorom" optimalizuje na úsporu energie a táto teplota sa môže líšiť od teploty zobrazenej na displeji.

3 Váš produkt

3.1 Predstavenie výrobku

SK



1 Ovládací panel

3 Drôtené police

5 Dvere

7 Spodný ohrievač (pod oceľovou doskou)

9 Horný ohrievač

2 Svetidlo

4 Motor ventilátora (za oceľovou doskou)

6 Rukoväť

8 Polohy políc

10 Ventiláčne otvory

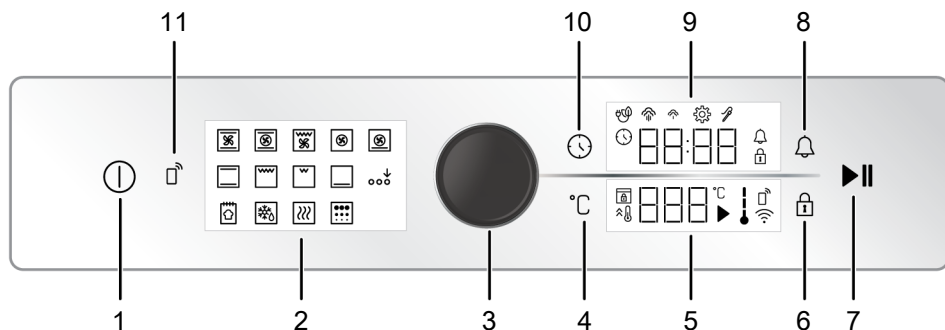
* Mení sa v závislosti od modelu. Váš produkt nemusí byť vybavený lampou alebo sa typ a umiestnenie lampy môže líšiť od ilustrácie.

** Mení sa v závislosti od modelu. Váš výrobok nemusí byť vybavený drôteným stojanom. Na obrázku je ako príklad zobrazený výrobok s drôteným stojanom.

3.2 Úvod a používanie ovládacieho panela výrobku

V tejto časti nájdete prehľad a základné spôsoby použitia ovládacieho panela výrobku. V závislosti od typu výrobku sa môžu vyskytnúť rozdiely v obrázkoch a niektorých funkciách.

3.2.1 Ovládací panel



- | | |
|---|----------------------------------|
| 1 Tlačidlo zapnutia/vypnutia | 2 Zobrazenie funkcií |
| 3 Gombík riadenia rúry | 4 Tlačidlo nastavenia teploty |
| 5 Oblasť kontrolky teploty | 6 Tlačidlo uzatvorenia tlačidiel |
| 7 Tlačidlo na spustenie/zastavenie pečenia | 8 Tlačidlo alarmu |
| 9 Oblasť ukazovateľa časovača/dĺžky trvania | 10 Tlačidlo času a nastavenia |
| 11 Odstráňte ovládacie tlačidlo | |

Ak sú na ovládaní vášho výrobku gombíky, v niektorých modeloch môže byť tento/tieto gombík/y tak, že po stlačení vyjdú von (zátlačné gombíky). Ak chcete vykonať nastavenia pomocou týchto gombíkov, najskôr príslušný gombík zatlačte a potom ho vytiahnite. Po vykonaní nastavenia ho opäť zatlačte a gombík vymeňte.

3.2.2 Predstavenie ovládacieho panela rúry

Gombík riadenia rúry

Pomocou ovládacieho gombíka rúry môžete skontrolovať nastavenia na plochách ukazovateľa časovača/hodín a ukazovateľa teploty. Tieto nastavenia môžete prechádzať otáčaním tohto ovládacieho gombíka rúry doprava a doľava a aplikovať ich zatlačením gombíka.

Indikátor vnútornej teploty rúry

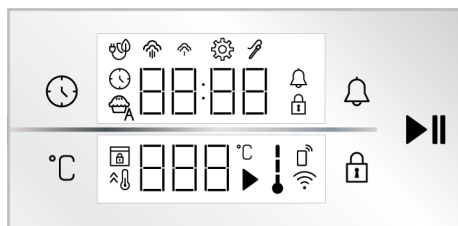
Vnútnu teplotu rúry môžete pochopiť podľa symbolu vnútornej teploty na displeji. Keď sa začne varenie, symbol je vidieť na

displeji a keď vnútorná teplota rúry dosiahne nastavenú teplotu, rozsvietia sa jednotlivé úrovne symbolu.

Zobrazenie funkcií












Pracovné funkcie vašej rúry sa nachádzajú na displeji funkcií na vašej rúre. Každá funkcia sa aktivuje jej dotykem. Všetky funkcie umiestnené na displeji sú schematické, nemusia byť prítomné vo vašom spotrebiči. Funkcie vášho výrobku sú opísané v časti "Prevádzkové funkcie rúry".

Indikačné plochy:










Tlačidlá :

- : Tlačidlo času a nastavenia
- : Tlačidlo nastavenia teploty








-  : Tlačidlo uzatvorenia tlačidiel
-  : Tlačidlo alarmu
-  : Tlačidlo na spustenie/zastavenie pečenia
- Oblasť ukazovateľa časovača/dĺžky trvania :**
-  : Symbol času pečenia/denného času
-  : Symbol alarmu
-  : Symbol nastavení
-  : Rozsvieti sa Symbol Uzavretia tlačidiel
-  : Symbol pečenia s ekologickým ventilátorom
-  : Symbol nízkej úrovne pary *
-  : Symbol vysokej úrovne pary *
-  : Symbol sondy na mäso *
- * Líši sa v závislosti od modelu produktu. *Nemusí byť k dispozícii vo vašom produkte.









Oblasť kontroly teploty :

-  : Symbol na pečenie
-  : Symbol teploty
-  : Symbol teploty v rúre
-  : Symbol rýchleho ohrevu (booster)
-  : Symbol zámku dverí *
-  : Odstráňte symbol ovládania *
-  : Symbol Wifi *
- * : Líši sa v závislosti od modelu produktu. *Nemusí byť k dispozícii vo vašom produkte.

3.3 Prevádzkové funkcie rúry


Na tabuľke funkcií sú uvedené prevádzkové funkcie, ktoré môžete vo vašej rúre používať, a najvyššia a najnižšia teplota, ktorú možno pre tieto funkcie nastaviť. Tu uvedené poradie prevádzkových funkcií sa môže líšiť od usporiadania na vašom výrobku.

| Symbol funkcie | Popis funkcie | Teplotný rozsah (°C) | Popis a použitie |
|--|---|----------------------|---|
|  | Prevádzka s ventilátorom | - | Rúra nie je vyhriata. Funguje len ventilátor (na zadnej stene). Mrazené potraviny s granulami sa pomaly rozmrazujú pri izbovej teplote, varené potraviny sa ochladzujú. Čas potrebný na rozmrazenie celého kusu mäsa je dlhší ako v prípade potravín so zrnami. |
|  | Horné a spodné ohrievanie | 40-280 | Jedlo sa ohrieva zhora aj zdola súčasne. Vhodné na koláče, zákusky alebo torty a dusené jedlá vo formách na pečenie. Pečenie sa vykonáva s jedným plechom. |
|  | Spodné ohrievanie | 40-220 | Zapnutý je len spodný ohrev. Je vhodný pre potraviny, ktoré potrebujú opečenie na spodnej strane. |
|  | Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora | 40-280 | Horúci vzduch ohrievaný horným a dolným ohrievačom sa pomocou ventilátora rovnomerne a rýchlo rozvádza po celej rúre. Pečenie sa vykonáva s jedným plechom. |
|  | Ohrievanie ventilátorom / Airfry | 40-280 | Horúci vzduch ohrievaný ventilátorovým ohrievačom sa pomocou ventilátora rovnomerne a rýchlo rozvádza po celej rúre. Je vhodný na pečenie na viacerých plechoch na rôznych úrovniach políc. Vďaka rýchlo rozvádzanému vzduchu touto funkciou môžete vyprážať plynko alebo bez oleja. Podrobné informácie nájdete v časti "Airfry". |
|  | Ekologické ohrievanie ventilátorom | 160-220 | Z dôvodu úspory energie môžete túto funkciu použiť namiesto použitia "Ohrievanie ventilátorom" v rozmedzí 160 - 220°C. Ale; doba varenia bude o niečo dlhšia. Použitie tejto funkcie je vysvetlené v časti "Obsluha radiacej jednotky rúry". |
|  | Funkcia „pizza“ | 40-280 | Funguje spodný ohrev a ohrev ventilátorom. Je vhodný na prípravu pizze. |

| | | | |
|--|---------------------------|--------|---|
|  | Funkcia „3D“ | 40-280 | Pracujú funkcie horného ohrevu, dolného ohrevu a ohrevu s ventilátorom. Každá strana pripravovaného jedla sa pripravuje rovnako a rýchlo. Pečenie sa vykonáva s jedným plechom. |
|  | Slabé grilovanie | 40-280 | Funguje malý gril na strope rúry. Je vhodný na grilovanie menších množstiev. |
|  | Grilovanie naplno | 40-280 | Funguje veľký gril na strope rúry. Je vhodný na grilovanie vo veľkom množstve. |
|  | Ražeň s grilovaním naplno | 40-280 | Horúci vzduch ohriaty veľkým grilom sa pomocou ventilátora rýchlo rozvádza do rúry. Je vhodný na grilovanie vo veľkom množstve. |
|  | Udržujte v teple | 40-100 | Slúži na dlhodobé udržiavanie teploty jedla pripraveného na podávanie. |
|  | Funkcia chleba | - | Používa sa na pečenie chleba. Nastavenú vstupnú teplotu a čas nie je možné meniť. |
|  | Aktivácia extra funkcie | - | Slúži na aktiváciu prevádzkových funkcií, ktoré sa na začiatku nezobrazujú na displeji funkcií. |
|  | Pyrolýza | - | Používa sa na samočistenie rúry pri vysokej teplote. Túto funkciu nájdete v špecifikáciách v časti Údržba a čistenie. |

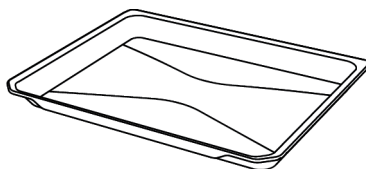
3.4 Príslušenstvo k produktu

Vo vašom výrobku sa nachádza rôzne príslušenstvo. V tejto časti je k dispozícii popis príslušenstva a popis správneho použitia. Dodávané príslušenstvo sa líši v závislosti od modelu produktu. Všetko príslušenstvo opísané v používateľskej príručke nemusí byť pre váš produkt dostupné.

 Zásobníky vo vnútri vášho spotrebiča sa môžu vplyvom tepla deformovať. Nemá to žiadny vplyv na funkčnosť. Deformácia zmizne, keď sa zásobník ochladí.

Štandardný plech

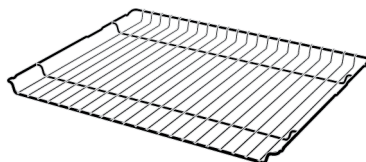
Používa sa na pečivo, mrazené potraviny a vyprážanie veľkých kusov.



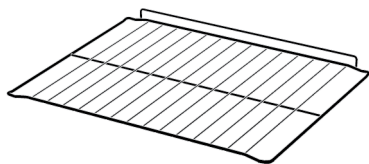
Drôtené mreže

Používa sa na vyprážanie alebo umiestnenie potravín určených na pečenie, vyprážanie a dusenie na požadovanú poličku.

Pri modeloch s drôtenými policami :

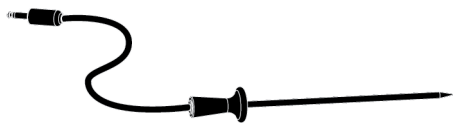


Pri modeloch bez drôtených políc :



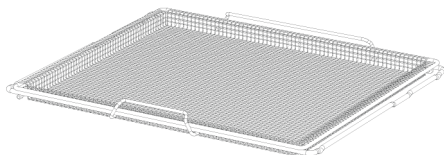
Sonda na mäso

Pri varení mäsových pokrmov sa tenký dlhý koniec prikladá do mäsa a druhý koniec sa používa tak, že sa pripojí k jeho zásuvke na bočnej stene prístroja.



Fritovací gril (Airfry)

Používa sa na plytké vyprážanie potravín bez oleja.

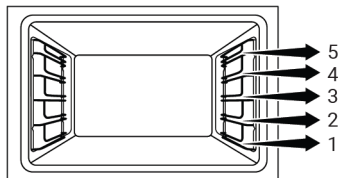


3.5 Používanie príslušenstva produktu

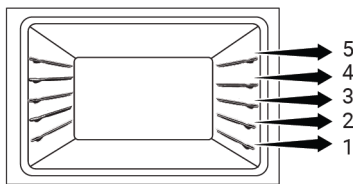
Poličky na pečenie

V priestore na pečenie sú 5 úrovne polohy políc. Poradie políc môžete vidieť aj na číslach na prednom ráme rúry.

Pri modeloch s drôtenými policami :



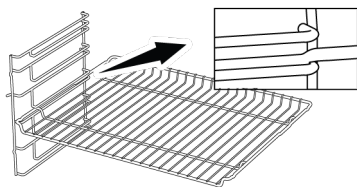
Pri modeloch bez drôtených políc :



Umiestnenie drôteného grilu na varné police

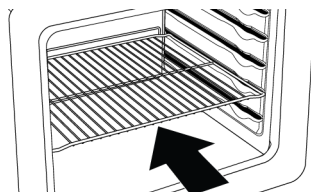
Pri modeloch s drôtenými policami :

Je veľmi dôležité správne umiestniť drôtený gril na drôtené bočné police. Pri umiestňovaní drôteného grilu na požadovanú policu musí byť otvorená časť na prednej strane. Pre lepšie varenie musí byť drôtený gril zaistený na doraz drôtenej police. Nesmie prechádzať cez bod zastavenia a dotýkať sa zadnej steny rúry.



Pri modeloch bez drôtených políc :

Je veľmi dôležité správne umiestniť drôtený gril na bočné police. Drôtený rošt má pri umiestnení na policu jeden smer. Pri umiestňovaní drôteného grilu na požadovanú policu musí byť otvorená časť na prednej strane.

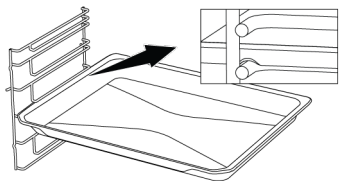


Umiestnenie plechu na varné police

Pri modeloch s drôtenými policami :

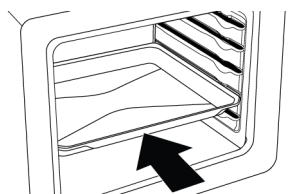
Rozhodujúce je tiež správne umiestnenie plechov na drôtené bočné police. Pri umiestňovaní podnosu na požadovanú policu musí byť jeho strana určená na držanie vpredu. Na lepšie varenie musí byť podnos zaistený na dorazovej zásuvke na drô-

tenej polici. Nesmie prechádzať cez zásuvky zastavenia a dotýkať sa zadnej steny rúry.



Pri modeloch bez drôtených policí :

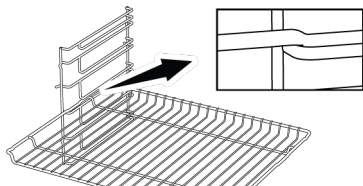
Rozhodujúce je tiež správne umiestnenie plechov na bočné police. Plech má pri umiestňovaní na policiu jeden smer. Pri umiestňovaní podnosu na požadovanú policiu musí byť jeho strana určená na držanie vpredu.



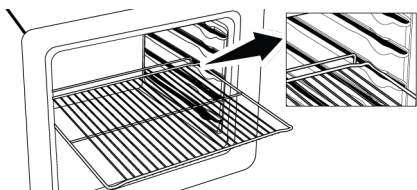
Zastavovacia funkcia drôteného roštu

K dispozícii je funkcia zastavenia, ktorá zabraňuje vyklopeniu drôteného roštu z drôtenej polici. Vďaka tejto funkcii môžete ľahko a bezpečne vybrať jedlo. Počas vyberania drôteného grilu ho môžete ťahať dopredu, kým nedosiahne bod zastavenia. Ak ho chcete úplne vybrať, musíte prejsť cez tento bod.

Pri modeloch s drôtenými policami :

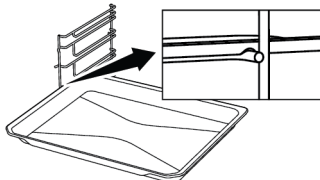


Pri modeloch bez drôtených policí :



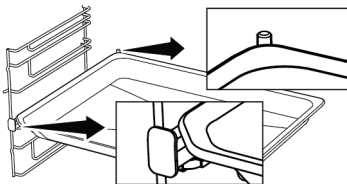
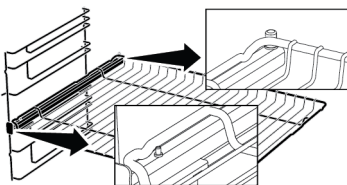
Funkcia zastavenia plechu - Pri modeloch s drôtenými policami

K dispozícii je aj funkcia zastavenia, ktorá zabraňuje vyklopeniu podnosu z drôtenej polici. Počas vyberania lechu ho uvoľnite zo zadnej zarážky a ťahajte ho k sebe, kým nedosiahne prednú stranu. Ak chcete zásobník úplne vybrať, musíte prejsť cez túto zastavovaciu zásuvku.



Správne umiestnenie drôteného roštu a plechu na teleskopických lištách - Modely s drôtenými policami a teleskopické modely

Vďaka teleskopickým koľajniciam možno podnosy alebo drôtenú mriežku ľahko inštalovať a vyberať. Pri používaní vaničiek a drôtených mriežok s teleskopickou koľajnicou treba dbať na to, aby sa kolíky na prednej a zadnej strane teleskopických koľajnic opierali o okraje mriežky a vaničky (znázornené na obrázku).

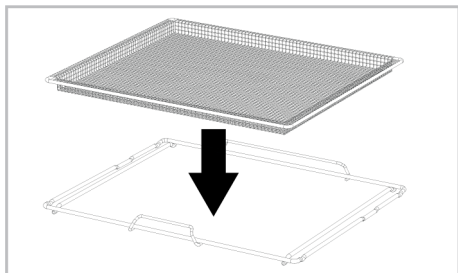


Použitie Fritovacieho grilu (Airfry)

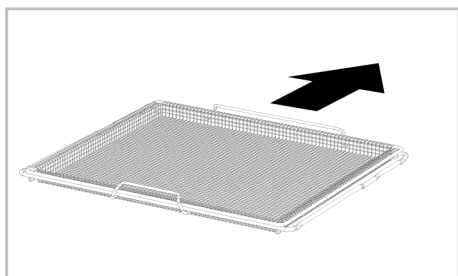
Fritovací gril sa skladá z dvoch častí, ako je drôtený kôš a drôtený rám, do ktorého sa kôš umiestni. Drôtený kôš je umiestnený na drôtenom ráme prepleteným spôsobom. Po umiestnení zadnej časti umiestnite drôtený kôš do úchytoŧ drôteného rámu tak, že

prednú časť trochu rozťahnete. A drôtený kôš odstráňte natiahnutím prednej rukoväte drôteného rámu.

SK



Fritovací rošt umiestnite do rúry tak, aby jeho krátka rukoväť smerovala dopredu.



3.6 Technické špecifikácie

| | |
|---|---------------------------------------|
| Všeobecné špecifikácie | |
| Vonkajšie rozmery produktu (výška/šírka/hĺbka) (mm) | 595 /594 /567 |
| Inštaláčn é rozmery rúry (výška / ší rka / hĺbka) (mm) | 590-600 /560 /min. 550 |
| Napá tie/Frekvencia | 220-240 V ~; 50 Hz |
| Použitý typ a prierez kábla/vhodný na použitie vo výrobku | min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ² |
| Celková spotreba energie (kW) | 3,3 |
| Typ rúry | Multifunkčná rúra |

Základné údaje: Informácie na energetickom štítku elektrických rúr domáceho typu sú uvedené v súlade s normou EN 60350-1 / IEC 60350-1. Hodnoty sa určujú vo funkciách Horné a spodné ohrievanie alebo (ak je prítomná) Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora so štandardným zařízením.

Trieda energetickej účinnosti sa určuje v súlade s nasledujúcou prioritizáciou v závislosti od toho, či príslušné funkcie na výrobku existujú alebo nie. 1-Ekologické ohrievanie ventilátorom , 2-Ohrievanie ventilátorom , 3-Slabé grilovanie pomocou ventilátora , 4-Horné a spodné ohrievanie.



Technické špecifikácie sa môžu zmeniť bez predchádzajúceho upozornenia, s cieľom zlepšiť kvalitu produktu.



Obrázky v tejto príručke sú schematické a nemusia sa presne zhodovať s vaším produktom.



Hodnoty uvedené na etiketách výrobkov alebo v sprievodnej dokumentácii boli získané v laboratórnych podmienkach v súlade s príslušnými normami. V závislosti od prevádzkových a environmentálnych podmienok produktu sa tieto hodnoty môžu líšiť.


4 Prvé uvedenie do prevádzky

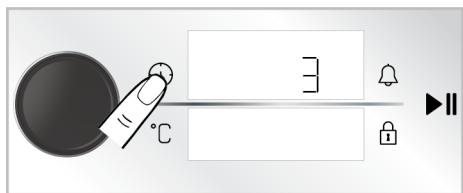
Skôr ako začnete výrobok používať, odporúčame vykonať nasledujúce kroky uvedené v nasledujúcich častiach.



4.1 Prvé nastavenie časovača

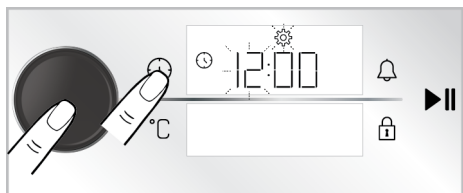




Pred použitím rúry vždy nastavte denný čas. Ak ho nenastavíte, v niektorých modeloch rúry nebudete môcť variť.

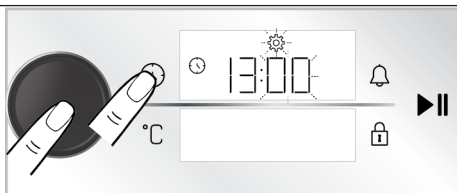
1. Pri vypnutej rúre (kým sa na displeji zobrazuje denný čas) sa dotknite tlačidla  na približne 3 sekundy, aby ste aktivovali ponuku nastavení.
 - ⇒ Na displeji sa zobrazí odpočítavanie 3-2-1. Keď uplynie odpočítavanie, aktivuje sa menu nastavení.





2. Stlačením ovládacieho gombíka rúry alebo jedným dotykom tlačidla  aktivujte pole časovača.
 - ⇒ Pole časovača a symbol  bliká na displeji časovača/dĺžky trvania.



3. Nastavte denný čas otáčaním ovládacieho gombíka rúry doprava/doľava a aktivujte pole minút stlačením ovládacieho gombíka rúry jedenkrát alebo jedným dotykom tlačidla .
 - ⇒ Pole minút a symbol  bliká na displeji časovača/dĺžky trvania.



4. Otáčaním ovládacieho gombíka rúry na pečenie doprava/doľava nastavte minúty. Nastavenie potvrdíte jedným stlačením ovládacieho gombíka rúry alebo jedným dotykom tlačidla .
 - ⇒ Denný čas je nastavený a symbol  svieti nepretržite.



Ak sa nevykoná prvé nastavenie časovača, denný čas sa začne počítať od času nastaveného pri výrobnom procese. Neskôr môžete zmeniť nastavenie denného času, ako je to opísané v časti „Nastavenia“.



V prípade dlhšieho výpadku prúdu sa nastavenie denného času zruší. Je potrebné ho znova nastaviť.

4.2 Prvé čistenie

1. Odstráňte všetky obalové materiály.
2. Z rúry vyberte všetko príslušenstvo dodané s výrobkom.
3. Výrobok prevádzkujte 30 minút a potom, ho vypnite. Týmto spôsobom sa spália a vyčistia zvyšky a vrstvy, ktoré mohli zostať v rúre počas výroby.
4. Pri prevádzke výrobku zvolte najvyššiu teplotu a prevádzkovú funkciu, pri ktorej pracujú všetky ohrievače vo vašom výrobku. Pozrite si časť "Prevádzkové funkcie rúry [► 63]". V nasledujúcej časti sa dozviete, ako ovládať rúru.
5. Počakajte, kým rúra vychladne.
6. Povrch výrobku utrite vlhkou handričkou alebo špongiou a osušte handričkou.

Pred použitím príslušenstva:

Príslušenstvo, ktoré vyberiete z rúry, očistite čistiacou vodou a mäkkou čistiacou hubkou.

UPOZORNENIE: Niektoré čistiace prostriedky môžu spôsobiť poškodenie povrchu. Počas čistenia nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, čistiace prášky, čistiace krémy alebo ostré predmety.

5 Používanie rúry**5.1 Všeobecné informácie o používaní rúry**

Chladiaci ventilátor (Líši sa v závislosti od modelu produktu. *Nemusí byť k dispozícii vo vašom produkte.)

Váš výrobok je vybavený chladiacim ventilátorom. Chladiaci ventilátor sa v prípade potreby aktivuje automaticky a ochladzuje prednú časť výrobku aj nábytok. Po ukončení chladiaceho procesu sa automaticky deaktivuje. Horúci vzduch vychádza cez dvierka rúry. Tieto vetracie otvory ničím nezakrývajte. V opačnom prípade môže

5.2 Prevádzka Riadiacej jednotky rúry

Všeobecné varovania pre riadiacu jednotku rúry na pečenie


- Maximálny čas, ktorý je možné nastaviť pre proces pečenia, je 5:59 hodín. Vo funkcii udržiavania tepla je tento čas 23:59 hodín. V prípade výpadku elektrického prúdu sa prednastavené pečenie a doba pečenia zrušia.
- Pri nastavovaní na displeji blikajú príslušné symboly. Vykonané nastavenia je potrebné uložiť, a to buď dotykem príslušného tlačidla v popise, alebo krátkym pokľaním.

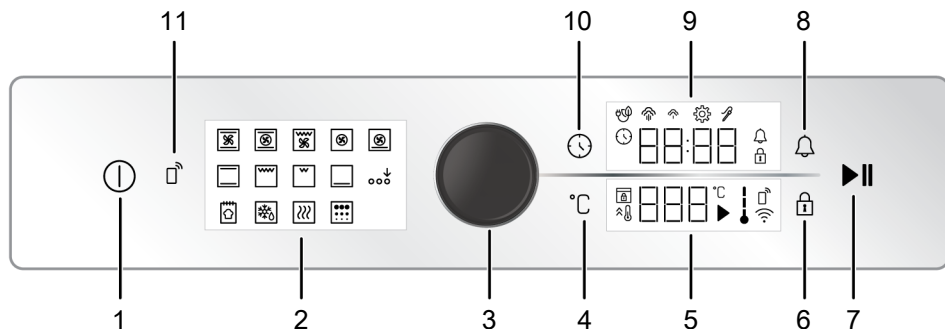
UPOZORNENIE: Počas prvého použitia sa môže na niekoľko hodín objaviť dym a zápach. Je to normálne a na jeho odstránenie stačí dobré vetranie. Vyhnite sa priamemu vdychovaniu dymu a zápachu, ktoré sa tvoria.

dôjsť k prehriatiu rúry. Chladiaci ventilátor pokračuje v činnosti počas prevádzky rúry alebo po jej vypnutí (približne 20-30 minút). Ak pečiete naprogramovaním časovača rúry, na konci času pečenia sa chladiaci ventilátor vypne spolu so všetkými funkciami. Čas chodu chladiaceho ventilátora nemôže určiť používateľ. Zapína a vypína sa automaticky. Toto nie je chyba.

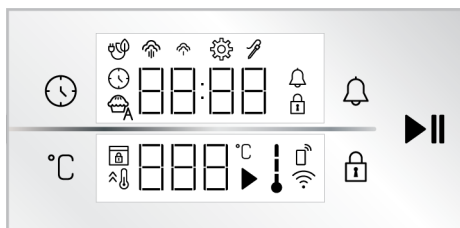
Osvetlenie rúry

Osvetlenie rúry sa zapne, keď rúra začne piecť. V niektorých modeloch je osvetlenie zapnuté počas pečenia, v niektorých modeloch sa po určitom čase vypne.

- Ak je nastavený čas pečenia pri začatí pečenia, na displeji sa zobrazí zostávajúci čas.
- Ak je na ovládacom paneli aktívne nastavenie rýchleho predohrevu, na displeji sa po začatí pečenia zobrazí symbol  a rúra dosiahne teplotu, ktorú ste nastavili pre rýchle pečenie. Informácie o nastavení rýchleho predohrevu nájdete v časti "**Nastavenia**".



- | | |
|---|----------------------------------|
| 1 Tlačidlo zapnutia/vypnutia | 2 Zobrazenie funkcií |
| 3 Gombík riadenia rúry | 4 Tlačidlo nastavenia teploty |
| 5 Oblasť kontrolky teploty | 6 Tlačidlo uzatvorenia tlačidiel |
| 7 Tlačidlo na spustenie/zastavenie pečenia | 8 Tlačidlo alarmu |
| 9 Oblasť ukazovateľa časovača/dĺžky trvania | 10 Tlačidlo času a nastavenia |
| 11 Odstráňte ovládacie tlačidlo | |



Tlačidlá :

- : Tlačidlo času a nastavenia
- : Tlačidlo nastavenia teploty
- : Tlačidlo uzatvorenia tlačidiel
- : Tlačidlo alarmu
- : Tlačidlo na spustenie/zastavenie pečenia

Oblasť ukazovateľa časovača/dĺžky trvania :

- : Symbol času pečenia/denného času
- : Symbol alarmu
- : Symbol nastavení
- : Rozsvieti sa Symbol Uzavretia tlačidiel
- : Symbol pečenia s ekologickým ventilátorom
- : Symbol nízkej úrovne pary *
- : Symbol vysokej úrovne pary *
- : Symbol sondy na mäso *

* Líši sa v závislosti od modelu produktu. *Nemusí byť k dispozícii vo vašom produkte.

Oblasť kontrolky teploty :

- : Symbol na pečenie
- : Symbol teploty
- : Symbol teploty v rúre
- : Symbol rýchleho ohrevu (booster)
- : Symbol zámku dverí *
- : Odstráňte symbol ovládania *
- : Symbol Wifi *

* : Líši sa v závislosti od modelu produktu. *Nemusí byť k dispozícii vo vašom produkte.

Zapnutie rúry

1. Zapnite rúru dotykem tlačidla ①.
 - ⇒ Po zapnutí rúry sa na displeji zobrazí funkcia prvej prevádzky. Keď je displej v tomto stave, je možné nastaviť prevádzkovú funkciu, teplotu, čas pečenia a alarm.

Ak sa na tomto displeji nevykoná žiadne nastavenie, rúra sa približne za 5 minút vypne a na displeji sa zobrazí denný čas.

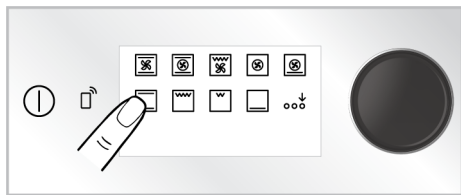
Vypnutie rúry

Vypnite rúru dotykom tlačidla ⏻. Na displeji sa zobrazí denný čas.

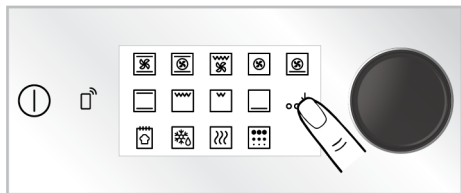
Manuálne pečenie výberom teploty a funkcií prevádzky rúry

Môžete piecť manuálnym ovládaním (podľa vlastnej kontroly) bez nastavenia času pečenia výberom teploty a prevádzkových funkcií špecifických pre vaše jedlo. Ako príklad sú na obrázkoch zobrazené funkcie "Horné a spodné ohrievanie" a nastavenia 180 °C.

1. Zapnite rúru dotykom tlačidla ⏻.
2. Dotknite sa prevádzkovej funkcie, ktorú chcete aktivovať na displeji funkcií.

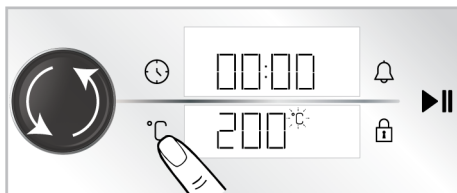


3. Ak funkcia, ktorú chcete aktivovať, nie je medzi prevádzkovými funkciami, ktoré sa zobrazujú ako prvé na displeji funkcií, môžete aktivovať prevádzkové funkcie v dolnom riadku dotykom na "Aktivácia extra funkcie"

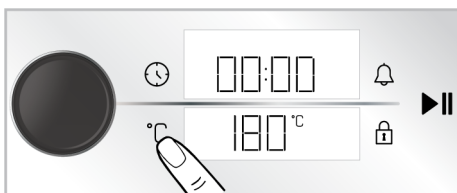


4. Na displeji sa objaví prednastavená teplota pre zvolenú prevádzkovú funkciu. Ak chcete zmeniť túto teplotu, stlačte raz ovládací gombík rúry alebo sa dotknite tlačidla °C a otočte ovládacím gombíkom rúry doprava/dola.

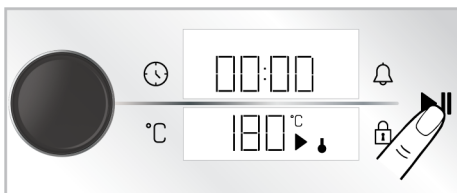
⇒ Na displeji teploty bude blikať symbol °C.



5. Potvrďte nastavenú teplotu dotykom tlačidla °C.
⇒ Na displeji teploty sa nepretržite rozsvieti symbol °C.



6. Po nastavení prevádzkovej funkcie a teploty sa dotknite tlačidla ▶▶ aby sa začali piecť.



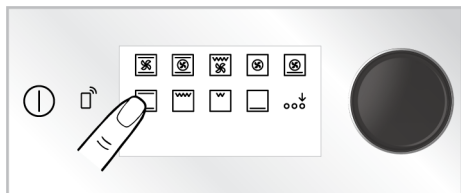
⇒ Vaša rúra začne pracovať okamžite pri zvolenej funkcii a teplote. Na displeji teploty sa zobrazujú symboly ↓ a ▶. Na displeji sa začne odpočítavať čas pečenia. Keď vnútorná teplota rúry dosiahne nastavenú teplotu, rozsvieti sa každý stupeň symbolu ↓. Rúra sa automaticky vypne, pretože sa ručné pečenie vykonáva bez nastavenia času pečenia. Pečenie musíte kontrolovať a

vypnúť sami. Po skončení pečenia sa dotknite tlačidla ►|| pre ukončenie pečenia alebo sa dotknite tlačidla ⌚ pre úplné vypnutie rúry.

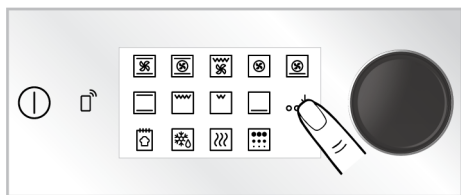
Pečenie nastavením času pečenia;

Rúru môžete nechať na konci času automaticky vypnúť výberom teploty a prevádzkových funkcií špecifických pre vaše jedlo a nastavením času pečenia na časovači. Ako príklad sú na obrázkoch zobrazené nastavenia funkcie "Horné a spodné ohrievanie", 180 °C a 45 minút pečenia.

1. Zapnite rúru dotykom tlačidla ⌚.
2. Dotknite sa prevádzkovej funkcie, ktorú chcete aktivovať na displeji funkcií.

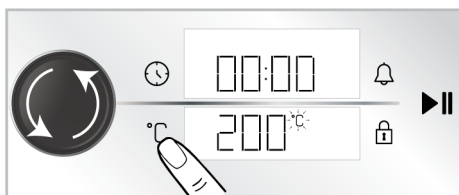


3. Ak funkcia, ktorú chcete aktivovať, nie je medzi prevádzkovými funkciami, ktoré sa zobrazujú ako prvé na displeji funkcií, môžete aktivovať prevádzkové funkcie v dolnom riadku dotykom na "Aktivácia extra funkcie".



4. Na displeji sa objaví prednastavená teplota pre zvolenú prevádzkovú funkciu. Ak chcete zmeniť túto teplotu, stlačte raz ovládací gombík rúry alebo sa dotknite tlačidla °C a otočte ovládacím gombíkom rúry doprava/dol'ava.

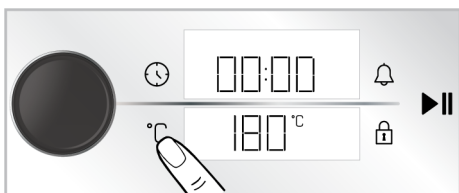
⇒ Na displeji teploty bude blikať symbol °C.



5. Ak zmeníte prevádzkovú funkciu po zmene prednastavenej teploty prevádzkovej funkcie, na displeji sa zobrazí naposledy nastavená teplota. Ak sa však zvolená teplota nenachádza medzi teplotným rozsahom zvolenej prevádzkovej funkcie, zobrazí sa najvyššia teplota pre túto prevádzkovú funkciu.

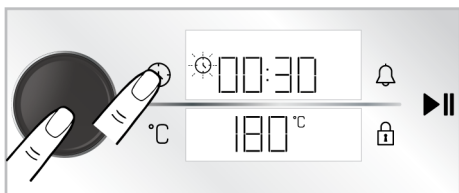
5. Potvrďte nastavenú teplotu dotykom tlačidla °C.


⇒ Na displeji teploty sa nepretržite rozsvieti symbol °C.




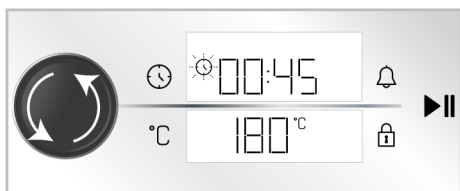
6. Stlačte raz ovládací gombík rúry alebo sa raz dotknite tlačidla ⌚ pre čas pečenia.

⇒ Na displeji časovača/dĺžky pečenia sa zobrazí nastavená hodnota 30 minút a bliká symbol ⌚.




i Ak chcete rýchlo nastaviť čas pečenia, môžete po nastavení funkcie prevádzky a teploty aktivovať čas pečenia ako 30 minút stlačením ovládacieho gombíka rúry alebo dotykom tlačidla  a čas môžete zmeniť otáčaním ovládacieho gombíka rúry doprava/doľava.




7. Čas pečenia upravíte otáčaním ovládacieho gombíka rúry doprava/doľava. Potvrďte nastavenia opätovným dotykom tlačidla .





i Čas pečenia sa počas prvých 15 minút predĺži o 1 minútu a po 15 minútach o 5 minút.

8. Po nastavení prevádzkovej funkcie, teploty a času pečenia sa dotknite tlačidla , aby ste začali piecť.




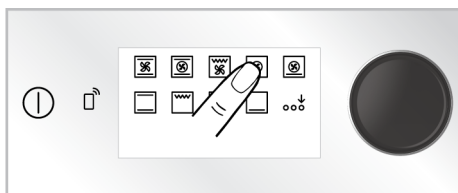
⇒ Vaša rúra začne okamžite pracovať pri zvolenej Prevádzkovej funkcii a teplote a na displeji sa zobrazí odpočet času pečenia. Na displeji teploty sa zobrazujú symboly  a . Keď vnútorná teplota rúry dosiahne nastavenú teplotu, rozsvieti sa každý stupeň symbolu . Po uplynutí nastaveného času pečenia sa na displeji teploty zobrazí text "**Koniec**", časovač vydá zvukové upozornenie a pečenie sa zastaví.


9. Počas jednej minúty zaznie varovný signál. Ak sa dotknete tlačidla  počas zvukového upozornenia a na displeji teploty sa zobrazí text "**End**" (Koniec), rúra pokračuje v prevádzke na dobu neurčitú. Ak sa dotknete tlačidla , rúra sa vypne. Ak sa dotknete akéhokoľvek tlačidla okrem týchto, zvukové upozornenie sa zastaví.

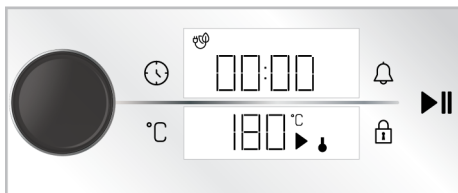
Ekologické ohrievanie ventilátorom

Z dôvodu úspory energie môžete túto funkciu použiť namiesto použitia "Ohrievanie ventilátorom" v rozmedzí 160 - 220°C. Ale; doba Pečenia bude o niečo dlhšia.

1. Zapnite rúru dotykom tlačidla .
2. Dotknite sa a 3 sekundy podržte na displeji funkcií funkciu "Ohrievanie ventilátorom".



⇒ Na displeji sa zobrazí odpočítavanie 3-2-1. Po skončení odpočítavania sa na displeji časovača/dĺžky zobrazí symbol  a aktivuje sa funkcia "Ekologické ohrievanie ventilátorom".



3. Nastavenú teplotu môžete zmeniť a čas pečenia nastaviť tak, ako je popísané v predchádzajúcich častiach. Potom môžete začať piecť.

⇒ V režime "Ekologické ohrievanie ventilátorom" svieti kontrolka kratšie ako pri ostatných funkciách pečenia z dôvodu úspory energie pri pečeni.

Funkcia chleba

Vaša rúra má "Funkcia chleba" definovanú špeciálne pre pečenie chleba. Funkcie nastavenia teploty a času sú nezmenené dané.

Prísady

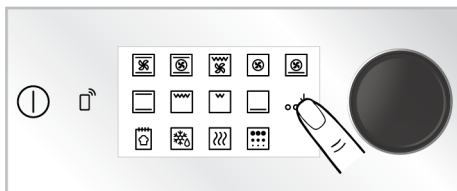
- 500 g múky
- 15 g cukru
- 10 g instantného droždia
- 10 g slnečnicového oleja
- 8 g soli
- 300 ml vody (35°C)

Na vrch cesta

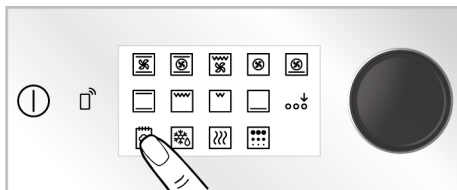
- 2 lyžičky slnečnicového oleja

Príprava

1. Múku preosejte do hlbkej nádoby. Do múky pridajte cukor a homogénne premiešajte.
2. Uprostred múky urobte jamku, pridajte droždie, soľ a slnečnicový olej. Teplá voda sa nalieva postupne, počnúc od strán nádoby.
3. Cesto hnetieme ručne alebo v stroji na miesenie cesta približne 10-15 minút.
4. Vymiesené cesto niekoľkokrát ručne otočte a vložte ho do nádoby. Na cesto nalejte 1 čajovú lyžičku slnečnicového oleja a zakryte ho potravinárskou fóliou tak, aby sa dotýkala cesta.
5. Po zakrytí cesta potravinárskou fóliou ho prikryte hrubou utierkou a nechajte kysnúť pri izbovej teplote.
6. Vezmite svoje cesto, ktoré kyslo 60 minút, na pult a zložte ho 4-5 krát a odstraňte vzduch vo vnútri. Na cesto nalejte 1 čajovú lyžičku slnečnicového oleja a zakryte ho potravinárskou fóliou tak, aby sa dotýkala cesta. Cesto nechajte ešte 30 minút kysnúť pri izbovej teplote.
7. Plech na pečenie umiestnite na 3. policu rúry.
8. Zapnite rúru dotykom tlačidla ①.
9. Prevádzkové funkcie spodného radu aktivujte dotykom "Aktivácia extra funkcie" na displeji funkcií.



10. Dotknite sa "Funkcia chleba" na displeji funkcií.



11. Pečenie spustíte dotykom tlačidla ►||.



12. Po uplynutí času pečenia sa na jednu minútu ozve zvukové upozornenie. Ak stlačíte tlačidlo ①, rúra na pečenie sa vypne. Ak sa dotknete akéhokoľvek tlačidla okrem týchto, zvukové upozornenie sa zastaví.

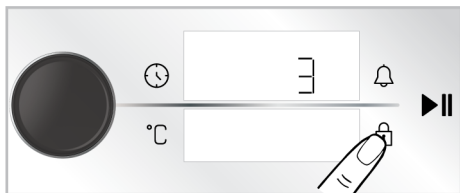
5.3 Nastavenia



i Odpočítavanie 3-2-1 sa zobrazuje na displeji v menu alebo v nastaveniach, ktoré by sa mali aktivovať dlhým stlačením. Po uplynutí odpočítavania sa aktivuje príslušné menu alebo nastavenie.

Aktivácia zámku kláves


Pomocou funkcie uzamknutia kľúča môžete zabezpečiť zásah do riadiacej jednotky.

1. Klepnite na tlačidlo kým sa na displeji časovača / trvania nezobrazí symbol .






⇒ Na displeji sa zobrazí odpočítavanie 3-2-1. Keď uplynie odpočítavanie, na displeji časovača / trvania sa zobrazí symbol  a zámok klávesov bude aktivovaný. Po nastavení blokovania tlačidla, ak sa dotknete akéhokoľvek tlačidla alebo stlačíte ovládací gombík rúry, časovač vydá zvukový signál a symbol  bliká.




 Kým je aktivovaný zámok tlačidiel, nie je možné používať tlačidlá ovládacej jednotky. Zámok tlačidiel sa nezruší v prípade výpadku napájania.



Deaktivácia zámku tlačidiel

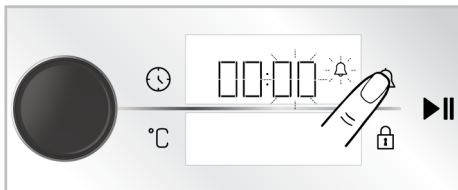
1. Klepnite na tlačidlo  kým sa na displeji časovača / trvania nezobrazí symbol .
- ⇒ Na displeji sa zobrazí odpočítavanie 3-2-1. Keď uplynie odpočítavanie, na displeji časovača / trvania sa zobrazí symbol  a zámok klávesov bude deaktivovaný.



Nastavenie budíka

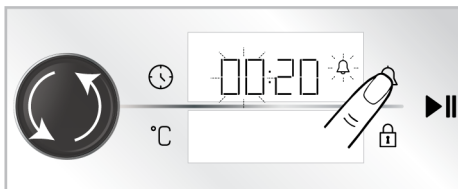
Riadiacu jednotku produktu môžete tiež použiť na akékoľvek varovanie alebo pripomienku okrem pečenia. Hodiny alarmu nemajú žiadny vplyv na prevádzkové funkcie rúry. Používa sa na varovné účely. Napríklad môžete použiť alarm, keď chcete v určitom čase otočiť jedlo v rúre. Hneď ako vyprší nastavený čas, časovač vás upozorní zvukovým varovaním.



 Maximálny čas alarmu môže byť 23 hodín 59 minút.


1. Klepnutím raz na tlačidlo  nastavíte dobu alarmu.
 - ⇒ Na displeji časovača/dĺžky odpočtu začne blikáť minútové pole a symbol .



2. Najprv nastavte minúty otáčaním ovládacieho gombíka rúry doprava/ doľava a aktivujte pole časovača jednorazovým dotykem tlačidla .
3. Čas pečenia upravíte otáčaním ovládacieho gombíka rúry doprava/doľava. Dotykom tlačidla  znova potvrdíte nastavenie.



- ⇒ Na displeji časovača/dĺžky trvania sa nepretržite rozsvieti symbol  a na displeji sa začne odpočítavať čas alarmu.
4. Po uplynutí času alarmu začne blikáť symbol  a zaznie zvukové upozornenie.



 Ak sú čas alarmu a čas pečenia nastavené súčasne, na displeji časovača / trvania sa zobrazí kratší čas.

Vypnutie alarmu

1. Na konci doby alarmu zaznie výstraha v trvaní jednej minúty. Stlačením ľubovoľného tlačidla zvukovú výstrahu zastavíte.


⇒ Zvukové varovanie sa zastaví.

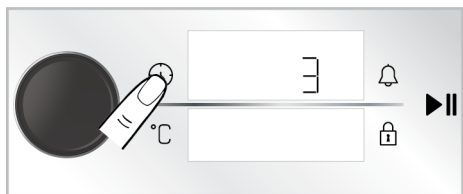
Ak chcete zrušiť alarm;

1. Dotykom raz tlačidla  resetujete dobu alarmu.
 - ⇒ Na displeji časovača / trvania začne blikať symbol .
2. Otáčajte ovládacím gombíkom rúry doprava/doľava, kým čas budíka nedosiahne hodnotu "00:00".

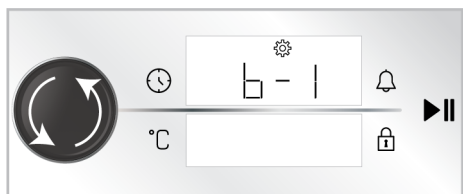
Nastavenie hlasitosti


Môžete nastaviť hlasitosť vašej riadiacej jednotky. Na vykonanie tohto nastavenia by mala byť vaša rúra vypnutá.


1. Pri vypnutej rúre (kým sa na displeji zobrazuje denný čas) sa dotknite tlačidla  na približne 3 sekundy, aby ste aktivovali ponuku nastavení.
 - ⇒ Na displeji sa zobrazí odpočítavanie 3-2-1. Keď uplynie odpočítavanie, aktivuje sa menu nastavení.

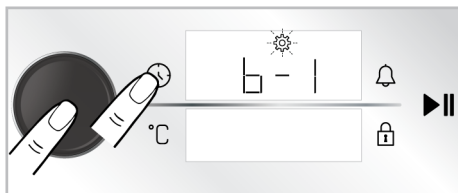



2. Otáčajte ovládacím gombíkom rúry na pečenie doprava / doľava, kým sa na displeji časovača / trvania nezobrazí "b-1" alebo "b-2".



3. Nastavenie tónu aktivujete opätovným dotykom tlačidla  alebo jednorazovým stlačením ovládacieho gombíka rúry.


⇒ Symbol  bliká na displeji časovača/dĺžky trvania.



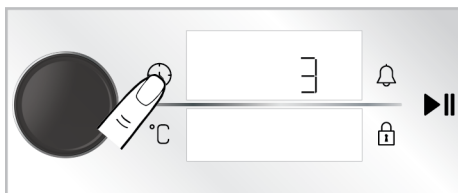
4. Požadovaný tón nastavte otáčaním ovládacieho gombíka rúry doprava/doľava.
5. Nastavený tón potvrdíte opätovným dotykom tlačidla  alebo jedným stlačením ovládacieho gombíka rúry.

Nastavenie jasu displeja

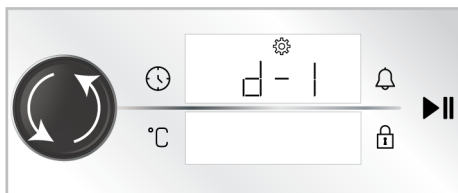
Môžete nastaviť jas riadiacej jednotky. Na vykonanie tohto nastavenia by mala byť vaša rúra vypnutá.


1. Pri vypnutej rúre (kým sa na displeji zobrazuje denný čas) sa dotknite tlačidla  na približne 3 sekundy, aby ste aktivovali ponuku nastavení.


⇒ Na displeji sa zobrazí odpočítavanie 3-2-1. Keď uplynie odpočítavanie, aktivuje sa menu nastavení.

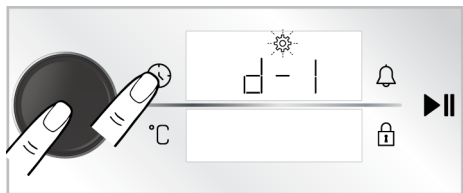



2. Otáčajte ovládacím gombíkom rúry na pečenie doprava/doľava, kým sa na displeji časovača / trvania nezobrazí „d-1“, „d-2“ alebo „d-3“.



3. Nastavenie jasu aktivujte opätovným dotykotom tlačidla  alebo jedným stlačením ovládacieho gombíka rúry.


⇒ Symbol  bliká na displeji časovača/dĺžky trvania.



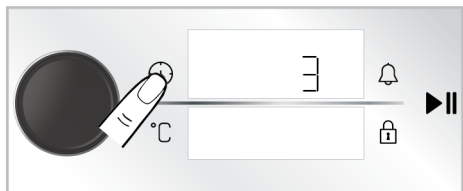
4. Nastavte požadovaný jas otáčaním ovládacieho gombíka rúry doprava/doľava.
5. Nastavenie jasu potvrdíte opätovným dotykotom tlačidla  alebo jedným stlačením ovládacieho gombíka rúry.


Nastavenie funkcie rýchleho predohreву (Booster)

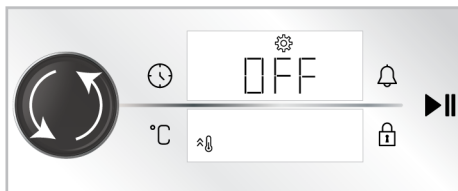
Pečenie na vašom výrobku môžete prevádzkovať automaticky s funkciou rýchleho predohreву. Na tento účel by ste mali aktivovať nastavenie rýchleho predohreву. Na vykonanie tohto nastavenia by mala byť vaša rúra vypnutá.


1. Pri vypnutej rúre (kým sa na displeji zobrazuje denný čas) sa dotknite tlačidla  na približne 3 sekundy, aby ste aktivovali ponuku nastavení.


⇒ Na displeji sa zobrazí odpočítavanie 3-2-1. Keď uplynie odpočítavanie, aktivuje sa menu nastavení.

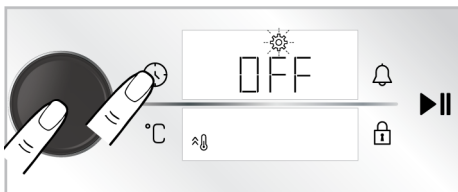


2. Otáčajte ovládacím gombíkom rúry doprava/doľava, kým sa na displeji nezobrazí symbol  a "OFF".

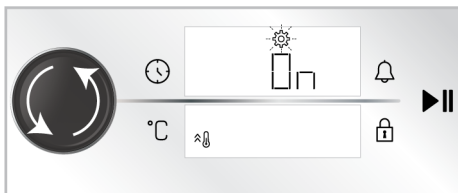



3. Aktivujte nastavenie rýchleho predohreву (Booster) tak, že sa raz dotknete tlačidla  alebo stlačíte ovládací gombík rúry.


⇒ Symbol  bliká na displeji časovača/dĺžky trvania.



4. Otočením ovládacieho gombíka rúry doprava/doľava nastavte nastavenie "OFF" na displeji na "ON".




5. Nastavenie predohreву (Booster) potvrdíte opätovným dotykotom tlačidla  alebo jedným stlačením ovládacieho gombíka rúry.

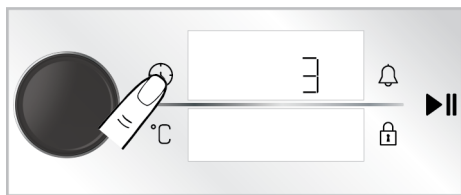
 Rovnakým postupom môžete vypnúť nastavenie rýchleho predohreву. Vypnutím nastavenia "OFF" môžete zrušiť nastavenie rýchleho predohreву.

Zmena denného času

Ak chcete zmeniť denný čas, ktorý ste nastavili predtým,

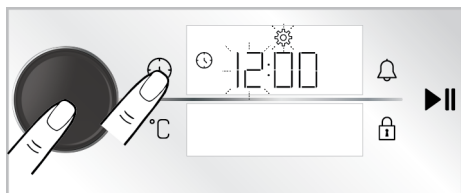
1. Pri vypnutej rúre (kým sa na displeji zobrazuje denný čas) sa dotknite tlačidla  na približne 3 sekundy, aby ste aktivovali ponuku nastavení.

- ⇒ Na displeji sa zobrazí odpočítavanie 3-2-1. Keď uplynie odpočítavanie, aktivuje sa menu nastavení.



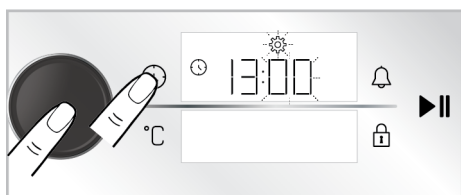
2. Stlačením ovládacieho gombíka rúry alebo jedným dotykcom tlačidla aktivujte pole časovača.

- ⇒ Pole časovača a symbol bliká na displeji časovača/dĺžky trvania.



3. Nastavte denný čas otáčaním ovládacieho gombíka rúry doprava/doľava a aktivujte pole minút stlačením ovládacieho gombíka rúry jedenkrát alebo jedným dotykcom tlačidla .

- ⇒ Pole minút a symbol bliká na displeji časovača/dĺžky trvania.



4. Otáčaním ovládacieho gombíka rúry na pečenie doprava/doľava nastavte minúty. Nastavenie potvrdte jedným stlačením ovládacieho gombíka rúry alebo jedným dotykcom tlačidla .

- ⇒ Denný čas je nastavený a symbol svieti nepretržite.

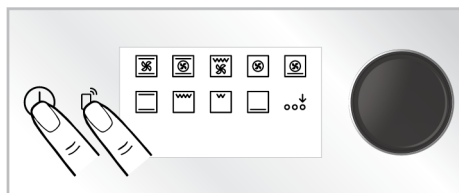
Pripojenie rúry k bezdrôtovej sieti a jej predstavenie v aplikácii „HomeWhiz“

Svoju rúru môžete pripojiť k bezdrôtovej sieti a ovládať ju pomocou aplikácie „HomeWhiz“ pomocou inteligentného zariadenia. Na tento účel najprv nainštalujte aplikáciu „HomeWhiz“ do svojho inteligentného zariadenia. Aplikácia „HomeWhiz“ je k dispozícii v mobilných operačných systémoch IOS a Android.

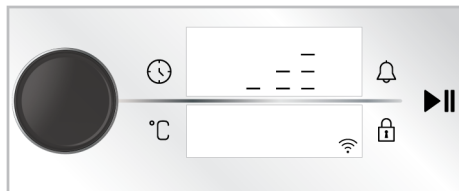
Po stiahnutí aplikácie „HomeWhiz“ si vytvorte svoju domácnosť podľa pokynov v aplikácii.

Procedúru na pripojenie rúry k bezdrôtovej sieti a aktiváciu diaľkového ovládania rúry môžete dokončiť podľa pokynov uvedených v aplikácii.

1. Ak chcete rúru prepnúť do režimu nastavenia, dotknite sa súčasne tlačidiel a približne na 3 sekundy, keď je rúra vo vypnutom režime (na displeji sa zobrazuje denný čas).



- ⇒ Keď sa rúra prepne do režimu nastavenia, na obrazovke sa zobrazí animácia, kde blikajú niektoré riadky.



2. Otvorte aplikáciu „HomeWhiz“, ktorú ste nainštalovali do svojho inteligentného zariadenia. Po vytvorení Vašej domácnosti vyberte rúru z kuchynských spotrebičov a do aplikácie zadajte

skladové číslo vášho produktu a postupujte podľa krokov popísaných v aplikácii.







Výrobné číslo vášho výrobku je číslo začínajúce "77...", ktoré sa nachádza v spodnej časti predného krytu návodu.





3. Dokončíte úvod nastavenia svojej rúry do aplikácie podľa pokynov uvedených v aplikácii.

Aktivácia diaľkového ovládania rúry





Po predstavení rúry na pečenie v aplikácii „HomeWhiz“ môžete povoliť diaľkové ovládanie:

1. Dotknite sa tlačidla , až kým sa na obrazovke nezobrazí symbol .
- ⇒ Na displeji sa zobrazí  spolu so symbolom .





Ak sa nezobrazí symbol , dotknite sa tlačidla , kým je na obrazovke zobrazený symbol . Ak ste spotrebič nepredstavili v aplikácii „HomeWhiz“, symbol  raz zabliká a ozve sa chybový signál.



Ak sa na displeji zobrazí symbol , ale po stlačení tlačidla  sa ozve chybový signál a ak sa symbol  nezobrazí na displeji alebo bliká symbol , skontrolujte internetové pripojenie vášho výrobku. Ak je internetové pripojenie v poriadku a problém pretrváva, zopakujte kroky inštalácie.

Odstránenie párovania rúry pripojenej k aplikácii HomeWhiz

Po pridaní vášho výrobku do aplikácie „HomeWhiz“ používateľské konto, ktoré ste použili pre „HomeWhiz“, spáruje informácie o vašom výrobku. Ak chcete odstrániť párovanie z dôvodu straty prístupu k účtu, ktorý používate v aplikácii, alebo z iných dôvodov, mali by ste podniknúť nasledujúce kroky.

1. Ak je produkt vypnutý (na displeji sa zobrazuje denný čas), stlačte tlačidlá  a  približne na 5 sekúnd.
⇒ Na displeji sa zobrazí odpočítavanie od 5.
2. Po dokončení odpočítavania sa na obrazovke zobrazí animácia odstránenia zhody.
3. Po bezproblémovom dokončení procesu vymazania páru sa ozve varovný zvuk a vaša rúra sa reštartuje.



Ak sa v procese vymazávania páru vyskytne problém a proces nie je možné dokončiť, zaznie chybový zvuk.

4. Po dokončení procesu odstránenia párovania môžete výrobok znovu spárovať s účtom „HomeWhiz“.

Súlad s normami a informácie o testovaní / EÚ vyhlásenie o zhode

| | |
|---|--|
| CE | Vývoj, výroba a predaj tohto výrobku prebiehajú v súlade s bezpečnostnými pravidlami stanovenými vo všetkých príslušných právnych predpisoch Európskej únie. |
| Frekvenčné pásmo | : 2.4 Ghz |
| Max. prenosový výkon | : max. 100 mW |
| CE Vyhlásenie o zhode | |
| Spoločnosť Arçelik A.Ş. vyhlasuje, že tento výrobok je v súlade so smernicou 2014/53/EÚ. Podrobné vyhlásenie o zhode RED je k dispozícii online na webovej stránke support.beko.com v rámci dodatočných dokumentov na stránke produktu pre váš výrobok. | |

Definovaná doba podpory aktualizácie softvéru súvisiaca s kybernetickou bezpečnosťou produktu je záručná doba produktu. Po tomto období nie sú zaručené aktualizácie softvéru súvisiace s kybernetickou bezpečnosťou.

5.4 Používanie sondy na mäso

Všeobecné informácie a upozornenia

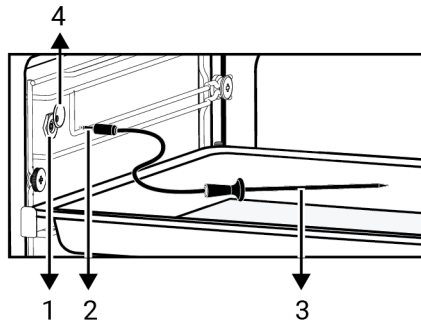
- Aby sa mohla používať mäsová sonda, rúra musí byť nastavená na konkrétnu prevádzkovú funkciu a teplotu.
- Ak ste pred použitím mäsovej sondy nastavili časovač rúry na určitú dobu pečenia, táto doba sa automaticky zruší, keď sa nainštaluje mäsová sonda.
- Počas varenia s mäsovou sondou nemôžete používať stojany nad konektorom mäsovej sondy.
- Mäsovú sondu čistíte vlhkou handričkou a po každej operácii ju osušte suchou handričkou.
- Ak sa pri funkciách, pri ktorých je aktivovaná mäsová sonda, nezobrazuje **75C**, skontrolujte, či je konektor pevne nasadený na svojom mieste.
- Ak sa senzorový hrot mäsovej sondy používa bez vloženia do mäsa, senzorový hrot zistí teplotu vo vnútri rúry a po dosiahnutí nastavenej teploty ukončí varenie. Ak je však mäsová sonda vystavená teplote 250°C alebo vyššej, senzor je nepoužiteľný.
- Prevádzková teplota môže byť najmenej o 30°C vyššia ako teplota mäsovej sondy. Príklad: Ak je teplota mäsovej sondy nastavená na 70°C, prevádzková teplota musí byť nastavená na minimálne 100°C.

- Teplota jadra mäsa (najchladnejší bod) musí byť z hľadiska bezpečnosti potravín najmenej 63 °C.
- Teplota v jadre najchladnejšieho bodu hydínového mäsa musí byť z hľadiska bezpečnosti potravín najmenej 74 °C a teplota v jadre dobre prepečeného mäsa musí byť 85 °C.

Referenčná tabuľka pre rozsah pečenia červeného mäsa:

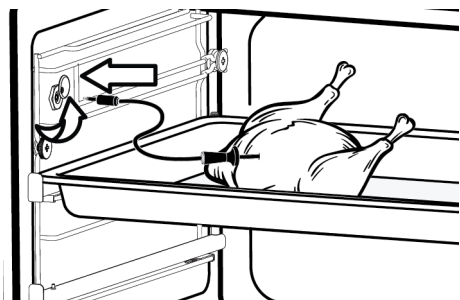
| Úroveň pečenia | Teplota jadra mäsa* (°C) |
|----------------|--------------------------|
| Blue rare | 55-59 |
| Rare | 60-62 |
| Medium rare | 63-70 |
| Medium | 71-76 |
| Well-done | 77-81 |
| Prepečené | ≥ 82 |

1. Zapnite rúru dotykom tlačidla ①.
2. Posuňte kryt štrbiny (4) na bočnej stene rúry smerom nahor a zasuňte konektor mäsovej sondy (2) do štrbiny mäsovej sondy (1).

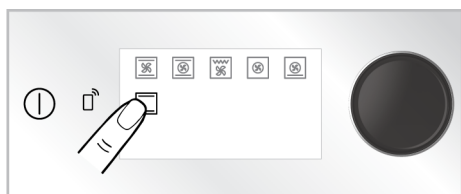


- 1 Štrbina na mäsovú sondu
- 2 Zástrčka sondy na mäso

- 3 Hrot snímača sondy na mäso
- 4 Kryt štrbiny na mäsovú sondu
3. Vložte senzorový hrot mäsovej sondy k pripravovanému jedlu.

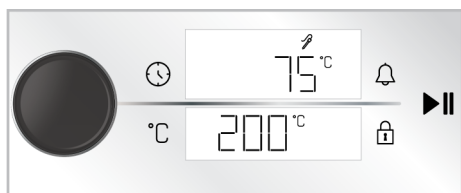


4. Keď je k výrobku pripojená mäsová sonda, na displeji funkcií sa zobrazia prevádzkové funkcie, ktoré je možné použiť s mäsovou sondou. Dotknite sa funkcie, ktorou chcete ovládať mäsovú sondu.



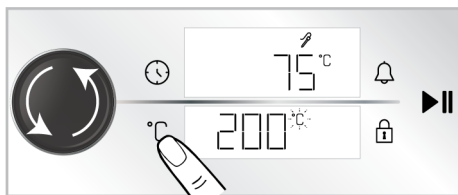
5. 75 °C, čo je odporúčaná teplota pre mäsovú sondu, a na displeji časovača/indikátora trvania sa zobrazí . Odporúčaná teplota pre zvolenú prevádzkovú funkciu sa zobrazuje na displeji indikátora teploty.

Odporúčaná teplota mäsovej sondy je 75 °C. Teplotu môžete meniť podľa potreby v rozmedzí 40 až 99 °C.



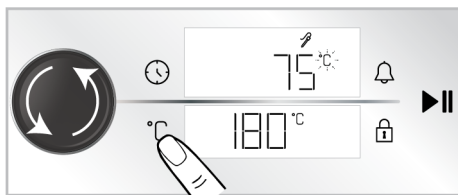
6. Ak chcete zmeniť preddefinovanú teplotu pre zvolenú prevádzkovú funkciu, dotknite sa tlačidla °C a otočte ovládacím gombíkom rúry doľava/doprava.
7. Pomocou gombíka teploty nastavte hodnotu vnútornej teploty rúry, v ktorej chcete piecť.

⇒ Symbol °C vedľa funkčnej teploty bliká.

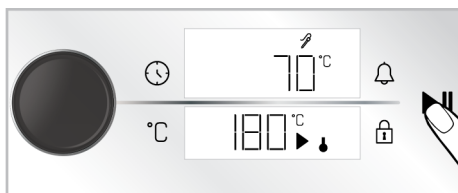


8. Opätovným dotykem tlačidla °C a otáčaním ovládacieho gombíka rúry doprava/doleva zmeníte teplotu mäsovej sondy.

⇒ Symbol °C vedľa teploty mäsovej sondy bliká.



9. Ak chcete spustiť pečenie, dotknite sa tlačidla .



⇒ Počas varenia s mäsovou sondou sa v intervaloch približne 3 sekúnd striedavo zobrazuje aktuálna teplota pokrmu, do ktorého je vložená mäsová sonda, a nastavená vnútorná teplota mäsovej sondy. Snímač mäsovej sondy automaticky zistí, že vnútorná teplota mäsa dosiahla nastavenú teplotu pre mäsovú sondu, a ukončí varenie,

keď teplota vo vnútri mäsa dosiahne túto teplotu. Ak sa mäsová sonda vyberie pred koncom varenia, na displeji sa zobrazí "End" (Koniec) a varenie sa ukončí.

10. Po skončení pečenia sa na displeji zobrazí správa "Koniec" a rúra vydá zvukové upozornenie. Stlačením ľubovoľného tlačidla zvukovú výstrahu zastavíte.

11. Vypnite rúru dotykom tlačidla ①.

6 Všeobecné informácie o pečení

V tejto časti nájdete tipy na prípravu a pečenie pokrmov.

Okrem toho sú v tejto časti opísané niektoré potraviny testované ako výrobcovia a najvhodnejšie nastavenia pre tieto potraviny. Uvedené sú aj vhodné nastavenia rúry a príslušenstvo pre tieto potraviny.

6.1 Všeobecné upozornenia týkajúce sa pečenia v rúre

- Pri otváraní dvierok rúry počas pečenia alebo po ňom môže vychádzať horúca para. Para vás môže popáliť na rukách, tvári a/alebo očiach. Pri otváraní dvierok rúry sa držte ďalej.
- Intenzívna para vznikajúca počas pečenia môže v dôsledku rozdielu teplôt vytvárať na vnútornom a vonkajšom povrchu rúry a na horných častiach nábytku skondenzované kvapky vody. Je to normálny a fyzikálny jav.
- Hodnoty teploty a času pečenia uvedené pre potraviny sa môžu líšiť v závislosti od receptu a množstva. Z tohto dôvodu sú tieto hodnoty uvedené ako rozsahy.
- Pred začatím varenia vždy vyberte z rúry nepoužívané príslušenstvo. Príslušenstvo, ktoré zostane v rúre, môže zabrániť tomu, aby sa jedlo uvarilo pri správnych hodnotách.
- Pri jedlách, ktoré budete variť podľa vlastného receptu, sa môžete odvolať na podobné jedlá uvedené v tabuľkách varenia.
- Používanie dodaného príslušenstva vám zabezpečí najlepší výkon varenia. Vždy dodržiavajte upozornenia a informácie uvedené výrobcom pre externý riad, ktorý budete používať.

- Mastný papier, ktorý budete používať pri varení, nastrihajte na vhodné rozmery podľa nádoby, v ktorej budete variť. Mastnotvorné papiere, ktoré z nádoby pretekajú, môžu spôsobiť riziko popálenia a ovplyvniť kvalitu vášho pečenia. Používajte mastný papier, ktorý budete používať v uvedenom teplotnom rozsahu.
- Na dosiahnutie dobrého výkonu pečenia umiestnite jedlo na odporúčanú správnu poličku. Počas pečenia nemeňte polohu políc.

6.1.1 Pečivo a potraviny v rúre

Všeobecné informácie

- Pre dobrý výkon pečenia odporúčame používať príslušenstvo výrobku. Ak budete používať externý riad, uprednostnite tmavý, nepríľnavý a žiaruvzdorný riad.
- Ak je v tabuľke varenia odporúčané predhrievanie, nezabudnite jedlo vložiť do rúry až po predhriatí.
- Ak budete variť pomocou kuchynského riadu na drôtenom grile, umiestnite ho do stredu drôteného grilu, nie k zadnej strane.
- Všetky materiály použité pri príprave pečiva musia byť čerstvé a mať izbovú teplotu.
- Stav tepelnej úpravy potravín sa môže líšiť v závislosti od množstva potravín a veľkosti kuchynského riadu.
- Kovové, keramické a sklenené formy predlžujú čas pečenia a spodné povrchy pečiva nie sú rovnomerne hnedé.
- Ak používate papier na pečenie, na spodnom povrchu potravín možno pozorovať malé zhnednutie. V takejto situácii môže byť potrebné predĺžiť dobu pečenia približne o 10 minút.

- Hodnoty uvedené v tabuľkách na pečenie sú stanovené ako výsledok testov vykonaných v našich laboratóriách. Hodnoty vhodné pre vás sa môžu od týchto hodnôt líšiť.
- Potraviny umiestnite na príslušnú poličku odporúčanú v tabuľke varenia. Spodná policia rúry je označená ako policia 1.

Tipy na pečenie koláčov

- Ak je koláč príliš suchý, zvýšte teplotu o 10 °C a skráťte čas pečenia.
- Ak je koláč vlhký, použite malé množstvo tekutiny alebo znížte teplotu o 10 °C.
- Ak je vrch koláča spálený, položte ho na spodnú policu, znížte teplotu a predĺžte čas pečenia.
- Ak je vnútro koláča dobre prepečené, ale zvonka je lepkavé, použite menej tekutiny, znížte teplotu a predĺžte čas pečenia.

Tabuľka pečenia na pečivo a jedlo v rúre

Návrhy na pečenie s jedným plechom

| Potraviny | Príslušenstvo na použitie | Prevádzková funkcia | Poloha police | Teplota (°C) | Čas pečenia (min) (cca) |
|-----------------|---|---|---------------|--------------|-------------------------|
| Koláč na plechu | Štandardný plech * | Horné a spodné ohrievanie | 3 | 180 | 30 ... 45 |
| Koláč vo forme | Forma na tortu na drôtenom grile ** | Ohrievanie ventilátorom | 2 | 180 | 30 ... 40 |
| Koláčiky | Štandardný plech * | Horné a spodné ohrievanie | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| Koláčiky | Štandardný plech * | Ohrievanie ventilátorom | 3 | 150 | 25 ... 35 |
| Piškótvý múčnik | Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile ** | Horné a spodné ohrievanie | 2 | 150 | 30 ... 40 |
| Piškótvý múčnik | Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile ** | Ohrievanie ventilátorom | 2 | 150 | 35 ... 45 |
| Koláčiky | Plech na pečivo * | Horné a spodné ohrievanie | 3 | 170 | 25 ... 40 |
| Koláčiky | Plech na pečivo * | Ohrievanie ventilátorom | 3 | 170 | 20 ... 30 |
| Lístkové cesto | Štandardný plech * | Horné a spodné ohrievanie | 2 | 200 | 30 ... 40 |
| Lístkové cesto | Štandardný plech * | Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora | 2 | 180 | 35 ... 45 |

Tipy pre pečivo

- Ak je cesto príliš suché, zvýšte teplotu o 10 °C a skráťte čas pečenia. Pláty cesta navlhčite omáčkou pozostávajúcou zo zmesi mlieka, oleja, vajca a jogurtu.
- Ak sa cesto pečie pomaly, dbajte na to, aby hrúbka pripraveného cesta nepretiekla cez plech.
- Ak je cesto na povrchu hnedé, ale dno nie je upečené, uistite sa, že množstvo omáčky, ktoré použijete na cesto, nie je na dne cesta príliš veľké. Na rovnomerné zhnedenie sa snažte omáčku rovnomerne rozotrieť medzi pláty cesta a pečivo.
- Pečivo pečte v polohe a pri teplote zodpovedajúcej tabuľke varenia. Ak spodok ešte nie je dostatočne prepečený, na ďalšie pečenie ho umiestnite na spodnú poličku.

| Potraviny | Príslušenstvo na použitie | Prevádzková funkcia | Poloha police | Teplota (°C) | Čas pečenia (min) (cca) |
|----------------|---|---------------------------|---------------|--------------|-------------------------|
| Buchta | Štandardný plech * | Horné a spodné ohrievanie | 2 | 200 | 20 ... 35 |
| Buchta | Štandardný plech * | Ohrievanie ventilátorom | 3 | 180 | 20 ... 30 |
| Celý chlieb | Štandardný plech * | Horné a spodné ohrievanie | 3 | 200 | 30 ... 45 |
| Celý chlieb | Štandardný plech * | Ohrievanie ventilátorom | 3 | 200 | 30 ... 40 |
| Lasagne | Sklenená / kovová obdĺžniková nádoba na drôtenom grile ** | Horné a spodné ohrievanie | 2 alebo 3 | 200 | 30 ... 45 |
| Jablkový koláč | Okrúhla čierna kovová forma, priemer 20 cm na drôtenom grile ** | Horné a spodné ohrievanie | 2 | 180 | 50 ... 70 |
| Jablkový koláč | Okrúhla čierna kovová forma, priemer 20 cm na drôtenom grile ** | Ohrievanie ventilátorom | 3 | 170 | 50 ... 65 |
| Pizza | Štandardný plech * | Horné a spodné ohrievanie | 3 | 280 | 5 ... 9 |
| Pizza | Štandardný plech * | Funkcia „pizza“ | 2 | 280 | 5 ... 10 |

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

*Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

**Toto príslušenstvo nie je súčasťou produktu. Sú to komerčne dostupné doplnky.

Návrhy na varenie s dvoma podnosmi

| Potraviny | Príslušenstvo na použitie | Prevádzková funkcia | Poloha police | Teplota (°C) | Čas pečenia (min) (cca) |
|----------------|---|-------------------------|---------------|--------------|-------------------------|
| Koláčiky | 2-Štandardný plech * 4-Plech na pečivo * | Ohrievanie ventilátorom | 2 - 4 | 150 | 25 ... 35 |
| Koláčiky | 2-Štandardný plech * 4-Plech na pečivo * | Ohrievanie ventilátorom | 2 - 4 | 170 | 25 ... 35 |
| Lístkové cesto | 1-Štandardný plech * 4-Plech na pečivo * | Ohrievanie ventilátorom | 1 - 4 | 180 | 40 ... 50 |
| Buchta | 2-Štandardný plech * 4-Plech na pečivo * | Ohrievanie ventilátorom | 2 - 4 | 180 | 20 ... 30 |

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

*Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

**Toto príslušenstvo nie je súčasťou produktu. Sú to komerčne dostupné doplnky.

Tabuľka pečenia s prevádzkovou funkciou "Ekologické ohrievanie ventilátorom"

- Po začatí pečenia v prevádzkovej funkcii "Ekologické ohrievanie ventilátorom" nemeňte nastavenie teploty.
- Počas pečenia v prevádzkovej funkcii "Ekologické ohrievanie ventilátorom" neotvárajte dvierka rúry. Ak sa dvierka neot-

vorí, vnútorná teplota je optimalizovaná na úsporu energie a táto teplota sa môže líšiť od teploty zobrazenej na displeji.

- V prevádzkovej funkcii "Ekologické ohrievanie ventilátorom" neuskutočňujte predohrev.

| Potraviny | Príslušenstvo na použitie | Poloha police | Teplota (°C) | Čas pečenia (min) (cca) |
|----------------|---------------------------|---------------|--------------|-------------------------|
| Koláčiky | Štandardný plech * | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| Koláčiky | Štandardný plech * | 3 | 180 | 25 ... 35 |
| Lístkové cesto | Štandardný plech * | 3 | 200 | 45 ... 55 |
| Buchta | Štandardný plech * | 3 | 200 | 35 ... 45 |

* Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

6.1.2 Mäso, ryby a hydina

Kľúčové body týkajúce sa grilovania

- Pred pečením celého kurčťaťa, morky a veľkých kusov mäsa ho ochuťte citrónovou šťavou a korením, čím sa zvýši výkon pečenia.
- Vykostené mäso sa pripravuje o 15 až 30 minút dlhšie ako filé vyprázaním.

- Na každý centimeter hrúbky mäsa by ste mali počítať s približne 4 až 5 minútami varenia.
- Po uplynutí času varenia nechajte mäso v rúre približne 10 minút. Štava z mäsa sa lepšie rozloží do vyprázaného mäsa a pri krájaní mäsa nevyteká.
- Ryby by sa mali umiestniť na strednú alebo nízku úroveň police v žiaruvzdornom tanieri.
- Odporúčané pokrm v tabuľke varenia pripravujte s jedným podnosom.

Tabuľka varenia pre mäso, ryby a hydinu

| Potraviny | Príslušenstvo na použitie | Prevádzková funkcia | Poloha police | Teplota (°C) | Čas pečenia (min) (cca) |
|--------------------------------|---|---|---------------|--|-------------------------|
| Steak (celý) / Roštenka (1 kg) | Štandardný plech * | Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora | 3 | 15 minúty 250/ max, po 180 ... 190 | 60 ... 80 |
| Jahňacie kolienko (1,5-2 kg) | Štandardný plech * | Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora | 3 | 170 | 85 ... 110 |
| Vyprázané kura (1,8-2 kg) | Drôtené mreže * Jeden plech položte na spodnú policičku. | Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora | 2 | 15 minúty 250/ max, po 190 | 60 ... 80 |
| Vyprázané kura (1,8-2 kg) | Drôtené mreže * Jeden plech položte na spodnú policičku. | Ohrievanie ventilátorom | 2 | 200 ... 220 | 60 ... 80 |

| Potraviny | Príslušenstvo na použitie | Prevádzková funkcia | Poloha police | Teplota (°C) | Čas pečenia (min) (cca) |
|---------------------------|---|---|---------------|---------------------------------------|-------------------------|
| Vyprážené kura (1,8-2 kg) | Drôtené mreže * Jeden plech položte na spodnú policičku. | Funkcia „3D“ | 2 | 15 minúty 250/ max, po 190 | 60 ... 80 |
| Morčacina (5,5 kg) | Štandardný plech * | Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora | 1 | 25 minúty 250/ max, po 180 ... 190 | 150 ... 210 |
| Morčacina (5,5 kg) | Štandardný plech * | Funkcia „3D“ | 1 | 25 minúty 250/ max, po 180 ... 190 | 150 ... 210 |
| Ryby | Drôtené mreže * Jeden plech položte na spodnú policičku. | Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora | 3 | 200 | 20 ... 30 |
| Ryby | Drôtené mreže * Jeden plech položte na spodnú policičku. | Funkcia „3D“ | 3 | 200 | 20 ... 30 |

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

*Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

**Toto príslušenstvo nie je súčasťou produktu. Sú to komerčne dostupné doplnky.

6.1.3 Grilovanie

Červené mäso, ryby a hydinové mäso pri grilovaní rýchlo zhnednú, držia krásnu kôrku a nevysušujú sa. Na grilovanie sú obzvlášť vhodné filé, mäso na špíze, klobásy, ako aj šťavnatá zelenina (paradajky, cibuľa atď.).

Všeobecné upozornenia

- Potraviny nevhodné na grilovanie predstavujú nebezpečenstvo požiaru. Grilujte len potraviny, ktoré sú vhodné na silný oheň z grilu. Potraviny tiež neumiestňujte príliš ďaleko do zadnej časti grilu. Ide o najhorúcejšiu oblasť a masťné potraviny sa môžu vznietiť.
- **Počas grilovania zatvorte dvierka rúry. Nikdy negrilujte s otvorenými dvierkami rúry. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!**

Kľúčové body grilu

- Na gril pripravujte čo najviac potravín podobnej hrúbky a hmotnosti.
- Kusy určené na grilovanie umiestnite na drôtený rošt alebo drôtenú grilovaciu tácku tak, že ich rozložíte bez toho, aby ste prekročili rozmery ohrievača.
- V závislosti od hrúbky grilovaných kusov sa časy grilovania uvedené v tabuľke môžu líšiť.
- Posuňte drôtený gril alebo drôtenú grilovaciu podnos na požadovanú úroveň v rúre. Ak pečiete na drôtenom grile, posuňte plech do rúry na spodnú policičku, aby sa zachytávali oleje. Plech do rúry, ktorý budete posúvať, musí mať takú veľkosť, aby pokryl celú plochu grilu. Tento plech sa nemusí dodávať spolu s výrobkom. Do plechu na pečenie dajte trochu vody, aby sa dal ľahko čistiť.

Grilovací stůl

SK

| Potraviny | Príslušenstvo na použitie | Poloha police | Teplota (°C) | Čas pečenia (min) (cca) |
|-------------------------------------|---------------------------|---------------|--------------|-------------------------|
| Ryby | Drôtené mreže | 4 - 5 | 250 | 20 ... 25 |
| Kuracie kúsky | Drôtené mreže | 4 - 5 | 250 | 25 ... 35 |
| Fašírka (teľacie mäso) - 12 čiastka | Drôtené mreže | 4 | 250 | 20 ... 30 |
| Jahňacie kotlety | Drôtené mreže | 4 - 5 | 250 | 20 ... 25 |
| Steak - (kocky mäsa) | Drôtené mreže | 4 - 5 | 250 | 25 ... 30 |
| Teľacie kotlety | Drôtené mreže | 4 - 5 | 250 | 25 ... 30 |
| Gratinovaná zelenina | Drôtené mreže | 4 - 5 | 220 | 20 ... 30 |
| Toastovaný chlieb | Drôtené mreže | 4 | 250 | 1 ... 3 |

U všetkých grilovaných jedál sa odporúča predhriať rúru na 5 minút.

Po 1/2 celkového času grilovania kúsky jedla otočte.

6.1.4 Funkcia plynkého vyprážania alebo vyprážania bez oleja

Vo funkcii "Airfry" môžete v rúre vykonávať plynké vyprážanie alebo vyprážanie bez oleja pomocou horúceho vzduchu.

Všeobecné upozornenia

- Pozrite si odporúčanú tabuľku na pečenie pre funkciu "Airfry".
- Na túto funkciu použite fritovací rošt (Airfry), ktorý je súčasťou výrobku.
- Ak chcete dosiahnuť dobrý výsledok vyprážania, umiestnite potraviny na fritovací kôš tak, aby sa neprekryvali.

- Na spodnú policičku rúry položte plech, aby sa počas vyprážania zachytával olej. Do vloženého plechu vložte žiaruvzdorný papier na pečenie alebo podobný materiál odporúčaný na použitie v rúre.
- Ak sa na spodnej polici nepoužíva podnos, akýkoľvek kvapkajúci olej alebo iné látky z potravín môžu spôsobiť silný dym a dokonca aj plamene.
- Funkciu "Funkcia „3D“" môžete použiť na urýchlenie predhrievania. Po dokončení predhrievania prepnite na funkciu "Airfry".

Fritovací stůl pre funkciu "Airfry"

| Potraviny | Prevádzková funkcia | Poloha police | Teplota (°C) | Čas pečenia (min) (cca) | Odporúčané množstvo |
|---|---------------------|---------------|--------------------------------|-------------------------|-------------------------|
| Domáce zemiaky* | Airfry | 3 | 220 | 20 ... 40 | 200-1000 g |
| Mrazené zemiaky** | Airfry | 3 | 220 | 15 ... 35 | 200-1400 g |
| Kuracie stehná/krídla | Airfry | 3 | 220 | 20 ... 40 | 500-1500 g |
| Kuracie prsia | Airfry | 3 | 220 | 30 ... 40 | 200-700 g |
| Celé kura | Airfry | 3 | 15 minút 250/ max potom 190 | 60 ... 80 | 1800-2000 g |
| Mrazený nuget** | Airfry | 3 | 220 | 15 ... 25 | 400-1000 g |
| Fašírka | Airfry | 3 | 220 | 20 ... 30 | 20-25 ks |
| Celá ryba | Airfry | 3 | 220 | 15 ... 25 | 2-5 ks |
| Mrazené chrumkavé ryby ** (rybie prsty) | Airfry | 3 | 220 | 15 ... 25 | 500-1500 g |
| Mrazené pečivo** | Airfry | 3 | 220 | 25 ... 35 | 200-800 g (10-40 ks) |
| Mrazená pizza** | Airfry | 3 | 220 | 10 ... 20 | 2-4 ks |
| Klobása | Airfry | 3 | 220 | 15 ... 25 | 10-20 ks |

| Potraviny | Prevádzková funkcia | Poloha police | Teplota (°C) | Čas pečenia (min) (cca) | Odporúčané množstvo |
|------------------|---------------------|---------------|--------------|-------------------------|---------------------|
| Miešaná zelenina | Airfry | 3 | 220 | 20 ... 25 | 400-1000 g |
| Mafín | Airfry | 3 | 220 | 25 ... 35 | 20-25 ks |
| Plnená paprika | Airfry | 3 | 220 | 25 ... 35 | 20-25 ks |

* Zemiaky podržte 30 minút vo vode, osušte a pridajte ¼ až 1 polievkovú lyžicu oleja.

** Predohrev

6.1.5 Testovanie potravín

- Potraviny v tejto tabuľke varenia sú pripravené podľa normy EN 60350-1, aby sa uľahčilo testovanie výrobku pre kontrolné ústavy.

Tabuľka na varenie testovacích jedál

Návrhy na pečenie s jedným plechom

| Potraviny | Príslušenstvo na použitie | Prevádzková funkcia | Poloha police | Teplota (°C) | Čas pečenia (min) (cca) |
|-------------------------------|---|---------------------------|---|--------------|-------------------------|
| Krehké pečivo (sladké pečivo) | Štandardný plech * | Horné a spodné ohrievanie | 3 | 140 | 20 ... 30 |
| Krehké pečivo (sladké pečivo) | Štandardný plech * | Ohrievanie ventilátorom | Pri modeloch s drôtenými policami :3 Pri modeloch bez drôtených polic :2 | 140 | 15 .. 25 |
| Koláčiky | Štandardný plech * | Horné a spodné ohrievanie | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| Koláčiky | Štandardný plech * | Ohrievanie ventilátorom | 3 | 150 | 25 ... 35 |
| Piškótový múčnik | Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile ** | Horné a spodné ohrievanie | 2 | 150 | 30 ... 40 |
| Piškótový múčnik | Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile ** | Ohrievanie ventilátorom | 2 | 150 | 35 ... 45 |
| Jablkový koláč | Okrúhla čierna kovová forma, priemer 20 cm na drôtenom grile ** | Horné a spodné ohrievanie | 2 | 180 | 50 ... 70 |
| Jablkový koláč | Okrúhla čierna kovová forma, priemer 20 cm na drôtenom grile ** | Ohrievanie ventilátorom | 3 | 170 | 50 ... 65 |

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

*Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

**Toto príslušenstvo nie je súčasťou produktu. Sú to komerčne dostupné doplnky.

Návrhy na varenie s dvoma podnosmi

| Potraviny | Príslušenstvo na použitie | Prevádzková funkcia | Poloha police | Teplota (°C) | Čas pečenia (min) (cca) |
|-------------------------------|---|-------------------------|---------------|--------------|-------------------------|
| Koláčiky | 2-Štandardný plech * 4-Plech na pečivo * | Ohrievanie ventilátorom | 2 - 4 | 150 | 25 ... 35 |
| Krehké pečivo (sladké pečivo) | 2-Štandardný plech * 4-Plech na pečivo * | Ohrievanie ventilátorom | 2 - 4 | 140 | 15 ... 25 |

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

*Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

**Toto príslušenstvo nie je súčasťou produktu. Sú to komerčne dostupné doplnky.

Grilovanie

| Potraviny | Príslušenstvo na použitie | Poloha police | Teplota (°C) | Čas pečenia (min) (cca) |
|-------------------------------------|---------------------------|---------------|--------------|-------------------------|
| Fašírka (teľacie mäso) - 12 čiastka | Drôtené mreže | 4 | 250 | 20 ... 30 |
| Toastovaný chlieb | Drôtené mreže | 4 | 250 | 1 ... 3 |

U všetkých grilovaných jedál sa odporúča predhriať rúru na 5 minút.
Po 1/2 celkového času grilovania kúsky jedla otočte.

7 Údržba a čistenie

7.1 Všeobecné informácie o čistení

Všeobecné upozornenia

- Pred čistením produktu počkajte, kým vychladne. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!
- Nenanášajte čistiace prostriedky priamo na horúce povrchy. Môže to spôsobiť trvalé škvrny.
- Výrobok by sa mal po každej prevádzke dôkladne vyčistiť a vysušiť. Zvyšky potravín sa tak dajú ľahko vyčistiť a zabráni sa ich spáleniu pri neskoršom použití produktu. Tým sa predlžuje životnosť prístroja a znižujú sa často sa vyskytujúce problémy.
- Na čistenie nepoužívajte parné čistiace prostriedky.
- Niektoré čistiace prostriedky spôsobujú poškodenie povrchu. Nevhodné čistiace prostriedky sú: bielidlá, čistiace prostriedky obsahujúce amoniak, kyseliny alebo chloridy, parné čistiace prostriedky, pros-

- triedky na odstraňovanie vodného kameňa, prostriedky na odstraňovanie škvŕn a hrdze, abrazívne čistiace prostriedky (krémové čistiace prostriedky, prášok na drhnutie, krém na drhnutie, abrazívne a škrabacie drhnuce prostriedky, drôt, špongie, čistiace handričky obsahujúce nečistoty a zvyšky čistiacich prostriedkov).
- Pri čistení vykonanom po každom použití nie je potrebný žiadny špeciálny čistiaci materiál. Produkt čistíte čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte ho suchou handričkou.
- Uistite sa, že ste po vyčistení ste úplne zotrelí všetku zvyšnú tekutinu a okamžite vyčistíte všetky zvyšky jedla, ktoré okolo vás vystreknú počas varenia.
- Neumývajte žiadnu súčasť vášho spotrebiča v umývačke riadu, pokiaľ nie je uvedené inak v návode na použitie.

Inox - nerezové povrchy

- Na čistenie nehrdzavejúcich, neoxidovaných povrchov a rúk nepoužívajte čistiace prostriedky obsahujúce kyselinu alebo chlór.
- Nerezový-inoxový povrch môže časom zmeniť farbu. To je normálne. Po každej operácii vyčistíte čistiacim prostriedkom vhodným na nehrdzavejúci alebo inoxový povrch.
- Čistíte mäkkou mydlovou handričkou a tekutým (neškrabajúcim) čistiacim prostriedkom vhodným pre povrchy z nehrdzavejúcej ocele. Uterajte jedným smerom.
- Odstráňte vápenaté, olejové, škrobové, mliečne a bielkovinové škvryny na sklenených a inoxových povrchoch okamžite bez čakania. Škvryny môžu po dlhšej dobe hrdzaviť.
- Čistiace prostriedky nastriekané/aplikované na povrch je potrebné ihneď vyčistiť. Abrázívne čistiace prostriedky ponechané na povrchu spôsobujú, že povrch bude biely.

Smaltované povrchy

- Oblasť na pečenie rúry na pečenie musí byť pred čistením vychladnutá. Čistenie horúcich povrchov vedie k nebezpečenstvu požiaru a poškodeniu smaltovaným povrchom.
- Po každom použití smaltované povrchy očistite čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte ich suchou handričkou.
- V prípade pretrvávajúcich škvŕn môžete použiť čistiaci prostriedok na rúry a grily odporúčaný na webovej stránke značky vášho produktu a hladkú čistiacu podložku. Nepoužívajte externý čistič rúry.

Katalytické povrchy

- Bočné steny v oblasti varenia môžu byť pokryté iba smaltovanými alebo katalytickými stenami. Líši sa v závislosti od modelu.

- Katalytické steny majú ľahký matný a pórovitý povrch. Katalytické steny rúry sa nemajú čistiť.
- Katalytické povrchy absorbujú olej vďaka svojej pórovitej štruktúre a začínajú sa lesknúť, keď je povrch nasýtený olejom, v takom prípade sa odporúča vymeniť diely.

Sklenené povrchy

- Pri čistení sklenených povrchov nepoužívajte škrabky z tvrdého kovu a abrazívne čistiace prostriedky. Môžu poškodiť povrch skla.
- Spotrebič očistite čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a handričkou z mikrovlákna určenou pre sklenené povrchy. Osušte ho suchou handričkou z mikrovlákna.
- Ak po vyčistení zostanú zvyšky saponátu, utrite ho studenou vodou a osušte čistou a suchou handričkou z mikrovlákna. Zvyšky saponátu môžu nabudúce poškodiť povrch skla.
- Zaschnuté zvyšky na povrchu skla za žiadnych okolností nečistite zubkovanými nožmi, drôtenou vatou alebo podobnými škrabancami.
- Škvryny od vápnika (žlté škvryny) na povrchu skla môžete odstrániť komerčne dostupným odvápnovacím prostriedkom, odvápnovacím prostriedkom, ako je ocot alebo citrónová šťava.
- Ak je povrch silne znečistený, naneste špongiou na škvŕnu čistiaci prostriedok a počkajte dlho, kým nebude správne fungovať. Potom povrch skla očistite vlhkou handričkou.
- Zmena farby a škvryny na povrchu skla sú normálne a nejde o chyby.

Plastové diely a lakované povrchy

- Plastové diely a lakované povrchy očistite čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte ich suchou handričkou.
- Nepoužívajte škrabky z tvrdého kovu a drsné čistiace prostriedky. Môžu poškodiť povrchy.

- Dbajte na to, aby kĺby komponentov produktu nezostali vlhké a saponátové. V opačnom prípade môže na týchto spojoch dôjsť ku korózii.

7.2 Čistiace príslušenstvo

Príslušenstvo výrobku nekladajte do umývačky riadu, pokiaľ nie je v návode na použitie uvedené inak.

Čistenie Fritovacieho grilu (Airfry)

Kôš grilu môžete umývať v umývačke riadu. Pre kôš sa odporúča intenzívne umývanie v dolnom koši umývačky riadu. Drôtený rám, do ktorého sa vkladá kôš, nie je vhodný na umývanie v umývačke riadu. Drôtený rám čistíte čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte ho suchou handričkou.

Po použití Airfry môžete použiť funkciu jednoduchého čistenia parou, ak je k dispozícii, aby ste ľahko vyčistili všetky olejové škvryny vo vnútri.

7.3 Čistenie ovládacieho panela

- Pri čistení panelov pomocou ovládača gombíkov utrite panel a ovládače vlhkou mäkkou handričkou a osušte suchou handričkou. Neodstraňujte gombíky a tesnenia zospodu, aby ste vyčistili panel. Môže byť poškodený ovládací panel a gombíky.
- Počas čistenia inox panelov s gombíkovým riadením, okolo gombíkov nepoužívajte čistiace prostriedky na inox. Indikátory okolo ovládacieho gombíka je možné vymazať.
- Dotykové ovládacie panely očistíte vlhkou mäkkou handričkou a osušte suchou handričkou. Ak je váš produkt vybavený funkciou blokovania klávesov, pred vykonaním čistenia ovládacieho panela nastavte blokovanie klávesov. V opačnom prípade môže dôjsť k nesprávnej detekcii klávesov.

7.4 Čistenie vnútra rúry (priestoru na pečenie)

Postupujte podľa krokov čistenia opísaných v časti "Všeobecné informácie o čistení" podľa typov povrchov vo vašej rúre.

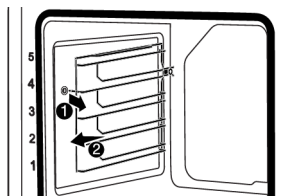
Čistenie bočných stien rúry

Bočné steny v oblasti varenia môžu byť pokryté iba smaltovanými alebo katalytickými stenami. Líši sa v závislosti od modelu. Ak je na stene katalytický povrch, pozrite si informácie v časti "Katalytické povrchy".

Ak je váš výrobok modelom s drôtenými policami, pred čistením bočných stien odstráňte drôtené police. Potom dokončíte čistenie podľa opisu v časti "Všeobecné informácie o čistení" podľa typu povrchu bočných stien.

Odstránenie bočných drôtených políc:

1. Odstráňte prednú časť drôtenej police ťahaním za bočnú stenu v opačnom smere.
2. Potiahnite drôtenú policu smerom k sebe, aby ste ju úplne odstránili.



3. Pri opätovnom pripevení policičky je potrebné zopakovať postupy použité pri ich demontáži od konca k začiatku.

7.5 Vysokoteplotné samočistenie

Rúra je vybavená funkciou pyrolýzy. Rúra sa zahreje na teplotu približne 420-480 °C a spaľuje, kým sa existujúce nečistoty nezmenia na popol. Môže sa vytvárať silný dym. Zabezpečte dobré vetranie. Čistenie pri vysokej teplote by sa malo vykonávať približne po každých 10 použitíach rúry.

Všeobecné upozornenia



Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!

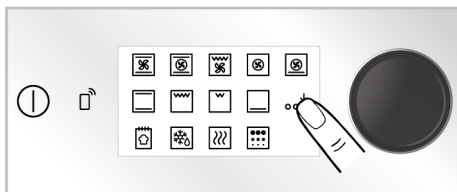
Počas samočistenia sa výrobku nedotýkajte a nepúšťajte k nemu deti. Pred odstránením zvyškov počkajte aspoň 30 minút.

- Pred použitím funkcie pyrolýzy odstráňte všetko príslušenstvo, teleskopickú policu a bočné police (ak existujú). V prípade ich neodstránenia, sa príslušenstvo a bočné drôtené police poškodia.
- Ak je váš výrobok vybavený pyro odolným príslušenstvom (odolné voči samočisteniu pri vysokej teplote), nemusíte toto príslušenstvo z rúry vyberať. V časti s príslušenstvom je uvedené, či je vaše príslušenstvo chránené proti chemikáliám. Ak nie je uvedené inak, vaše príslušenstvo nie je odolné voči vysokým teplotám. Pred samočistením musí byť z rúry odstránené, aby nedošlo k jeho poškodeniu.
- Tesnenie dverí nečistíte. Tesnenie zo sklenených vláken je veľmi jemné a ľahko sa poškodí. Ak je tesnenie dverí poškodené, vymeňte ho za nové z autorizovaného servisu.

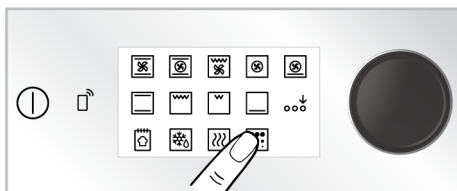
Spustenie funkcie pyrolýzy:

1. Odstráňte všetko príslušenstvo z vnútra rúry. Pri modeloch s drôtenými policami nezabudnite odstrániť drôtenú policu.
2. Pred začatím čistenia očistite vonkajšie povrchy rúry a zvyšky jedla vo vnútri rúry mydlovou handričkou.
3. Podľa stavu znečistenia rúry vyberte funkciu "Pyrolýza" alebo "Pyrolýza - ekonomický režim". Ak vaša rúra nie je veľmi znečistená, odporúčame použiť funkciu "Pyrolýza - ekonomický režim". Táto funkcia zaberie menej času ako funkcia "PyrolýzavARIABLE". Ak je rúra veľmi znečistená, funkcia Pyrolýza - ekonomický režim nemusí byť dostatočná. V takom prípade ju vyčistíte pomocou funkcie "Pyrolýza".

4. Zapnite rúru dotykom tlačidla ①.
5. Prevádzkové funkcie spodného radu aktivujte dotykom "Aktivácia extra funkcií" na displeji funkcií.



6. Dotknite sa položky "Pyrolýza" v dolnom riadku na displeji funkcií.



7. na displeji sa zobrazí úroveň pyrolýzy "HI" a čas "02:00".

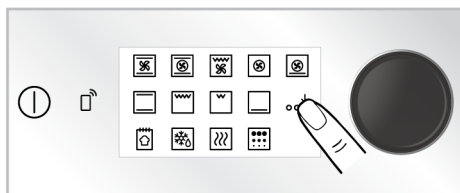


8. Spustíte čistenie dotykom tlačidla ►||.
⇒ Čistenie sa spustí a na displeji sa zobrazí doba samočistenia. Túto dobu nie je možné zmeniť
9. Keď rúra po spustení pyrolýzy dosiahne určitú teplotu, na displeji časovača sa zobrazí symbol zámku [🔒] a dverka rúry nie je možné otvoriť. Nevyvíjajte na rúčku silu, aby ste dverka odblokovali, kým sa čistiaci proces nedokončí a symbol na displeji nezmizne.
10. Po dokončení procesu čistenia sa na displeji zobrazí „Koniec“. Vypnite rúru dotykom tlačidla ①.
11. Keď na displeji zmizne symbol [🔒], odstráňte zvyšné usadeniny octovou vodou.

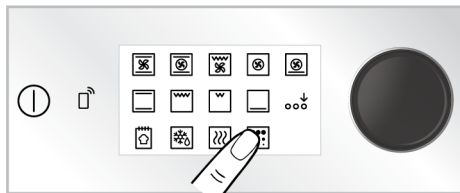
Pyrolýza - ekonomický režim

Ak vaša rúra nie je veľmi znečistená, odporúčame použiť funkciu "Pyrolýza - ekonomický režim". Táto funkcia zaberie menej času ako funkcia "Pyrolýzavariale". Ak je rúra veľmi znečistená, funkcia Pyrolýza - ekonomický režim" nemusí byť dostatočná. V takom prípade ju vyčistíte pomocou funkcie "Pyrolýza".

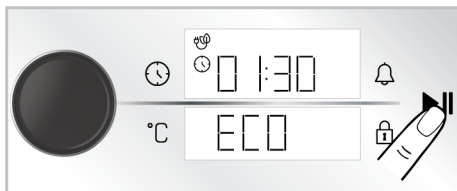
1. Odstráňte všetko príslušenstvo z vnútra rúry. Pri modeloch s drôtenými policami nezabudnite odstrániť drôtenú policu.
2. Pred začatím čistenia očistite vonkajšie povrchy rúry a zvyšky jedla vo vnútri rúry mydlovou handričkou.
3. Zapnite rúru dotykom tlačidla ①.
4. Prevádzkové funkcie spodného radu aktivujte dotykom "Aktivácia extra funkcie" na displeji funkcií.



5. Dotknite sa položky "Pyrolýza" v dolnom riadku na displeji funkcií.



6. Dotknite sa položky "Pyrolýza" na displeji funkcií.
7. Spustíte čistenie dotykom tlačidla ▶▶.
 - ⇒ Čistenie sa spustí a na displeji sa zobrazí doba samočistenia. Túto dobu nie je možné zmeniť



8. Keď rúra po spustení pyrolýzy dosiahne určitú teplotu, na displeji časovača sa zobrazí symbol zámku [🔒] a dverka rúry nie je možné otvoriť. Nevyvíjajte na rúčku silu, aby ste dverka odblokovali, kým sa čistiaci proces nedokončí a symbol na displeji nezmizne.
9. Po dokončení procesu čistenia sa na displeji zobrazí „Koniec“. Vypnite rúru dotykom tlačidla ①.
10. Keď na displeji zmizne symbol [🔒], odstráňte zvyšné usadeniny octovou vodou.

7.6 Čistenie dveriek rúry

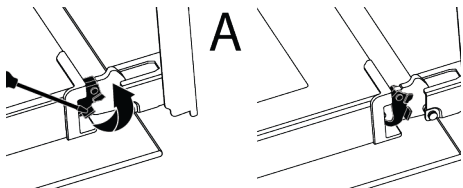
Dvere rúry a sklá dveriek môžete demontovať a vyčistiť ich. Postup demontáže dveriek a okien je vysvetlený v častiach "Demontáž dveriek rúry" a "Demontáž vnútorných skiel dveriek". Po vybratí vnútorných skiel dverí ich vyčistíte pomocou prostriedku na umývanie riadu, teplej vody a mäkkej handričky alebo špongie a vysušte ich suchou handričkou. Zvyšky vodného kameňa, ktoré sa môžu vytvoriť na skle rúry, utrite octom a opláchnite sklo.

i Na čistenie dveriek a skla rúry nepoužívajte drsné abrazívne čistiace prostriedky, kovové škrabky, drôtenú vlnu ani bieliace materiály.

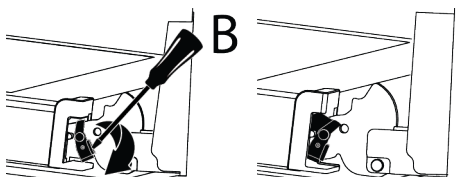
Odstránenie dveriek rúry

1. Otvorte dverka rúry.
2. Otvorte svorky v zásuvke závesu predných dverí vpravo a vľavo zatlačením smerom nadol, ako je znázornené na obrázku.

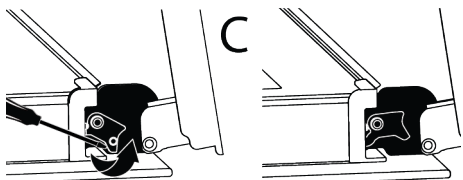
3. Typy závesov sa líšia podľa modelu výrobku ako typy (A), (B), (C). Nasledujúce obrázky ukazujú, ako otvoriť jednotlivé typy závesov.
4. Záves typu (A) je k dispozícii pre bežné typy dverí.



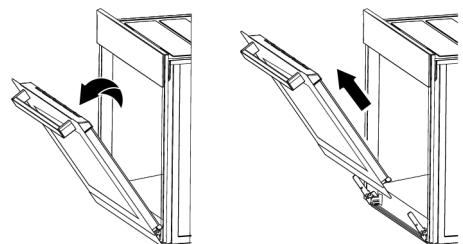
5. Záves typu (B) je k dispozícii pre typy dverí s mäkkým zatváraním.



6. Záves typu (C) je k dispozícii v typoch dverí s mäkkým otváraním/zatváraním.



7. Dvere rúry dajte do poloootvorenej polohy.



8. Vytiahnite odstránené dvere smerom nahor, aby sa uvoľnili z praveho a ľavého závesu, a vyberte ich.

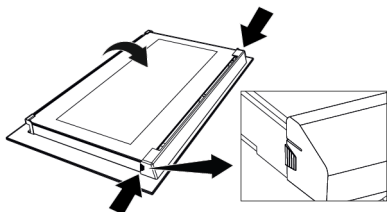


Pri opätovnom pripevnení dverí je potrebné zopakovať postupy použité pri ich demontáži od konca k začiatku. Pri montáži dverí nezabudnite zatvoriť svorky na zásuvke závesu.

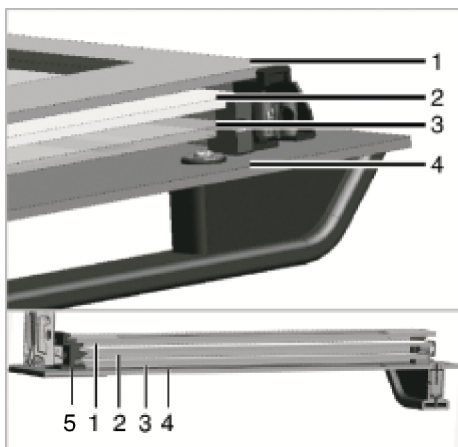
7.7 Odstránenie vnútorného skla dverí rúry

Vnútorné sklo predných dverí výrobku sa môže z dôvodu čistenia odstrániť.

1. Otvorte dverka rúry.



2. Plastový komponent pripevnený na hornej časti predných dverí potiahnite k sebe súčasným zatlačením na tlakové body na oboch stranách komponentu a vyberte ho.



1 Vnútorné sklo

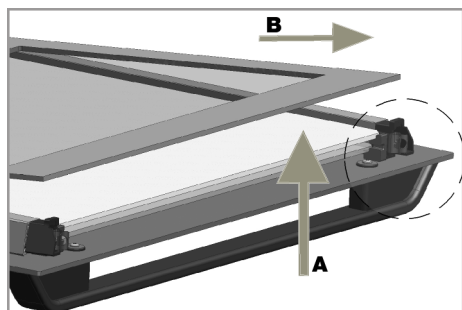
3 Tretie vnútorné sklo

2 Druhé vnútorné sklo

4 Vonkajšie sklo

- 5 Plastová štrbina na sklo - spodná časť

3. Ako je znázornené na obrázku, jemne nadvihnite najvnútornejšie sklo smerom k "A" a potom ho vyberte ťahom smerom k "B".




4. Rovnaký postup zopakujte aj pri odstraňovaní druhého a tretieho skla.



Prvým krokom preskupenia dverí je výmena druhého a tretieho skla (2, 3). Ako je znázornené na obrázku, umiestnite skosený okraj skla tak, aby sa stretol so skoseným okrajom plastového otvoru.

Poradie upevnenia druhého a tretieho vnútorného skla nie je dôležité, pretože sú zameniteľné.

Pri upevňovaní najvnútornejšieho skla (1) dávajte pozor, aby ste potlačenú stranu skla umiestnili na druhé vnútorné sklo. Je veľmi dôležité, aby sa spodné rohy všetkých vnútorných skiel stretli so spodnými plastovými drážkami (5). Zatlačte plastový komponent smerom k rámu, kým sa neozve "cvaknutie".

 Po vyčistení sa musia všetky sklá opäť zložiť.

SK

7.8 Čistenie lampy rúry

V prípade, že sa sklenené dvierka lampy rúry na pečenie znečistia; vyčistíte ich pomocou prostriedku na umývanie riadu, teplej vody a mäkkej handričky alebo špongie a vysušte suchou handričkou. V prípade poruchy lampy rúry môžete lampu rúry vymeniť podľa nasledujúcich častí.

Výmena lampy rúry

Všeobecné upozornenia

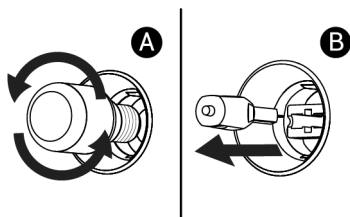
- Aby ste predišli riziku úrazu elektrickým prúdom, pred výmenou lampy rúry odpojte výrobok a počkajte, kým rúra vychladne. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!
- Táto rúra je napájaná žiarovkou s výkonom menším ako 40 W, výškou menšou ako 60 mm a priemerom menším ako 30 mm alebo halogénovou žiarovkou s päticou G9 s výkonom menším ako 60 W. Žiarovky sú vhodné na prevádzku pri teplotách nad 300 °C. Lampy do rúry sú k dispozícii v autorizovaných servisoch alebo u licencovaných technikov. Tento výrobok obsahuje žiarovku energetickej triedy G.
- Poloha lampy sa môže líšiť od polohy zobrazenej na obrázku.
- Lampa použitá v tomto výrobku nie je vhodná na použitie pri osvetľovaní domácich miestností. Účelom tejto lampy je pomôcť používateľovi vidieť potravinárske výrobky.
- Svietidlá použité v tomto výrobku musia odolávať extrémnym fyzikálnym podmienkam, napríklad teplotám nad 50 °C.

Ak má vaša rúra na pečenie okrúhlu lampu,

1. Odpojte výrobok od elektrickej energie.
2. Odstráňte sklenený kryt otočením proti smeru hodinových ručičiek.



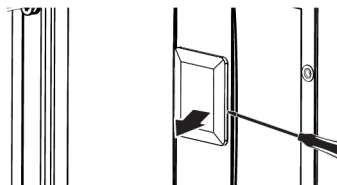
3. Ak je lampa rúry typu (A) znázornená na obrázku nižšie, otočte lampu rúry podľa obrázka a vymeňte ju za novú. Ak ide o model typu (B), vyťahnite ju podľa obrázka a vymeňte ju za novú.



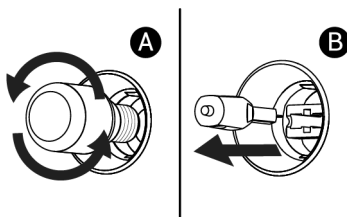
4. Nasadte späť sklenený kryt.

Ak má vaša rúra štvorcovú lampu,

1. Odpojte výrobok od elektrickej energie.
2. Odstráňte drôtené police podľa popisu.



3. Skrutkovačom nadvihnite ochranný sklenený kryt lampy. Najprv odstráňte skrutku, ak je na štvorcovej lampe vo vašom produkte skrutka.
4. Ak je lampa rúry typu (A) znázornená na obrázku nižšie, otočte lampu rúry podľa obrázka a vymeňte ju za novú. Ak ide o model typu (B), vyťahnite ju podľa obrázka a vymeňte ju za novú.



5. Opäť nasadte sklenený kryt a drôtené police.

8 Riešenie problémov

Ak problém pretrváva aj po vykonaní pokynov v tejto časti, obráťte sa na svojho predajcu alebo na autorizovaný servis. Nikdy sa nepokúšajte opraviť svoj výrobok sami.

Počas prevádzky rúry vychádza para.

- Je normálne, že sa počas prevádzky objavuje para. >>> Toto nie je chyba.

Počas pečenia sa objavujú kvapky vody

- Para vznikajúca počas varenia kondenzuje, keď sa dostane do kontaktu s chladnými povrchmi mimo výrobku a môžu sa tvoriť kvapky vody. >>> Toto nie je chyba.

Počas ohrievania a chladnutia výrobku je počuť kovové zvuky.

- Kovové časti sa môžu pri zahrievaní rozpínať a vydávať zvuky. >>> Toto nie je chyba.

Produkt nefunguje.

- Poistka môže byť chybná alebo spálená. >>> Skontrolujte poistky v poistkovej skrinke. V prípade potreby ich zmeňte alebo ich znova aktivujte.
- Spotrebič nemusí byť zapojený do (uzemnenej) zásuvky. >>> Skontrolujte, či je spotrebič zapojený do zásuvky.
- (Ak je na spotrebiči časovač) Tlačidlá na ovládacom paneli nefungujú. >>> Ak má váš výrobok zámok tlačidiel, zámok tlačidiel môže byť zapnutý, vypnite zámok tlačidiel.

Kontrolka rúry sa nerozsvieti.

- Kontrolka rúry môže byť chybná. >>> Vymeňte lampu rúry.
- Nie je elektrická energia. >>> Uistite sa, že sieť je v prevádzke a skontrolujte poistky v poistkovej skrinke. V prípade potreby vymeňte poistky alebo ich znova aktivujte.

Rúra sa nezahrieva.

- Rúra nemusí byť nastavená na konkrétnu funkciu pečenia a/alebo teplotu. >>> Nastavte rúru na konkrétnu funkciu pečenia a/alebo teplotu.
- V prípade modelov s časovačom nie je nastavený čas. >>> Nastavte čas.
- Nie je elektrická energia. >>> Uistite sa, že sieť je v prevádzke a skontrolujte poistky v poistkovej skrinke. V prípade potreby vymeňte poistky alebo ich znova aktivujte.
- Dvierka rúry môžu byť otvorené. >>> Uistite sa, že sú dvierka rúry na pečenie zatvorené. Ak dvierka rúry zostanú otvorené dlhšie ako 5 minút, nastavenie času vykonané pre varenie sa zruší a ohrievače nefungujú.

(Pre modely s časovačom) Displej časovača bliká alebo symbol časovača zostane otvorený.

- Predtým došlo k výpadku elektrického prúdu. >>> Nastavenie času / Vypnite funkčné gombíky výrobku a opäť ich prepnite do požadovanej polohy.

Po začatí varenia bliká na displeji symbol ► a ozýva sa zvukové upozornenie.

- Dvierka rúry môžu byť otvorené. >>> Uistite sa, že sú dvierka rúry na pečenie úplne zatvorené. Ak porucha pretrváva, obráťte sa na autorizovaný servis.

Príkaz, ktorý chcete odoslať z aplikácie „HomeWhiz“, neprechádza. (ak sú splnené podmienky vzdialeného prístupu)

- Vaše spojenie môže byť na chvíľu prerušené. >>> Uistite sa, že je rúra pripojená k bezdrôtovej sieti a vypnite a zapnite aplikáciu.

Aplikácia „HomeWhiz“ nezobrazuje stav rúry správne.

- Vaše spojenie môže byť na chvíľu prerušené. >>> Uistite sa, že je rúra pripojená k bezdrôtovej sieti a vypnite a zapnite aplikáciu.

Ak sa po vložení výrobku do aplikácie „HomeWhiz“ zobrazí chybové hlásenie "Priradovaní výrobku k vášmu domu"

alebo zadanej miestnosti došlo k chybe. Toto zariadenie patrí do inej domácnosti." alebo ak ste zabudli, v ktorom konte „HomeWhiz“

- Vymažte párovanie podľa pokynov v časti "Vymazanie párovania pripojenej rúry „HomeWhiz“ " a zopakujte párovanie výrobku od začiatku.

Počas inštalácie produktu do aplikácie „HomeWhiz“ sa zobrazí upozornenie "Zistené viaceré siete Bluetooth".

- V prípade, že je v domácnosti viac ako jeden domáci spotrebič nastavený do režimu nastavenia v rovnakom čase a vysielal signál bluetooth, môže sa počas inštalácie do aplikácie „HomeWhiz“ objaviť upozornenie "Zistené viaceré siete Bluetooth". >>> Vypnite inštaláčny režim ostatných spotrebičov a pokračujte v používaní iba jedného spotrebiča so zapnutým inštaláčnym režimom.

V aplikácii „HomeWhiz“ sa zobrazujú iné výrazy ako jazyk, ktorý som zadal.

- V prípadoch, keď je výkon internetu nízky, sa v aplikácii homewhiz môžu objaviť výrazy v iných jazykoch, ako sú jazyky, ktoré ste definovali v aplikácii. >>> Toto nie je chyba.

