

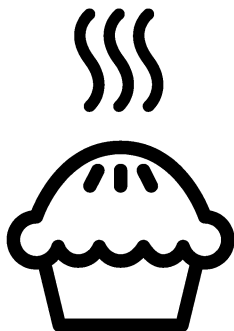


Vgraјena peћica

Navodila za uporabo

Вбудована духовка

Посібник користувача



BIS14300BPS

SL / UK

285.4484.57/R.AG/23.10.2020/8-7

7724086707

Najprej preberite ta priročnik za uporabo.

Spoštovani kupec,

Hvala, da ste se odločili za izdelek znamke Beko. Upamo, da boste z izdelkom, ki je bil proizveden z najsodobnejšo tehnologijo visoke kakovosti, dosegli najboljše rezultate. Zato pred uporabo izdelka pozorno preberite celoten priročnik za uporabo in vse ostale priložene dokumente ter jih shranite za uporabo v prihodnje. V primeru, da napravo posredujete naprej, priložite tudi priročnik za uporabo. Upoštevajte vsa opozorila in informacije v priročniku za uporabo.

Priročnik za uporabo se lahko nanaša tudi na druge modele. Razlike med modeli so navedene v priročniku.

Pomen simbolov

V priročniku za uporabo se pojavijo naslednji simboli:



Pomembne informacije in napotki o uporabi.



Opozorila na nevarne situacije, ki lahko ogrozijo vaše življenje in lastnino.



Opozorilo na električni udar.



Opozorilo na nevarnost požara.



Opozorilo na vroče površine.



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

1 Pomembna navodila in opozorila za varnost in okolje 4

Splošna varnost	4
Električna varnost	4
Varnost izdelka	5
Namen uporabe	9
Varnost otrok	9
Ostranjevanje stare naprave	10
Odstranjevanje embalaže	10

2 Splošne informacije 11

Pregled	11
Vsebnost embalaže	12
Tehnične specifikacije	13

3 Inštalacija 14

Pred namestitvijo	14
Namestitev in priključitev	16
Odstranjevanje stare naprave	18

4 Priprave 19

Nasveti za varčevanje z električno energijo	19
Prva uporaba	19

Nastavitev ure	19
Prvo čiščenje izdelka	19
Prvo segrevanje	20

5 Uporaba pečice 21

Splošne informacije o peki, pečenju in pečenju na žaru	21
Uporaba električne pečice	21
Uporaba parne funkcije	22
Načini delovanja	23
Uporaba ure pečice	25
Tabela časov kuhanja	28
Uporaba žara	33
Tabela časov kuhanja z žarom	33

6 Vzdrževanje in čiščenje 34

Splošne informacije	34
Čiščenje upravljalne plošče	34
Čiščenje pečice	34
Odstranjevanje vratc pečice	37
Odstranjevanje notranjega stekla vratc	38
Zamenjava luči v pečici	39

7 Odpravljanje težav 40

1 Pomembna navodila in opozorila za varnost in okolje

To poglavje vsebuje varnostna navodila, s katerimi boste preprečili nevarnosti telesnih poškodb in poškodb lastnine. Neupoštevanje teh navodil bo razveljavilo vse garancije.

Splošna varnost

- Otroci, stari 8 let ali več in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzornimi ali duševnimi sposobnostmi, brez izkušenj ali znanja lahko napravo uporabljajo, samo če jih nadzoruje ali jih je o varni uporabi naprave in z njo povezanimi nevarnostmi poučila oseba, ki je odgovorna za njihovo varnost. Otroci naj se ne igrajo z napravo. Otroci naj naprave ne čistijo in vzdržujejo brez nadzora.
- Te naprave naj ne uporabljajo osebe (vključno z otroki) z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi, brez izkušenj ali znanja, razen če so pod nadzorom ali pa so prejele navodila za uporabo.

Da preprečite igranje otrok z napravo, naj bodo ti pod nadzorom.

- Če izdelek predate drugi osebi za namene osebne uporabe ali uporabe iz druge roke, ji predajte tudi priročnik za uporabo, oznake izdelka in drugo ustrezno dokumentacijo ter dele.
- Namestitvev in popravila sme opravljati samo pooblaščen serviser. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe, ki nastanejo zaradi poseganja nepooblaščenih oseb in lahko razveljavijo garancijo. Pred namestitvijo pozorno preberite navodila.
- Naprave ne upravljajte, če je okvarjena ali ima kakršnekoli vidne poškodbe.
- Po vsaki uporabi se prepričajte, da so gumbi za funkcije izdelka izklopljeni.

Električna varnost

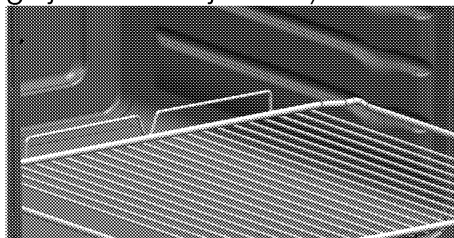
- Če je na izdelku napaka, ga ne smete uporabljati, razen če ga popravi pooblaščen servisna služba. Nevarnost električnega udara!

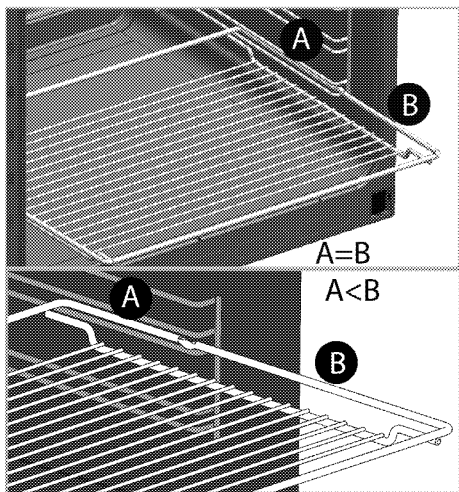
- Izdelek priključite samo na ozemljeno vtičnico/napeljavo z napetostjo in zaščito, kot je določeno v poglavju "Tehnične specifikacije". Ozemljitev naj namesti usposobljen električar, ko uporabljate napravo z ali brez transformatorja. Naše podjetje ni odgovorno za kakršne koli težave, nastale zaradi izdelka, ki ni ozemljen v skladu z lokalnimi predpisi.
 - Izdelka nikoli ne perite tako, da bi po njem pršili ali polivali vodo! Nevarnost električnega udara!
 - Nikoli se ne dotikajte vtiča z mokrimi rokami! Nikoli ne izvlecite kabla tako, da bi držali za kabel, vedno držite za vtič.
 - Izdelek je treba med nameščanjem, vzdrževanjem, čiščenjem in popravilom odklopiti.
 - Če je napajalni kabel izdelka poškodovan, ga mora proizvajalec, serviser ali podobno usposobljena oseba zamenjati, da ne pride do nevarnosti.
 - Naprava mora biti nameščena tako, da jo je mogoče popolnoma odklopiti z električnega omrežja. Odklop je treba izvesti tako, da izvlečete vtič, ali s pomočjo stikala, vgrajenega v fiksno električno napeljavo, v skladu z gradbenimi predpisi.
 - Med uporabo se zadnja stran pečice segreje. Zagotovite, da električna povezava ne pride v stik z zadnjo stranjo, saj se lahko priključki poškodujejo.
 - Pazite, da se napajalni kabel ne zatakne med vrata pečice in okvir, prav tako pa ga ne speljite čez vroče površine. V nasprotnem primeru se lahko izolacija kablov stopi in se vname, kar lahko povzroči kratek stik.
 - Vsa dela na električni opremi in sistemih sme opravljati samo pooblaščen strokovno osebje.
 - V primeru okvar izklopite napravo in jo izključite iz napajanja. Zato izklopite varovalko doma.
 - Prepričajte se, ali zmogljivost varovalke ustreza napravi.
- Varnost izdelka**
- **OPOZORILO:** Naprava in dostopni deli se med uporabo segrejejo. Previdno,

- ne dotikajte se segrelih elementov. Preprečite dostop otrokom, mlajšim od 8 let, oziroma otroke v bližini naprave stalno nadzorujte.
- Naprave ne uporabljajte, če je vaša presoja ali koordinacija zmanjšana zaradi vpliva alkohola in/ali drog.
 - Ko v jedeh uporabljate alkoholne pijače, bodite zelo pozorni. Alkohol pri visokih temperaturah izhlapi in lahko povzroči požar, saj se lahko ob stiku z vročimi površinami vname.
 - V bližino naprave ne postavljajte vnetljivih materialov, saj se stranice med uporabo lahko segrejejo.
 - Naprava se med uporabo segreje. Previdno, ne dotikajte se segrelih elementov v notranjosti pečice.
 - Ne blokirajte zračnih odprtin.
 - V pečici ne segrevajte zaprtih pločevink in steklenih kozarcev. Tlak, ki nastane v pločevinki/kozarcu, lahko povzroči eksplozijo.
 - Neposredno na dno pečice ne odlagajte pekačev, posod ali aluminijaste folije.

Nakopičenje toplote bi lahko poškodovalo dno pečice.

- Za čiščenje stekla vrat pečice ne uporabljajte močnih abrazivnih čistil ali ostrih kovin, saj lahko opraskajo površino ali uničijo stekla.
- Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnih čistilnikov, saj lahko povzročijo električni udar.
- (Funkcije se razlikujejo glede na model naprave.)
Mrežno rešetko in pekač pravilno namestite na mrežne police
Pomembno je, da rešetko in/ali pekač pravilno namestite na polico. Rešetko ali pekač potisnite med 2 vodili in se prepričajte, da je dobro nameščen, preden nanj naložite jedi (prosim, glejte naslednjo sliko).





- Ne uporabljajte naprave brez stekla na sprednjih vratih ali če je steklo razbito.
- Ko v vročo pečico vstavljate ali iz nje odstranjujete jedi, vedno uporabljajte rokavice odporne na toploto.
- Papir za peko položite v lonec ali na dodatek za pečico (pekač, rešetka itd.) skupaj s hrano in nato vse skupaj vstavite v predhodno segreto pečico. Odstranite odvečne dele papirja za peko, ki segajo čez pekač ali lonec, ter tako preprečite nevarnost dotikanja grelnih elementov pečice. Papirja za peko nikoli ne uporabljajte pri temperaturi, ki je višja od označene vrednosti za papir za peko. Papirja za peko ne

polagajte neposredno na dno pečice.

- **OPOZORILO:** Pred zamenjavo luči se prepričajte, da je napajalni kabel naprave izključen oziroma da je odklopnik izklopljen, da se izognete morebitnemu električnemu udaru.
- Pred čiščenjem umazanijo z zunanjih površin in notranjosti pečice odstranite z vlažno krpo. Iz pečice odstranite vse pripomočke. Če je vaš izdelek opremljen z dodatkom, ki je odporen proti pirolizi (odporen proti samodejnemu čiščenju pri visokih temperaturah), vam teh dodatkov ni treba odstraniti iz pečice. glejte *Vsebnost embalaže, stran 12.*
- Vroče površine povzročijo opekline! Ne dotikajte se naprave med samodejnim čiščenjem in poskrbite, da se ji otroci ne približujejo. Počakajte vsaj 30 minut preden boste odstranili ostanke.
- Med pirolitičnim čiščenjem, se lahko površine bolj segrejejo kot pri standardni uporabi. Otroci naj se ne nahajajo v bližini naprave.

- Naprave ne smete namestiti za dekorativnimi vrati, ker se lahko preveč segreje.

Za parni sistem:

- Pri parnem pečenju lahko iz izdelka izteče para, če odprete vratca izdelka. To lahko povzroči nevarnost opeklin. Bodite previdni pri odpiranju vrat.
- Vlaga, ki ostane znotraj pečice po parnem pečenju, lahko povzroči korozijo. Po pečenju počakajte, da se notranjost pečice posuši. V notranjosti pečice ne hranite mokre hrane.
- Ne uporabljajte destilirane ali filtrirane vode. Uporabite le ustekleničeno vodo. V rezervoar za vodo ne dodajajte vnetljivih raztopin, ki vsebujejo alkohol ali trdne delce.
- Pri parnem pečenju ne uporabljajte pripomočkov, ki lahko zarjavijo.
- Zbiralnika za vodo nikoli ne sušite v pečici.
- Po vsakem parnem pečenju odstranite preostalo vodo iz zbiralnika in ga očistite. Uporaba vode, ki je ostala v zbiralniku, pri naslednjem ciklu pečenja lahko povzroči težave s higieno.
- Zbiralnika za vodo ne perite v pomivalnem stroju. Očistite ga s čisto in vlažno krpo ter ga nato obrišite do suhega s suho krpo.
- Zbiralnik za vodo po vsaki uporabi posušite in shranite.
- Za vodni kamen v zbiralniku za vodo dodajte 200 cc vode in 1 žličko citronske kisline v zbiralniku in počakajte eno uro. Nato sperite z veliko vode in posušite. Priporočljivo je, da to storite po vsaki 4 ali 5 uporabi.
- Vodnega kamna, ki se lahko pojavi v posodi za vodo na dnu pečice, ne čistite s strganjem. Lahko poškodujete dno izdelka.
- Za čiščenje posode za vodo na dnu pečice ne uporabljajte čistil, ki vsebujejo kisline ali kloride.
- Na dnu pečice se lahko pojavijo madeži zaradi vodnega kamna, odvisno od pogostosti peke s pomočjo pare in parnega čiščenja ter trdote uporabljene vode.
- Če želite odstraniti vodni kamen, ki se lahko pojavi v posodi za vodo na dnu

pečice po postopku peke s pomočjo pare ali parnega čiščenja, vlijte 350 ml belega kisa (kislost kisa ne sme presežati 6 %) v posodo za vodo na dnu pečice pri sobni temperaturi po vsakih 2 ali 3 zgoraj navedenih postopkih in počakajte 30 minut. Po 30 minutah očistite to območje z mehko vlažno krpo in ga posušite s suho krpo.

- Med kuhanjem s paro priporočamo dodajanje vode v količini, navedeni v kuhinjski tabeli.
- Ko odstranjujete ali nameščate zbiralnik za vodo, bodite pozorni, da se voda ne razlije na površino pečice ali na druge neželene površine.

Za požarno zanesljivost naprave;

- Prepričajte se, da je vtič priključen v vtičnico, da ne pride do nastanka isker.
- Ne uporabljajte poškodovanega ali prerezanega kabla ali podaljševalnih kablov, temveč uporabljajte samo originalni kabel.

- Prepričajte se, da na vtičnici, na katero je priključena naprava, ni tekočine ali vlage.

Namen uporabe

- Naprava je namenjena uporabi v gospodinjstvu. Uporaba v komercialne namene ni dovoljena.
- **POZOR:** Naprava je namenjena le kuhanju. Ne uporabljajte je v druge namene kot na primer gretje.
- Naprave ne uporabljajte za gretje krožnikov pod žarom, na ročaje ne obešajte brisač ali krp za posodo itd., prav tako je ne uporabljajte v grelne namene.
- Proizvajalec ne odgovarja za škodo nastalo zaradi neustreznega namena uporabe ali nepravilne uporabe.
- Enoto lahko uporabljate za odtajanje, pečenje, pečenje mesa in pečenje mesa na žaru.

Varnost otrok

- **OPOZORILO:** Dostopni deli se lahko med uporabo segrejejo. Otroci naj se ji zato ne približujejo.
- Embalažni material je lahko nevaren za otroke. Otroci naj

se embalažnemu materialu ne približujejo. Vse dele embalažnega materiala odstranite v skladu z okoljskimi standardi.

- Električne naprave so nevarne za otroke. Otroci naj se ne približujejo napravi med njenim delovanjem in ne dovolite, da bi se igrali z njo.
- Nad napravo ni dovoljeno hraniti predmetov, po katerih lahko sežejo otroci.
- Ko so vratca odprta, na njih ne polagajte težkih predmetov in ne dovolite, da bi na njih sedeli otroci. To bi lahko povzročilo, da se pečica prevrne ali da se vratni zgibi poškodujejo.

Ostranjevanje stare naprave

Skladnost z direktivo OEE0 in odstranjevanjem odpadnih izdelkov:



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

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

Skladnost z direktivo RoHS:

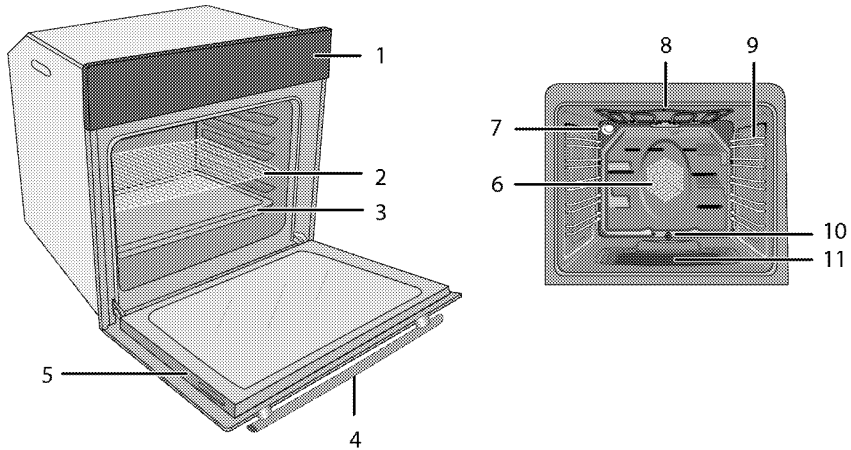
Izdelek, ki ste ga kupili, je v skladu z direktivo EU RoHS (2011/65/EU). Ne vsebuje škodljivih in prepovedanih materialov, ki so navedeni v direktivi.

Odstranjevanje embalaže

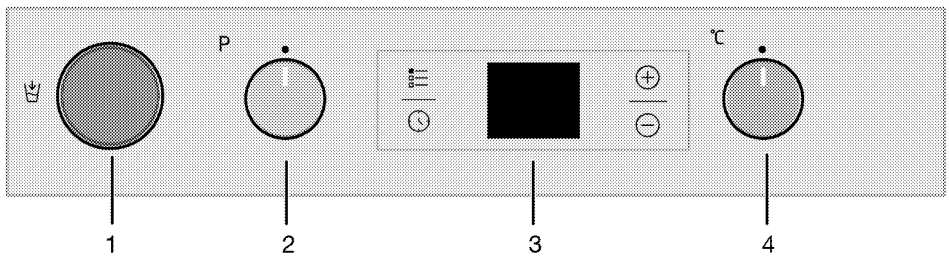
- Embalaža je nevarna za otroke. Embalažo hranite na varnem, stran od otrok. Embalažni material izdelka sestoji iz reciklažnih materialov. Odstranite jih v skladu s pravili za odstranjevanje reciklažnih odpadkov. Ne odstranjujte jih z običajnimi gospodinjskimi odpadki.

2 Splošne informacije

Pregled



- | | | | |
|---|--|----|------------------------|
| 1 | Nadzorna plošča | 7 | Lučka |
| 2 | Mrežna polica | 8 | Zgornji grelni element |
| 3 | Pekač | 9 | Položaji polic |
| 4 | Ročaj | 10 | Cev za odvajanje vode |
| 5 | Vratca | 11 | Bazen z vodo |
| 6 | Motor ventilatorja (za jekleno ploščo) | | |



- | | |
|---|----------------------------|
| 1 | Zbiralnik za vodo |
| 2 | Vrtljivi gumb za funkcije |
| 3 | Digitalni časovnik |
| 4 | Vrtljivi gumb za termostat |

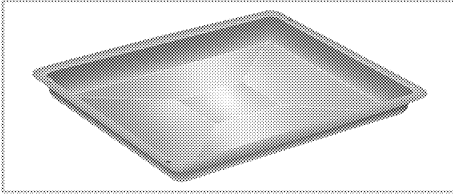
Vsebnost embalaže

i Priloženi pripomočki se lahko razlikujejo glede na model proizvoda. Vaš proizvod morda ne vsebuje vseh pripomočkov, ki so opisani v navodilih.

1. Navodila za uporabo

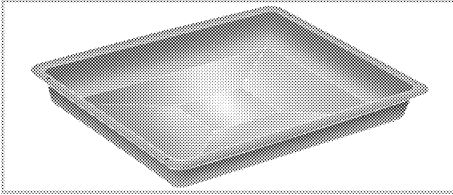
2. Standarden pekač

Uporablja se za pecivo, zamrznjena živila in velike pečenke.



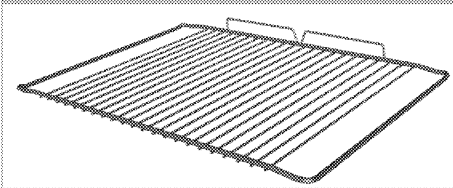
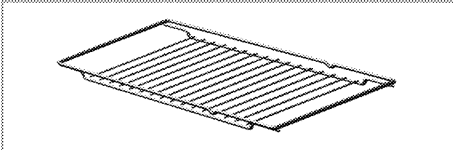
3. Globok pekač

Uporablja se za pecivo, velike pečenke, sočne jedi in za zbiranje maščobe med pečenjem.



4. Mrežni žar

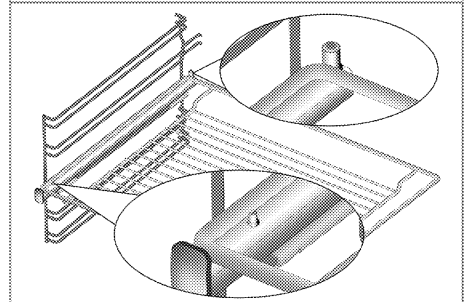
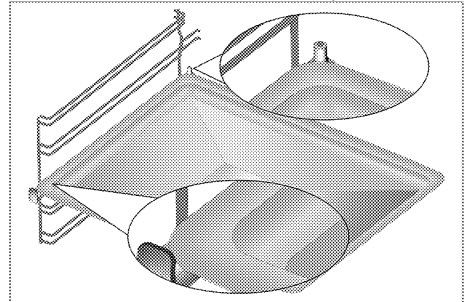
Uporablja se za praženje, z njim pa tudi lahko postavite jed, ki jo boste pekli, pražili ali kuhali v narastkih na zeleno polico.



5. Mrežno rešetko in pekač pravilno namestite na iztegljive police (Ta funkcija je izbirna. Morda je vaš izdelek ne vključuje.)

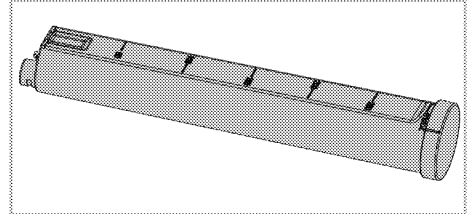
S pomočjo iztegljivih polic lahko brez težav namestite in odstranite pekače in mrežno rešetko.

Ko uporabljate pekač in mrežno rešetko skupaj z iztegljivimi policami, se prepričajte, da so zatiči na zadnji strani iztegljive police nameščeni proti robovom mrežne rešetke in pekača.



6. Zbiralnik za vodo

Je posoda, v kateri je shranjena voda, ki bo uporabljena za parno pečenje.



Tehnične specifikacije

Napetost/frekvenca	220-240 V~; 50 Hz
Skupna električna poraba	3 kW
Tip kabla / prerez	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Zunanje mere (višina/širina/globina)	595 mm/594 mm/567 mm
Mere namestitve (višina/širina/globina)	**590 ali tipko 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Glavna pečica	Večnamenska pečica
Notranja luč	15/25 W
Električna poraba žara	2.0 kW

Osnove: Podatki na energijski oznaki električne pečice so v skladu s standardom EN 60350-1 / IEC 60350-1. Vrednosti so določene pri običajni obremenitvi s spodnjim-zgornjim grelnikom ali funkcijami ventilacijskega segrevanja (če so na voljo). Razred energijske učinkovitosti je določen v skladu z naslednjo prednostjo, glede na to, če ima naprava ustrezne funkcije ali ne. 1-Kuhanje z eko-ventilatorjem, 2-Turbo počasno kuhanje, 3-Turbo kuhanje, 4-Zgornje/spodnje ventilacijsko segrevanje, 5-Zgornje in spodnje segrevanje.

** Glejte. *Inštalacija, stran 14.*



Tehnične specifikacije se lahko spremenijo brez predhodnega obvestila v namene izboljšave kakovosti izdelka.




Vrednosti navedene na oznakah izdelka ali v drugih priloženih dokumentih so pridobljeni v laboratorijskih pogojih pod ustreznimi standardi. Glede na pogoje delovanja in okoljske pogoje naprave, se te vrednosti lahko razlikujejo.





Podatki navedeni v tem priročniku so demonstrativni in morda popolnoma ne ustrezajo vašemu izdelku.

3 Inštalacija

Napravo lahko namesti le usposobljen strokovnjak v skladu z veljavnimi predpisi. V nasprotnem primeru garancija ni veljavna. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe, ki nastanejo zaradi poseganja nepooblaščenih oseb in lahko razveljavi garancijo.



 Za pripravo namestitve in električnih instalacij naprave je odgovoren kupec.

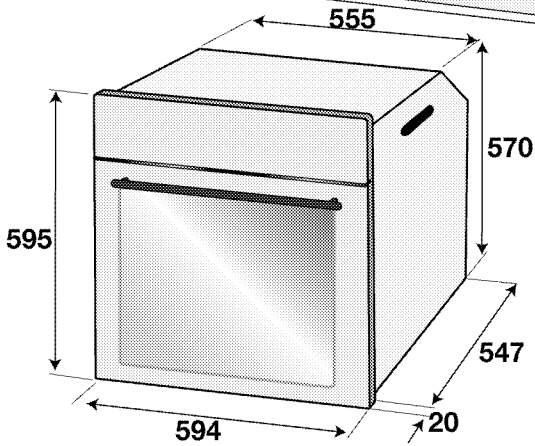
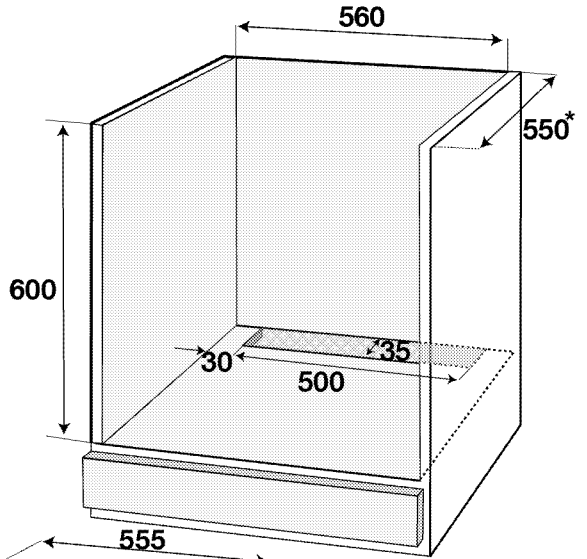
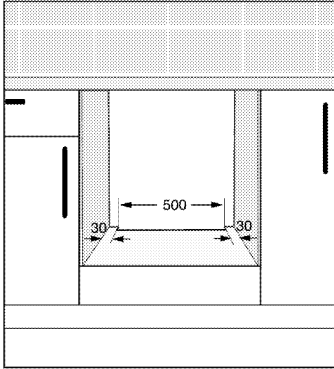
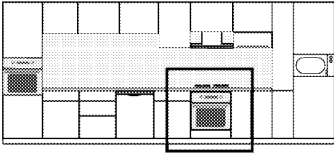
 Naprava naj bo priključena v skladu z vsemi lokalnimi plinskimi in/ali električnimi predpisi.

 Pred namestitvijo preglejte, če so na napravi vidne kakšne poškodbe. V tem primeru je ne nameščajte. Poškodovana naprava lahko ogroža vašo varnost.

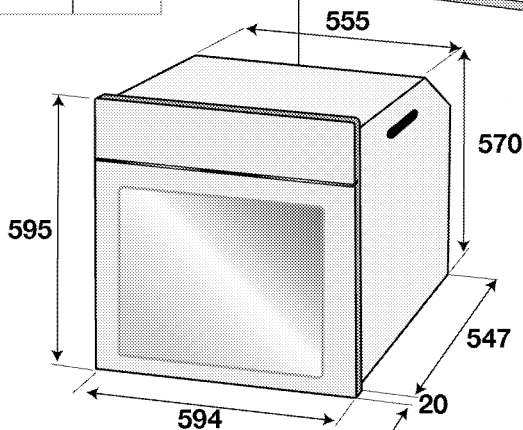
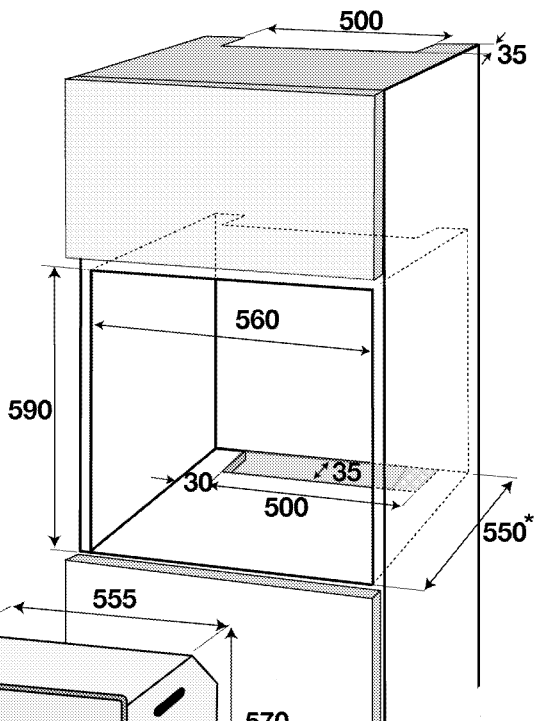
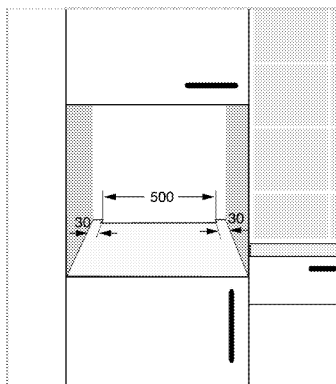
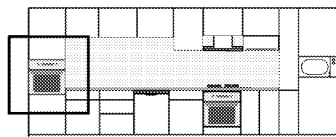
Pred namestitvijo

Naprava je namenjena namestitvi v tovarniško proizvedenih kuhinjskih omaricah. Med napravo in kuhinjskimi stenami ali pohištvom mora biti zadostna varnostna razdalja. Glejte sliko (vrednosti v mm).

- Površine, sintetični laminati in lepila morajo biti odporni na toploto (najmanj 100 °C).
- Kuhinjske omarice morajo biti v vodoravnem položaju in trdno nameščene.
- Če se pod pečico nahaja predal, mora biti med predalom in pečico nameščena polica.
- Napravo naj prenašata vsaj dve osebi.
- Pri premikanju držite pečico v reži za ravnanje z izdelkom na obeh straneh.
- Pred namestitvijo izdelka iz notranjosti odstranite vse materiale in dokumente.
- Kuhinjsko pohištvo mora biti skladno z merami, navedenimi na sliki v nadaljevanju. Za zagotavljanje zadostnega prezračevanja morate na zadnji strani kuhinjskega pohištva izrezati odprtino z merami, navedenimi na sliki v nadaljevanju.
-  Naprave ne namestite ob hladilnike ali zamrzovalne skrinje. Toplota, ki jo oddaja naprava bo povečala električno porabo hladilnih naprav.
-  Vratc in/ali ročaja ne uporabljajte za prenašanje ali premikanje naprave.



* min.



* min.

Namestitev in priključitev

- Napravo je dovoljeno namestiti in priključiti samo v skladu z zakonskimi določili o namestitvi.

Električna povezava

Napravo priključite na ozemljen izhod/linijo, ki je zaščiten z ustreznim miniaturnim prekinjevalcem električnega tokokroga, kot je določeno v tabeli »Tehnične specifikacije«. Ozemljitev naj

namesti usposobljen električar, ko uporabljate napravo z ali brez transformatorja. Naše podjetje ne odgovarja za kakršnokoli škodo, nastalo zaradi uporabe naprave brez ustrezne ozemljitve v skladu z lokalnimi predpisi.

! Priklučitev naprave na električno omrežje lahko opravi samo pooblaščen in usposobljena oseba. Garancijska doba naprave se prične po pravilni nastavitvi. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe, ki nastanejo zaradi poseganja nepooblaščenih oseb.

! Napajalni kabel ne sme biti spet, upognjen ali stisnjen oz. ne sme priti v stik z vročimi deli naprave. Če je napajalni kabel poškodovan, ga lahko zamenja le usposobljen električar. V nasprotnem primeru obstaja nevarnost električnega udara, kratkega stika ali požara!

- Priklučitev mora ustrezati nacionalnim predpisom.
- Vrednosti napajanja morajo ustrezati podatkom navedenih na tipski etiketi naprave. Odprite sprednja vratca, da vidite tipsko etiketo.
- Napajalni kabel naprave mora ustrezati vrednostim, navedenim v tabeli "Tehnične specifikacije".

! Pred deli na električni napeljavi izklopite napravo iz napajanja. Nevarnost električnega udara!

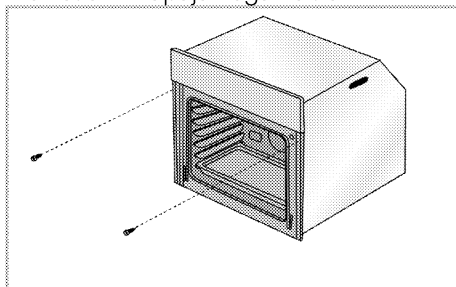
i Napajalni kabel naj po namestitvi ostane v bližini (ne speljite ga preko plošče).

i Pri izvajanju ožičenja morate upoštevati državne/lokalne električne predpise in uporabiti ustrezno vtičnico/linijo ter vtič za pečico. Če so močnostne omejitve izdelka izven trenutne nosilne zmogljivosti vtiča in vtičnice/linije, morate izdelek priključiti neposredno prek fiksne električne napeljave brez uporabe vtiča in vtičnice/linije.

Napajalni kabel priklučite v vtičnico.

Namestitev naprave

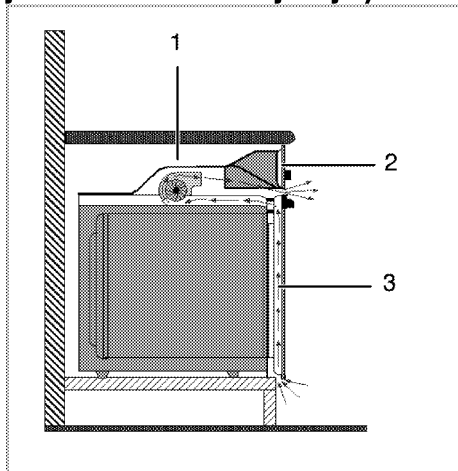
1. Pečico potisnite v odprtino, jo poravnajte in zavarujte, pri tem pa bodite pazljivi, da ne boste prepognili ali stisnili napajalnega kabla.



Pečico pritrdite s 2 vijaki, kot je prikazano.

Po namestitvi se prepričajte, da so vijaki dovolj priti in da se pečica ne premika. Če ni nameščena skladno z navodili in če vijaki niso dovolj priti, se lahko pečica med uporabo prevrne.

Za naprave z ventilatorjem (Morda je vaš izdelek ne vključuje.)



- 1 Ventilator
- 2 Nadzorna plošča
- 3 Vratca

Vgrajen ventilator hladi tako vgradno omarico, kot tudi sprednjo stran naprave.

- i** Ventilator deluje tudi 20-30 minut po izklopu pečice.
Če ste pekli s programiranjem časovnika pečice, se bo ob koncu časa pečenja skupaj z vsemi funkcijami izklopil tudi ventilator.

Zadnji preizkus

1. Uporaba izdelka.
2. Preverite funkcije.

Odstranjevanje stare naprave

- Obdržite originalen karton naprave in jo vedno transportirajte v njem. Sledite navodilom na kartonu. Če nimate originalnega kartona, zapakirajte napravo v zračno folijo ali debel karton in jo polepite.
 - V notranjost pečice v položaj pekačev vstavite kos kartona, saj boste tako preprečili, da bi mrežni žar in pekač v notranjosti pečice poškodovala pečico. Vrata pečice zalepite na stranske stene.
 - Vratca ali ročaja ne uporabljajte za premikanje naprave.
- i** Na napravo ne nameščajte nobenih predmetov in jo postavite v pokončen položaj.
 - i** Preverite splošni izgled naprave, da bi opazili morebitne poškodbe, ki so nastale med transportom.

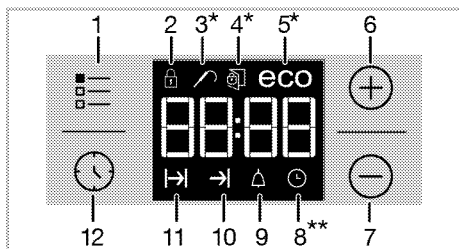
4 Priprave

Nasveti za varčevanje z električno energijo

Naslednje informacije vam bodo pomagali uporabljati napravo na varčen in okolju prijazen način;

- V pečici uporabljajte temne ali emajlirane posode, saj bo prehod toplote boljši.
- Med kuhanjem opravite predhodno segrevanje, če je to priporočeno v navodilih za uporabo ali receptu kuhanja.
- Med kuhanjem se izognite pogostemu odpiranju vrat pečice.
- Ko je mogoče, v pečici skušajte peči več kot eno jed. Na mrežni žar lahko postavite dve posodi za kuhanje.
- Več jedi pečite eno za drugo. Pečica bo že segreta.
- Energijo prav tako prihranite, če izklopite pečico nekaj minut pred koncem pečenja. Ne odprite vrat pečice.
- Zamrznjena živila odtajajte pred pečenjem.

Prva uporaba Nastavitev ure



- 1 Gumb za nastavitev
- 2 Simbol za varnostni zaklep
- 3 Simbol sonde za meso
- 4 Simbol za zaklenjena vratca
- 5 Simbol za varčno pečenje
- 6 Gumb za plus

- 7 Gumb za minus
- 8 Simbol ure
- 9 Simbol alarma
- 10 Simbol časa konca pečenja
- 11 Simbol časa pečenja
- 12 Gumb za izbiro programa

* (Ta funkcija je izbirna. Morda je vaš izdelek ne vključuje.)

** Njegovo mesto na zaslonu se lahko razlikuje glede na model izdelka.

i Med nastavljanjem bodo na zaslonu utripali pripadajoči simboli.

Pritisnite tipki \oplus/\ominus za nastavitev časa ob prvi uporabi pečice. Potrdite nastavitev z dotikom \odot simbola.

i Če ne nastavite začetnega časa, bo ura pričela delovati od 12:00 in prikazal se bo simbol \odot . Simbol bo ugasnil, ko nastavite čas.

i V primeru električnega izpada, se nastavitve tekočega časa prekličejo. Potrebno jih je ponovno nastaviti.

Prvo čiščenje izdelka

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

1. Odstranite ves embalažni material.
2. Z vlažno krpo ali gobo ter s suho krpo obrišite vse površine izdelka.

Prvo segrevanje

Napravo segrevajte približno 30 minut, nato pa jo izklopite. Tako boste izgoreli in odstranili vsakršne ostanke izdelave ali plasti.



Vroče površine povzročijo opekline!

Izdelek se med uporabo morda segreje. Vročih gorilnikov, notranjosti pečice, grelnikov itd. se ne dotikajte. Otroci naj se ne približujejo napravi.

Ko v vročo pečico vstavljate ali iz nje odstranjujete jedi, vedno uporabljajte rokavice odporne na toploto.

Električna pečica

1. Odstranite vse pekače in mrežni žar iz pečice.
2. Zaprite vrata pečice.
3. Izberite statičen položaj.

4. Izberite največjo moč žara. Glejte *Uporaba električne pečice*, stran 21.
5. Pečica naj deluje približno 30 minut.
6. Izklopite pečico. Glejte *Uporaba električne pečice*, stran 21

Žar

1. Odstranite vse pekače in mrežni žar iz pečice.
2. Zaprite vrata pečice.
3. Izberite največjo moč žara. Glejte *Uporaba žara*, stran 33.
4. Pečica naj deluje približno 15 minut.
5. Izklopite žar. Glejte *Uporaba žara*, stran 33



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

5 Uporaba pečice

Splošne informacije o peki, pečenju in pečenju na žaru



Vročje površine povzročijo opekline!

Izdelek se med uporabo morda segreje. Vročih gorilnikov, notranjosti pečice, grelnikov itd. se ne dotikajte. Otroci naj se ne približujejo napravi.

Ko v vročo pečico vstavljate ali iz nje odstranjujete jedi, vedno uporabljajte rokavice odporne na toploto.



Med odpiranjem vratc pečice bodite previdni, saj lahko uide para.

Para lahko opeče vaše roke, obraz in/ali oči.

Nasveti za pečenje

- Uporabite pekače z ustreznim premazom proti sprijemanju ali posode iz aluminija oz. silikonske modele, ki so odporne na toploto.
- Površino police izkoristite čim bolje.
- Postavite pekač na sredino police.
- Izberite pravi položaj police, preden vklopite pečico ali žar. Položaja police ne spreminjajte, ko je pečica vroča.
- Vrata pečice naj bodo zaprta.

Nasveti za pečenje pečenk

- Za boljši okus lahko celotnega piščanca, purana ali velike kose mesa pred pečenjem začinite na primer z limoninim sokom in črnim poprom.
- Meso s kostmi pecite približno 15 do 30 minut dlje, kot meso enake velikosti, vendar brez kosti.
- Vsak centimeter debeline mesa potrebuje 4 do 5 minut pečenja.

- Meso naj po pečenju v pečici počiva približno 10 minut. Sok se bo tako bolje porazdelil po celotni pečenki in med rezanjem mesa ne bo iztekel.
- Ribje meso v posodi odporni na toploto položite na srednjo ali spodnjo polico.

Nasveti za pečenje na žaru

Meso, ribe ali perutnina med pečenjem hitro porjavi, dobi lepo skorjo in se ne izsuši. Zrezki, nabodala, klobase, kakor tudi zelenjava z veliko vsebnostjo vode, kot so paradižniki in čebula, so posebej primerni za pečenje na žaru.

- Živila, ki jih želite peči na žaru, porazdelite na mrežni žar ali v pekaču z mrežnim žarom, tako da ne bodo presegle površine grelnika.
- Potisnite mrežni žar ali pekač z mrežnim žarom na želeno višino v pečici. Če pečete na mrežnem žaru, potisnite pekač na spodnjo polico, da se bodo tam zbirale maščobe. Pekač mora biti take velikosti, da pokriva celotno območje pečenja na žaru. Ta pekač morda ni priložen izdelku. Čiščenje posode bo lažje, če boste v pekač nalili nekaj vode.



Živila, ki niso primerna za pečenje, lahko povzročijo požar. Za pečenje uporabljajte samo živila, ki so primerna za pečenje na visokih temperaturah.

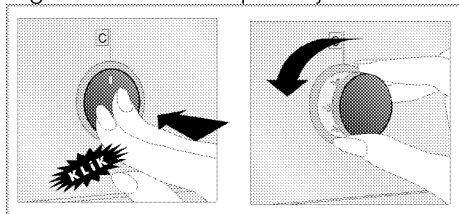
Hrane ne potiskajte v zadnji del žara. To je najbolj vroči del žara in mastna hrana bi se lahko venla.

Uporaba električne pečice

Načine delovanja izberete z gumbom za funkcije. Vse funkcije pečice so

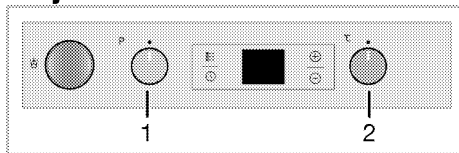
izklopljene, če zavrtite ustrezen gumb na položaj za izklop (zgoraj).

1. Pritisnite na gumb, da se prikaže, ter ga zavrtite v zelen položaj.



2. Ko se postopek pečenja konča, potisnite gumb noter.

Izbira temperature in načina delovanja



1 Vrtljivi gumb za funkcije

2 Vrtljivi gumb za termostat

1. Gumb za funkcije nastavite v zelen način delovanja.

2. Gumb za temperaturo nastavite na zeleno temperaturo.

» Pečica se segreje do nastavljene temperature in jo ohranja, 3-vrstična animacija segrevanja na desni strani pa utripa. Ko notranja temperatura pečice doseže zeleno vrednost, se animacija ustavi, na zaslonu zraven nastavljene vrednosti temperature pa sveti simbol »C«.

Izklop električne pečice

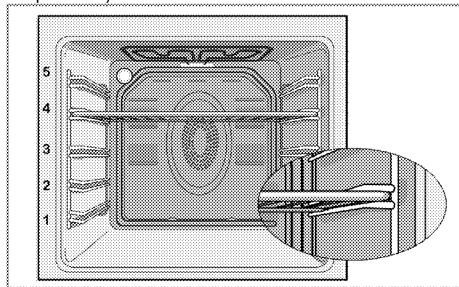
Zavrtite gumb za funkcije in gumb za temperaturo na položaj za izklop (zgoraj).

Položaji polic (za modele z mrežnim žarom)

Pomembna je pravilna namestitvev mrežnega žara na mrežno polico. Mrežni žar vstavite med mrežne police kot je prikazano na sliki.

Mrežni žar naj ne bo nameščen proti zadnji steni pečice. Potisnite mrežni žar na sprednji del police in ga namestite s pomočjo vratc, da boste dosegli dobro učinkovitost žara.

(Funkcije se razlikujejo glede na model naprave.)



Uporaba parne funkcije.

Vaša pečica ima funkcijo kuhanja s pomočjo pare. Med kuhanjem se voda s spodnjo ploščo pečice hlapi s pomočjo toplote in ta para bo zagotovila boljše rezultate kuhanja. Para zagotavlja, da je površina peciva svetlejša, skorjica bolj hrustljava in velikost peciva večja. Poleg tega pare pomagajo zmanjšati izgubo vlage v mesu, kar zagotavlja, da je bolj sočno in okusno.

i Kuhanje na pari se lahko izvaja samo v funkcijah kuhanja na pari, ki so navedene v priročniku za uporabo.

i Prostornina zbiralnika za vodo je 300 ml. Pri kuhanju ne dodajte več kot 300 ml vode v zbiralnik za vodo.

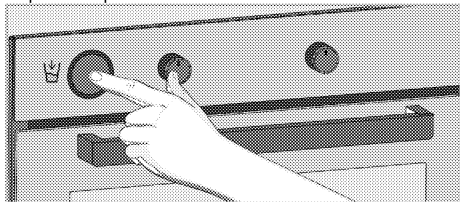
Za kuhanje s paro:

1. Glejte tabelo za kuhanje s pomočjo pare, da nastavite funkcijo, temperaturo in čas, primeren za ustrezen obrok, in začnete postopek kuhanja. Za obroke, ki niso navedeni v

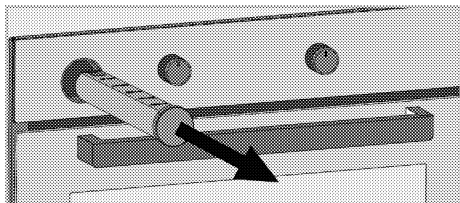
tabeli, lahko določite količino vode, temperaturo, funkcijo kuhanja in čas.

2. Obrok postavite na priporočeno polico.

3. Ko je čas za dodajanje vode v skladu s kuhavno tabelo, pritisnite rezervoar za vodo, ki ga najdete na nadzorni plošči pečice.

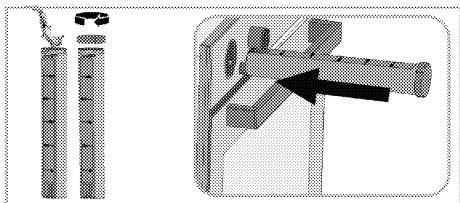


4. Počasi vzemite zbiralnik za vodo.



5. Odprite pokrov zbiralnika za vodo in ga napolnite z vodo v količini, navedeni v kuhavni tabeli.

i Ne uporabljajte destilirane ali filtrirane vode. Uporabite le ustekleničeno vodo. V rezervoar za vodo ne dodajajte vnetljivih raztopin, ki vsebujejo alkohol ali trdne delce.



6. Zaprite pokrov zbiralnika za vodo in ga postavite nazaj na svoj sedež. Ko postavite zbiralnika za vodo, se ustavite, ko dosežete 1. raven. Če potisnete zbiralnik še naprej, bo dosegel 2. raven in začel oskrbovati z vodo.

i Na ohišju zbiralnika za vodo sta dve ravni. Na 1. ravni se zbiralnik za vodo prilega mestu in ne dovaja vode v pečico. Na 2. ravni se zbiralnik za vodo prilega mestu, da dovaja vodo v pečico.

7. Ko želite oskrbovati z vodo, še naprej potiskajte zbiralnika za vodo, da doseže 2. raven.

» Voda v zbiralniku za vodo se bo začela počasi izlivati na dno pečice, da bi zagotovila podporo pare vaši hrani.

8. Na koncu postopka kuhanja funkcijske in temperaturne gumba izklopite v položaj, da pečico izklopite.

i Po vsakem ciklu pečenja s pomočjo pare preverite, ali je na podstavku pečice voda. Če je tako, s suho krpo obrišite vodo, ko se pečica ohladi. V nasprotnem primeru lahko voda, ki je ostala na osnovi pečice, povzroči vodni kamen.

Načini delovanja

Tukaj prikazano zaporedje načinov delovanja se morda razlikuje od prikaza na vaši napravi.

Luč pečice



Pečica ni segreta. Sveti samo luč pečice.

Morda deluje tudi zunanji ventilator, ki preprečuje segrevanje predelov.

Zgornje in spodnje segrevanje



Zgornje in spodnje segrevanje delujeta. Živila se enakomerno segrevajo tako zgoraj kot spodaj. Takšno delovanje je na primer primerno za torte, pecivo ali torte in enolončnice v posodah za pečenje. Pecite le z enim pekačem.

Ventilacijsko segrevanje



Vklopljeno je samo ventilacijsko segrevanje (na zadnji steni). Ventilator vroč zrak enakomerno in hitro razdeli po celotni pečici. V večini primerov predsegrevanje ni potrebno. Primerno za pečenje jedi na različnih položajih polic. Primerno za pečenje z več pekači.

Bottom heating (spodnje segrevanje)



Deluje samo spodnje segrevanje. Primerno je za pice in enakomerno popečene jedi s spodnje strani.



To funkcijo uporabite tudi za enostavno parno čiščenje.

Varčno ventilacijsko segrevanje



Z električno energijo boste privarčevali če boste namesto programa za ventilacijsko pečenje pri temperaturnem razponu 160-220 °C, uporabili to funkcijo. Vendar se bo čas pečenja malo podaljšal. Časi pečenja za to funkcijo so v tabeli '**Varčno ventilacijsko segrevanje**'.

Zgornje/spodnje ventilacijsko segrevanje



Vklopljeni so zgornje in spodnje segrevanje ter ventilator (na zadnji steni). Ventilator vroč zrak enakomerno in hitro razdeli po celotni pečici. Pecite le z enim pekačem.

"3D" funkcija



Vklopljeni so zgornje in spodnje segrevanje ter ventilacijsko segrevanje (na zadnji steni). Jedi bodo pečene enakomerno in hitro. Pecite le z enim pekačem. To funkcijo je treba uporabiti tudi za kuhanje s paro.

Full grill (močan žar)



Vklopljen je velik žar na stropu pečice. Primeren je za pečenje velike količine mesa.

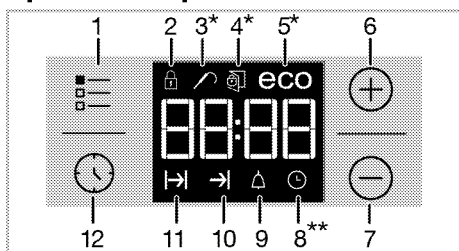
- Za pečenje vstavite velike ali srednje velike porcije na ustrezne police pod grelnik žara.
- Živila na polovici časa kuhanja obrnite.

Pyrolysis (piroliza)



Funkcija je namenjena samodejnemu čiščenju pečice pri visokih temperaturah. Pred uporabo te funkcije preberite opis v poglavju "Čiščenje in nega".

Uporaba ure pečice



- 1 Gumb za nastavev
- 2 Simbol za varnostni zaklep
- 3 Simbol sonde za meso
- 4 Simbol za zaklenjena vratca
- 5 Simbol za varčno pečenje
- 6 Gumb za plus
- 7 Gumb za minus
- 8 Simbol ure
- 9 Simbol alarma
- 10 Simbol časa konca pečenja
- 11 Simbol časa pečenja
- 12 Gumb za izbiro programa

* (Ta funkcija je izbirna. Morda je vaš izdelek ne vključuje.)

** Njegovo mesto na zaslonu se lahko razlikuje glede na model izdelka.

i Najdaljši čas, ki ga lahko nastavite za konec pečenja je 5 ur in 59 minut.

Program se bo ob morebitnem izpadu električnega toka preklical. Program morate ponovno nastaviti.

i Med nastavitvami bodo na zaslonu utripali ustrezni simboli. Nastavitve pričnejo delovati čez kratek čas.

i Če pečenje ni nastavljeno, ne morete nastaviti časa dneva.

i Preostali čas bo prikazan, če boste na začetku pečenja nastavili čas pečenja.

Tabela funkcij:





Tabela funkcij prikazuje funkcije delovanja, ki jih lahko izbirate v pečici, ter njihove največje in najmanjše temperature.


i Funkcije se razlikujejo glede na model naprave!

Tabela funkcij	Temperaturni razpon (°C)
Zgornje in spodnje segrevanje	40-280
Zgornje/spodnje ventilacijsko segrevanje	40-280
Ventilacijsko segrevanje	40-280
»3D«-funkcija	40-280
Full grill (močan žar)	40-280
Varčno ventilacijsko segrevanje	160-220
Bottom heating (spodnje segrevanje)	40-220


Pečenje z nastavitvijo časa pečenja;

Če nastavite čas pečenja na časovniku lahko pečico nastavite tako, da se bo ob določenem času zaustavila.

1. Izberite funkcijo pečenja.
2. Držite tipko , dokler se na zaslonu ne prikaže simbol  za čas pečenja.
3. Čas pečenja nastavite s tipkama  / .

» Ko nastavite čas pečenja, bosta na zaslonu prikazana simbol .





4. Postavite jed v pečico in s pomočjo gumba za temperaturo nastavite temperaturo. Pečenje se začne.


» Čas pečenja se prične odštevati na zaslonu, ko se prične pečenje.  V nekaterih modelih, čas pečenja se prične odštevati na zaslonu, ko se prične pečenje in sveti celotno časovo okno. Nastavljen čas pečenja je nastavljen na 4 enake dele in ko čas določenega dela poteče, simbol tega dela ugasne. Tako je jasno prikazano razmerje preostalega časa pečenja in skupnega časa pečenja.





Nastavitev časa konca pečenja na poznejši čas;




Ko na časovniku nastavite čas pečenja, lahko nastavite tudi konec časa pečenja ob kasnejšem času.

To prilagojeno trajanje mora biti daljše od 1 minute.

1. Izberite funkcijo pečenja.
2. Držite tipko , dokler se na zaslonu ne prikaže simbol  za čas pečenja.
3. Čas pečenja nastavite s tipkama  / .

» Ko nastavite čas pečenja, bo na zaslonu nenehno svetil simbol .


4. Držite tipko , dokler se na zaslonu ne prikaže simbol  za konec pečenja.
5. Pritisnite tipki  / , da nastavite konec časa pečenja.

» Ko nastavite čas pečenja, bodo na zaslonu nenehno prikazani simbol  ter simbol . Ko se pečenje začne, simbol  ugasne.

6. Postavite jed v pečico in s pomočjo gumba za temperaturo nastavite temperaturo. Pečenje se začne.


» Časovnik pečice izračuna čas začetka, tako da odšteje čas pečenja od nastavljenega časa konca pečenja.

Izbran način delovanja se vklopi, ko napoči čas začetka pečenja in je pečica segreta na nastavljeno temperaturo. To temperaturo vzdržuje do konca časa pečenja.

» Čas pečenja se prične odštevati na zaslonu, ko se prične pečenje.  V nekaterih modelih, čas pečenja se prične odštevati na zaslonu, ko se prične pečenje in sveti celotno časovo okno. Nastavljen čas pečenja je nastavljen na 4 enake dele in ko čas določenega dela poteče, simbol tega dela ugasne. Tako je jasno prikazano razmerje preostalega časa pečenja in skupnega časa pečenja.



7. Ko je pečenje končano, se na zaslonu prikaže "End" (konec) in časovnik poda zvočno opozorilo.

8. Zvočno opozorilo bo zvonilo 2 minuti. Za izklop zvočnega opozorila pritisnite kateri koli gumb. Zvočno opozorilo bo ugasnilo in prikazala se bo predhodno nastavljena temperatura.

 Če ob koncu zvočnega opozorila pritisnete katerokoli tipko, bo pečica ponovno začela delovati. Gumba za temperaturo in funkcijo obrnite v položaj "0" (izklop), da izklopite pečico in preprečite ponovno delovanje pečice ob koncu opozorila.



Vklop varnostnega zaklepa


Funkcijo varnostnega zaklepa lahko uporabite za zagotovitev, da se izdelek ne bo uporabljal izven vašega nadzora.

1. Dotaknite se , dokler se na zaslonu ne prikaže simbol .

» Na zaslonu se prikaže napis »OFF« (izklop).

2. Pritisnite  za aktivacijo varnostnega zaklepa.


» Ko je varnostni zaklep vklopljen, se na zaslonu prikaže napis »ON« (vklop) in simbol  sveti naprej. Medtem ko je funkcijski gumb v položaju 0, se na zaslonu pojavi . Medtem ko je funkcijski gumb obrnjen, se na zaslonu pojavi napis »STOP«. Izdelka ne bo mogoče uporabljati za pečenje.

 Medtem ko je varnostni zaklep omogočen, tipk digitalne ure ni mogoče uporabljati, saj izdelka ni mogoče uporabljati za pečenje. Varnostni zaklep se ob morebitnem izpadu električnega toka ne bo preklical.

Izklop varnostnega zaklepa

1. Dotaknite se , dokler se na zaslonu ne prikaže simbol .

» Na zaslonu se prikaže »ON« (vklop).

2. Varnostni zaklep onemogočite, tako da se dotaknete gumba .

» Ko je varnostni zaklep izklopljen, se prikaže napis »OFF« (izklop).



Nastavitev alarma


Časovnik naprave lahko uporabljate za katera koli opozorila ali opomnike, razen programa pečenja.



Alarm ne vpliva na funkcije pečice.


Uporablja se samo kot opozorilo.


Uporaben je na primer, če želite hrano v pečici ob določenem času obrniti. Ob koncu nastavljenega časa boste zaslišali zvočno opozorilo.


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

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

2. Trajanje alarma nastavite z uporabo tipk  / .

 Funkcijske tipke za ton alarma, dnevni čas, svetlost zaslona in temperaturo morajo biti na položaju 0 (izklopljeno).

» Simbol  bo svetil naprej in ko nastavite čas alarma, se bo ta prikazal na zaslonu.

3. Ob koncu časa alarma bo pričel utripati simbol  in zaslišali boste zvočno opozorilo.


Izklop alarma


1. Zvočno opozorilo bo zvonilo 2 minuti. Za izklop zvočnega opozorila pritisnite kateri koli gumb.

» Zvočno opozorilo bo ugasnilo in prikazal se bo tekoči čas.


Preklic alarma;



1. Držite tipko , dokler se na zaslonu ne prikaže simbol  za preklic alarma.


2. Pritisnite in držite tipko  dokler se ne prikaže »00:00«.

 Prikazal se bo čas alarma. Če sta čas alarma in čas pečenja nastavljeni istočasno, bo prikazan krajši čas.

Spremenite ton alarma

1. Dotaknite se , dokler se ne prikaže "b-1" ali "b-2" ali "b-3".

2. Želeni zvok opozorila nastavite s tipkama  / .

3. Potrdite z  ali pa bo nastavljen čas vklopljen v kratkem času.

Spremenite čas dneva


Če želite spremeniti čas dneva, ki ste ga nastavili:

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

2. Čas dneva nastavite s tipkama ⊕ / ⊖.
 3. Nastavljeni čas bo vklopljen v kratkem času.

Nastavitev svetlosti zaslona

(Ta funkcija je izbirna. Morda je vaš izdelek ne vključuje.)

- Dotaknite se  dokler se na zaslonu ne prikaže d-01 ali d-02 ali d-03 za svetlost zaslona.
- Želena svetlost nastavite s tipkama ⊕ / ⊖.


» Nastavljen čas bo vklopljen v kratkem času.

Varčen način

Z varčnim načinom lahko med kuhanjem prihranite z energijo, če nastavite čas kuhanja v pečici.


Ta način kuhanja dopolni z notranjo temperaturo pečice z izklopom grelcev pred koncem časa kuhanja.

Nastavitev varčnega načina

- Dotaknite se simbola , dokler se na zaslonu ne prikaže simbol **eco** (varčno).
- » Na zaslonu se prikaže »OFF« (izklop).
- Vklopite varčen način, tako da se dotaknete tipke ⊕.

» Ko je zaklep tipk vklopljen, se na zaslonu prikaže "On" (vklop) in simbol za varčen način sveti.

Izklop varčnega načina

- Dotaknite se simbola , dokler se na zaslonu ne prikaže simbol **eco** (varčno).
- » Na zaslonu se prikaže »On« (vklop).
- Varčen način izklopite, tako da se dotaknete tipke ⊖.
- » Ko je zaklep tipk izklopljen, se prikaže "Off" (izklop).



 V varčnem načinu delovanja ventilatorja (če obstaja), se lučka pečice ne bo vklopila zaradi varčevanja z energijo.

Tabela časov kuhanja

 Navedeni časi v tej tabeli so le vodilo. Časi se lahko razlikujejo glede na temperaturo živil, debelino, vrsto in želje pri pečenju.

Pečenje in praženje

 1. polica pečice je **spodnja** polica.

Posoda	Število pladnjev	Dodatek za uporabo	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas kuhanja (pribl. v min.)
Torte v pekaču	En pladenj	Standarden pekač*		3	180	25 ... 30
Torte v posodi	En pladenj	Model za torto na mrežnem žaru**		2	180	40 ... 50
Majhne torte	En pladenj	Standarden pekač*		3	160	25 ... 35
	En pladenj	Standarden pekač*		3	150	30 ... 40
	2 pladnja	1-Pekač za pecivo* 3-Standarden pekač*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 pladnji	1-Standarden pekač* 3-Pekač za pecivo* 5-Globok pekač*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Biskvit	En pladenj	Okrogel pekač s snemljivim obodom in premerom 26 cm na mrežnem žaru**		3	160	25 ... 35
	En pladenj	Okrogel pekač s snemljivim obodom in premerom 26 cm na mrežnem žaru**		2	150	30 ... 40

Posoda	Število pladnjev	Dodatek za uporabo	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas kuhanja (pribl. v min.)
	2 pladnja	1-Okrogel pekač s snemljivim obodom in premerom 26 cm na mrežnem žaru** 4-Okrogel pekač s snemljivim obodom in premerom 26 cm na pekaču za pecivo**		1 - 4	150	35 ... 45
Keksi	En pladenj	Pekač za pecivo*		3	180	25 ... 30
	2 pladnja	1-Pekač za pecivo* 3-Standarden pekač*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 pladnji	1-Pekač za pecivo* 3-Standarden pekač* 5-Globok pekač*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Listnato pecivo	En pladenj	Standarden pekač*		2	200	30 ... 40
	2 pladnja	1-Pekač za pecivo* 5-Standarden pekač*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 pladnji	1-Pekač za pecivo* 3-Standarden pekač* 5-Globok pekač*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Polnjeno pecivo	En pladenj	Standarden pekač*		2	200	25 ... 35
	2 pladnja	1-Pekač za pecivo* 3-Standarden pekač*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 pladnji	1-Pekač za pecivo* 3-Standarden pekač* 5-Globok pekač*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Kvas	En pladenj	Standarden pekač*		2	200	35 ... 45
Lazanja	En pladenj	Steklen/kovinski pravokoten pekač na mrežnem žaru**		2 - 3	200	30 ... 40
Pica	En pladenj	Standarden pekač*		2	200 ... 220	15 ... 20
Goveji zrezek (celi) / pečenka	En pladenj	Standarden pekač*		3	25 min. 250/max, nato 180 ... 190	100 ... 120
Ovčje stegno (rulada)	En pladenj	Standarden pekač*		3	25 min. 250/max, nato 190	70 ... 90
	En pladenj	Standarden pekač*		3	25 min. 250/max, nato 190	60 ... 80
Pečen piščanec (1,8-2 kg)	En pladenj	Standarden pekač*		2	15 min. 250/max, nato 180 ... 190	60 ... 80
	En pladenj	Standarden pekač*		2	15 min. 250/max, nato 180 ... 190	60 ... 80
Puranje meso (5.5 kg)	En pladenj	Standarden pekač*		1	25 min. 250/max, nato 180 ... 190	150 ... 210
	En pladenj	Standarden pekač*		1	25 min. 250/max, nato 180 ... 190	150 ... 210
Ribe	En pladenj	Standarden pekač*		3	200	20 ... 30
	En pladenj	Standarden pekač*		3	200	20 ... 30















Predsegrevanje priporočamo za vsa živila.

* Ti dodatki morda niso priloženi izdelku.

** Ti dodatki niso priloženi izdelku. Gre za dodatke, ki jih je mogoče kupiti posebej.

Tabela kuhanja za testne obroke

Obroki v tej kuhalni mizi so pripravljani v skladu z EN 60350-1, da lahko nadzorni inštituti lažje preizkusijo izdelek.

Posoda	Število pladnjev	Dodatek za uporabo	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Cas kuhanja (pribl. v min.)
Krhki kruh	En pladenj	Standarden pekač*		3	140	20 ... 30
	En pladenj	Standarden pekač*		3	140	20 ... 30
	2 pladnja	1-Standarden pekač* 3-Pekač za pecivo*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 pladnji	1-Standarden pekač* 3-Pekač za pecivo* 5-Globok pekač*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Majhne torte	En pladenj	Standarden pekač*		3	160	25 ... 35
	En pladenj	Standarden pekač*		3	150	30 ... 40
	2 pladnja	1-Pekač za pecivo* 3-Standarden pekač*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 pladnji	1-Standarden pekač* 3-Pekač za pecivo* 5-Globok pekač*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Biskvit	En pladenj	Okrogel pekač s snemljivim obodom in premerom 26 cm na mrežnem žaru**		3	160	25 ... 35
	En pladenj	Okrogel pekač s snemljivim obodom in premerom 26 cm na mrežnem žaru**		2	150	30 ... 40
	2 pladnja	1-Okrogel pekač s snemljivim obodom in premerom 26 cm na mrežnem žaru** 4-Okrogel pekač s snemljivim obodom in premerom 26 cm na pekaču za pecivo**		1 - 4	150	35 ... 45
Jabolčna pita	En pladenj	Okrogla črna kovinska posoda in premerom 20 cm na mrežnem žaru**		2	180	50 ... 60
	En pladenj	Okrogla črna kovinska posoda in premerom 20 cm na mrežnem žaru**		2	170	50 ... 60
	2 pladnja	1-Okrogla črna kovinska posoda in premerom 20 cm na mrežnem žaru** 4-Okrogla črna kovinska posoda in premerom 20 cm na pekaču za pecivo**		1 - 4	170	50 ... 60
Predsegrevanje priporočamo za vsa živila.						
* Ti dodatki morda niso priloženi izdelku.						
** Ti dodatki niso priloženi izdelku. Gre za dodatke, ki jih je mogoče kupiti posebej.						

Varčno ventilacijsko segrevanje

i Ko se kuhanje prične v načinu Varčno ventilacijsko segrevanje, ne spreminjajte temperature kuhanja.

i Ne odpirajte vrat med kuhanjem v načinu Varčno ventilacijsko segrevanje. Če vratca niso odprta, je notranja temperatura optimizirana, da varčuje z energijo in se lahko razlikuje od tiste na zaslonu.

Posoda	Število pladnjev	Dodatek za uporabo	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas kuhanja (pribl. v min.)
Majhne torte	En pladenj	Standarden pekač*	3	160	35 ... 45
Keksi	En pladenj	Standarden pekač*	3	180	25 ... 35
Listnato pecivo	En pladenj	Standarden pekač*	3	200	45 ... 55
Polnjeno pecivo	En pladenj	Standarden pekač*	3	200	35 ... 45

* Ti dodatki morda niso priloženi izdelku.

Nasveti za pečenje torte

- Če je torta preveč suha, povišajte temperaturo za kakšnih 10 °C in skrajšajte čas pečenja.
- Če je torta vlažna, uporabite manj tekočine ali zmanjšajte temperaturo za 10 °C.
- Če je torta na vrhu preveč temna, jo postavite na nižjo polico, zmanjšajte temperaturo in podaljšajte čas pečenja.
- Če je znotraj dobro pečena, ampak je na zunanji strani lepljiva, uporabite manj tekočine, zmanjšajte temperaturo in podaljšajte čas pečenja.

Nasveti za pečenje peciva

- Če je pecivo preveč suha, povišajte temperaturo za kakšnih 10 °C in skrajšajte čas pečenja. Plasti testa namočite v omako iz mleka, olja, jajc in jogurta.
- Če se pecivo peče preveč dolgo, bodite pozorni, da debelina pripravljenega peciva ne preseže globine pekača.














- Če zgornja stran peciva porjavi spodnja stran pa ni pečena, se prepričajte, da ni vsa omaka na dnu peciva. Poskušajte omako enakomerno porazdeliti med plasti testa in na vrh peciva, da bo zapečenost enakomerna.

i Pecivo specite v načinu in pri temperaturi navedeni v tabeli pečenja. Če spodnji del peciva še vedno ni dovolj zapečen, ga naslednjič postavite eno polico nižje.

Nasveti za kuhanje zelenjave

- Če zelenjavni jedi zmanjka soka in postane presuha, jo skuhajte v ponvi s pokrovom namesto v pekaču. Pokrite posode bodo obdržale jedi sočne.
- Če se zelenjavna jed ne skuha, zelenjavo skuhajte vnaprej ali jo pripravite kot konzervirana živila in jo postavite v pečico.

Kuhalna tabela za kuhanje s pomočjo pare

Posoda	Dodatek za uporabo	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Količina vode, ki jo je treba uporabiti (ml)	Čas za dodajanje vode (min.) **	Čas kuhanja (pribl. v min.)	Teža (približno teža hrane, v gramih)
Kruh	Standarden pekač*		3	200	100	po predgrevanju	35 ... 45	820
Piščanca z zelenjavo	Standarden pekač*		2	15 min. 250/max, nato 190	200	25	60 ... 70	2000
Zrezek	Standarden pekač*		3	180	250	30	65 ... 75	1000
Pečen krompir	Standarden pekač*		3	190	250	25	45 ... 55	500
Jagnječja krača	Standarden pekač*		3	170	250+250** *	po predgrevanju	110 ... 120	1900
Zrezek z zelenjavo	Standarden pekač*		3	170	250+250** *	po predgrevanju	90 ... 100	1000
Losos z zelenjavo	Standarden pekač*		3	180	150	po predgrevanju	25 ... 35	500
Kokosovi piškoti	Standarden pekač*		3	170	150	po predgrevanju	25 ... 35	500
Pustna žemljica	Standarden pekač*		3	180	150	po predgrevanju	25 ... 35	500
Piščančji cmoki	Standarden pekač*		3	200	100	15	25 ... 35	1000
Pečena zelenjavna enolončnica	Standarden pekač*		3	200	250+150** *	15	65 ... 75	1500
Makaroni s sirom	Standarden pekač*		3	200	200	po predgrevanju	25 ... 35	1500
Piščančji palčki	Standarden pekač*		3	200	250	po predgrevanju	25 ... 35	800

* Ti dodatki morda niso priloženi izdelku.
 **Označuje čas, ki je pretekel po predgrevanju
 ***Količina vode, ki ji želite dodati polovico časa kuhanja

Uporaba žara



Med pečenjem zaprite vratca pečice.

Vroče površine lahko povzročijo opekline!

Vklop žara

1. Gumb za funkcije zavrtite na zelen simbol za žar.
2. Nato nastavite želeno temperaturo žara.
3. Po potrebi prej 5 minut segrevajte.
» Pečica se segreje do nastavljene temperature in jo ohranja, 3-vrstična animacija segrevanja na desni strani pa utripa. Ko notranja temperatura pečice doseže želeno vrednost, se animacija ustavi, na zaslonu zraven nastavljene

Pečenje z električnim žarom

vrednosti temperature pa sveti simbol »C«.

Izklop žara

1. Gumb za funkcije zavrtite v položaj za izklop (zgoraj).



Živila, ki niso primerna za pečenje, lahko povzročijo požar. Za pečenje uporabljajte samo živila, ki so primerna za pečenje na visokih temperaturah.

Hrane ne potiskajte v zadnji del žara. To je najbolj vroči del žara in mastna hrana bi se lahko venla.

Tabela časov kuhanja z žarom

Živila	Dodatek za uporabo	Položaj police	Prporočena temperatura (°C)**	Čas kuhanja na žaru (pribl.)
Ribe	Mrežni žar	4...5	250	20...25 min. #
Kosi piščanca	Mrežni žar	4...5	250	25...35 min.
Jagnjetina	Mrežni žar	4...5	250	20...25 min.
Goveja pečenka	Mrežni žar	4...5	250	25...30 min. #
Telečji kotlet	Mrežni žar	4...5	250	25...30 min. #
Popečen kruh *	Mrežni žar	4	250	1...3 min.

glede na debelino

*Predhodno segrevajte 5 minut

**Če temperature vašega izdelka ni mogoče nastaviti, bo žar deloval na priporočeni temperaturi.

Obroki v tej kuhalni mizi so pripravljene v skladu z EN 60350-1, da lahko nadzorni inštituti lažje preizkusijo izdelek.

Živila	Dodatek za uporabo	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas kuhanja (pribl. v min.)
Popečen kruh	Mrežni žar	4	250	1...3 min.
Mesne kroglice (govedina) - 12 kosov	Mrežni žar	4	250	25...35 min.

Hrano obrnite po 2/3 časa pečenja.

Priporočamo pribl. 5 minutno predsegrevanje za vsa živila za pečenje na žaru.

6 Vzdrževanje in čiščenje

Splošne informacije

Ob rednem čiščenju naprave se bo servisna življenjska doba podaljšala in težave bodo manj pogoste.

! Napravo izključite iz električnega omrežja preden pričnete z vzdrževanjem in čiščenjem. Nevarnost električnega udara!

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

- Po vsaki uporabi napravo temeljito očistite. Tako boste ostanke kuhanja lažje odstranili ter preprečili, da bi se le-ti ob naslednji uporabi zažgali.
- Za čiščenje naprave ne potrebujete posebnih čistil. Napravo očistite s toplo vodo s čistilom, mehko krpo in gobo ter jo obrišite s suho krpo.
- Po čiščenju vedno obrišite vsakršne presežke tekočine in vsa razlitja nemudoma osušite.
- Površin iz nerjavčnega jekla in ročaja ne čistite s čistili, ki vsebujejo kisline ali klor. Te dele očistite z mehko krpo s tekočim čistilom (ne abrazivnim), bodite pozorni, da brišete v eno smer.

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

i Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnih čistilnikov, saj lahko povzročijo električni udar.

i Na osnovi pečice se lahko oblikuje trajni vodni kamen, odvisno od pogostosti pečenja s pomočjo pare / enostavno čiščenje s paro in trdote porabljene vode.

Čiščenje upravljalne plošče

Upravljalno ploščo in gumbе očistite z vlažno krpo in jih obrišite.

i Če je vaš izdelek opremljen z upravljalnimi gumbi/tipkami, jih za čiščenje nadzorne plošče ne odstranjujte. saj lahko poškodujete nadzorno ploščo!

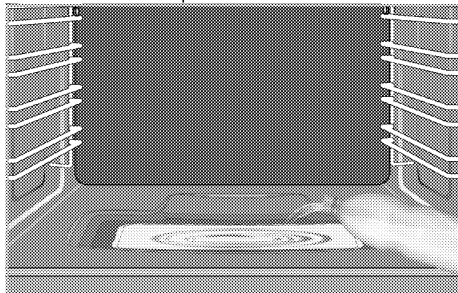
Čiščenje pečice

Čiščenje posode za vodo na dnu pečice

V posodi za vodo na dnu pečice se lahko pojavijo madeži zaradi vodnega kamna, odvisno od pogostosti peke s pomočjo pare in parnega čiščenja ter trdote uporabljene vode.

Če želite odstraniti vodni kamen, ki se lahko pojavi v posodi za vodo na dnu pečice po postopku peke s pomočjo pare ali parnega čiščenja, po vsakih 2 ali 3 takšnih postopkih:

1. vlijte 350 ml belega kisa (kislost kisa ne sme presegati 6 %) v posodo za vodo na dnu pečice.



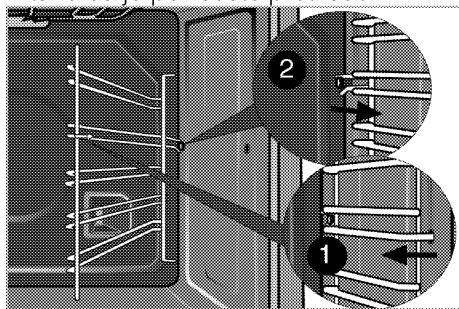
- Počakajte vsaj 30 minut, da kis razgradi ostanke vodnega kamna pri sobni temperaturi.
- Očistite posodo za vodo z mehko vlažno krpo in suho krpo.

i Za čiščenje posode za vodo na dnu pečice ne uporabljajte čistil, ki vsebujejo kisline ali kloride. Vodnega kamna, ki se lahko pojavi v posodi za vodo na dnu pečice, ne čistite s strganjem. Lahko poškodujete dno izdelka.

Za čiščenje stranske stene (Funkcije se razlikujejo glede na model naprave.)

(Ta funkcija je izbirna. Morda je vaš izdelek ne vključuje.)

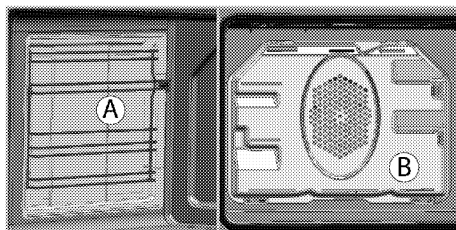
- Sprednji del stranske police odstranite, tako da ga povlečete v nasprotno smer stranske stene.
- Celotno stransko polico odstranite, tako da jo povlečete proti sebi.



Katalitične stene

(Ta funkcija je izbirna. Morda je vaš izdelek ne vključuje.)

Notranji stranski steni (A) in/ali zadnja stena (B) vašega izdelka je lahko prevlečena s katalitičnim emajlom. Katalitične stene so svetle mat barve in imajo porozno površino. Katalitičnih sten pečice ne smete čistiti. Zahvaljujoč svoji preluknjani strukturi katalitične površine absorbirajo maščobo in ko se površina napolni z maščobo, začnejo sijati. V tem primeru je priporočljivo zamenjati dele.

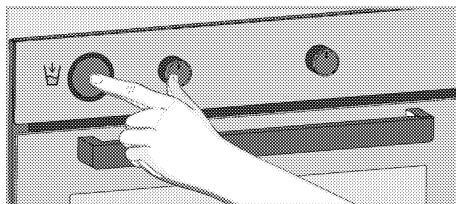


Enostavno parno čiščenje

Zagotavlja enostavno čiščenje, saj para, ki se ustvari v pečici, in vodne kapljice, ki se kondenzirajo v pečici, omehčajo umazanijo (ki je ne smemo pustiti preveč časa).

- Iz pečice odstranite vse pripomočke.
- Pritisnite zbiralnik za vodo, ki ga najdete na nadzorni plošči pečice, da ga odstranite. V zbiralnik nalijemo 200 ml vode.

i Ne uporabljajte destilirane ali filtrirane vode. Uporabite le ustekleničeno vodo. V rezervoar za vodo ne dodajajte vnetljivih raztopin, ki vsebujejo alkohol ali trdne delce.



- Počasi namestite zbiralnik na svoje mesto in ga potisnite, dokler ne doseže 2. stopnjo. Voda se bo začela polniti v zbiralniku na dnu pečice.

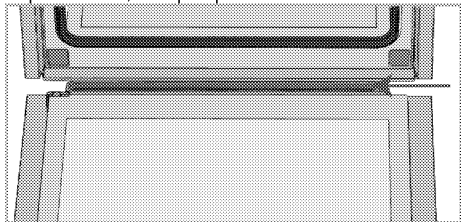
i Na ohišju zbiralnika za vodo sta dve ravni. Na 1. ravni se zbiralnik za vodo prilega mestu in ne dovaja vode v pečico. Na 2. ravni se zbiralnik za vodo prilega mestu, da dovaja vodo v pečico.

- Pečico nastavite na enostavni način čiščenja s paro in jo zaženite pri 100 °C 25 minut.

5. Odprite vrata in obrišite notranjo površino pečice z vlažno gobo ali krpo.
6. Trdovratno umazanijo očistite s toplo vodo in čistilom, mehko krpo ali gobo ter jo obrišite s suho krpo.

i V funkciji enostavno čiščenje s paro naj bi voda v podstavku pečice na notranji strani in vratih pečice izhlapela in kondenzirala, tako da se rahla umazanija na pečici zmehča. Kondenzacija na vratih pečice lahko povzroči kapljanje med odpiranjem vrat. Kondenz obrišite v trenutku, ko odprete vrata.

7. (Morda je vaš izdelek ne vključuje.) Po kondenzaciji v pečici lahko v bazenskem kanalu pod pečjo ostane voda ali vlaga. Po uporabi očistite ta kanal bazena z vlažno krpo in ga nato posušite, da preprečite vodni kamen.



Pirolitično samodejno čiščenje

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

Pečica je opremljena s pirolitičnim samodejnim čiščenjem. Pečica se segreje na pribl. 420-480 °C in obstoječa umazanija zgori v prah. Pojavi se lahko močan dim. Zagotovite dobro prezračevanje. Pirolitično čiščenje je

potrebno pri pribl. vsaki 10 uporabi pečice.

1. Iz pečice odstranite vse pripomočke. Pri modelih s stranskimi policami ne pozabite odstraniti le teh.

Če je vaš izdelek opremljen z dodatkom, ki je odporen proti pirolizi (odporen proti samodejnemu čiščenju pri visokih temperaturah), vam teh dodatkov ni treba odstraniti iz pečice.

2. Pred čiščenjem umazanijo z zunanjih površin in notranjosti pečice odstranite z vlažno krpo.

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

3. "Pyrolysis" (piroliza) **⦿** Izberite pirolitično funkcijo (samodejno čiščenje).

Na zaslonu utripa napis **P2:00**.



4. Gumb za temperaturo nastavite na najvišjo »**max**« (maximum) temperaturo.
5. Ko se piroliza začne, bo napis **P2:00** prikazan neprekinjeno in začelo se bo odštevanje.
6. Funkcija varčne pirolize je krajša od navadne pirolize. Funkcijo varčne pirolize lahko uporabite v nekoliko manj umazani pečici.

i Aktivacija funkcije varčne pirolize: Če je v nastavitvah omogočen varčni način, bo varčna piroliza že omogočena. Na zaslonu se bo prikazal napis **P1:30**. Če varčni način ni omogočen v nastavitvah, lahko izberete funkcijo **⦿** in jo nato omogočite s tipkama **⊕/⊖**.

i Pirolitično samodejno čiščenje se ne zažene, če gumb za temperaturo ni nastavljen na najvišjo vrednost.

7. Na zaslonu se prikaže čas samodejnega čiščenja. Trajanja ni mogoče nastaviti.

Čas konca samodejnega čiščenja lahko nastavite.

8. Med samodejnim čiščenjem ne morete odpreti vratc pečice,  na zaslonu časa pa se prikaže simbol zaklepa. Zaklenjena so še nekaj časa po koncu pirolitične funkcije. Vrat ne odpirajte na silo z ročajem, dokler simbol zaklepa  ne ugasne.

9. Ko se postopek čiščenja konča, boste zaslišali zvočno opozorilo, na zaslonu pa se prikaže »End« (konec).

10. Ko se prikaže »End« (»končano«), končajte postopek, tako da nastavite gumba za funkcijo in temperaturo na položaj 0 (izklopljeno).

11. Po čiščenju s kisom odstranite ostanke umazanije.

i Ko »End« (konec) izgine iz zaslona in če niste nastavili gumba za funkcijo in temperaturo na položaj 0 (izklopljeno), se pirolitična funkcija ponovno zažene.

i Ko je funkcija pirolize zaključena, bo zaklep vrat aktiven, dokler se pečica ne ohladi na ustrezno temperaturo. Če želite v tem času kaj speči, bo prikazan napis »Hot« (vroče) in pečenje ne bo dovoljeno.

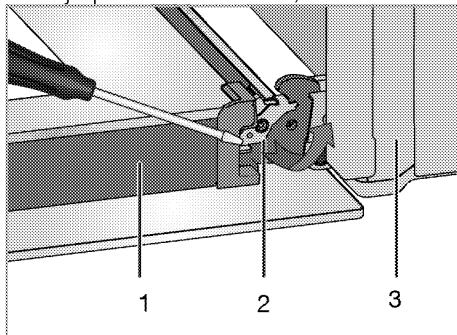
Čiščenje vrat pečice

Vratca pečice očistite s toplo vodo s čistilom, mehko krpo in gobo ter jih obrišite s suho krpo.

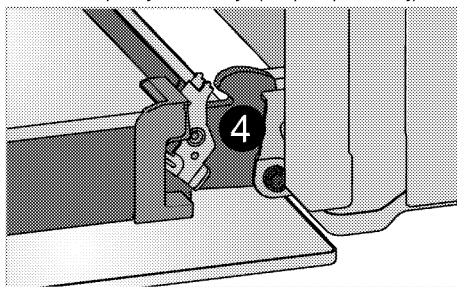
i Za čiščenje vratc pečice ne uporabljajte močnih abrazivnih čistil ali ostrih kovinskih strgal, saj lahko opraskajo površino in uničijo steklo.

Odstranjevanje vratc pečice

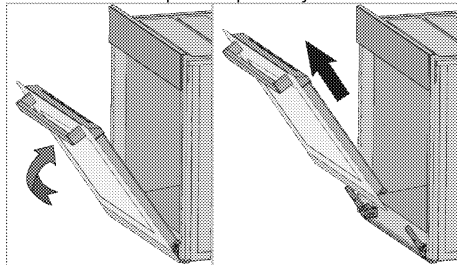
1. Odprite prednja vratca (1).
2. Odprite spinki na ohišju tečajev (2) na desni in levi strani sprednjih vratc, tako da ju potisnete navzdol, kot kaže slika.



- 1 Vratca
- 2 Zaklepanje šarnirja(zaprta pozicija)
- 3 Pečica
- 4 Zaklepanje šarnirja(odprt položaj)



3. Nekoliko odprite sprednja vratca.



4. Vratca odstranite, tako da jih povlečete navzgor, da se sprostijo iz desnega in levega tečajja.

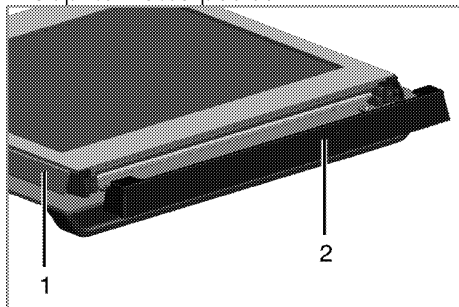
i Za namestitev vrat v obratnem vrstnem redu ponovite postopek za odstranjevanje. Ne pozabite zapreti spojke na ohišju tečajev, ko boste vratca znova namestili.

Odstranjevanje notranjega stekla vratc

(Ta funkcija je izbirna. Morda je vaš izdelek ne vključuje.)

Notranjo stekleno ploščo vratc lahko za namene čiščenja odstranite.

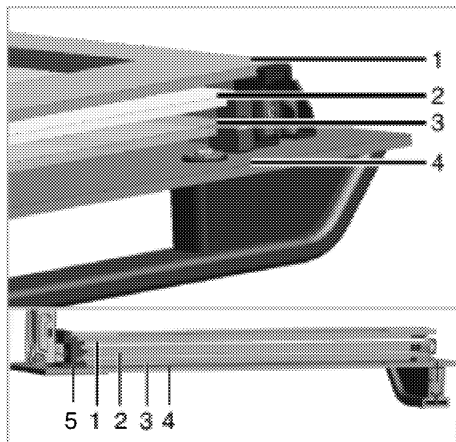
1. Odprite vratca pečice.



1 Okvir

2 Plastični del

2. Potegnite proti sebi in odstranite plastični del, ki je nameščen na zgornjem delu sprednjih vratc.



1 Najbolj notranja steklena plošča

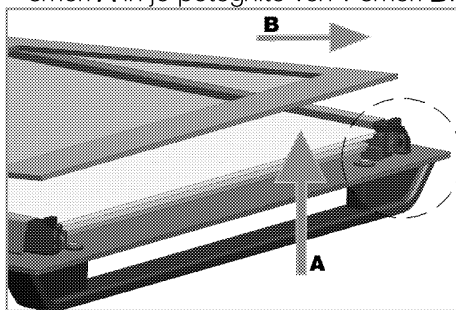
2 Druga notranja steklena plošča

3 Tretja notranja steklena plošča

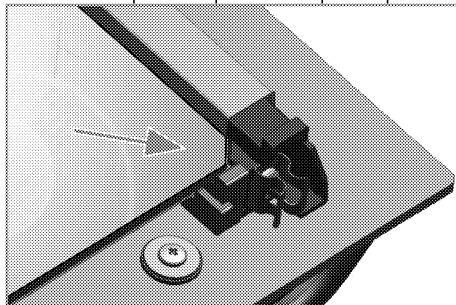
4 Zunanja steklena plošča

5 Plastična reža steklene plošče-spodaj

3. Kot prikazuje slika, dvignite najbolj notranjo stekleno ploščo nekoliko v smeri **A** in jo potegnite ven v smeri **B**.



4. Za odstranjevanje druge in tretje steklene plošče ponovite postopek.



Pri prerazporejanju vratc najprej ponovno namestite drugo in tretjo notranjo stekleno ploščo (2, 3). Kot prikazuje slika, namestite posneti rob steklene plošče v posneti rob plastične reže.

Druga in tretja notranja steklena plošča sta izmenljivi, zato vrstni red njune namestitve ni pomemben.

Ko nameščate najbolj notranjo stekleno ploščo (1), se prepričajte, da bo stran z napisom obrnjena proti drugi stekleni plošči.

Pomembno je, da namestite spodnje robove vseh notranjih steklenih plošč v spodnje plastične reže (5). Plastični del potisnite proti okvirju, dokler ne zaslišite kratkega zvoka.

i Po čiščenju ponovno namestite vse steklene plošče.

Zamenjava luči v pečici

! Preden zamenjate lučko pečice, se prepričajte, da je naprava izklopljena in ohlajena, saj boste tako preprečili nevarnost električnega udara.

Vroče površine lahko povzročijo opekline!

i Luč pečice je posebna električna žarnica, ki je odporna na toploto do 300 C. Za podrobnosti glejte *Tehnične specifikacije, stran 13*. Luči pečice lahko dobite pri pooblašeni servisni službi.

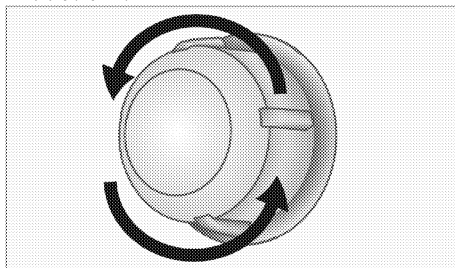
i Položaj luči je lahko drugačen kot na sliki.

i Luč, uporabljena v tej napravi, ni primerna za osvetlitev gospodinjskih prostorov. Predviden namen te luči je, da uporabnik lažje vidi živila.

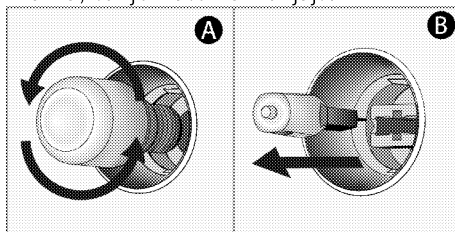
i Luči, uporabljene v tej napravi, morajo zdržati ekstremne fizične pogoje, kot so temperature nad 50°C.

Če je pečica opremljena z okroglo lučjo:

1. Napravo izklopite iz električnega omrežja.
2. Stekleni pokrov obrnite v nasprotni smeri urnega kazalca, če ga želite odstraniti.



3. Če je luč vaše pečice tipa (A), ki je prikazan na spodnji sliki, jo odstranite tako, da jo zavrtite, kot prikazuje slika, nato pa jo zamenjajte. Če je tipa (B), jo povlecite in odstranite, kot prikazuje slika, ter jo nato zamenjajte.



4. Namestite stekleni pokrov.

7 Odpravljanje težav

Pečica med delovanjem oddaja paro.

- Uhajanje dima ni nič nenavadnega. >>> *To ni napaka.*

Naprava med hlajenjem in segrevanjem oddaja kovinske zvoke.

- Ko se kovinski deli segrejejo, se lahko razširijo in slišen je zvok raztezanja. >>> *To ni napaka.*

Naprava ne deluje.

- Varovalka je okvarjena ali izklopljena. >>> *Preverite varovalke. Po potrebi jih zamenjajte ali znova nastavite.*
- Naprava ni priključena na (ozemljeno) vtičnico. >>> *Preverite vtič.*

Lučka pečice ne deluje.

- Lučka pečice je okvarjena. >>> *Zamenjajte lučko pečice.*
- Električna je izklopljena. >>> *Preverite delovanje elektrike. Preverite varovalke. Po potrebi jih zamenjajte ali znova nastavite.*

Pečica se ne segreva.

- Morda ni nastavljena na določeno funkcijo in/ali temperaturo pečenja. >>> *Nastavite pečico na določeno funkcijo in/ali temperaturo pečenja.*
- V modelih s časovnikom, časovnik ni nastavljen. >>> *Nastavite čas.* (V napravah z mikrovalovno pečico, časovnik upravlja samo mikrovalovno pečico.)
- Električna je izklopljena. >>> *Preverite delovanje elektrike. Preverite varovalke. Po potrebi jih zamenjajte ali znova nastavite.*

(V modelih s časovnikom) Prikaz časa utripa oz. prikazan je simbol ure.

- Prišlo je do električnega izpada. >>> *Nastavite čas/Napravo izklopite in jo ponovno vklopite.*

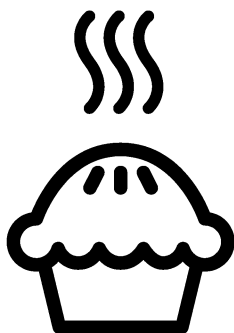


V kolikor težave ne morete odpraviti, kljub temu da ste upoštevali navodila v tem poglavju, se obrnite na pooblaščenega serviserja ali prodajalca, pri katerem ste kupili napravo. Okvarjene naprave nikoli ne poskušajte popraviti sami.



Вбудована духовка

Посібник користувача



UK

Будь ласка, спочатку прочитайте посібник користувача!

Шановний покупець!

Дякуємо за те, що надали перевагу продукції компанії «Веко». Сподіваємося, що цей високоякісний виріб, виготовлений із застосуванням найсучасніших технологій, продемонструватиме найкращі результати експлуатації. Для цього рекомендуємо вам прочитати весь посібник користувача та всю супровідну документацію, перш ніж користуватися виробом, і зберегти їх для майбутнього використання в довідкових цілях. Якщо ви передасте комусь прилад, передайте й посібник користувача. Дотримуйтеся всіх попереджень й інформації, які містяться в посібнику користувача.

Зверніть увагу, що цей посібник також може бути дійсним для інших моделей. У ньому буде чітко вказано розбіжності між моделями.

Пояснення до символів

У цьому посібнику користувача використано такі символи:



Важлива інформація або корисні поради з користування.



Попередження про небезпечні ситуації для життя та майна.



Попередження про ураження електричним струмом.



Попередження про ризик займання.



Попередження про гарячі поверхні.



Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

1 Важливі інструкції та попередження з техніки безпеки й охорони навколишнього середовища **4**

Загальні правила техніки безпеки	4
Електрична безпека	5
Безпека виробу	6
Призначення	11
Захист дітей	11
Утилізація старого приладу	11
Утилізація пакувальних матеріалів	12

2 Загальна Інформація **13**

Огляд	13
Вміст упаковки	14
Технічні характеристики	15

3 Установка **16**

До початку установки	16
Встановлення та підключення	18
Утилізація старого приладу	20

4 Підготовка **21**

Поради щодо збереження електроенергії	21
Початок використання	21
Налаштування часу	21
Початкове очищення виробу	22

Перше розігрівання	22
--------------------------	----

5 Використання духовки **23**

Загальна інформація щодо запікання, смаження та приготування на грилі23	
Використання електричної духової шафи	24
Використання функції приготування за допомогою пари	25
Робочі режими	26
Користування годинником духової шафи	28
Таблиця часу приготування	32
Використання гриля	37
Таблиця часу приготування на грилі	37

6 Догляд і технічне обслуговування **38**

Загальна інформація	38
Очищення панелі управління	38
Очищення духовки	38
Демонтаж дверцят духової шафи	42
Виймання внутрішнього скла дверцят	43
Заміна лампи освітлення духової шафи	44

7 Пошук та усунення несправностей **45**

1 Важливі інструкції та попередження з техніки безпеки й охорони навколишнього середовища

У цьому розділі наведені правила техніки безпеки, які допоможуть уникнути ризику травмування та пошкодження. При недотриманні цих правил усі гарантійні зобов'язання буде анульовано.

Загальні правила техніки безпеки

- Цей виріб можуть експлуатувати діти, старші за 8 років, і люди з обмеженими фізичними, сенсорними та розумовими здібностями, а також особи, що не мають достатнього досвіду та знань, лише за умови перебування під наглядом осіб, відповідальних за їхню безпеку, чи під їхнім керівництвом стосовно безпечного користування виробом і розуміння можливих ризиків. Слідкуйте за тим, щоб діти не грали з виробом. Діти можуть чистити й обслуговувати виріб лише під наглядом.
- Пристрій не повинен використовуватися

особами (зокрема дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або браком досвіду та знань, за винятком випадків, коли використання відбувається під безпосереднім наглядом або відповідно до вказівок.

Наглядайте за дітьми, щоб вони не грали з пристроєм.

- У випадку передачі виробу третій особі для особистого використання або в цілях повторного використання необхідно також передати посібник користувача, наклейки виробу, а також всі пов'язані з ним документи та компоненти.
- Роботи зі встановлення й ремонту мають виконувати лише представники авторизованої сервісної служби. Виробник не несе відповідальності за шкоду, заподіяну внаслідок виконання робіт особами, які на це не уповноважені. Це також може призвести

до анулювання гарантії.

Перед встановленням уважно прочитайте інструкції.

- Не користуйтеся виробом, якщо він несправний чи має видимі ознаки пошкодження.
- Перевіряйте, щоб щоразу після використання перемикачі функцій були вимкнені.

Електрична безпека

- У разі несправності виробу слід припинити його експлуатацію, поки виріб не буде відремонтовано в авторизованому сервісному центрі. Існує ризик ураження електричним струмом!
- Підключайте виріб лише до розетки/лінії із заземленням, напруга та рівень захисту якої відповідають значенням, вказаним в таблиці технічних характеристик. У разі використання з трансформатором чи без нього переконайтеся у наявності заземлення, виконаного кваліфікованим електриком. Наша компанія не несе

відповідальності за будь-які проблеми, що виникли внаслідок використання виробу без заземлення, виконаного відповідно до місцевих норм і правил.

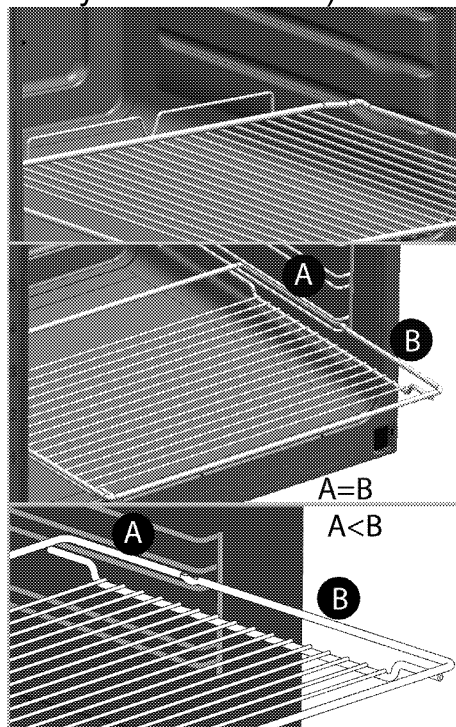
- Суворо заборонено лити воду на виріб під час миття! Існує ризик ураження електричним струмом!
- Суворо заборонено торкатися штепсельної вилки виробу мокрими руками! Не тягніть за кабель; щоб відключити виріб від розетки, беріться за штепсельну вилку.
- Під час робіт зі встановлення, обслуговування, чистки й ремонту виріб слід обов'язково від'єднати від електромережі.
- Для запобігання нещасним випадкам, якщо шнур живлення пошкоджений, його має замінити виробник, його спеціаліст з сервісу чи інші особи, котрі мають аналогічну кваліфікацію.
- Пристрій слід встановити таким чином, щоб його можна було повністю від'єднати від мережі. Від'єднання має

- виконуватися за допомогою штепсельної вилки чи вимикача, вбудованого у стаціонарну електричну мережу із дотриманням відповідних будівельних норм і правил.
- Під час використання задня поверхня духової шафи нагрівається. Стежте за тим, електричні дроти не торкалися задньої стінки, оскільки це може спричинити їхнє пошкодження.
 - Стежте за тим, щоб шнур живлення не було затиснуто між рамою та дверцятами духової шафи, й не прокладайте його гарячими поверхнями. У разі недотримання цієї вимоги ізоляція кабелів може розплавитися і спричинити пожежу в результаті короткого замикання.
 - Усі роботи з електричним обладнанням та системами має проводити лише уповноважений і кваліфікований персонал.
 - У разі пошкодження вимкніть пристрій і від'єднайте його від мережі електропостачання. Для цього вимкніть домашній запобіжник.
 - Переконайтеся, що номінальні параметри запобіжника відповідають характеристикам виробу.
- Безпека виробу**
- **УВАГА:** Цей прилад і його зовнішні деталі під час роботи нагріваються. Будьте обережні й не торкайтеся нагрітих частин. За дітьми до 8 років треба постійно наглядати й не допускати їх до приладу.
 - Не користуйтеся виробом під впливом алкоголю й/або лікарських засобів, які погіршують кмітливість і координацію рухів.
 - Будьте обережні, коли додаєте до страв алкогольні напої. Спирт випаровується за високої температури і може призвести до пожежі, зайнявшись після контакту з гарячими поверхнями.
 - Перевірте, щоб поруч із пристроєм не було легкозаймистих матеріалів, оскільки бічні поверхні можуть сильно нагріватися під час роботи.

- Під час використання пристрій нагрівається. Будьте обережні й не торкайтеся нагрітих частин всередині духової шафи.
- Усі вентиляційні отвори мають бути відкриті.
- Не нагрівайте в духовій шафі закриті контейнери та скляні банки. Тиск всередині контейнера чи банки може призвести до їх вибухання.
- Не можна ставити дека для випічки, тарілки або розміщувати алюмінієву фольгу безпосередньо на нижній поверхні духової шафи. Тепло, що акумулюється, може пошкодити нижню частину духової шафи.
- Для чищення скляних дверцят духової шафи не користуйтеся грубими абразивними засобами для чищення чи гострими металевими шкребками, щоб не подряпати поверхню, що може призвести до руйнування скла.
- Не використовуйте для чищення парові пристрої, бо це може призвести до

ураження електричним струмом.

- (Залежить від моделі пристрою.) Правильне розташування решітчастої полиці й дека на решітчастих напрямних. Важливо правильно встановити решітчасту полицю й/або деко на напрямній. Посуньте решітчасту полицю чи деко між 2 напрямними й, перш ніж ставити продукти, переконайтеся у їхньому стійкому положенні (див. наступний малюнок).



- Не користуйтеся духовою шафою, якщо скло передніх дверцят зняте чи тріснуло.
- Для встановлення й виймання страв з нагрітої духової шафи користуйтеся спеціальними термостійкими рукавицями.
- Розмістіть пергамент для випікання у горщик для приготування їжі або на приладдя для духовки (наприклад, панівку, дротяний гриль та ін.) разом з їжею та розмістіть все це у розігрітій духовці. Видаліть залишки пергаменту для випікання з приладдя або горщика, щоб зменшити ризик дотику пергаменту до нагрівальних елементів духовки. Ніколи не використовуйте пергамент за температури, що вище вказаного значення для пергаменту для випікання. Не розміщуйте пергамент для випікання прямо на внутрішній поверхні духовки.
- **УВАГА:** Перед зміною лампи переконтуйтеся, що шнур живлення прикладу відомкнут звід мережи або що переривач мережи відомкнено, щоб уникнути поразки електричною струмою.
- Перед циклом очищення витріть бруд із зовнішніх поверхонь та внутрішньої поверхні духовки вологою тканиною. Витягніть з духової шафи все приладдя. Якщо у вашому пристрої є приладдя, що мають піростійкість (стійкість до високотемпературного самоочищення), немає необхідності витягати їх з духовки. див. *Вміст упаковки, стор. 14.*
- Гарячі поверхні можуть стати причиною опіків! Не торкайтеся виробу й не дозволяйте дітям наближатися до виробу під час його самоочищення. Перш ніж видаляти залишки бруду, зачекайте щонайменше 30 хвилин.
- Під час піролітичного очищення поверхні можуть бути гарячішими, ніж під час звичайного використання. Не допускайте дітей до пристрою.

- Пристрій не слід встановлювати за декоративними дверцятами, оскільки це може призвести до перегрівання.

Для системи подачі пари:

- При приготуванні на пару пара може вийти, якщо відкрити дверцята приладу. Це може викликати ризик виникнення опіків. Будьте обережні при відкриванні дверцят.
- Волога, що залишилася усередині духової шафи після приготування на пару може стати причиною корозії. Після приготування дайте духовій шафі просохнути. Не зберігайте вологі продукти усередині духової шафи впродовж довгого часу.
- Не використовуйте дистильовану чи фільтровану воду. Використовуйте бутильовану воду. Не додавайте до бачка з водою будь-які розчини, що містять займисті речовини, спирт, тверді частки.
- При приготуванні на пару не використовуйте посуд, що може заіржавіти.
- Заборонено висушувати бачок у духовій шафі.
- Після кожного приготування на пару, злийте воду, що залишилась у бачку та почистіть його. Використання води, що залишилась у бачку для майбутнього процесу приготування може викликати порушення санітарних норм.
- Не мийте бачок для води у посудомийній машині. Витріть його чистою вологою серветкою, а потім сухим рушником.
- Бачок для води потрібно висушити та зберігати наступним чином.
- Для видалення вапнякового осаду на дні бачка налийте 200 грамів води та 1 чайну ложку лимонної кислоти та дайте постояти годину. Потім промити великою кількістю води та висушити. Рекомендується повторювати процедуру після кожного 4 чи 5 використання.

- Не дозволяється зішкрібати вапняний наліт, який може утворитися в резервуарі для води на дні духової шафи. Інакше дно виробу буде пошкоджено.
- Не використовуйте для очищення резервуара з водою на дні духовки засоби для чищення, що містять кислоти або хлориди.
- Залежно від частоти операцій готування на пару та легкого парового очищення, а також жорсткості використовуваної води, в резервуарі для води на дні духової шафи може утворюватися вапняний наліт.
- Щоб позбутися вапна, яке може утворюватися в резервуарі для води на дні духової шафи після операцій готування на пару та легкого парового очищення, після кожної другої або третьої операції додайте в резервуар для води на дні духової шафи 350 см³ білого оцту при кімнатній температурі (кислотність оцту — не вище 6 %), а потім

почекайте 30 хвилин. Через 30 хвилин очистіть цю ділянку м'якою мокрою ганчіркою, а потім витріть сухою ганчіркою.

- Під час режиму приготування за допомогою пари рекомендується додавати воду згідно таблиці приготування.
- При знятті чи встановленні бачку для води, простежте, щоб вода випадково не потрапила на поверхню духової шафи, чи інші поверхні.

Для забезпечення пожежної безпеки виробу слід дотримуватися нижчезазначених вимог.

- Переконайтеся, що штепсельна вилка щільно вставлена в розетку та не іскрить.
- Не користуйтеся пошкодженим чи обрізаним кабелем або подовжувачем; слід використовувати лише оригінальний кабель.
- Переконайтеся, що в розетці, до якої підключено виріб, немає рідини чи вологи.

Призначення

- Прилад призначений для домашнього використання. Використання з комерційною метою є неприпустимим.
- **ОБЕРЕЖНО:** Цей прилад призначений тільки для приготування їжі. Його не можна використовувати для інших цілей, наприклад, для обігріву приміщення."
- Прилад не слід використовувати з метою нагрівання тарілок під грилем, розвішування серветок і посудних рушників на ручках, сушіння й нагрівання.
- Виробник не несе відповідальності за будь-які збитки, спричинені неправильним використанням або помилками експлуатації.
- Духову шафу можна використовувати для розморожування, випічки та смаження на грилі.

Захист дітей

- **УВАГА:** Доступні частини можуть нагріватися під час використання. Не

допускайте дітей до приладу.

- Пакувальні матеріали можуть становити небезпеку для дітей. Зберігайте пакувальні матеріали у місцях, недоступних для дітей. Всі компоненти упаковки слід утилізувати відповідно до екологічних стандартів.
- Електричне обладнання становить загрозу для дітей. Під час роботи приладу не допускайте до нього дітей та не дозволяйте дітям гратися з ним.
- Не зберігайте над приладом речі, які можуть дістати діти.
- Не ставте на відчинені дверцята важкі речі та не дозволяйте дітям сідати на дверцята. Це може спричинити перекидання приладу або пошкодження петель дверцят.

Утилізація старого приладу

Відповідність Директиві щодо відпрацьованого електричного й електронного обладнання (Директива WEEE) й утилізація відходів



Цей виріб відповідає вимогам Директиви WEEE (2012/19/EU). Цей виріб позначений символом приналежності до категорії відходів електричного й електронного обладнання (WEEE).

Цей виріб виготовлений з високоякісних деталей та матеріалів, які підлягають повторному використанню й переробці. Після закінчення терміну експлуатації цей виріб не можна викидати разом зі звичайними побутовими відходами. Його слід здати у відповідний пункт збору відходів електричного й електронного обладнання як вторинної сировини. Інформацію про місцезнаходження найближчого пункту збору відходів можна отримати в місцевих органах влади.

Відповідність Директиві щодо обмеження використанням шкідливих речовин (RoHS)

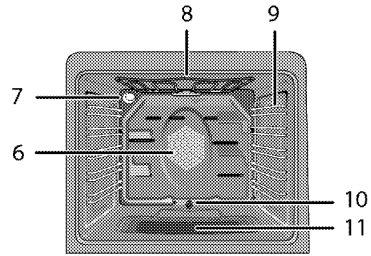
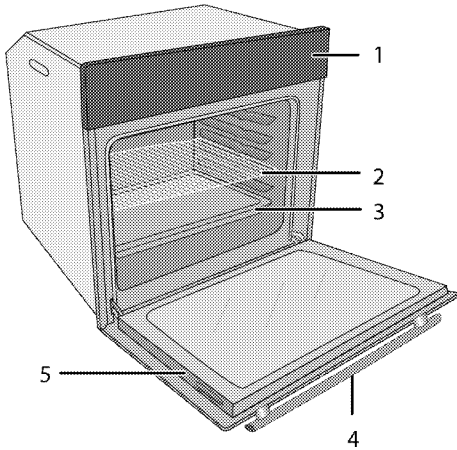
Цей виріб відповідає вимогам Директиви RoHS (2011/65/EU). Він не містить шкідливих та інших речовин, використання яких заборонено цією Директивою.

Утилізація пакувальних матеріалів

- Пакувальні матеріали становлять загрозу для дітей. Зберігайте пакувальні матеріали в безпечному й недоступному для дітей місці. Пакувальні матеріали для приладу виготовлені з матеріалів, які підлягають вторинній переробці. Правильно утилізуйте їх і сортуйте відповідно до вказівок стосовно відходів, які підлягають переробці. Не викидайте їх разом зі звичайними побутовими відходами.

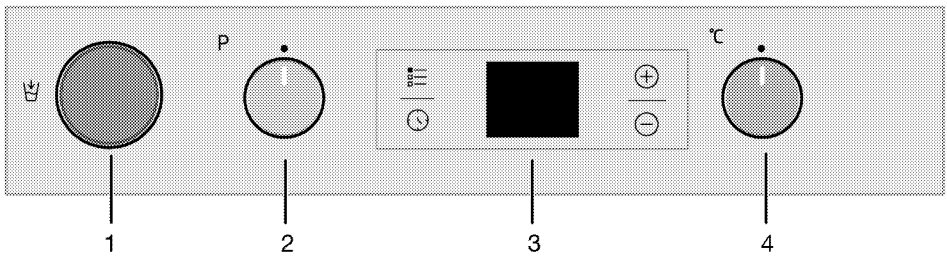
2 Загальна Інформація

Огляд



- 1 Панель управління
- 2 Полиця-решітка
- 3 Деко
- 4 Ручка
- 5 Дверцята
- 6 Двигун вентилятора (за сталевим листом)

- 7 Лампочка
- 8 Верхній нагрівальний елемент
- 9 Положення полиць
- 10 Труба зливу води
- 11 Резервуар для води



- 1 Контейнер для води
- 2 Ручка вибору функції
- 3 Цифровий таймер
- 4 Ручка термостата

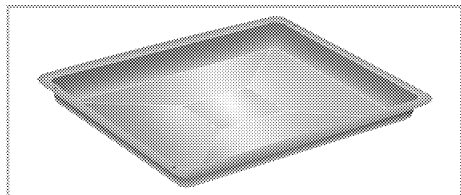
Вміст упаковки

i Аксесуари, що входять до комплекту постачання, залежать від моделі виробу. Комплект постачання вашого виробу може містити не всі аксесуари, описані в цьому посібнику користувача.

1. Посібник користувача

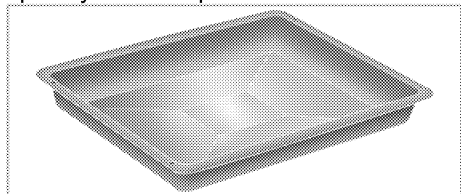
2. Стандартне деко

Для випічки, замороженої їжі та великих шматків м'яса.



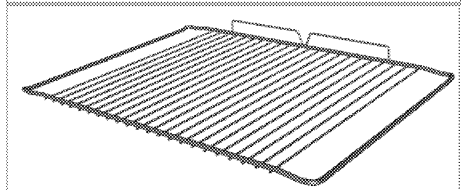
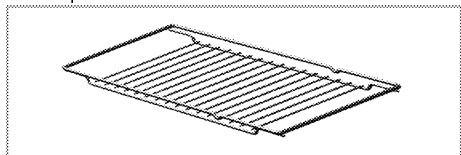
3. Глибоке деко

Для випічки, смаження великих шматків м'яса, приготування соковитих страв і збирання жиру, що стікає, при приготуванні на грилі.



4. Решітчастий гриль

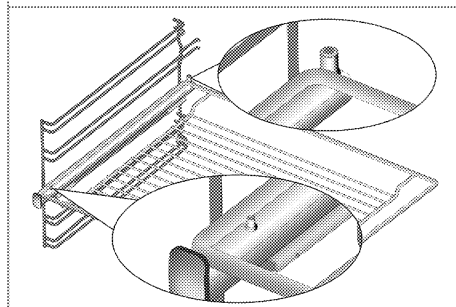
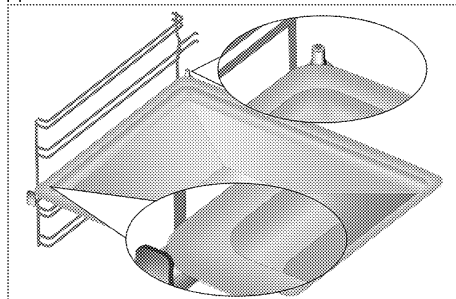
Для смаження, а також розміщення продуктів при випіканні, смаженні чи приготуванні запіканок на потрібній полиці.



5. Правильне розташування решітчастої полиці й дека на висувних напрямних (Ця функція — додаткова. Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)

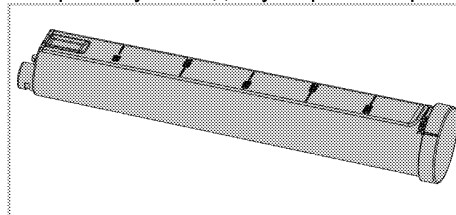
Висувні напрямні дозволяють зручно встановлювати й діставати дека й решітчасту полицю.

Використовуючи деко й решітчасту полицю з висувними напрямними, переконайтеся, що штифти ззаду висувної напрямної розташовані навпроти країв решітчастої полиці й дека.



6. Контейнер для води

Контейнер для зберігання води, що використовується для утворення пари.



Технічні характеристики

Напруга/частота	220-240 В~; 50 Гц
Загальне споживання електроенергії	3 кВт
Тип кабелю/переріз	мін. H05VV-FG 3 x 1,5 мм ²
Зовнішні габарити (висота/ширина/глибина)	595 мм/594 мм/567 мм
Габарити для встановлення (висота/ширина/глибина)	**590 або 600 мм/560 мм/мін. 550 мм
Головна духова шафа	Багатофункціональна духова шафа
Лампа внутрішнього освітлення	15/25 Вт
Енергоспоживання гриля	2.0 кВт

Базове: інформацію на таблиці з енергетичними даними електричних духових шаф наведено відповідно до стандарту EN 60350-1 / IEC 60350-1. Ці дані визначено за умови стандартного навантаження з функціями нижнього-верхнього нагрівального елемента чи нагрівання за допомогою вентилятора (за наявності).

Клас енергопостачання визначено відповідно до такої пріоритетності залежно від наявності чи відсутності відповідних функцій у виробі. 1 – Приготування з вентилятором – економічний режим, 2 – Повільне приготування в турборежимі, 3 – Приготування в турборежимі, 4 – Нагрівання зверху та знизу з вентилятором, 5 – Нагрівання зверху та знизу.

** Див. Установка, стор. 16.

i З метою удосконалення якості продукції технічні характеристики приладу можуть бути змінені без попереднього повідомлення.

i Малюнки в цьому посібнику є схематичними і можуть не відповідати вашому виробі.

i Значення, наведені на табличках машини та в супровідній документації, отримані в лабораторних умовах згідно з відповідними стандартами. Залежно від умов експлуатації та навколишнього середовища ці значення можуть змінюватися.

3 Установка

Пристрій має встановити кваліфікований спеціаліст відповідно до чинних нормативів. В іншому разі, гарантія буде анульовано. Виробник не несе відповідальності за шкоду, заподіяну внаслідок виконання робіт особами, які на це не уповноважені. Це може призвести до анулювання гарантії.

i Покупець відповідальний за підготовку місця для установки й виконання електричних з'єднань.

! Прилад слід встановити відповідно до всіх місцевих норм з питань газового й/або електричного обладнання.

! Перед установкою огляньте прилад на наявність дефектів. Якщо такі є, не встановлюйте його. Пошкоджені прилади можуть становити загрозу для вашої безпеки.

До початку установки

Прилад призначений для встановлення у стандартні кухонні меблі, що є в продажу. Між пристроєм і кухонними стінами та меблями слід залишити безпечну відстань. Див. малюнок (значення в мм).

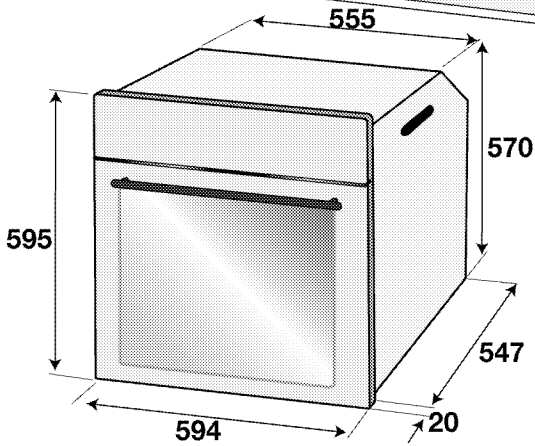
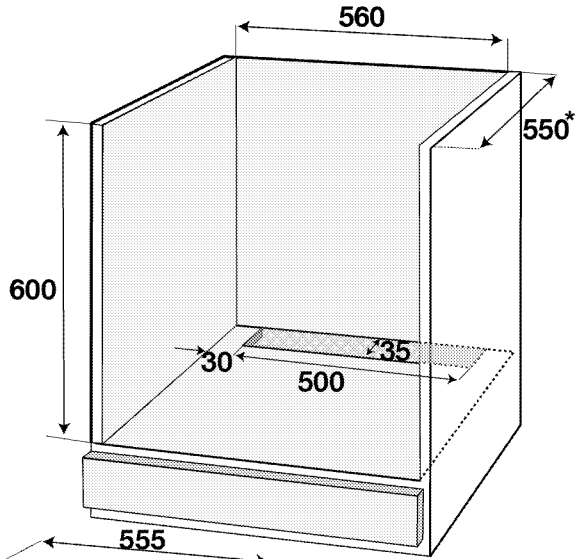
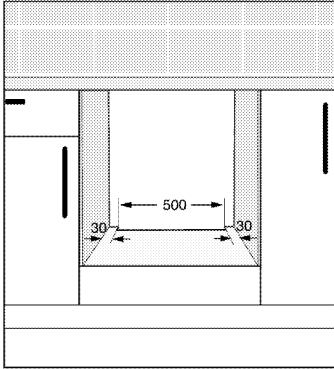
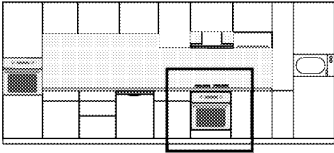
- Використовувати поверхні, синтетичний шаруватий пластик і

клейкі речовини мають бути термостійкими (витримувати температуру щонайменше 100 °С).

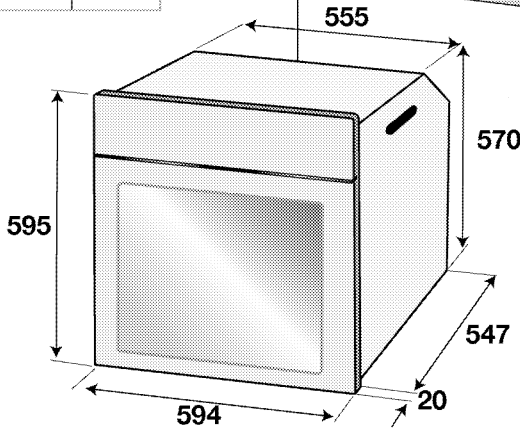
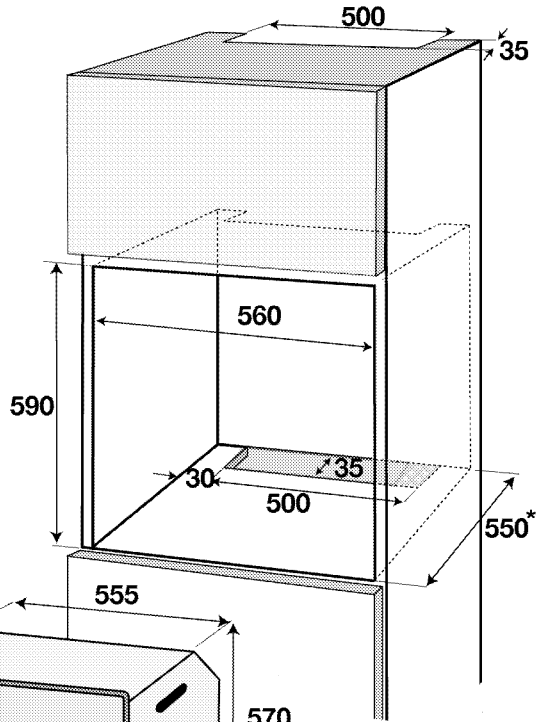
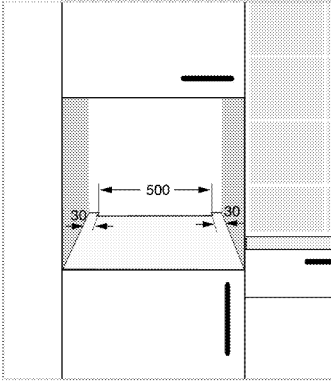
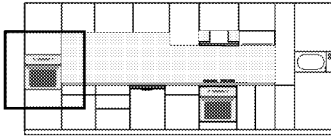
- Кухонні шафи слід вирівняти й закріпити.
- Якщо під духовкою розташована висувна шухляда, між нею та духовкою слід встановити полицю.
- Пристрій мають переносити щонайменше двоє людей.
- Тримайте духову шафу за отвори для обробки, які розташовані з двох боків, щоб перемістити її.
- Перед встановленням продукту видаліть усі матеріали та документи із середини.
- Кухонні меблі повинні відповідати розмірам, наведеним на малюнку, представленою нижче. У задній частині кухонних меблів, для забезпечення достатньої вентиляції, отвір повинен бути вирізаним за розмірами, які наведені на малюнку нижче.

i Не встановлюйте пристрій поряд з холодильниками чи морозильниками. Тепло, випромінюване пристроєм, може призвести до зростання енергоспоживання охолоджувального обладнання.

i Не підіймайте й не пересувайте пристрій за дверцята чи ручку.



* мiH.



* мін.

Встановлення та підключення

- Виріб слід встановити відповідно до всіх місцевих норм щодо газового й електричного обладнання.

Електричне з'єднання

Підключіть прилад до розетки/лінії із заземленням, захищеної мініатюрним вимикачем відповідного

номіналу (див.таблицю технічних характеристик). При використанні приладу з трансформатором чи без нього його слід підключати до електромережі, яка має заземлення, виконане кваліфікованим електриком. Наша компанія не несе відповідальності за збитки внаслідок використання приладу без заземлення, виконаного відповідно до місцевих норм і правил.

! Підключення пристрою до джерела електроживлення має виконувати тільки авторизований кваліфікований персонал. Гарантійний період починається тільки після правильного встановки. Виробник не несе відповідальності за шкоду, заподіяну внаслідок виконання робіт особами, які на це не уповноважені.

! Шнур живлення не можна затискати або згинати; він не повинен контактувати з гарячими частинами пристрою. Заміну пошкодженого шнура живлення має виконувати кваліфікований електрик. В іншому разі існує ризик ураження електричним струмом, короткого замикання чи пожежі!

- Підключення має здійснюватися відповідно до національного законодавства.
- Показники щодо мережі живлення мають відповідати даним у паспортній табличці виробу. Щоб подивитися на табличку, де вказано тип, відчиніть передні дверцята.
- Кабель електроживлення вашого пристрою має відповідати значенням у таблиці технічних характеристик.

! Перш ніж розпочинати будь-які роботи зі встановки електричного обладнання, відключіть виріб від мережі електроживлення. Існує ризик ураження електричним струмом!

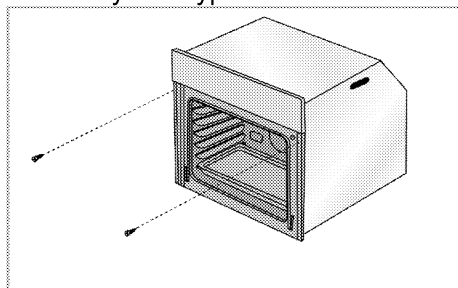
i Після встановлення пристрою кабель електроживлення має бути легко досяжним (проте його не слід розташовувати над варильною панеллю).

i Під час монтажу електропроводки слід дотримуватися національних/місцевих норм, які стосуються електричного обладнання, і використовувати відповідну розетку/лінію та штепсельну вилку для духовки. У випадку, якщо максимальна потужність приладу перевищує характеристики вилки та розетки/лінії, слід підключити його напряму до стаціонарної електричної мережі без використання штепсельної вилки та розетки/лінії.

Вставте штепсельну вилку кабеля електроживлення в розетку.

Встановлення виробів

1. Засуньте духову шафу в кухонну шафу, вирівняйте та закріпіть її, стежачи, щоб не пошкодити й не затиснути шнур живлення.

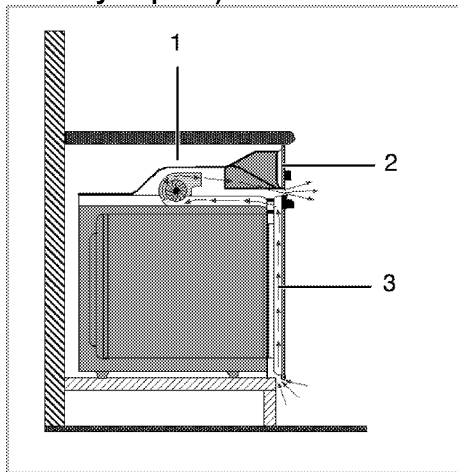


Закріпіть духову шафу 2 гвинтами, як показано на малюнку.

Після встановлення виробу, переконайтеся, що шурупи достатньо затягнуті, а духову шафу

не рухається. Під час експлуатації духово шафа може перевернутися, якщо вона не встановлена відповідно до інструкцій, і якщо шурупи недостатньо затягнуті.

Для пристроїв з охолоджувальним вентилятором . Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)



- 1 Охолоджувальний вентилятор
- 2 Панель управління
- 3 Дверцята

Вбудований охолоджувальний вентилятор охолоджує як вбудовані меблі, так і передню панель пристрою.

i Охолоджувальний вентилятор працюватиме протягом близько 20-30 хвилин після вимкнення духової шафи. Якщо ви готували, запрограмувавши таймер духової шафи, вентилятор охолодження вимкнеться по завершенні часу приготування разом зі всіма функціями.

Остання перевірка

1. Увімкніть прилад
2. Перевірте роботу функцій.

Утилізація старого приладу

- Збережіть оригінальну упаковку приладу й перевозьте прилад у ній. Дотримуйтеся вказівок, зазначених на упаковці. Якщо оригінальна упаковка не збереглася, обгорніть пристрій пухирчастим поліетиленом або товстим картоном і надійно заклейте стрічкою.
- Щоб запобігти пошкодженню дверцят решітчастим грилем і деками, розмістіть шматок картону з внутрішнього боку дверцят духовки нарівні з деками. Прикріпіть дверцята духовки до бічних стінок клейкою стрічкою.
- Не підіймайте й не пересувайте прилад за дверцята чи ручку.

i Не ставте на пристрій жодних предметів і не розташовуйте його вертикально.

i Перевірте загальний вигляд пристрою на можливі пошкодження під час транспортування.

4 Підготовка

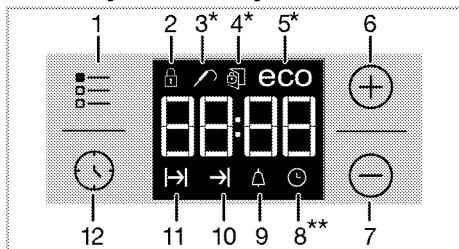
Поради щодо збереження електроенергії

Наведені нижче поради допоможуть використовувати пристрій, не завдаючи шкоди навколишньому середовищу та зберігаючи електроенергію:

- Користуйтеся темним чи емальованим посудом: це покращить передачу тепла.
- Під час приготування виконуйте процедуру розігрівання, якщо вона рекомендована у посібнику користувача чи рецепті.
- Під час приготування їжі не відчиняйте дверцята духової шафи занадто часто.
- Якщо це можливо, намагайтеся готувати в духовій шафі кілька страв одночасно. Ви можете готувати, розмістивши два контейнери з продуктами на решітчастому ґрилі.
- Готуйте одну страву за іншою, адже духовка вже розігріта.
- Для економії електроенергії можна вимикати духову шафу за кілька хвилин до завершення приготування страви. Не відчиняйте дверцята духової шафи.
- Розморозуйте заморожені продукти перед приготуванням.

Початок використання

Налаштування часу



1 Кнопка налаштування

- 2 Символ блокування від дітей
 - 3 Символ зонда готовності м'яса
 - 4 Символ блокування дверцят
 - 5 Символ економного приготування
 - 6 Кнопка «плюс»
 - 7 Кнопка «мінус»
 - 8 Символ годинника
 - 9 Символ звукового сигналу
 - 10 Символ завершення часу приготування
 - 11 Символ часу приготування
 - 12 Кнопка програми
- * (Ця функція — додаткова. Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)
- ** Його розташування на дисплеї може відрізнятись залежно від моделі виробу.

i Під час налаштування на дисплеї будуть блимати відповідні символи.

За допомогою кнопок ⊕/⊖ встановіть поточний час після першого увімкнення духової шафи. Підтвердьте налаштування, торкнувшись ⌚ символу.

i Якщо початкова настройка часу не була здійснена, годинник з самого початку буде показувати 12:00, також буде відображатися символ ⊕. Символ зникне після налаштування часу.

- i** Налаштування поточного часу скасовуються після перебоїв електроживлення. Їх слід налаштувати повторно.

Початкове очищення виробу

- i** Деякі засоби для миття або матеріали для чищення можуть пошкодити поверхню. Під час чищення не використовуйте агресивні засоби для миття, порошки/рідини для чищення або гострі предмети.

1. Видаліть всі пакувальні матеріали.
2. Протріть поверхні виробу вологою тканиною чи губкою, а потім витріть насухо.

Перше розігрівання

Нагрівайте прилад протягом приблизно 30 хвилин, а потім вимкніть його. Таким чином буде випалено будь-які залишки речовин після виробництва або шари консервуючих речовин.

- !** Гарячі поверхні можуть стати причиною опіків!
Під час використання пристрій може нагріватися. Не торкайтеся гарячих конфорок, внутрішніх частин духової шафи, нагрівальних елементів тощо. Не допускайте дітей до пристрою.
Для установки й виймання страв з нагрітої духової шафи користуйтеся спеціальними термостійкими рукавицями.

Електрична духова шафа

1. Витягніть з духової шафи всі дека й решітчастий гриль.
2. Закрийте дверцята духової шафи.
3. Оберіть положення Static (Статичне).
4. Виберіть максимальне нагрівання для гриля; див. *Використання електричної духової шафи, стор. 24*.
5. Дайте духовій шафі попрацювати протягом 30 хвилин.
6. Вимкніть духову шафу; див. *Використання електричної духової шафи, стор. 24*

Духова шафа з грилем

1. Витягніть з духової шафи всі дека й решітчастий гриль.
2. Закрийте дверцята духової шафи.
3. Виберіть максимальне нагрівання для гриля; див. *Використання гриля, стор. 37*.
4. Дайте духовій шафі попрацювати протягом 15 хвилин.
5. Вимкніть гриль; див. *Використання гриля, стор. 37*

- i** Після першого вмикання протягом кількох годин можуть з'явитися запах і дим. Це цілком нормально. Забезпечте достатню вентиляцію приміщення, щоб усунути дим і запах. Не вдихайте дим і запахи, що виділяються.

5 Використання духовки

Загальна інформація щодо запікання, смаження та приготування на грилі



Гарячі поверхні можуть стати причиною опіків!

Під час використання пристрій може нагріватися. Не торкайтеся гарячих конфорок, внутрішніх частин духової шафи, нагрівальних елементів тощо. Не допускайте дітей до пристрою.

Для установки й виймання страв з нагрітої духової шафи користуйтеся спеціальними термостійкими рукавицями.



Будьте обережні, відчиняючи дверцята, оскільки назвні виходить пара.

Пара може обпалити вам руки, обличчя та/або очі.

Поради щодо запікання

- Використовуйте металевий посуд з покриттям, яке не пригорас, алюмінієві ємності чи термостійкі силіконові форми для випічки.
- Використовуйте місце на решітці найпродуктивнішим чином.
- Встановіть форму для випікання посередині решітки.
- Вибирайте правильне положення решітки перед увімкненням духової шафи чи гриля. Не змінюйте положення решітки, якщо духовка гаряча.
- Дверцята духовки мають бути зачинені.

Поради щодо смаження

- Такі приправи, як лимонний сік і чорний перець, покращать результат приготування цільного

курчати, індички чи великого шматка м'яса.

- Приготування м'яса з кістками триватиме на 15-30 хвилин довше, ніж смаження м'яса аналогічного розміру без кісток.
- Дотримуйтеся розрахунку: 4-5 хвилин на сантиметр висоти м'яса.
- Після завершення часу приготування залиште м'ясо в духовці на 10 хвилин. Сік краще розподілиться по всій поверхні смаженини та не виділятиметься під час різання готової страви.
- Рибу у вогнетривкому посуді слід встановити на решітку на середньому чи низькому рівні.

Поради щодо приготування на грилі

Під час приготування на грилі м'ясо, риба та птиця швидко набувають коричневого відтінку та запашної скоринки й водночас не пересушуються. Плоскі шматки, м'ясо на рожні й сосиски, а також овочі зі значним вмістом води (наприклад, помідори й цибуля) призначені саме для приготування на грилі.

- Рівномірно розподіліть шматки для приготування на грилі на решітчастому грилі чи на піддоні для випікання з решітчастим грилем, аби вони не перевищували розмірів нагрівального елемента.
- Встановіть решітчасту полицю чи піддон для випікання з грилем у духовій шафі на потрібному рівні. Під час приготування на решітчастій полиці встановіть піддон для випікання на нижній решітці з метою збирання крапель жиру. Розмір піддона для випікання, який встановлюється, повинен

охоплювати всю зону гриля. Цей піддон може не входити до комплекту пристрою. Налийте у піддон для випікання трохи води, щоб полегшити очищення.

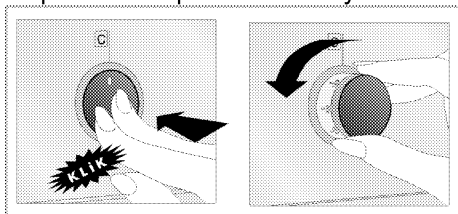


Продукти, непридатні для приготування на грилі, можуть спричинити займання. Для смаження на грилі використовуйте тільки їжу, призначену для смаження на грилі за умови високої температури. Не розміщуйте продукти занадто близько до задньої частини гриля. Це найгарячіше місце, і жирна їжа може загорітися.

Використання електричної духової шафи

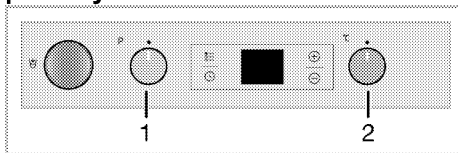
Духова шафа оснащена ручками висувного типу, які видаються в разі натисканні.

1. Натисніть на ручку, щоб вона видалася, і поверніть її, щоб зробити потрібне налаштування.



2. Після завершення приготування натисніть ручку всередину.

Вибір температури й робочого режиму



- 1 Ручка вибору функції
- 2 Ручка термостата

1. Встановіть ручку вибору функції на потрібний робочий режим.
2. Встановіть ручку регулювання температури на потрібне значення температури.

» Духова шафа розігріється до встановленої температури й утримуватиме її, на дисплеї блиматиме розташована справа трьохлінійна анімація нагрівання. Коли температура всередині духової шафи досягне встановленої, анімація припиниться, а навпроти значення температури буде постійно світитись символ «С».

»

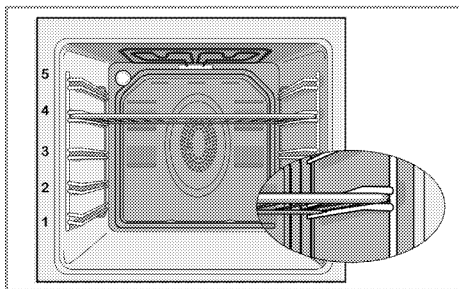
Вимкнення електричної духової шафи

Поверніть ручку вибору функції і ручку температури у (верхнє) положення «вимкнено».

Положення решітки (для моделей із грилем)

Важливо правильно встановити решітчастий гриль на дротяні напрямні. Решітчастий гриль необхідно вставити між дротяними напрямними, як показано на малюнку.

Не допускайте контакту решітчастого гриля із задньою стінкою духової шафи. Щоб отримати гарні результати приготування їжі на грилі, зсуньте його до передньої частини шафи та встановіть у таке положення, щоб гриль не заважав закривати дверцята. (Залежить від моделі пристрою.)



Використання функції приготування за допомогою пари.

Духова шафа оснащена функцією приготування за допомогою пари. Під час приготування, вода, що подається на дно духової шафи, випаровується за допомогою тепла задля утворення пари, що використовується для більш якісного приготування. Приготування на пару забезпечує утворення світлішої та більш хрумкої скоринки на стравах з тіста, а також збільшує їх у розмірі. Крім того, приготування за допомогою пари не зменшує кількість вологи у м'ясі та робить його соковитішим та смачнішим.

i Приготування за допомогою пари виконується тільки для відповідних функцій, що зазначені у керівництві.

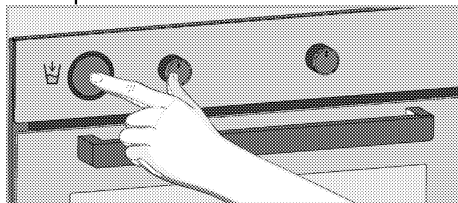
i Обсяг бачка для води складає 300 мл. При приготування у бачок заборонено наливати більше 300 мл води.

Для приготування за допомогою пари:

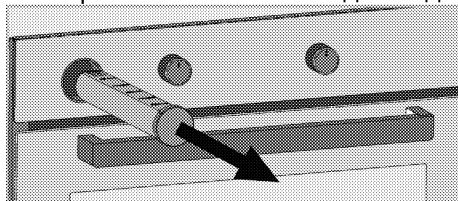
1. Див. таблицю приготування для режиму приготування за допомогою пари для вибору функції, температури та часу, що необхідні для відповідної страви та початку процесу приготування. Для

страв, що не вказані у таблиці, кількість води, температура та функція і час приготування задаються користувачем.

2. Розмістіть страву на рекомендовану полицю.
3. Якщо згідно таблиці приготування настав час долити воду, натисніть на бачок для води, що розміщений на панелі керування духовою шафою.

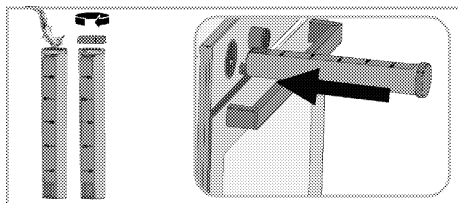


4. Обережно вийміть бачок для води.



5. Відкрийте кришку бачка для води та заповніть його водою у кількості, що вказана у таблиці приготування.

i Не використовуйте дистильовану чи фільтровану воду. Використовуйте бутильовану воду. Не додавайте до бачка з водою будь-які розчини, що містять займісті речовини, спирт, тверді частки.



6. Закрийте кришку бачка для води та помістіть його назад на позицію. При розміщенні бачка, встановіть

його на позицію рівня 1. При проштовхуванні бачка далі, він займе позицію рівня 2 і почне подавати воду.

i На бачку для води промарковані 2 рівні. На 1-му рівні бачок для води залишається на місці та вода не зливається у духову шафу. На 2-му рівні, бачок для води стає на позицію, але вода починає зливатися у духову шафу.

7. У разі потреби подачі води, проштовхніть бачок до позиції рівня 2.

» Вода з бачка почне повільно текти на дно духової шафи задля генерування пари, потрібної у процесі приготування.

8. Наприкінці процесу приготування, переведіть кнопки вибору функції та температури у положення вимкнення для відключення духової шафи.

i Після кожного циклу приготування за допомогою пари необхідно перевірити наявність води на дні духової шафи. У разі наявності води, її необхідно витерти сухою тканиною після охолодження духової шафи. У іншому випадку така вода може стати причиною утворення вапнякового осаду на дні духової шафи.

Робочі режими

Порядок представлених робочих режимів може відрізнятись від характеристик вашого виробу.

Лампочка підсвічування духовки



Духовка не нагрівається. Увімкнена лише лампочка духової шафи. Зовнішній вентилятор охолодження теж може працювати, щоб запобігти нагріванню відділень.

Нагрівання згори та знизу



Страва нагрівається згори та знизу. Їжа нагрівається одночасно згори та знизу. Наприклад, це підходить для кексів, випічки або печива та запіканок у формах для випікання. Готуйте тільки з одним деком.

Нагрівання згори та знизу



Страва нагрівається згори та знизу. Їжа нагрівається одночасно згори та знизу. Наприклад, це підходить для кексів, випічки або печива та запіканок у формах для випікання. Готуйте тільки з одним деком.

Нагрівання знизу



Страва нагрівається лише знизу. Це підходить для піци та для піджарювання страви знизу в кінці приготування. Ця функція також спрощує чищення парою.

Нагрівання згори та знизу з обдуванням



Страва нагрівається згори та знизу й обдувається вентилятором на задній стінці. Вентиляція сприяє швидкому рівномірному розподілу гарячого повітря всередині духової шафи. Готуйте тільки з одним деком.

Нагрівання з обдуванням



Здійснюється нагрівання з використанням вентилятора на задній стінці. Вентиляція сприяє швидкому рівномірному розподілу гарячого повітря всередині духової шафи. У більшості випадків розігрівання не потрібне. Режим підходить для приготування страв на решітці, встановленій на різних рівнях. Підходить для приготування з кількох деками.

Нагрівання з вентилятором у економному режимі



Для збереження електроенергії використовуйте цю функцію замість режимів приготування в діапазоні температур 160-220°C з обдуванням. Але час приготування трохи збільшиться. Значення часу приготування для цієї функції вказані в таблиці «**Нагрівання з вентилятором у економному режимі**».

Режим «3D»



Страва нагрівається згори та знизу з використанням вентилятора на задній стінці. Страва готується швидко й рівномірно з усіх сторін. Готуйте тільки з одним деком. Ця функція також використовується і для приготування за допомогою пари.

Турбогриль



Працює великий гриль угорі духової шафи. Рекомендовано застосовувати для приготування на грилі великої кількості м'яса.

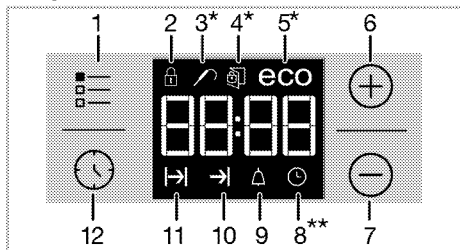
- Розміщуйте великі чи середні порції на решітці у правильному положенні під нагрівачем гриля для смаження на грилі.
- Переверніть продукти, коли мине половина часу приготування.

Піроліз



Режим передбачає самоочищення духової шафи при високій температурі. Ця функція описана в розділі «Очищення та догляд».

Користування годинником духової шафи



- 1 Кнопка налаштування
- 2 Символ блокування від дітей
- 3 Символ зонда готовності м'яса
- 4 Символ блокування дверцят
- 5 Символ економного приготування
- 6 Кнопка «плюс»
- 7 Кнопка «мінус»
- 8 Символ годинника
- 9 Символ звукового сигналу
- 10 Символ завершення часу приготування
- 11 Символ часу приготування
- 12 Кнопка програми

* (Ця функція — додаткова. Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)

** Його розташування на дисплеї може відрізнятись залежно від моделі виробу.

i Максимальний час налаштування для завершення процесу приготування становить 5 години 59 хвилин. У разі перебоїв електроживлення виконання програм припиняється. У цьому разі необхідно перепрограмувати духову шафу.

i Під час налаштування на дисплеї будуть блимати відповідні символи. Слід трохи зачекати, поки настройки набудуть чинності.

i Неможливо встановити час доби, якщо параметри приготування не встановлено.

i Якщо встановлено час приготування, на дисплеї буде відображатися час, що залишився після запуску приготування.

Таблиця режимів:



У таблиці функцій наведено перелік доступних функцій духової шафи, а також максимальне та мінімальне значення температури для кожної з функцій.

i Функції залежать від моделі пристрою!


Таблиця режимів	Діапазон температур (°C)
Нагрівання згори та знизу	40–280
Нагрівання згори та знизу з обдуванням	40–280
Нагрівання з обдуванням	40–280
Режим «3D»	40–280
Турбогриль	40–280
Eco Fan Heating (Нагрівання+вентилятор – економічний)	160–220
Нагрівання знизу	40–220

Приготування через встановлення часу приготування;


Ви можете налаштувати духову шафу так, щоб вона припинила працювати по завершенні визначеного часу, встановивши час на таймері.

1. Оберіть функцію приготування.
2. Щоб відобразити на дисплеї час приготування, торкайтесь , доки на дисплеї не з'явиться символ .

3. Встановіть час приготування за допомогою кнопок ⊕ / ⊖.

» Після встановлення часу приготування на дисплеї відобразатиметься символ .

4. Помістіть страву у духову шафу та встановіть температуру за допомогою ручки регулювання температури. Почнеться приготування.



» З початку приготування на дисплеї буде відображатися відлік часу приготування.  У деяких моделях, з початку приготування на дисплеї буде відображатися відлік часу приготування, а також почнуть світитися всі символи проміжку часу. Заданий час приготування розділено на 4 рівні частини. Коли закінчується час кожної частини, її символ зникає. Таким чином, ви з легкістю зможете зрозуміти відношення часу, що залишився до кінця приготування, до загального часу приготування.

Якщо ви хочете відкласти час завершення приготування;


Встановивши час приготування на таймері, ви можете відкласти час завершення приготування.



Ця відрегульована тривалість має бути більшою за 1 хвилину.

1. Оберіть функцію приготування.




2. Щоб відобразити на дисплеї час приготування, торкайтесь , доки на дисплеї не з'явиться символ .

3. Встановіть час приготування за допомогою кнопок ⊕ / ⊖.

» Після встановлення часу приготування на дисплеї відобразатиметься символ .


4. Щоб відобразити на дисплеї час приготування, торкніться та утримуйте , доки на дисплеї не з'явиться символ .

5. Встановіть час завершення приготування за допомогою кнопок ⊕ / ⊖.

» Після встановлення часу приготування на дисплеї відобразатимуться символи  і . Після початку приготування символ  зникне.

6. Помістіть страву у духову шафу та встановіть температуру за допомогою ручки регулювання температури. Почнеться приготування.

» **Таймер духової шафи визначає час початку приготування, віднімаючи тривалість приготування від часу закінчення приготування.** Коли настане час початку приготування, духову шафу увімкнеться у вибраному режимі й розігріється до заданої температури. Вона підтримує цю температуру до часу завершення приготування.

» З початку приготування на дисплеї буде відображатися відлік часу приготування.  У деяких моделях, з початку приготування на дисплеї буде відображатися відлік часу приготування, а також почнуть світитися всі символи проміжку часу. Заданий час приготування розділено на 4 рівні частини. Коли закінчується час кожної частини, її символ зникає. Таким чином, ви з легкістю зможете зрозуміти відношення часу, що залишився до кінця приготування, до загального часу приготування.

7. Після закінчення приготування відобразиться повідомлення «End»(Готово), і таймер видасть звуковий сигнал.



8. Звукове попередження лунає впродовж 2 хвилин. Щоб вимкнути його, натисніть будь-яку кнопку. Звукове попередження буде

вимкнено, а на дисплеї відобразиться задана температура.


i Якщо користувач натисне будь-яку кнопку після завершення звукового сигналу, духова шафа знову буде готова до роботи. Встановить ручку регулювання температури та ручку вибору функції в положення «0» (вимк.), щоб вимкнути духову шафу, і для того, щоб запобігти повторному запуску програми духової шафи після закінчення звукового сигналу.



Вмикання блокування від дітей

Функцію блокування від дітей застосовують для запобігання використанню приладу не під вашим контролем.

1. Торкніться та утримуйте кнопку , доки на дисплеї не з'явиться символ .



» На дисплеї відобразиться «ВІМКН».

2. Натисніть кнопку , щоб увімкнути блокування від дітей.


» Якщо функція блокування клавіш увімкнута, на дисплеї відображається «УВІМК.», а символ  продовжує світитися. Коли кнопка перемикання функцій у положенні 0, на дисплеї з'явиться . Коли кнопка перемикання функцій вимкнена, на дисплеї з'явиться "STOP". Приготування буде неможливе.

i При увімкненні функції блокування від дітей, цифровий годинник не працює і приготування не доступне. У разі вимкнення електроживлення блокування від дітей скасовано не буде.

Вимикання блокування від дітей

1. Торкніться та утримуйте кнопку , доки на дисплеї не з'явиться символ .

» На дисплеї відобразиться «УВІМК.».

2. Вимикання блокування від дітей торканням .



» Після вимкнення функції блокування клавіш на дисплеї відобразиться «ВІМК».

Налаштування звукового сигналу



Звуковий сигнал можна використовувати для попередження чи нагадування, незалежно від програми приготування.

Звуковий сигнал не впливає на функції духової шафи. Він використовується як попереджувальний сигнал.


Наприклад, його можна використати, щоб нагадати про необхідність у певний час повернути страву в духовій шафі. По закінченні заданого часу буде подано звуковий сигнал.


1. Торкніться та утримуйте кнопку , доки на дисплеї не з'явиться символ .

i Максимальний можливий час сигналу будильника становить 23 години 59 хвилин.

2. Встановить тривалість звукового сигналу за допомогою кнопок /.

i Функціональні клавіші звуку сигналу, часу, яскравості дисплею та клавіші встановлення температури мають бути встановлені у положення 0 (ВІМКН.)

» Якщо час подання звукового сигналу встановлено, символ  світитиметься, а час подання звукового сигналу відобразиться на дисплеї.




3. По завершенні часу подання звукового сигналу символ  почне


блیمати, та прозвучить звуковий сигнал.

Вимкнення звукового сигналу





1. Звуковий сигнал лунає впродовж 2 хвилин. Щоб вимкнути сигнал, натисніть будь-яку кнопку.
- » Звуковий сигнал таймера буде вимкнено, а на дисплеї відобразиться поточний час.

Відміна звукового сигналу;

1. Щоб відмінити звуковий сигнал, торкніться та утримуйте кнопку , доки на дисплеї не з'явиться символ .
2. Натисніть й утримуйте кнопку , доки не відобразиться «00:00».





 Відобразиться час подання звукового сигналу. У разі одночасного встановлення часу подання звукового сигналу та часу приготування, відображатиметься менший час.

Зміна звуку сигналу




1. Торкайтесь , доки не відобразиться «b-1» чи «b-2» або «b-3».
2. Оберіть тон звукового сигналу, за допомогою клавіш  / .
3. Підтвердить це натисканням  інакше встановлений час буде активовано майже одразу.

Зміна часу дня

Щоб змінити попередньо налаштований час дня:

1. Торкніться та утримуйте кнопку , доки на дисплеї не з'явиться символ .
2. Встановіть час доби за допомогою кнопок  / .
3. Встановлений час незабаром буде активовано.



Встановлення яскравості екрана (Ця функція — додаткова. Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)

1. Торкніться і утримуйте кнопку , доки на дисплеї не відобразиться d-01, d-02 або d-03, що показують рівень яскравості екрана.
2. Налаштуйте яскравість екрана за допомогою кнопок  / .
- » Встановлений час незабаром буде активовано.



Економний режим

Ви можете зберегти енергію за допомогою економного режиму під час готування, встановивши час приготування для духової шафи. В цьому режимі страва буде приготовлена за рахунок збереження температури всередині духової шафи, але нагрівальні елементи будуть відключені ще до закінчення часу приготування.

Встановлення економного режиму

1. Торкніться та утримуйте символ , доки на дисплеї не з'явиться символ **eco** (еко).
- » На дисплеї відобразиться «OFF» (ВИМКН.).
2. Увімкніть економний режим, натиснувши на кнопку .
- » Якщо функція блокування клавіш увімкнута, на дисплеї відображається «On» (Увімкнено), а символ «eco» світиться.

Вимкнення економного режиму

1. Торкніться та утримуйте символ , доки на дисплеї не з'явиться символ **eco** (еко).
- » На дисплеї відобразиться «On» (Увімкн.).
2. Вимкніть економний режим, натиснувши на кнопку .
- » Після вимкнення функції блокування клавіш на дисплеї відобразиться «Off» (Вимкн.).

i У економному режимі роботи вентилятора (при наявності), лампочка у духовій шафі не горить задля економії енергії.

Таблиця часу приготування

i Значення часу в цій таблиці слід вважати довідковими. Вони можуть змінюватися залежно від температури продуктів, товщини, виду та ваших кулінарних уподобань.

Запікання та смаження

i Першою полицею духовки є нижня полиця.

Страва	Кількість піддонів	Аксесуар для використання	Робочий режим	Положення решітки	Температура (°C)	Час приготування (хв.)
Пирого на деці	Один піддон	Стандартне деко*		3	180	25 ... 30
Кекси в формі	Один піддон	Форма для тортів на гриль-решітки**		2	180	40 ... 50
Тістечка	Один піддон	Стандартне деко*		3	160	25 ... 35
	Один піддон	Стандартне деко*		3	150	30 ... 40
	2 піддона	1-Деко для солодкої випічки* 3-Стандартне деко*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 піддона	1-Стандартне деко* 3-Деко для солодкої випічки* 5-Глибоке деко*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Бісквітний торт	Один піддон	Кругла розбірна форма для випікання на гриль-решітці діаметром 26 см**		3	160	25 ... 35
	Один піддон	Кругла розбірна форма для випікання на гриль-решітці діаметром 26 см**		2	150	30 ... 40
	2 піддона	1-Кругла розбірна форма для випікання на гриль-решітці діаметром 26 см** 4-Кругла розбірна форма для випікання на деку діаметром 26 см**		1 - 4	150	35 ... 45
Печиво	Один піддон	Деко для солодкої випічки*		3	180	25 ... 30
	2 піддона	1-Деко для солодкої випічки* 3-Стандартне деко*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 піддона	1-Деко для солодкої випічки* 3-Стандартне деко* 5-Глибоке деко*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Тісто для випічки	Один піддон	Стандартне деко*		2	200	30 ... 40
	2 піддона	1-Деко для солодкої випічки* 5-Стандартне деко*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 піддона	1-Деко для солодкої випічки* 3-Стандартне деко* 5-Глибоке деко*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65

Страва	Кількість піддонів	Акcesуар для використання	Робочий режим	Положення решітки	Температура (°C)	Час приготування (хв.)
Здобна випічка	Один піддон	Стандартне деко*		2	200	25 ... 35
	2 піддона	1-Деко для солодкої випічки* 3-Стандартне деко*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 піддона	1-Деко для солодкої випічки* 3-Стандартне деко* 5-Глибоке деко*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Дріжджі	Один піддон	Стандартне деко*		2	200	35 ... 45
Лазанья	Один піддон	Скляна/металевапрямокут на форма для випікання нагрить-решітці**		2 - 3	200	30 ... 40
Піца	Один піддон	Стандартне деко*		2	200 ... 220	15 ... 20
Біфштекс (цільний)/печеня	Один піддон	Стандартне деко*		3	25 мін. 250/max, потім 180 ... 190	100 ... 120
Бараняче стегно (запіканка)	Один піддон	Стандартне деко*		3	25 мін. 250/max, потім 190	70 ... 90
	Один піддон	Стандартне деко*		3	25 мін. 250/max, потім 190	60 ... 80
Смажене курча (1,8-2 кг)	Один піддон	Стандартне деко*		2	15 мін. 250/max, потім 180 ... 190	60 ... 80
	Один піддон	Стандартне деко*		2	15 мін. 250/max, потім 180 ... 190	60 ... 80
Індичка (5.5 кг)	Один піддон	Стандартне деко*		1	25 мін. 250/max, потім 180 ... 190	150 ... 210
	Один піддон	Стандартне деко*		1	25 мін. 250/max, потім 180 ... 190	150 ... 210
Риба	Один піддон	Стандартне деко*		3	200	20 ... 30
	Один піддон	Стандартне деко*		3	200	20 ... 30

Для усіх типів продуктів рекомендовано виконувати попередній розігрів.
* Ці акcesуари можуть не постачатися з виробом.
** Ці акcesуари не постачаються з виробом. Їх можна придбати окремо.

Таблиця пробного приготування
Страви, що включені до цієї таблиці
мають бути приготовані відповідно

до EN 60350-1, щоб полегшити
контролюючій організації процес
перевірки продукту.

Страва	Кількість піддонів	Акcesуар для використання	Робочий режим	Положення решітки	Температура (°C)	Час приготування (хв.)
Пісочне	Один піддон	Стандартне деко*		3	140	20 ... 30
	Один піддон	Стандартне деко*		3	140	20 ... 30
	2 піддона	1-Стандартне деко* 3-Деко для солодкої випічки*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 піддона	1-Стандартне деко* 3-Деко для солодкої випічки* 5-Глибоке деко*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Тістечка	Один піддон	Стандартне деко*		3	160	25 ... 35
	Один піддон	Стандартне деко*		3	150	30 ... 40
	2 піддона	1-Деко для солодкої випічки* 3-Стандартне деко*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 піддона	1-Стандартне деко* 3-Деко для солодкої випічки* 5-Глибоке деко*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Бісквітний торт	Один піддон	Кругла розбірна форма для випікання на гриль-решітці діаметром 26 см**		3	160	25 ... 35
	Один піддон	Кругла розбірна форма для випікання на гриль-решітці діаметром 26 см**		2	150	30 ... 40
	2 піддона	1-Кругла розбірна форма для випікання на гриль-решітці діаметром 26 см** 4-Кругла розбірна форма для випікання на деку діаметром 26 см**		1 - 4	150	35 ... 45
Пиріг з яблуками	Один піддон	Кругла металічна таріль для випікання на гриль-решітці діаметром 20 см.**		2	180	50 ... 60
	Один піддон	Кругла металічна таріль для випікання на гриль-решітці діаметром 20 см.**		2	170	50 ... 60
	2 піддона	1-Кругла металічна таріль для випікання на гриль-решітці діаметром 20 см.** 4-Кругла металічна таріль для випікання на деко для солодкої випічки діаметром 20 см.**		1 - 4	170	50 ... 60

Для усіх типів продуктів рекомендовано виконувати попередній розігрів.
* Ці акcesуари можуть не постачатися з виробом.
** Ці акcesуари не постачаються з виробом. Їх можна придбати окремо.

Нагрівання з вентилятором у економному режимі

- i** Не змінюйте значення температури під час приготування в режимі "Нагрівання з вентилятором у економному режимі".

- i** Не відкривайте дверцята під час приготування в режимі "Нагрівання з вентилятором у економному режимі". Якщо двері не відчинені, внутрішня температура є оптимальною для економії електроенергії і може відрізнятись від показаної на дисплеї.

Страва	Кількість піддонів	Акcesуар для використання	Положення решітки	Температура (°C)	Час приготування (хв.)
Тістечка	Один піддон	Стандартне деко*	3	160	35 ... 45
Печиво	Один піддон	Стандартне деко*	3	180	25 ... 35
Тісто для випічки	Один піддон	Стандартне деко*	3	200	45 ... 55
Здобна випічка	Один піддон	Стандартне деко*	3	200	35 ... 45

* Ці акcesуари можуть не постачатися з виробом.

Поради щодо випікання кексів і тортів

- Якщо тісто засухе, збільшіть температуру на 10 °C і скоротіть час приготування.
- Якщо тісто вологе, використовуйте менше рідини та зменшіть температуру на 10°C.
- Якщо тісто затемне зверху, встановіть його на нижчу полицю, зменшіть температуру та збільшіть час приготування.
- Якщо тісто всередині готове, а зовні липке, використовуйте менше рідини, зменшіть температуру та збільшіть час приготування.

Поради щодо випікання тіста

- Якщо тісто засухе, збільшіть температуру на 10 °C і скоротіть час приготування. Просочіть шари тіста соусом з молока, олії, яйця та йогурту.
- Якщо тісто запікається занадто повільно, забезпечте, щоб його товщина не перевищувала глибини дека.














- Якщо верхня частина тіста набуває золотаво-коричневого відтінку, а нижня не готова, упевніться, що кількості соусу в нижній частині тіста не забагато. Розподіляйте соус порівну між шарами тіста й угорі для рівномірного випікання.

- i** Готуйте випічку відповідно до режиму й температури, зазначених у таблиці рецептів. Якщо нижня частина все-таки підсмажилася недостатньо, наступного разу встановіть випічку на один рівень нижче.

Поради щодо приготування овочів

- Якщо з посуду з овочами випаровується сік, готуйте овочі в посуді з кришкою замість дека. Закритий посуд не дозволить соку випаровуватися.
- Якщо овочева страва не доходить до готовності, зваріть овочі, приготуйте за зразком консервованих продуктів і поставте в духовку.

Таблиця приготування для режиму приготування за допомогою пари

Страва	Аксесуар для використання	Робочий режим	Положення решітки	Температура (°C)	Кількість вживаної води (мл)	Момент часу для додавання води (мін.) **	Час приготування (хв.)	Вага (прибл. вага страви, у грамах)
Хліб	Стандартне деко*		3	200	100	після розігрівання	35 ... 45	820
Курка з овочами	Стандартне деко*		2	15 мін. 250/мах, потім 190	200	25	60 ... 70	2000
Ріб-стейк	Стандартне деко*		3	180	250	30	65 ... 75	1000
Запечена картопля	Стандартне деко*		3	190	250	25	45 ... 55	500
Бараняча ніжка	Стандартне деко*		3	170	250+250**	після розігрівання	110 ... 120	1900
Стейк з овочами	Стандартне деко*		3	170	250+250**	після розігрівання	90 ... 100	1000
Лосось з овочами	Стандартне деко*		3	180	150	після розігрівання	25 ... 35	500
Кокосове печиво	Стандартне деко*		3	170	150	після розігрівання	25 ... 35	500
Булочки на дріжджах	Стандартне деко*		3	180	150	після розігрівання	25 ... 35	500
Пиріг з курятиною	Стандартне деко*		3	200	100	15	25 ... 35	1000
Запіканка з овочами	Стандартне деко*		3	200	250+150**	15	65 ... 75	1500
Макарони з сиром	Стандартне деко*		3	200	200	після розігрівання	25 ... 35	1500
Курячі гомілки	Стандартне деко*		3	200	250	після розігрівання	25 ... 35	800

* Ці аксесуари можуть не постачатися з виробом.
 **Вказує час, що залишився після розігрівання
 ***Кількість води для додавання половини часу варіння

Використання гриля



Зачиняйте дверцята духовки під час смаження на грилі. Гарячі поверхні можуть стати причиною опіків!

Увімкнення гриля

1. Поверніть ручку вибору функції до потрібного символу гриля.
2. Потім виберіть потрібну температуру гриля.
3. За потреби виконайте попередній розігрів протягом приблизно 5 хвилин.

» Духова шафа розігріється до встановленої температури й утримуватиме її, на дисплеї блиматиме розташована справа трьохлінійна анімація нагрівання. Коли температура всередині духової шафи досягне встановленої, анімація припиниться, а навпроти

Приготування за допомогою електричного гриля

Страва	Акcesуар для використання	Положення решітки	Рекомендована температура**	Час приготування на грилі (прибл.)
Риба	Решітчастий гриль	4...5	250	20...25 хв. #
Нарізане курча	Решітчастий гриль	4...5	250	25...35 хв.
Відбивні з м'яса молодого баранчика	Решітчастий гриль	4...5	250	20...25 хв.
Ростбіф	Решітчастий гриль	4...5	250	25...30 хв. #
Телячі відбивні	Решітчастий гриль	4...5	250	25...30 хв. #
Грінки *	Решітчастий гриль	4	250	1...3 хв.

* залежно від товщини

*Попередньо розігрійте протягом 5 хвилин

**Якщо температуру решітки вашого продукту неможливо відрегулювати, гриль буде працювати при рекомендованій температурі.

Страви, що включені до цієї таблиці мають бути приготовані відповідно до EN 60350-1, щоб полегшити

контролюючій організації процес перевірки продукту.

Страва	Акcesуар для використання	Положення решітки	Температура (°C)	Час приготування (хв.)
Грінки	Решітчастий гриль	4	250	1...3 мін.
Фрикадельки (яловичина) - 12 шматочками	Решітчастий гриль	4	250	25...35 мін.

Перевіряйте страву після 2/3 від загального часу жарки.

Для закінчення усіх типів продуктів рекомендовано виконувати попередній розігрів протягом 5 хвилин.

значення температури буде постійно світитись символ «С».

Вимкнення гриля

1. Поверніть ручку вибору функції у вимкнене (верхнє) положення.



Продукти, непридатні для приготування на грилі, можуть спричинити займання. Для смаження на грилі використовуйте тільки їжу, призначену для смаження на грилі за умови високої температури. Не розміщуйте продукти занадто близько до задньої частини гриля. Це найгарячіше місце, і жирна їжа може загорітися.

Таблиця часу приготування на грилі

6 Догляд і технічне обслуговування

Загальна інформація

За умови регулярного очищення приладу його термін використання буде подовжено, а частоту виникнення несправностей зменшено.



Перш ніж розпочинати роботи з обслуговування та чищення, відключіть виріб від мережі електроживлення. Існує ризик ураження електричним струмом!



Перед очищенням пристрою зачекайте, поки він охолоне. Гарячі поверхні можуть стати причиною опіків!

- Ретельно очищуйте прилад після кожного використання. Це спрощує видалення залишків їжі та запобігає їхньому згоранню під час наступного використання приладу.
- Для чистки приладу спеціальні засоби для миття не потрібні. Використовуйте теплу воду з розчищеною в ній рідиною для миття та шматок м'якої тканини чи губку, а також шматок сухої тканини для витирання насухо.
- Слідкуйте за тим, аби після очищення ретельно витирати надлишок води чи усувати проліті рештки.
- Не користуйтеся засобами, що містять кислоту чи хлор, для чистки поверхонь із нержавіючої сталі та ручки. Витирайте ці частини м'якою тканиною, змоченою в рідкому засобі для миття (не абразивному), не змінюючи напрямку.



Деякі засоби для миття або матеріали для чищення можуть пошкодити поверхню. Під час чищення не використовуйте агресивні засоби для миття, порошки/рідини для чищення або гострі предмети.



Не використовуйте для чищення парові пристрої, бо це може призвести до ураження електричним струмом.



На дні духової шафи може утворитися вапняковий осад залежно від частоти використання функції приготування/легкого очищення за допомогою пари та жорсткості води.

Очищення панелі управління

Протріть панель управління й ручки вологою тканиною й витріть їх насухо.



Якщо виріб оснащено кнопками/ручками, не знімайте ручки управління з панелі управління для чищення. Це може пошкодити панель управління!

Очищення духовки

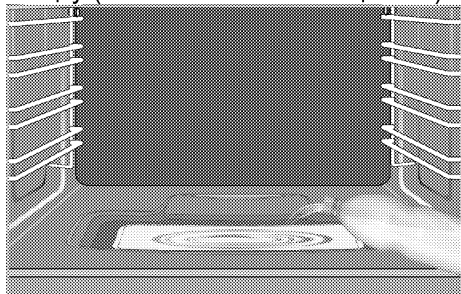
Очищення резервуара для води на дні духової шафи

Залежно від частоти операцій готування на пару та легкого очищення паром, а також жорсткості використовуваної води, в резервуарі для води на дні духової шафи може утворюватися вапняний наліт.

Щоб позбутися вапна, яке може утворюватися в резервуарі для

води на дні духової шафи після операцій готування на пару та легкого парового очищення, після кожної другої або третьої операції виконайте нижченаведені дії.

1. Додайте в резервуар для води на дні духової шафи 350 см3 білого оцту (з кислотністю не вище 6 %).



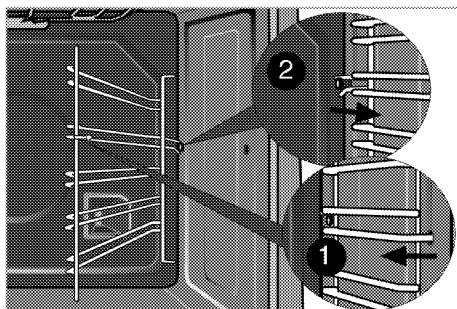
2. Зачекайте принаймні 30 хвилин, щоб оцет розчинив залишки вапна при кімнатній температурі.
3. Спочатку очистіть резервуар для води м'якою вологою ганчіркою, а потім витріть сухою ганчіркою.

i Не використовуйте для очищення резервуара з водою на дні духовки засоби для чищення, що містять кислоти або хлориди. Не дозволяється зішкрябати вапняний наліт, який може утворитися в резервуарі для води на дні духової шафи. Інакше дно виробу буде пошкоджено.

Очищення бічної стінки (Залежить від моделі пристрою.)

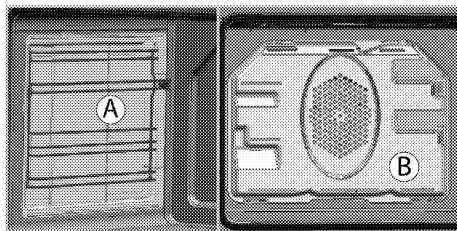
(Ця функція — додаткова. Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)

1. Зніміть передню частину бічної стійки, потягнувши у протилежному до бічної стінки напрямку.
2. Повністю зніміть бічну стійку, потягнувши до себе.



Стінки з каталітичним покриттям (Ця функція — додаткова. Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)

Внутрішні бічні стінки (А) і (чи) задня стінка (В) вашого виробу можуть мати каталітичне емалеве покриття. Стінки з каталітичним покриттям мають світлу матову пористу поверхню. Стінки духовки, що мають каталітичне покриття, не слід чистити. Завдяки своїй перфорованій структурі, поверхні, що мають каталітичне покриття, поглинають жир та починають блищати при його накопиченні. У цьому випадку необхідно замінити такі частини.



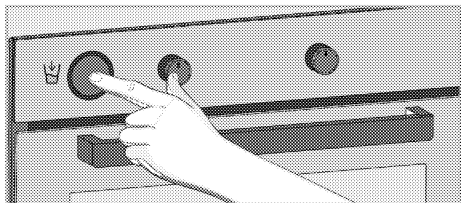
Просте чищення паром

Це спрощує чищення, оскільки бруд (після нетривалого очікування) пом'якшує пара, яка утворюється всередині духовки, та краплі води, які конденсуються на внутрішніх поверхнях духової шафи.

1. Витягніть з духової шафи все приладдя.
2. Натисніть на бачок для води, що розміщений на панелі керування

духовою шафою. Налийте 200 мл води у бачок.

- i** Не використовуйте дистильовану чи фільтровану воду. Використовуйте бутильовану воду. Не додавайте до бачка з водою будь-які розчини, що містять займісті речовини, спирт, тверді частки.



3. Обережно поставте бачок на місце та проштовхніть поки він не стане на позицію 2 рівня. Вода почне стікати у резервуар на дні духової шафи.

- i** На бачку для води промарковані 2 рівні. На 1-му рівні бачок для води залишається на місці та вода не зливається у духову шафу. На 2-му рівні, бачок для води стає на позицію, але вода починає зливатися у духову шафу.

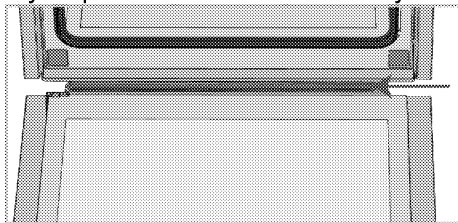
4. Налаштуйте режим легкого очищення за допомогою пари та запустіть його на 25 хвилин за температури 100°C.

5. Відчиніть дверцята та протріть внутрішні поверхні духової шафи вологою губкою чи тканиною.

6. Стийкий бруд слід видаляти розчином рідкого засобу для миття в теплій воді, використовуючи м'яку тканину чи губку, а потім витирати насухо сухою тканиною.

- i** При увімкненні легкого очищення за допомогою пари, вода на дні духовки починає випаровуватись та конденсуватися на внутрішній поверхні та дверцятах духової шафи задля розм'якшення нестійкого бруду. Конденсат, що випав на дверцятах, може капати при відкритті дверей. Протріть конденсат коли відкриєте дверцята.

7.. Вона може бути відсутньою у вашому виробі.) У каналі резервуару під духовкою може накопичуватися вода чи волога, що утворилися у наслідок конденсації. Після використання необхідно очистити канал резервуару вологою тканиною, а потім протерти насухо задля запобігання утворення вапнякового накипу.



Піролітичне самоочищення

- !** Гарячі поверхні можуть стати причиною опіків!
Не торкайтеся виробу й не дозволяйте дітям наближатися до виробу під час його самоочищення. Перш ніж видаляти залишки бруду, зачекайте щонайменше 30 хвилин.

Духовку обладнано функцією піролітичного самоочищення. Духовка нагрівається до прибіл. 420-480 °C, і бруд перетворюється на попіл. Може з'явитися багато диму. Забезпечте достатню вентиляцію

приміщення. Функцію піролізу слід використовувати після прибл. кожного 10-го використання духовки.

1. Витягніть з духовки все приладдя.

У моделях з бічною стійкою – не забудьте зняти бічні стійки.


Якщо у вашому пристрої є приладдя, що мають піростійкість (стійкість до високотемпературного самоочищення), немає необхідності витягати їх з духовки.

2. Перед циклом очищення витріть бруд із зовнішніх поверхонь та внутрішньої поверхні духовки вологою тканиною.

i Не очищайте прокладку дверцят.

Скловолокниста прокладка дуже чутлива, тому її легко пошкодити.



У разі пошкодження прокладки дверцят духовки замініть прокладку в авторизованому сервісному центрі.

3. «Pyrolysis» (Піроліз)  Виберіть функцію піролізу (самоочищення). На дисплеї замигає **P2:00**.



4. Встановіть ручку регулювання температури на **максимальне (найвище)** значення температури.

5. Після запуску функції піролізу, на дисплеї загориться **P2:00** та почнеться зворотній відлік.

6. Економічна функція піролізу займає менше часу, ніж звичайний піроліз. Функцію економічного піролізу можна використовувати для не сильно забрудненої духової шафи.

i Увімкнення економної функції піролізу: Якщо у налаштуваннях увімкнено економічний режим, економічна функція піролізу запуститься автоматично. На екрані з'явиться **P1:30**. Якщо у налаштуваннях вимкнено економічний режим, можна вибрати функцію  і потім запустити її клавішами .

i Запуск піролітичного самоочищення можливий, тільки якщо ручка регулювання температури переведена в максимальне положення.

7. На дисплеї з'явиться час самоочищення. Можна налаштувати тривалість процесу. Можна встановити час завершення циклу самоочищення.
8. Під час самоочищення неможливо відчинити дверцята духової шафи, а на дисплеї годинника з'являється символ замка . Дверцята блокуються до завершення процедури піролізу. Не смикайте ручку дверцят, поки не погасне символ замка .
9. Після завершення процесу очищення духової шафи подасть звукове попередження, а на дисплеї відобразиться «Готово».
10. Після відображення напису «Готово» завершіть процес, встановивши кнопки функцій та температури у положення 0 (ВИМКН.).
11. Після циклу очищення видаліть залишки бруду винним оцтом.

i Якщо ви не встановили кнопки функцій та температури у положення 0 (ВИМКН.) після зникнення напису «Готово», функція піролізу знову почне роботу.

i Після завершення функції піролізу, дверцята залишаться заблокованими ще на деякий час, поки духовна шафа не охолоне. У цей час на дисплеї буде відображатися повідомлення "Hot" (Гаряче) і приготування буде неможливе.

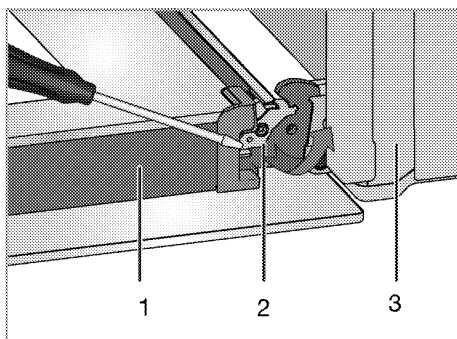
Очищення дверцят духовки

Для очищення дверцят духової шафи використовуйте теплу воду з розчиною в ній рідиною для миття та шматок м'якої тканини чи губку, а також шматок сухої тканини для витирання насухо.

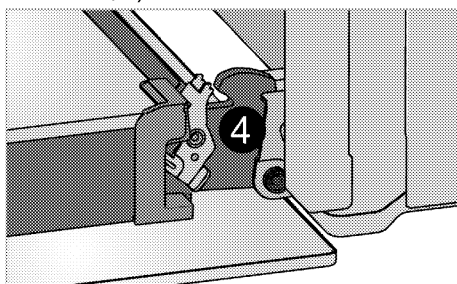
i Для чищення дверцят духової шафи не користуйтеся жорсткими абразивними засобами або гострими металевими скребками. Вони можуть подряпати поверхню та пошкодити скло.

Демонтаж дверцят духової шафи

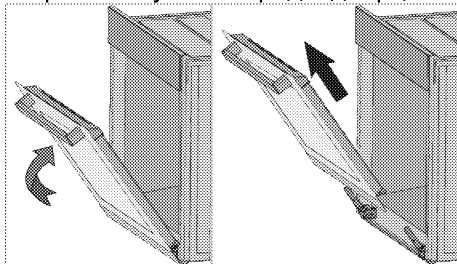
1. Відчиніть передні дверцята (1).
2. Відкрийте скоби гнізда для петлі (2) з правого та лівого боків передніх дверцят, натиснувши на скоби, як показано на малюнку.



- 1 Дверцята
- 2 Замок на шарнір(закрите положення)
- 3 Духова шафа
- 4 Замок на шарнір(відкрита позиція)



3. Трохи посуňte передні дверцята.



4. Вийміть передні дверцята, потягнувши вгору, доки вони не звільняться з правої та лівої петель.

i Для встановлення дверцят на місце слід повторити процес виймання у зворотному порядку. Не забудьте закрити скоби гнізда для петлі.

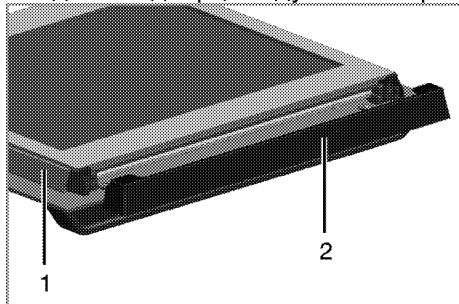
Виймання внутрішнього

скла дверцят

(Ця функція — додаткова. Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)

Внутрішню скляну панель дверцят духової шафи можна вийняти для чистки.

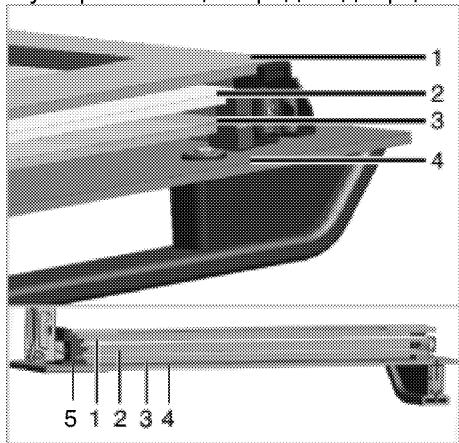
1. Відчиніть дверцята духової шафи.



1 Рама

2 Пластмасова накладка

2. Потягніть на себе та витягніть пластмасову частину, встановлену у верхній секції передніх дверцят.



1 Найглибша скляна панель

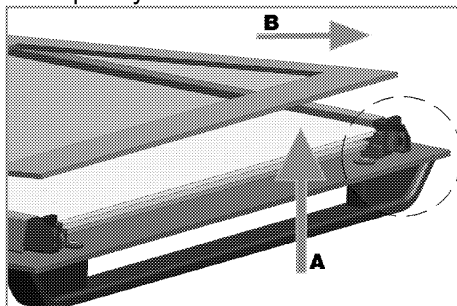
2 Друга внутрішня скляна панель

3 Третя внутрішня скляна панель

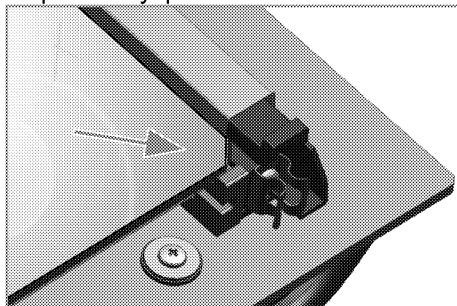
4 Зовнішня скляна панель

5 Пластмасовий тримач скляної панелі – нижній

3. Як показано на малюнку, трохи підніміть найглибшу скляну панель у напрямку **A** та витягніть у напрямку **B**.



4. Повторіть ці дії, щоб зняти другу та третю внутрішні скляні панелі.



Перший крок зі збирання дверцят – встановити другу та третю внутрішні скляні панелі (2, 3).

Скошені кути скляної панелі мають збігатися з фаскою на пластмасовому тримачі, як показано на малюнку.

Порядок монтажу другої та третьої скляних панелей не має значення, оскільки вони є взаємозамінюваними. Вставляйте найглибшу скляну панель (1) так, щоб поверхня з написом була звернута до другої скляної панелі.

Важливо вставити нижні кути всіх внутрішніх скляних панелей в нижні пластмасові тримачі (5).

Притисніть пластмасову накладку до рами, поки не почуєте клацання.

i Після чистки слід встановити всі скляні панелі на місце.

Заміна лампи освітлення духової шафи

! Щоб уникнути ризику ураження електричним струмом, перш ніж замінювати лампочку, упевніться, що пристрій вимкнено і він охолов. Гарячі поверхні можуть стати причиною опіків!

i Для освітлення духової шафи використовується спеціальна електролампа, яка може витримувати температуру до 300 С. Детальніше див. у розділі "Технічні характеристики, стор. 15". Лампи підсвічування духової шафи можна отримати у представників авторизованої сервісної служби.

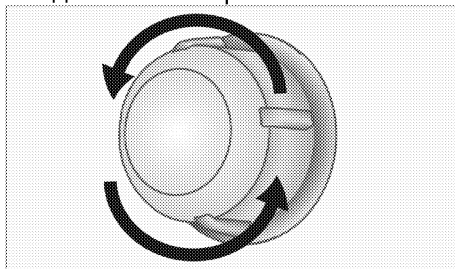
i Розташування лампи може відрізнятися від зображення на малюнку.

i Лампа, що використовується у цьому пристрої, не може працювати у якості освітлення житлових приміщень. Ці лампи призначені, щоб користувач міг роздивитися продукти харчування.

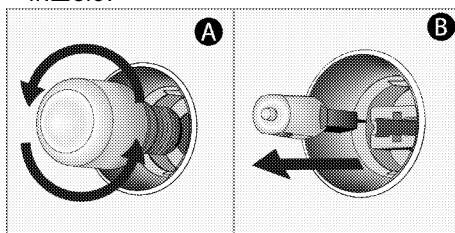
i Лампи, що використовуються у цьому пристрої, повинні витримувати важкі умови експлуатації, наприклад температури вище 50 °С.

Якщо у вашій духовій шафі встановлена кругла лампа підсвічування:

1. Від'єднайте прилад від електромережі.
2. Потім зніміть захисне скло, повернувши його проти годинникової стрілки.



3. Якщо лампочка підсвічування духовки належить до типу (А), який зображено на малюнку нижче, викрутіть її, обертаючи, як показано на малюнку, та замініть іншою. Якщо вона належить до типу (В), потягніть і вийміть її, як показано на малюнку, та замініть іншою.



4. Встановіть захисне скло лампи на місце.

7 Пошук та усунення несправностей

Під час використання духової шафи виділяє пару.

- Зазвичай під час роботи з'являється пара. >>> *Це не несправність.*

Під час нагрівання й охолодження чути «металічні» звуки.

- Коли металічні частини нагріваються, вони можуть розширюватися і створювати шум. >>> *Це не несправність.*

Пристрій не працює.

- Запобіжник несправний або перегорів. >>> *Перевірте запобіжники. За необхідності замініть або вимкніть їх.*
- Пристрій не під'єднано до (заземленої) розетки. >>> *Перевірте підключення штепсельної вилки.*

Підсвічування духової шафи не працює.

- Несправна лампа духовки. >>> *Замініть лампу духовки.*
- Електроживлення вимкнене. >>> *Перевірте наявність електроживлення. Перевірте запобіжники у блоці запобіжників. За необхідності замініть або вимкніть їх.*

Духовка не нагрівається.

- Функцію та/або температуру не встановлено. >>> *Налаштуйте функцію та температуру за допомогою ручки/клавіші вибору функції та/або температури.*
- У моделях з таймером таймер не налаштовано. >>> *Налаштуйте час. (У пристроях з мікрохвильовою піччю таймер управляє лише нею.)*
- Електроживлення вимкнене. >>> *Перевірте наявність електроживлення. Перевірте запобіжники у блоці запобіжників. За необхідності замініть або вимкніть їх.*

(У моделях з таймером) Дисплей годинника блимає, або світиться символ годинника.

- Сталося порушення енергопостачання. >>> *Налаштуйте час/увімкніть пристрій і ввімкніть його знову.*



Якщо, незважаючи на застосування інструкцій цього розділу, несправність усунути не вдалося, зверніться до представника авторизованої сервісної служби чи дилера, в якого ви придбали пристрій. Не намагайтеся відремонтувати несправний пристрій самотужки.

Виробник: "Arçelik A.S."
"Arçelik A.S.", м. Стамбул, Сютлюдже, вул. Караагач №2-6, 34445,
Туреччина
(Karaağaç Caddesi No:2-6 Sütlüce, 34445, Turkey)

Офіційний представник на території України: ТОВ «Беко Україна»,
адреса: 01021, м. Київ, вул. Кловський узвіз, буд. 5 тел/факс.: 0-800-500-4-3-
2

Термін служби десять років

Інформацію про сертифікацію продукту Ви можете уточнити,
зателефонувавши на гарячу лінію 0-800-500-4-3-2.

Дата виробництва міститься в серійному номері продукту, що вказаний на етикетці, розташованій на продукті, а саме, перші дві цифри серійного номера позначають рік виробництва, а останні дві - місяць. Наприклад, «10-100001-05» означає, що продукт виготовлений в травні 2010 року.

