

beko

Кіріктірілген пеш / Пайдаланушы нұсқаулығы
Vstavaná rúra / Používateľská príručka
Ugradbena pećnica / Perilica posuđa



BBIE17300B

385441478_5/ KK/ SK/ HR/ R.AD/ 10/08/23 10:52
7768288383

Қош келдіңіз!

Құрметті тұтынушы,

Веко өнімін таңдағаныңызға рахмет. Біз өніміңіздің жоғары сапада және озық технологиямен жасала отырып, сізге ең жақсы өнімділікті қамтамасыз еткенін қалаймыз. Сондықтан өнімді пайдаланар алдында, осы нұсқаулықты және берілген кез келген басқа құжатты мұқият оқып шығыңыз.

Осы пайдаланушы нұсқаулығында көрсетілген барлық ақпарат пен ескертулерді есіңізде сақтаңыз. Осылайша, өзіңізді және өніміңізді орын алуы мүмкін қауіптерден қорғайсыз. Пайдаланушы нұсқаулығын сақтаңыз. Өнімді басқа біреуге берсеңіз, оны нұсқаулықпен бірге беріңіз. Бұл нұсқаулықта өніміңіздің кепілдік шарттары, пайдалану және ақауларды жою әдістері берілген.

Осы пайдаланушы нұсқаулығындағы белгілер және олардың сипаттамалары:



Өлімге немесе жарақатқа себеп болуы мүмкін қауіп.



Маңызды ақпарат немесе пайдалану бойынша пайдалы кеңестер.



Пайдаланушы нұсқаулығын оқыңыз.



Ыстық бет ескертуі.

ЕСКЕРТПЕ Өнім немесе оның қоршаған ортасына материалдық зақым алып келуі мүмкін қауіп.

E

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

Мазмұны

1 Қауіпсіздік туралы нұсқаулар	4
1.1 Пайдалану мақсаты	4
1.2 Балалар, әлсіз адамдар және үй жануарлары қауіпсіздігі	5
1.3 Электр қауіпсіздігі	5
1.4 Тасымалдау қауіпсіздігі	7
1.5 Орнату кезіндегі қауіпсіздік	7
1.6 Пайдалану қауіпсіздігі	7
1.7 Температура туралы ескертулер...	8
1.8 Керек-жарақтарды пайдалану.....	8
1.9 Пісіру кезіндегі қауіпсіздік	9
1.10 Техникалық қызмет көрсету және тазалау қауіпсіздігі.....	9
2 Қоршаған ортаға қатысты нұсқаулық.....	10
2.1 Қалдықтар туралы директива	10
2.1.1 WEEE директивасының талаптарына сәйкестік және қалдық өнімді қоқысқа лақтыру	10
2.2 Қаптама туралы ақпарат.....	10
2.3 Энергияны үнемдеу бойынша ұсыныстар.....	10
3 Өніміңіз	12
3.1 Өнім ақпараты	12
3.2 Өнімнің басқару тақтасы Кіріспе және пайдалану	12
3.2.1 Control Panel	13
3.2.2 Пешті басқару панелімен таныстыру	13
3.3 Пештің жұмыс функциялары	14
3.4 Өнімнің керек-жарақтары	14
3.5 Өнімнің керек-жарақтарын пайдалану	15
3.6 Техникалық сипаттамалар.....	18
4 Бірінші рет қолдану.....	19
4.1 Таймерді бірінші рет орнату	19
4.2 Бастапқы тазалау.....	19
5 Тұмпапешті қолдану	20
5.1 Тұмпапешті қолдану туралы жалпы ақпарат	20
5.2 Тұмпапешті басқару блогының жұмысы	20
5.3 Параметрлер	22

6 Пеште пісіру туралы жалпы ақпарат	24
6.1 Пеште пісіру туралы жалпы ескертулер	24
6.1.1 Нан тағамдары және пеште жасалған тағамдар.....	24
6.1.2 Ет, балық және құс еті.....	27
6.1.3 Гриль	27
6.1.4 Сынақ тағамдары	29
7 Техникалық қызмет көрсету және тазалау	30
7.1 Тазалау туралы жалпы ақпарат	30
7.2 Керек-жарақтарды тазалау.....	32
7.3 Басқару тақтасын тазалау	32
7.4 Пештің ішін тазалау (пісіру аумағы)	32
7.5 Бұмен оңай тазалау.....	33
7.6 Пештің есігін тазалау.....	33
7.7 Пеш есігінің ішкі әйнегін алу	34
7.8 Пеш шамын тазалау.....	35
8 Ақаулық себебін іздеу және түзету	36

1 Қауіпсіздік туралы нұсқаулар

- Бұл бөлім жеке жарақат немесе материалдық зақым қаупінің алдын алуға қажетті сақтық шараларды қамтиды.
 - Егер өнім басқа адамға жеке пайдалану үшін немесе екінші пайдаланушысы ретінде берілетін болса, пайдаланушы нұсқаулығы, өнім жапсырмалары және басқа да тиісті құжаттар мен бөлшектер бірге берілуі керек.
 - Біздің компания осы нұсқауларды орындамаған жағдайда орын алуы мүмкін зақымдар үшін жауапты емес.
 - Бұл нұсқауларды орындамау кез келген кепілдіктің күшін жояды.
 - Орнату және жөндеу жұмыстарын әрқашанда өндіруші, уәкілетті қызмет көрсету орталығы немесе немесе импорттаушы компания белгілейтін тұлға жасауы керек.
 - Тек түпнұсқа қосалқы бөлшектер мен аксессуарларды пайдаланыңыз.
 - Осы пайдаланушы нұсқаулығында нақты көрсетілмеген болса, өнімнің құрамдасын жөндемеңіз немесе ауыстырмаңыз.
 - Өнімге ешқандай техникалық өзгерістер жасамаңыз.
- ### 1.1 Пайдалану мақсаты
- Бұл өнім үйде қолдануға арналған. Ол коммерциялық мақсатта қолдануға жарамайды.
 - Өнімді бақшаларда, балкондарда және басқа ашық жерлерде пайдаланбаңыз. Бұл өнім үй шаруашылығында және дүкендер, кеңселер және басқа да жұмыс бөлмелеріндегі жұмыскерлер асүйінде пайдалануға арналған.
 - **ЕСКЕРТУ:** Бұл өнімді тек тамақ дайындау үшін ғана пайдалану керек. Оны бөлмені жылыту сияқты басқа мақсаттарда қолдануға болмайды.
 - Пешті тағамдарды жібіт, пісіру, қуыру және грильде дайындау үшін пайдалануға болады.
 - Бұл өнімді жайды жылыту, ыдысты жылыту, сүлгілерді немесе киімдерді тұтқасына ілу арқылы кептіру үшін қолдануға болмайды.

1.2 Балалар, әлсіз



адамдар және үй жануарлары қауіпсіздігі

- Бұл өнімді 8 немесе одан жоғары жастағы балалар және физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеттері дамымаған немесе тәжірибесі мен білімі жеткіліксіз адамдар бақылауда болған жағдайда немесе қауіпсіз пайдалану және қауіптер туралы нұсқаулық жүргізілген жағдайда пайдалана алады.
- Балалар өніммен ойнамауы керек. Қадағалайтын адам болмаса, балалар тазалау және техникалық қызмет көрсету жұмыстарын жасамауы тиіс.
- Бақылауда ұсталмаса немесе қажетті нұсқауларды алмаса бұл өнімді физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеті шектеулі адамдар (соның ішінде балалар) пайдаланбауы керек.
- Балалардың өніммен ойнамауын қадағалау қажет.
- Электр өнімдері балалар мен үй жануарлары үшін қауіпті. Балалар мен үй жануарлары өніммен ойнамауы, оған мінуі немесе ішіне кірмеуі тиіс.
- Балалар қол жеткізе алатын заттарды өнімге қоймаңыз.

- **ЕСКЕРТУ:** Пайдаланған кезде, өнімнің қолжетімді беттері қызады. Балаларды өнімге жібермеңіз.
- Қаптама материалдарын балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз. Жарақат алу және тұншығу қаупі бар.
- Есік ашық болған кезде оған ауыр заттарды қоймаңыз және балалардың отыруына жол бермеңіз. Бұл пештің аударылуына немесе есіктің ілмектеріне зақым келтіруі мүмкін.
- Балалардың қауіпсіздігі үшін өнімді қалдырудың алдында қуат айырын ажыратып, өнімді жұмыс істемейтін күйге келтіріңіз.



1.3 Электр қауіпсіздігі

- Өнімді әдеттегі тақтайшада көрсетілген номиналды токқа сәйкес келетін сақтандырғышпен қорғалған жерге қосылған розеткаға қосыңыз. Жерге қосу қондырғысын білікті электршіге тапсырыңыз. Жергілікті / ұлттық ережелерге сәйкес өнімді жерге тұйықтаусыз пайдаланбаңыз.
- Өнімнің шанышқысы немесе электр қосылымы оңай қолжетімді жерде болуы керек (онда плитаның жалыны оларға

эсер етпейді). Егер бұл мүмкін болмаса, өнім қосылған электр қондырғысында

электртехникалық нормаларға сәйкес келетін және барлық полюстерді желіден ажырататын механизм (сақтандырғыш, қосқыш, пернелі ауыстырып қосқыш және т.б.) болуы керек.

- Орнатқан, жөндеген және тасымалдаған кезінде өнім розеткаға қосылмауы керек.
- Өнімді әдеттегі тақтайшада көрсетілген кернеу мен жиілік мәндеріне сәйкес келетін розеткаға қосыңыз.
- Егер өнімде қуат кабелі болмаса, тек «Техникалық сипаттамалар» бөлімінде көрсетілген қуат кабелін пайдаланыңыз.
- Қуат кабелін өнімнің астына және артына жабыстырмаңыз. Қуат кабелінің үстіне ауыр зат салмаңыз. Қуат кабелі майыспауы, мыжылмауы және кез келген жылу көзімен байланыста болмауы керек.
- Пайдаланып жатқан кезде, плитаның астыңғы беті де қызады. Қуат сымдары астыңғы бетке тиіп кетпеуі керек, қосылыстар зақымдалуы мүмкін.

- Электр кабельдерін пештің есігіне қыстырмаңыз немесе оларды ыстық беттердің үстінен өткізбеңіз. Олай болмаса, қысқа тұйықталуы нәтижесінде кабельдің оқшаулауы балқып, өртке әкелуі мүмкін.
 - Тек түпнұсқа кабельді пайдаланыңыз. Кесілген немесе зақымдалған кабельдерді немесе аралық кабельдерді пайдаланбаңыз.
 - Егер қуат кабелі зақымдалған болса, оны ықтимал қауіптің алдын алу үшін өндіруші, уәкілетті қызмет немесе импорттаушы компания көрсеткен тұлға ауыстыруы керек.
 - **ЕСКЕРТУ:** Пештің шамын ауыстырмас бұрын, электр тогының соғу қаупін болдырмау үшін өнімді электр желісінен ажыратуды ұмытпаңыз. Айырды розеткадан суырып алыңыз немесе сақтандырғыш қорабынан сақтандырғышты өшіріңіз.
- Егер сіздің өніміңізде қуат кабелі мен штепсель болса:
- Өнімді босатылған, ұядан шыққан, сынған, лас, майланған, сумен (мысалы,

жинақтауыштан ағып кетуі мүмкін су) жанасу қаупі бар розеткаға қоспаңыз.

- Айырды ешқашан су қолмен ұстамаңыз! Ешқашан ашаны сымынан тартып суырмаңыз, оны әрқашан ашаның басын ұстап суырыңыз.
- Доға пайда болмауы үшін өнімнің ашасы розеткаға мықтап жалғанғанына көз жеткізіңіз.

1.4 Тасымалдау қауіпсіздігі

- Өнімді тасымалдаудың алдында оны қуат көзінен ажыратыңыз.
- Өнім ауыр, өнімді кемінде екі адам болып тасымалдаңыз.
- Өнімді тасымалдау немесе жылжыту үшін есікті және/немесе тұтқаны пайдаланбаңыз.
- Өнімнің үстіне еш нәрсе қоймаңыз және өнімді тігінен тасымалдаңыз.
- Өнімді тасымалдау керек болғанда, оны көпіршік орауышпен немесе жіңішке картонмен ораңыз және жақсылап скотчпен тартып ораңыз. Алынатын немесе қимылдайтын бөлшектердің және өнімнің зақымдануының алдын алу үшін өнімді жақсылап скотчпен тартып ораңыз.

- Өнім тасымалдау кезінде зақымданданбағанын тексеру үшін сыртын жақсылап қарап шығыңыз.

1.5 Орнату кезіндегі қауіпсіздік

- Өнімді орнатудың алдында оның зақымдануын тексеріңіз. Егер өнім зақымдалған болса, оны орнатпаңыз.
- Өнімді жылу көздеріне (радиаторлар, пештер және т.б.) жақын қоймаңыз.
- Өнімнің барлық желдеткіш арналарын ашық ұстаңыз.
- Қызып кетпес үшін құрылғыны сәндік есіктердің артына орнатуға болмайды.

1.6 Пайдалану қауіпсіздігі

- Әр қолданғаннан кейін өнімнің өшірілгеніне көз жеткізіңіз.
- Егер сіз құрылғыны ұзақ уақыт пайдаланбасаңыз, айырын розеткадан суырып алыңыз немесе сақтандырғыш қорабынан сақтандырғышты өшіріңіз.
- Ақаулы немесе зақымдалған өнімді пайдаланбаңыз. Бұл жағдайда өнімнің электр / газ қосылымдарын ажыратыңыз және уәкілетті қызметке қоңырау шалыңыз.

- Егер алдыңғы есіктің әйнегі алынып тасталса немесе жарылып кетсе, құрылғыны пайдаланбаңыз.
- Бір нәрсеге қол жеткізу үшін немесе басқа себептермен өнімге мінбеңіз.
- Егер сіздің ой-санаңыз немесе үйлесімділігіңіз алкогольді және/немесе есірткіні қолдану нәтижесінде бұзылса, өнімді ешқашан пайдаланбаңыз
- Пісіру аймағындағы жанғыш заттар өртеніп кетуі мүмкін. Ешқашан жанғыш заттарды пісіру аймағында сақтамаңыз.
- Пештің тұтқасы сүлгі кептіргіш емес. Өнімді пайдаланған кезде тұтқаға сүлгілерді, қолғаптарды немесе ұқсас тоқыма бұйымдарын іліп қоймаңыз.
- Өнім есігінің ілмектері есікті ашқанда және жапқанда қозғалады және кептеліп қалуы мүмкін. Есікті ашқанда / жапқанда, ілмектері бар бөлікті ұстамаңыз.

1.7 Температура туралы ескертулер

- **ЕСКЕРТУ:** Өнімнің қолжетімді бөліктері пайдаланған кезде ыстық болады. Өнімге және қыздыру элементіне қол тигізбейтіндей абай болу керек. 8 жасқа

дейінгі балалар өнімге ересектердің қадағалауынсыз жақындамауы керек.

- Жанғыш / жарылғыш материалдарды өнімнің жанына қоймаңыз, өйткені оның жұмыс істеп тұрған кезде шеттері ыстық болады.
- Бу шығуы мүмкін болғандықтан, пештің есігін ашпаңыз. Бу қолды, бетті және/немесе көзді күйдіруі мүмкін.
- Жұмыс істеп тұрған кезде өнім қызып кетуі мүмкін. Ыстық бөліктерге, пештің ішкі бетіне және қыздыру элементтеріне тиіп кетпеу үшін абай болу керек.
- Азық-түлікті ыстық пешке салған, тағамды ыстық пештен алған кезде және т.с.с., әрқашан ыстыққа төзімді пеш қолғаптарын қолданыңыз,

1.8 Керек-жарақтарды пайдалану

- Гриль торы мен пісіру табағын сым сөрелерге дұрыс орналастыру маңызды Толық ақпаратты «**Керек-жарақтарды пайдалану**» бөлімінен қараңыз.
- Керек-жарақтар құрылғының есігі жабылған кезде есіктің әйнегін зақымдауы мүмкін. Әрқашан керек-жарақтарды пісіру бетінің шетіне қойыңыз.

1.9 Пісіру кезіндегі қауіпсіздік

- Ыдыс-аяқта алкогольдік сусындарды қолданғанда абай болыңыз. Алкоголь жоғары температурада буланып, өрт тудыруы мүмкін, себебі ол ыстық беттермен жанасқанда тұтанады.
- Пісіру аймағындағы тамақ қалдықтарынан, майдан және т.с.с. өрт шығуы мүмкін. Пісіру алдында осындай үлкен ластануды жойыңыз.
- Тамақтан улану қаупі: Пісіру алдында немесе одан кейін тағамды пеште 1 сағаттан артық қалдырмаңыз. Әйтпесе, бұл тамақтан улануға немесе ауруларға әкелуі мүмкін.
- Пеште жабық консервілер мен шыны ыдыстарды қыздырмаңыз. Құтыда пайда болатын қысым оның жарылуына әкелуі мүмкін.
- Май өткізбейтін қағазды және азыө-түлікті ыдысқа немесе пешке арналған құрылғыға (пісіру табағы, гриль торы және т.б.) орналастырып, алдын ала қыздырылған пешке салыңыз. Пештің қыздыру элементтеріне тиіп кету қаупін болдырмау үшін керек-жарақтардан немесе контейнерден шығып тұрған май өткізбейтін қағаздың артық бөліктерін алып тастаңыз.

Пайдаланатын май өткізбейтін қағазда көрсетілген максималды пайдалану температурасынан жоғары болатын пеш температурасында май өткізбейтін қағазды ешқашан пайдаланбаңыз. Ешқашан пештің түбіне май өткізбейтін қағаз қоймаңыз.

- Табақтарды, ыдыстарды немесе алюминий фольганы пештің түбіне тікелей қоймаңыз. Жинақталған жылу пештің түбін зақымдауы мүмкін.
- Грильді жасаған кезде пештің есігін жабыңыз. Ыстық беттер күйіктерге әкелуі мүмкін!
- Грильге жарамсыз тағамдар өрт қаупін тудырады. Грильде тек грильдің ыстық отына сәйкес келетін тағамдарды пісіріңіз. Сонымен бірге тағамды тым алыс, грильдің артқы жағына қоймаңыз. Бұл ең ыстық аймақ, сондықтан майлы тағамдар өртеніп кетуі мүмкін.

1.10 Техникалық қызмет көрсету және тазалау қауіпсіздігі

- Өнімді тазаламас бұрын өнімнің салқындауын күтіңіз. Ыстық беттер күйіктерге әкелуі мүмкін!

- Өнімді суды себу немесе төгу арқылы ешқашан жумаңыз! Электр тоғының соғу қаупі бар!
- Өнімді тазалау үшін бу тазалағыштарды пайдаланбаңыз, себебі бұл электр тоғының соғуына әкелуі мүмкін.
- Тұппапештің есігінің әйнегін/ (бар болса) тұппапештің жоғарғы есігінің әйнегін тазалау үшін қатты абразивті

тазартқыштарды, металл қырғыштарды, металл қырғыштарды немесе ағартқыш материалдарды пайдаланбаңыз. Бұл материалдар шыны беттерге сызат түсуіне және сынуына әкелуі мүмкін.

- Басқару панелін әрқашан таза және құрғақ ұстаңыз. Білғалды және лас беттер функциялардың жұмысына мәселе тудыруы мүмкін.

2 Қоршаған ортаға қатысты нұсқаулық

2.1 Қалдықтар туралы директива

2.1.1 WEEE директивасының талаптарына сәйкестік және қалдық өнімді қоқысқа лақтыру

Бұл EU WEEE директивасының (2012/19/EU) талаптарына сай. Бұл өнімде қалдық электр және электрондық жабдық (WEEE) классификациясының белгісі бар.



Бұл өнім қайта пайдалануға болатын және жоюға келетін жоғары сапалы бөлшектер мен материалдардан жасалған.

Әйтсе де, қызмет мерзімі аяқталғанда, өнім қалдығын

үйдегі кәдімгі немесе басқа қалдықтармен бірге тастамаңыз. Оны электр және электрондық жабдықты жоятын жинау пунктіне алып барыңыз. Жинау пункттері туралы ақпаратты жергілікті әкімшіліктен сұраңыз. Құрылығы тиісті түрде қоқысқа лақтыру қоршаған ортаға және адамдардың денсаулығына ықтимал теріс салдарды болдырмайды.

RoHS директивасының талаптарына сәйкестік:

Сіз сатып алған өнім EU RoHS директивасының (2011/65/EU) талаптарына сай. Бұл директивада көрсетілген зиянды және тыйым салынған материалдарды қамтымайды.

2.2 Қаптама туралы ақпарат

Өнімнің қаптама материалдары ұлттық қоршаған орта туралы ережелерге сай қайта өңдеуге болатын материалдардан жасалған. Қаптама қалдықтарын тұрмыстық немесе басқа қалдықтармен бірге тастамаңыз, оны жергілікті билік белгілеген қаптама материалдарын жинау орындарына апарыңыз.

2.3 Энергияны үнемдеу бойынша ұсыныстар

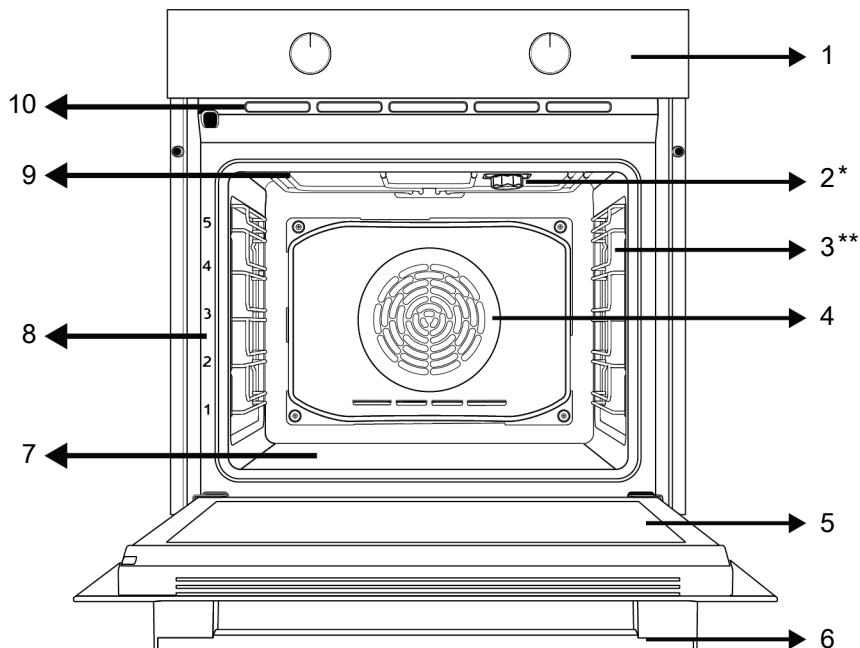
ЕО 66/2014 сәйкес энергия тиімділігі туралы ақпарат өнімге қоса берілген чекте қамтылған.

Төмендегі нұсқаулар өнімді экологиялық таза жолмен пайдалануға және қуатты үнемдеуге көмектеседі:

- Мұздатылған тағамды пісірер алдында жібітіңіз.
- Пеште жылуды жақсы өткізетін қараңғы немесе эмальданған ыдыстарды қолданыңыз.

- Егер бұл рецептте немесе пайдаланушы нұсқаулығында көрсетілсе, әрқашан алдын ала қыздырып отырыңыз. Пісіру барысында пештің есігін қайта-қайта аша бермеңіз.
- Ұзақ пісірген кезде өнімді пісіру аяқталғанға дейін 5-10 минут бұрын өшіріңіз. Қалдық жылуды пайдалану арқылы электр қуатын 20%-ға дейін үнемдеуге болады
- Пеште бір уақытта бірнеше тағам дайындауға тырысыңыз. Екі тағамды сым торға қойып, бір уақытта пісіруге болады. Сонымен қатар, егер сіз тағамдарды бір-бірлеп дайындасаңыз, бұл электр қуатын үнемдейді, өйткені пеш жылуын жоғалтпайды.

3.1 Өнім ақпараты



1 Басқару тақтасы

3 Сым сөрелер

5 Есік

7 Төменгі жылытқыш (болат табақтың астында)

9 Жоғарғы жылытқыш

2 Шам

4 Желдеткіш қозғалтқышы (болат тақтаның артында)

6 Тұтқа

8 Сөре деңгейлері

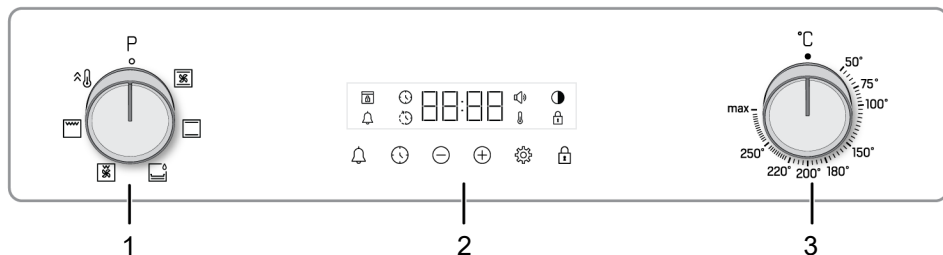
10 Желдету тесіктері

* Үлгісіне байланысты өзгеріп отырады. Өніміңізде шам болмауы мүмкін немесе шамның түрі мен орналасуы суреттегіден өзгеше болуы мүмкін.

** Үлгісіне байланысты өзгеріп отырады. Сіздің өніміңізде сым сөресі болмауы мүмкін. Суретте мысал ретінде сым сөресі бар өнім көрсетілген.

3.2 Өнімнің басқару тақтасы Кіріспе және пайдалану

Бұл бөлімде өнімнің басқару тақтасының шолуын және негізгі пайдалануларын таба аласыз. Өнім түріне байланысты кескіндер мен кейбір мүмкіндіктерде айырмашылықтар болуы мүмкін.



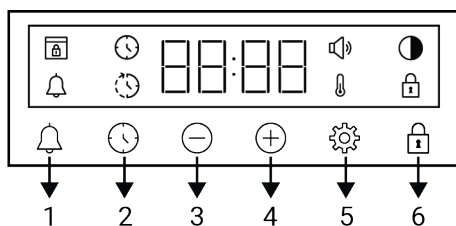
1 Функцияны таңдау тетігі

2 Таймер

3 Температураны таңдау тетігі

Егер сіздің өніміңізді басқаратын тұтқалар (лер) болса, кейбір модельдерде / Бұл тұтқалар (лер) итерілген кезде пайда болуы мүмкін (жерленген тұтқалар). Осы тұтқалармен жасалған параметрлер үшін алдымен тиісті тұтқаны басып, тұтқасын шығарып алыңыз. Реттеуден кейін оны қайтадан итеріп, тұтқаны орнына салыңыз.

Таймер



- 1 Дабыл пернесі
- 2 Уақытты орнату пернесі
- 3 Азайту пернесі
- 4 Арттыру пернесі
- 5 Параметрлер пернесі
- 6 Пернелер құлпы пернесі

3.2.2 Пешті басқару панелімен таныстыру

Функция таңдау тұтқасы

Пештің жұмыс функцияларын функция таңдау тұтқасы арқылы таңдауға болады. Таңдау үшін жабық (жоғарғы) күйден солға/оңға бұрылыңыз.

Температура тұтқасы

Температура тетігі арқылы пісіргіңіз келетін температураны таңдауға болады. Таңдау үшін жабық (жоғарғы) күйден сағат тілімен бұраңыз.

Пештің ішкі температурасының индикаторы

Пештің ішкі температурасын таймер дисплейіндегі температура белгісінен түсінуге болады. Пісіру басталғанда дисплейде температура белгісі пайда болады, ал құрылғы орнатылған температураға жеткенде температура белгісі жоғалады. Пештің ішіндегі температура орнатылған температурадан төмен түскенде, температура белгісі қайта пайда болады.

Таңбаларды көрсету

- : Нан пісіру уақыты таңбасы (Пісіру уақытының таңбасы)
- : Нан пісіруді аяқтау уақыты таңбасы * (Пісірудің аяқталу уақытының таңбасы)
- : Дабыл таңбасы (Дабыл таңбасы)
- : Жарықтық таңбасы (Жарықтық таңбасы)
- : Пернелер құлпы таңбасы (Пернелер құлпы таңбасы)
- : Температура таңбасы (Температура таңбасы)
- : Дыбыс деңгейі таңбасы (Дыбыс деңгейі таңбасы)
- : Есік құлпы таңбасы * (Есік құлпы таңбасы)

*Ол өнім үлгісіне байланысты өзгеріп отырады. Ол өніміңізде қолжетімді болмауы мүмкін. (Модельге байланысты)

3.3 Пештің жұмыс функциялары

Функциялар кестесінде пеште пайдалануға болатын жұмыс функциялары және осы функциялар үшін орнатуға болатын ең


жоғары және ең төменгі температуралар көрсетілген. Мұнда көрсетілген жұмыс режимдерінің реті өніміңіздегі орналасудан басқаша болуы мүмкін.

Функция белгісі	Функция сипаттамасы	Температура диапазоны (°C)	Сипаттама және қолдану
	Үстіңгі және астыңғы жылыту	*	Тағам бір уақытта жоғарыдан және төменнен қыздырылады. Торттарға, кондитерлік өнімдерге немесе нан пісіруге арналған қалыптардағы торттар мен бұқтырылған тағамдарға қолайлы. Пісіру бір науа арқылы жасалады.
	Төменгі жылыту	*	Тек төменгі қыздыру қосылы. Ол астыңғы жағын қызартуды қажет ететін тағамдарға жарамды. Бұл функцияны оңай бумен тазалау үшін де пайдалану керек.
	Желдеткіш көмегімен астыңғы/үстіңгі жылыту	*	Үстіңгі және астыңғы жылытқыштармен қыздырылған ыстық ауа желдеткішпен бірге пештің бойына бірдей және жылдам таралады. Пісіру бір науа арқылы жасалады.
	Толық гриль	*	Пештің төбесіндегі үлкен гриль жұмыс істейді. Ол көп мөлшерде гриль жасау үшін жарамды.
	Желдеткіш көмегімен төмен гриль	*	Кішкене гриль арқылы қыздырылған ыстық ауа желдеткішпен пешке тез таралады. Ол аз мөлшерде гриль жасау үшін қолайлы.
	Күшейткіш	-	Пештің барлық жылытқыштары жұмыс істейді. Бұл жұмыс функциясы пешті қажетті температураға (алдын ала қыздыру) жылдам жеткізу үшін пайдаланылады. Оны тағам дайындау үшін пайдаланбаңыз.

* Өнім температура тұтқасында көрсетілген температура диапазонында жұмыс істейді.

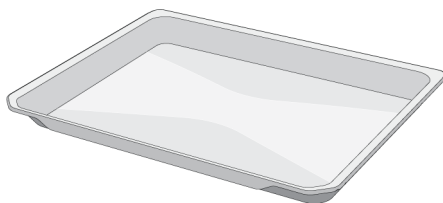
3.4 Өнімнің керек-жарақтары

Өнімде әртүрлі керек-жарақтар бар. Бұл бөлімде керек-жарақтардың сипаттамасы және дұрыс пайдалану сипаттамалары бар. Өнім үлгісіне байланысты жеткізілетін керек-жарақ өзгереді. Пайдаланушы нұсқаулығында сипатталған барлық керек-жарақтар өніміңізде болмауы мүмкін.

 Құрылғының ішіндегі науалар қызудың әсерінен деформациялануы мүмкін. Бұл функционалдылыққа әсер етпейді. Науа салқындаған кезде деформация жоғалады.

Стандартты науа

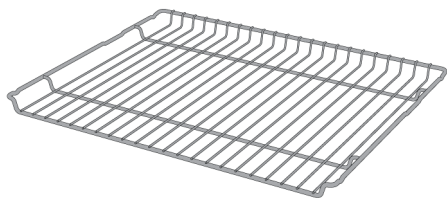
Ол кондитерлік өнімдерді, мұздатылған тағамдарды және үлкен кесектерді қуыру үшін қолданылады.



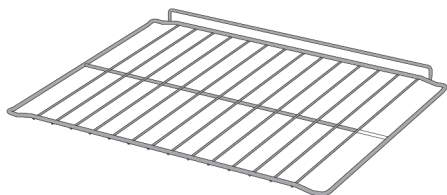
Гриль торы

Ол пісірілетін, қуырылатын және бұқтырылатын тағамды қуыруға немесе қалаған сөреге қоюға арналған.

Сым сөрелері бар үлгілерде :



Сым сөрелері жоқ үлгілерде :

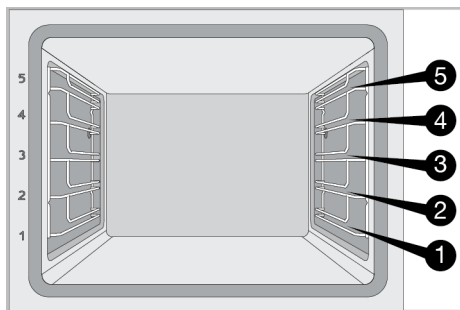


3.5 Өнімнің керек-жарақтарын пайдалану

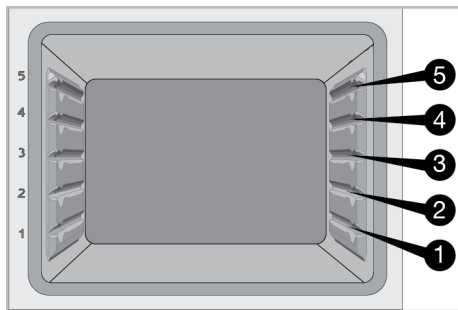
Пісіруге арналған сөрелер

Пісіру аймағында сөре орнының 5 деңгейі бар. Сондай-ақ, пештің алдыңғы жақтауындағы сандардан сөрелердің ретін көруге болады.

Сым сөрелері бар үлгілерде :



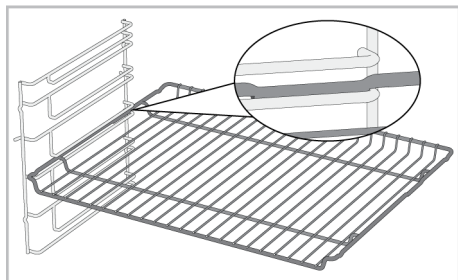
Сым сөрелері жоқ үлгілерде :



Сым торды пісіру сөрелеріне қою

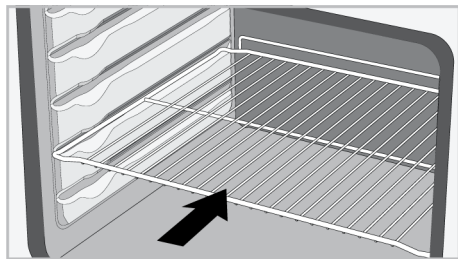
Сым сөрелері бар үлгілерде :

Сым торды сымның бүйірлік сөрелеріне дұрыс орналастыру өте маңызды. Сым торды қалаған сөреге қойғанда, ашық бөлік алдыңғы жағында болуы керек. Жақсырақ пісіру үшін сым торды сым сөренің тоқтау нүктесінде бекіту керек. Ол пештің артқы қабырғасына жанасу үшін тоқтау нүктесінен өтпеуі керек.



Сым сөрелері жоқ үлгілерде :

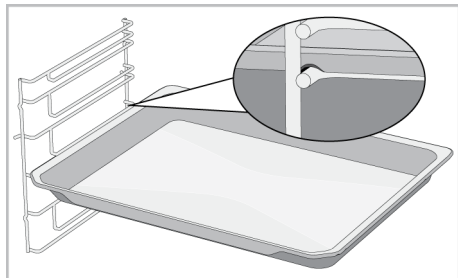
Сым торды бүйірлік сөрелерге дұрыс орналастыру өте маңызды. Сымды тордың сөреге қойғанда бір бағыты бар. Сым торды қалаған сөреге қойғанда, ашық бөлік алдыңғы жағында болуы керек.



Науаны пісіру сөрелеріне қою

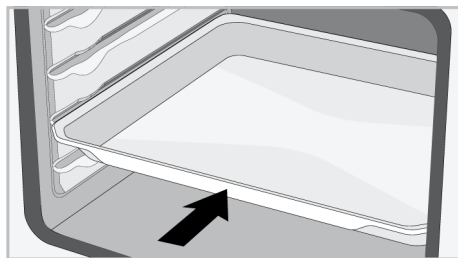
Сым сөрелері бар үлгілерде :

Науаларды сымның бүйірлік сөрелеріне дұрыс орналастыру да өте маңызды. Науаны қалаған сөреге қойғанда, оның ұстауға арналған жағы алдыңғы жағында болуы керек. Жаксырақ пісіру үшін науаны сым сөредегі тоқтатқыш розеткаға бекіту керек. Ол пештің артқы қабырғасына жанасу үшін тоқтатқыш розеткадан өтпеуі керек.



Сым сөрелері жоқ үлгілерде :

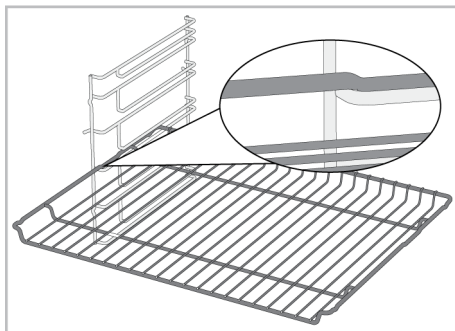
Науаларды бүйірлік сөрелерге дұрыс орналастыру да өте маңызды. Науаны сөреге қойғанда бір бағыт болады. Науаны қалаған сөреге қойғанда, оның ұстауға арналған жағы алдыңғы жағында болуы керек.



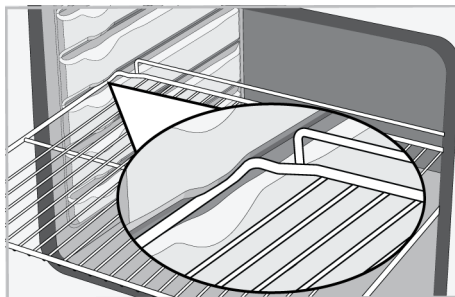
Сым торының тоқтату функциясы

Сым торының сым сөреден шығып кетуіне жол бермеу үшін тоқтату функциясы бар. Бұл функцияның көмегімен тағамды оңай және қауіпсіз шығаруға болады. Сымды торды алып жатқанда, оны тоқтау нүктесіне жеткенше алға қарай тартуға болады. Оны толығымен жою үшін осы нүктеден өту керек.

Сым сөрелері бар үлгілерде :

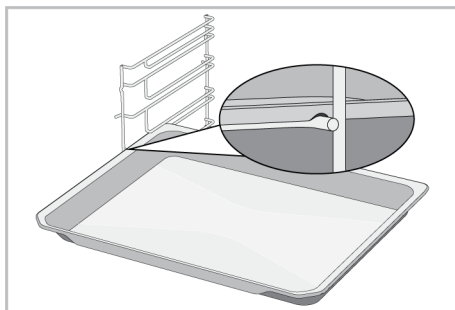


Сым сөрелері жоқ үлгілерде :



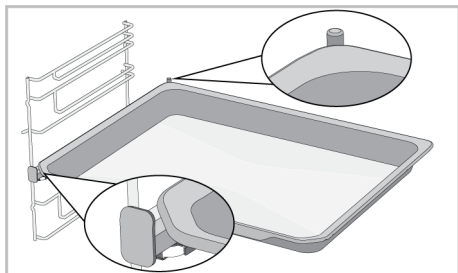
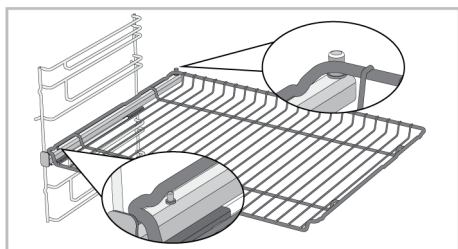
Науаны тоқтату функциясы - Сым сөрелері бар үлгілерде

Науаның сым сөреден шығып кетуіне жол бермеу үшін тоқтату функциясы да бар. Науаны алып жатқанда, оны артқы розеткадан босатып, алдыңғы жағына жеткенше өзіңізге қарай тартыңыз. Оны толығымен алып тастау үшін осы тоқтату розеткасынан өту керек.



Сым тор мен науаны телескопиялық рельстерге дұрыс орналастыру-Сым сөрелері және телескоптық рельсі бар үлгілерде

Телескопиялық рельстердің арқасында науалар немесе сым торды оңай орнатуға және алуға болады. Телескопиялық рельсті науалар мен сым торларды пайдаланған кезде телескопиялық рельстердің алдыңғы және артқы жағындағы түйреуіштердің гриль мен науаның шеттеріне тірелуін қадағалау керек (суретте көрсетілген).



3.6 Техникалық сипаттамалар

Жалпы сипаттамалар	
Өнімнің сыртқы өлшемдері (биіктік/ені/тереңдігі) (мм)	595 /594 /567
Пешті орнату өлшемдері (биіктік/ені/тереңдігі) (мм)	590-600 /560 /min. 550
Кернеу/жиілік	220-240 V ~; 50 Hz
Өнімде қолданылатын/қолдануға жарамды кабельдің түрі мен қимасы	мин. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Жалпы тұтынылатын қуат (кВт)	2,4
Пеш түрі	Желдеткіш көмектесетін пеш

Негіздері: Тұрмыстық түрдегі электр пештерін энергетикалық таңбалау туралы ақпарат EN 60350-1 / IEC 60350-1 стандартына сәйкес келтірілген. Мәндер стандартты жүктеме кезінде Үстіңгі және астыңғы жылыту немесе (бар болса) Желдеткіш көмегімен астыңғы/үстіңгі жылыту функцияларында анықталады.

Энергиялық тиімділік класы бұйымда тиісті функциялардың болуына немесе болмауына байланысты келесі басымдықтар белгіленуіне сәйкес айқындалады. 1-Эко желдеткіш жылыту , 2-Желдеткіш жылыту , 3-Желдеткіш көмегімен төмен гриль , 4-Үстіңгі және астыңғы жылыту.



Техникалық сипаттама өнімнің сапасын жақсарту үшін алдын ала ескертусіз өзгертілуі мүмкін.



Осы нұсқаулықтағы суреттер схема жүзінде берілген және өніммен тура сәйкес келмеуі мүмкін.



Өнім жапсырмасында немесе бірге жүретін құжатта көрсетілген мәндер қатысты стандарттарға сәйкес зертханалық шарттарда алынған. Өнімнің пайдалану және қоршаған орта жағдайларына байланысты бұл мәндер әртүрлі болуы мүмкін.

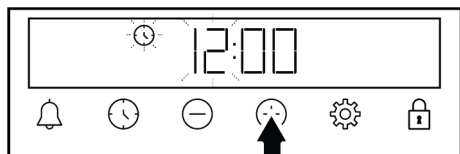
4 Бірінші рет қолдану

Өнімді пайдалануды бастамас бұрын, сәйкесінше келесі бөлімдерде көрсетілген келесі әрекеттерді орындау ұсынылады.

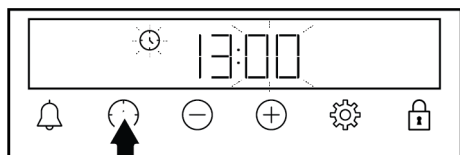
4.1 Таймерді бірінші рет орнату

i Пешті қолданар алдында әрқашан күннің уақытын белгілеңіз. Егер сіз оны орнатпасаңыз, пештің кейбір үлгілерінде пісіре алмайсыз.

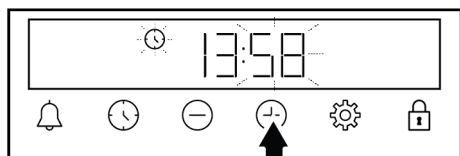
1. Пешті алғаш қосқан кезде дисплейде «12:00» және ⌚ таңбасы жыпылықтайды .
2. ⊕/⊖ пернелерін тұрту арқылы тәулік уақытын орнатыңыз.



3. ⌚ немесе ⚙️ пернені түртіңіз немесе минут жолағын іске қосыңыз.



4. Минутты орнату үшін ⊕/⊖ пернелерін түртіңіз.



5. ⌚ немесе ⚙️ пернесін басу арқылы таңдауды растаңыз немесе .
⇒ Тәулік уақыты орнатылып, дисплейде ⌚ таңбасы жоғалады.

i Егер бірінші таймер орнатылмаған болса, «12:00» және ⌚ таңбасы жыпылықтайды, ал пеш қосылмайды. Пештің жұмыс істеуі үшін тәулік уақытын белгілеу немесе дисплейде «12:00» болған кезде ⌚ пернесін тұрту арқылы тәулік уақытын растауыңыз керек. Күннің уақыт параметрін «**Параметрлер**» бөлімінде сипатталғандай кейінірек өзгертуге болады.

i Электр қуаты өшкен жағдайда, тәулік уақытын реттеу тоқтатылады. Оны қайта орнату керек.

4.2 Бастапқы тазалау

1. Барлық орау материалдарын алып тастаңыз.
2. Барлық өніммен бірге келген керек-жарақтарды пештен алыңыз.
3. Өнімді 30 минутқа қосып қойыңыз, содан кейін оны өшіріңіз. Осылайша, жұмыс істеп тұрған кезде, пеште қалған қалдықтар мен қабаттар жанып, тазартылады.
4. Өнімді пайдаланған кезде, өнімнің барлық жылытқыштары жұмыс істейтін ең жоғары температура мен жұмыс функциясын таңдаңыз. «Пештің жұмыс функциялары» [▶ 14] бөлімін қараңыз. Пешпен жұмыс істеу жөнінде сіз келесі бөлімнен біле аласыз.
5. Пеш салқындағанша күтіңіз.
6. Өнімнің беттерін дымқыл шүберекпен немесе ысқышпен сүртіп, шүберекпен құрғатыңыз.

Керек-жарақтарды қолданар алдында:

Пештен алынған керек-жарақтарды сумен және жуғыш затпен және жұмсақ тазартқыш ысқышпен тазалаңыз.

ЕСКЕРТПЕ: Кейбір жуғыш заттар немесе тазалағыш заттар бетке зақым келтіруі мүмкін. Тазалау кезінде абразивті жуғыш

заттарды, тазалау ұнтақтарын, тазартқыш кремдерді немесе өткір заттарды пайдаланбаңыз.

ЕСКЕРТПЕ: Алғашқы рет пайдаланған кезде түгін мен иіс бірнеше сағат бойы пайда болуы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай және оларды кетіру үшін жақсы желдету қажет. Пайда болған түгін мен иістермен тікелей тыныс алудан аулақ болыңыз.

5 Тұмпапешті қолдану

5.1 Тұмпапешті қолдану туралы жалпы ақпарат

Салқындату желдеткіші Ол өнім үлгісіне байланысты өзгеріп отырады. Ол өніміңізде қолжетімді болмауы мүмкін.

Өніміңізде салқындату желдеткіші бар. Салқындату желдеткіші қажет болғанда автоматты түрде іске қосылады және өнімнің алдыңғы жағын да, жиһазды да салқындатады. Салқындату процесі аяқталғаннан кейін ол автоматты түрде өшеді. Ыстық ауа тұмпапештің есігінен шығады. Бұл желдеткіштер саңылауларын ештеңемен жаппаңыз. Әйтпесе, бұл тұмпапештің қызып кетуіне әкелуі мүмкін. Салқындату желдеткіші тұмпапеш жұмыс істеп тұрған кезде немесе оны өшіргеннен кейін (шамамен 20-30 минуттан кейін) жұмысын жалғастырады. Егер сіз тұмпапештің таймерін бағдарламалау арқылы ас әзірлесеніз, пісіру уақыты аяқталғаннан кейін салқындату желдеткіші мен барлық функциялар бірге өшетін болады. Салқындату желдеткішінің жұмыс уақытын пайдаланушы басқара алмайды. Өшіп-қосылуы автоматты түрде жүзеге асады. Бұл қандай да бір қателік емес.

Тұмпапеш жарығы

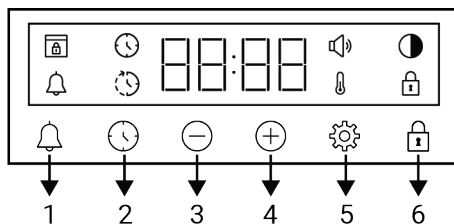
Тұмпапеште ас пісіріле бастаған кезде тұмпапеш жарығы іске қосылады. Кейбір модельдерде жарық пісіру кезінде қосылады, ал кейбір модельдерде ол белгілі бір уақыттан кейін өшеді.

5.2 Тұмпапешті басқару блогының жұмысы

Тұмпапешті басқару блогы туралы жалпы ескертулер









- Пісіру үшін орнатуға болатын ең көп уақыт — 5 сағат, 59 минут. Қуат көзімен ақау болғанда, бағдарлама тоқтатылады. Қайта бағдарламалауыңыз керек болады.
- Кез келген реттеулер жасау кезінде дисплейде қатысты белгішелер жыпылықтайды. Параметрлердің сақталуын қысқа уақыт бойы күту керек.
- Егер қандай да бір пісіру параметрі тандалса, тәулік уақытын өзгерту мүмкін болмайды.
- Егер тағам пісіру басталған кезде пісіру уақыты орнатылса, дисплейде қалған уақыт көрсетіледі.
- Тағам пісіру уақыты немесе пісірудің аяқталу уақыты орнатылған жағдайларда; ⌚ пернесін ұзақ уақыт басып тұру арқылы автоматты түрде тоқтатуға болады.

Таймер



- 1 Дабыл пернесі
- 2 Уақытты орнату пернесі
- 3 Азайту пернесі
- 4 Арттыру пернесі
- 5 Параметрлер пернесі
- 6 Пернелер құлпы пернесі

Таңбаларды көрсету

-  : Нан пісіру уақыты таңбасы (Пісіру уақытының таңбасы)
-  : Нан пісіруді аяқтау уақыты таңбасы * (Пісірудің аяқталу уақытының таңбасы)
-  : Дабыл таңбасы (Дабыл таңбасы)
-  : Жарықтық таңбасы (Жарықтық таңбасы)
-  : Пернелер құлпы таңбасы (Пернелер құлпы таңбасы)
-  : Температура таңбасы (Температура таңбасы)
-  : Дыбыс деңгейі таңбасы (Дыбыс деңгейі таңбасы)
-  : Есік құлпы таңбасы * (Есік құлпы таңбасы)

*Ол өнім үлгісіне байланысты өзгеріп отырады. Ол өніміңізде қолжетімді болмауы мүмкін. (Модельге байланысты)

Тұмпапешті қосу

Функцияны таңдау тұтқасы арқылы пісіргіңіз келетін жұмыс функциясын таңдағанда және температураны реттеу тұтқасы арқылы белгілі бір температураны орнатқанда, тұмпапеш жұмыс істей бастайды.

Тұмпапешті өшіру

Пісіру аяқталғаннан кейін функцияны таңдау тұтқасын және температура тұтқасын өшірулі (жоғарғы) күйіне бұрап, тұмпапешті өшіріңіз.



Температураны және тұмпапештің жұмыс функциясын таңдау үшін қолмен пісіру

Сіз тағамыңызға сай температура мен жұмыс функциясын таңдау арқылы пісіру уақытын орнатпастан қолмен басқару арқылы (өз басқаруыңызбен) пісіре аласыз.





1. Функцияны таңдау тұтқасын пайдаланып пісіргіңіз келетін жұмыс функциясын таңдаңыз.

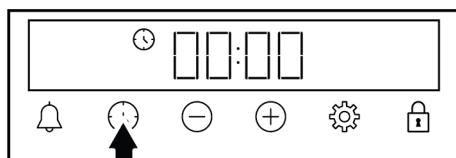
2. Температура тұтқасын арқылы әзірлеу үшін қажет тұмпапештің ішкі температурасын орнатыңыз.





⇒ Сіздің тұмпапешіңіз таңдалған функция мен температурада бірден жұмыс істей бастайды және дисплейде сәйкес  белгішесі пайда болады. Тұмпапештің ішіндегі температура орнатылған температураға жеткенде,  белгішесі жоғалады. Тұмпапеш автоматты түрде өшпейді, өйткені пісіру уақыты орнатылмаған, сондықтан қолмен реттеледі. Пісіру процесін өзіңіз басқарып, оны өшіруіңіз керек. Пісіру аяқталғанда, функцияны таңдау тұтқасын және температура тұтқасын өшірулі (жоғарғы) күйіне бұрап, тұмпапешті өшіріңіз.

Пісіру уақытын орнату арқылы пісіру

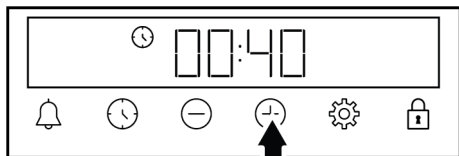
Тағамыңызға сай температура мен жұмыс функциясын таңдау және басқару блогында пісіру уақытын орнату арқылы тұмпапешті уақыт аяқталғанда автоматты түрде өшіре аласыз.

1. Пісіру үшін жұмыс функциясын таңдаңыз.
2. Пісіру уақыты үшін дисплейде  белгішесі пайда болғанша  пернесін басып тұрыңыз



 Жұмыс функциясын және температураны орнатқаннан кейін пісіру уақытын жылдам орнату үшін  пернесін тікелей түрту арқылы 30 минутқа әзірлеу уақытын орнатуға және / пернелері арқылы уақытты өзгертуге болады.

3. Пісіру уақытын / пернелерімен орнатыңыз.



i Пісіру уақыты алғашқы 15 минутта 1 минутқа, 15 минуттан кейін 5 минутқа артады.

4. Тағамды тұмпапешке салыңыз және температураны реттегіштің көмегімен температураны орнатыңыз.

⇒ Сіздің тұмпапешіңіз таңдалған функция мен температурада бірден жұмыс істей бастайды. Орнатылған пісіру уақыты кері санай бастайды және дисплейде белгішесі көрінеді. Тұмпапештің ішіндегі температура орнатылған температураға жеткенде, белгішесі жоғалады.

5. Белгіленген пісіру уақыты аяқталғаннан кейін дисплейде «End» жазуы пайда болады, белгішесі жыпылықтайды және таймердің дыбыстық сигналы ойнайтын болады.
6. Дыбыстық ескерту екі минут бойы естіледі. Ескертуді тоқтату үшін кез келген пернені түртіңіз. Ескерту тоқтап, дисплейде тәулік уақыты пайда болады.

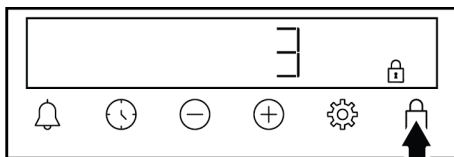
i Егер сіз дыбыстық ескерту аяқталған соң кез-келген пернені бассаңыз, тұмпапеш қайтадан іске қосылады. Ескерту аяқталғаннан кейін тұмпапештің қайта қосылмауы үшін температура реттегіші мен функционалды тұтқаны «0» (өшірулі) күйіне бұру арқылы пешті өшіріңіз.

5.3 Параметрлер

Пернелер құлпын іске қос

Пернелер құлпы функциясын пайдалану арқылы сіз таймерді кедергілерден қорғай аласыз.

1. Дисплейде белгішесі көрінгенше пернесін түртіңіз.



⇒ Дисплейде белгішесі пайда болады және 3-2-1 кері санағы басталады. Перне құлпы кері санақ аяқталғаннан кейін іске қосылады. Пернелер құлпы орнатулы кезде кез келген пернені түрткенде, таймер дыбыстық сигнал шығарады және белгішесі жыпылықтайды.

i Егер сіз кері санақ аяқталғанға дейін пернесін босатсаңыз, перне құлпы қосылмайды.

i Құлыптау қосұлы кезде таймер пернелерін пайдалану мүмкін емес. Қуат өшірілген жағдайда пернелер құлпы ашылмайды.

Пернелер құлпын өшіру

1. Дисплейден белгішесі жоғалғанша пернесін түртіңіз.

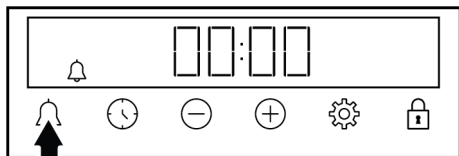
⇒ Дисплейде белгішесі жойылады және пернелер құлпы өшіріледі.

Дабылды орнату

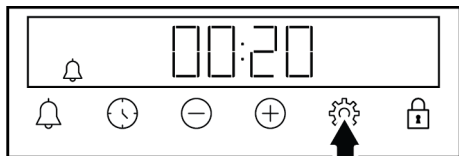
Сондай-ақ, өнімнің таймерін пісіруден басқа кез келген ескерту немесе еске салғыш үшін пайдалануға болады. Оятықшы сағат тұмпапештің жұмысына әсер етпейді. Ескерту мақсаттарында пайдаланылады. Мысалы, сіз белгілі бір уақытта тұмпапештегі тағамды айналдырғыңыз келсе, оятар сағатты пайдалана аласыз. Сіз орнатқан уақыт аяқталғаннан кейін таймер сізге дыбыстық ескерту береді.

i Дабылдың максималды уақыты 23 сағат, 59 минут болуы мүмкін.

1. Дисплейде белгішесі көрінгенше пернесін басып тұрыңыз.



2. Оятыкш уакытын (+)/(-) пернелерімен орнатыңыз.



⇒ Дабыл уакытын орнатқаннан кейін белгішесі жанып тұрады және дисплейде дабыл уакытының кері санағы басталады. Егер дабыл уакыты мен пісіру уакыты бір уакытта орнатылса, дисплейде кыскарак уакыт көрсетіледі.

3. Дабыл уакыты аяқталғаннан кейін белгішесі жыпылықтай бастайды және сізге дыбыстық ескерту береді.

Дабылды өшіру

1. Дабыл кезеңі аяқталғаннан кейін ескерту екі минут бойы естіледі. Дыбыстық ескертуді токтату үшін кез келген пернені түртіңіз.

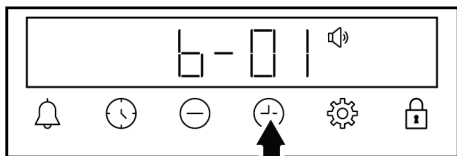
⇒ Ескерту тоқтап, дисплейде тәулік уакыты пайда болады.

Егер сіз дабылдан бас тартқыңыз келсе;

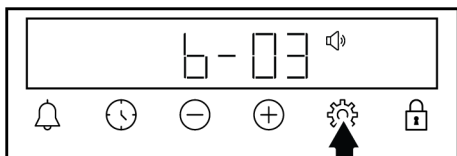
1. Дабыл уакыты қалпына келтіру үшін дисплейде белгішесі пайда болғанша пернесін басып тұрыңыз. Дисплейде «00:00» белгішесі көрінгенше пернесін басып тұрыңыз.
2. Сондай-ак, сіз ұзақ уакыт бойы пернесін түрту арқылы дабылдан бас тарта аласыз.

Дыбыс деңгейін реттеу

1. Дисплейде белгішесі көрінгенше пернесін басып тұрыңыз.



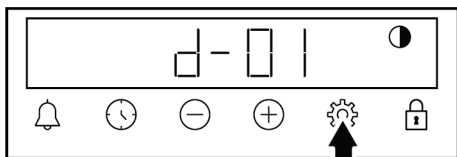
2. (+)/(-) пернелері арқылы қажетті деңгейді орнатыңыз. (b-01-b-02-b-03)



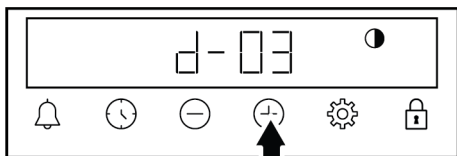
3. Растау үшін пернесін түртіңіз немесе ешқандай пернені баспай күте тұрыңыз. Дыбыс деңгейі біраз уакыттан кейін белсендіріледі.

Дисплей жарықтығын орнату

1. Дисплейде белгішесі көрінгенше пернесін басып тұрыңыз.



2. (+)/(-) пернелері арқылы қажетті жарықтықты орнатыңыз. (d-01-d-02-d-03)

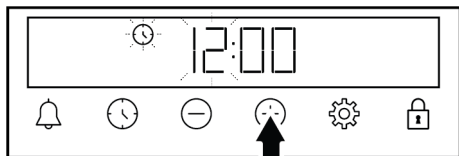


3. Растау үшін пернесін түртіңіз немесе ешқандай пернені баспай күте тұрыңыз. Жарықтық біраз уакыттан кейін белсендіріледі.

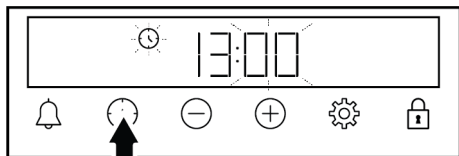
Күн уакытын өзгерту

Бұрын орнатқан күннің уакытын өзгерту үшін тұмпапеште:

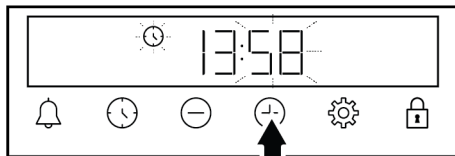
1. Дисплейде белгішесі көрінгенше пернесін түртіңіз.
2. (+)/(-) пернелерін түрту арқылы тәулік уакытын орнатыңыз.



3. 🕒 немесе ⚙️ пернені түртіңіз немесе минут жолағын іске қосыңыз.



4. Минутты орнату үшін ⊕/⊖ пернелерін түртіңіз.



5. 🕒 немесе ⚙️ пернесін басу арқылы таңдауды растаныз немесе .

⇒ Тәулік уақыты орнатылып, дисплейде 🕒 белгішесі жоғалады.

6 Пеште пісіру туралы жалпы ақпарат

Бұл бөлімде сіз дайындық және тамақ әзірлеу бойынша кеңестер таба аласыз. Сонымен қатар, бұл бөлімде өндірушілер тексерген кейбір тағамдар және осы өнімдерге ең қолайлы параметрлер сипатталған. Осы тағамдарға арналған тұмпапештің тиісті параметрлері мен аксессуарлары да көрсетілген.

6.1 Пеште пісіру туралы жалпы ескертулер

- Пісіру барысында немесе одан кейін пештің есігін ашқанда, ыстық күйдіргіш бу шығуы мүмкін. Бу қолды, бетті және/немесе көзді күйдіруі мүмкін. Пештің есігін ашқанда, шеттеп тұрыңыз.
- Пісірген кезде пайда болатын қарқынды бу температура айырмашылығына байланысты пештің ішкі және сыртқы бетінде және корпусының жоғарғы жағында конденсация тамшыларын тудыруы мүмкін. Бұл қалыпты және физикалық құбылыс.
- Тағамға арналған температура мен пісіру уақытының мәндері рецепт пен мөлшерге байланысты өзгеруі мүмкін. Осы себепті бұл мәндер ауқымдар ретінде көрсетілген.
- Пісіруді бастаудың алдында әрқашан пештен пайдаланылмайтын керек-жарақтарды алыңыз. Пеште қалатын керек-жарақтар тағамдарды қажетті мөлшерде дайындауға кедергі келтіруі мүмкін.

- Сіз өзіңіздің рецептіңіз бойынша дайындайтын тағамдар үшін пісіру кестелерінде келтірілген ұқсас тағамдарды қолдануға болады.
- Жинаққа кіретін керек-жарақтарды пайдалану ең жақсы пісіру сапасын қамтамасыз етеді. Әрқашан сіз қолданатын сыртқы ыдыс-аяқ үшін өндіруші берген ескертулер мен ақпаратты орынданыз.
- Пісіру барысында қолданылатын май өткізбейтін қағазды сіз пайдаланатын контейнерге сәйкес келетін мөлшерде кесіңіз. Контейнерден шығып тұратын май өткізбейтін қағаз тұтану қаупін тудыруы және пісіру сапасына әсер етуі мүмкін. Май өткізбейтін қағазды көрсетілген температура ауқымында пайдаланыңыз.
- Пісірудің жақсы сапасы үшін тағамды ұсынылған дұрыс сөреге қойыңыз. Пісіру барысында сөренің орнын өзгертпеңіз.

6.1.1 Нан тағамдары және пеште жасалған тағамдар

Жалпы мәліметтер

- Тағамдарды сапалы пісіру үшін өнімнің керек-жарақтарын пайдалануды ұсынамыз. Егер сіз басқа ыдыстарды қолдансаңыз, қараңғы, жабыспайтын және ыстыққа төзімді ыдыстарға артықшылық беріңіз.

- Егер пісіру кестесінде алдын ала қыздыру ұсынылса, ыдыстарды пешке алдын ала қыздырып қоюды ұмытпаңыз.
- Егер сіз ыдысты гриль торшасына қоятын болсаңыз, пісірген кезде ыдысты артқы қабырғаға жақындатпай, гриль торшасының ортасына қойыңыз.
- Нан тағамдарын пісіру үшін қолданылатын барлық материалдар балғын және бөлме температурасында болуы керек.
- Тағамның дайындалу күйі тағамның көлеміне және ыдыс-аяқтың мөлшеріне байланысты өзгеруі мүмкін.
- Металл, керамика және шыны қалыптар пісіру уақытын ұзартады, ал кондитерлік өнімдердің төменгі беттері біркелкі қызармауы мүмкін.
- Егер сіз пісіруге арналған қағазды қолданаңыз, ыдыстың төменгі бетінде аздап қызару пайда болуы мүмкін. Бұл жағдайда пісіру уақытын шамамен 10 минутқа ұзарту қажет болуы мүмкін.
- Пісіру кестелерінде көрсетілген мәндер біздің зертханаларда жүргізілген сынақтардың нәтижесінде анықталады. Сізге сәйкес келетін мәндер осы мәндерден өзгеше болуы мүмкін.
- Тағамдарды пісіру кестесінде ұсынылған тиісті сөреге қойыңыз. Пештің төменгі сөресі 1-сөре деп аталады.
- Пісіру кестесінде ұсынылған тағамдарды бір науада пісіріңіз.

Торт пісіруге арналған кеңестер

- Егер торт тым құрғақ болса, температураны 10°C-қа көтеріп, пісіру уақытын қысқартыңыз.

- Егер торт дымқыл болса, сұйықтықтың аз мөлшерін қолданыңыз немесе температураны 10°C дейін төмендетіңіз.
- Егер торттың жоғарғы жағы күйіп бара жатса, оны төменгі сөреге қойыңыз, температураны төмендетіңіз және пісіру уақытын ұлғайтыңыз.
- Егер торттың іші жақсы дайындалып, бірақ сырты жабысқақ болса, сұйықтықты аз қолданыңыз, температураны төмендетіңіз және пісіру уақытын ұлғайтыңыз.

Кондитерлік өнімдерді дайындау бойынша кеңестер

- Егер кондитерлік өнім тым құрғақ болса, температураны 10 °C көтеріп, пісіру уақытын қысқартыңыз. Кондитерлік өнімнің беттерін сүт, май, жұмыртқа және йогурт қоспасымен сулаңыз.
- Егер кондитерлік өнім баяу пісірілсе, пісірілетін кондитерлік өнімнің қалыңдығы науаның шетінен асып кетпеуін қадағалап отырыңыз.
- Егер кондитерлік өнімнің беті қызарып, бірақ түбі піспеген болса, қамырға қолданылатын қоспаның мөлшері кондитерлік өнімнің түбінде тым көп болмағанын тексеріңіз. Біркелкі қызару үшін қоспаны қамыр беттері мен қамырдың арасына біркелкі таратуға тырысыңыз.
- Кондитерлік өнімді пісіру кестесіне сәйкес күйде және температурада пісіріңіз. Егер түбі әлі де жеткілікті қызарбаған болса, оны әрі қарай пісіру үшін төменгі сөреге қойыңыз.

Кондитерлік өнімдер мен пеште әзірленетін тағамдарға арналған әзірлеу кестесі

Тамақ	Пайдаланылатын аксессуар	Жұмыс функциясы	Сөренің орналасуы	Температура (°C)	Нан пісіру уақыты (мин.) (шамамен)
Науада пісірілетін торт	Стандартты науа *(Стандартты науа)	Үстіңгі және астыңғы жылыту	3	180	30... 40
Қалыптағы торт	Гриль торындағы торт қалыбы ** (Сым торындағы торт қалыбы)	Үстіңгі және астыңғы жылыту	2	180	30... 40
Кішкентай кекстер	Стандартты науа *(Стандартты науа)	Үстіңгі және астыңғы жылыту	3	160	25... 35

Тамак	Пайдаланылатын аксессуар	Жұмыс функциясы	Сөренін орналасуы	Температура (°C)	Нан пісіру уақыты (мин.) (шамамен)
Кішкентай кекстер	Стандартты науа *(Стандартты науа)	Желдеткіш көмегімен астыңғы/үстіңгі жылыту	3	150	20... 30
Бисквит	Диаметрі 26 см дөңгелек торт қалыбы, гриль торында қысқышы бар ** (Диаметрі 26 см дөңгелек торт қалыбы, гриль торында қысқышы бар)	Үстіңгі және астыңғы жылыту	2	160	30... 40
Бисквит	Диаметрі 26 см дөңгелек торт қалыбы, гриль торында қысқышы бар ** (Диаметрі 26 см дөңгелек торт қалыбы, гриль торында қысқышы бар)	Желдеткіш көмегімен астыңғы/үстіңгі жылыту	2	160	20... 30
Печенье	Кондитерлік науа *(Кондитерлік науа)	Үстіңгі және астыңғы жылыту	3	170	25... 35
Көндитерлік өнім	Стандартты науа *(Стандартты науа)	Желдеткіш көмегімен астыңғы/үстіңгі жылыту	2	200	35... 45
Тоқаш	Стандартты науа *(Стандартты науа)	Үстіңгі және астыңғы жылыту	2	200	20... 30
Тұтас нан	Стандартты науа *(Стандартты науа)	Үстіңгі және астыңғы жылыту	3	200	30... 40
Лазанья	Гриль торындағы шыны/металл төртбұрышты контейнер *(Гриль торындағы шыны/металл төртбұрышты қалып)	Үстіңгі және астыңғы жылыту	2 немесе 3	200	30... 40
Алма бәліші	Гриль торындағы диаметрі 20 см дөңгелек кара металл қалып *(Диаметрі 26 см дөңгелек торт қалыбы, гриль торында қысқышы бар)	Үстіңгі және астыңғы жылыту	2	180	50... 70
Пицца	Стандартты науа *(Стандартты науа)	Үстіңгі және астыңғы жылыту	2	200... 220	10... 20

Барлық тағамдар үшін алдын ала қыздыру ұсынылады.

*Бұл аксессуарлар өніміңізге кірмеуі мүмкін. (Бұл керек-жарактар сіздің өніміңізге сәйкес келмеуі мүмкін.)

Бұл аксессуарлар өніміңізге кірмейді. Олар сатылымда бар аксессуарлар болып табылады. (Бұл керек-жарактар сіздің өніміңіздің жеткізілімінде жоқ. Олар саудада қолжетімді керек-жарактар.)

6.1.2 Ет, балық және құс еті

Грильде әзірлеген кездегі маңызды сәттер

- Тұтастай тауық, күркетауық етін және үлкен ет кесектерін пісірмес бұрын, оны лимон шырыны мен бұрышпен дәмдеңіз – бұл пісіру тиімділігін арттырады.
- Сүйегі бар етті пісіру жон етті қуыруға қарағанда 15-30 минутқа ұзағырақ уақыт алады.

- Ет қалыңдығының әр сантиметрі үшін шамамен 4-5 минут пісіру уақытын есептеу керек.
- Пісіру уақыты аяқталғаннан кейін етті пеште шамамен 10 минут ұстаңыз. Ет шырыны қуырылған етке жақсы бөлінеді және ет кесілген кезде шықпайды
- Балықты ыстыққа төзімді табаққа орта немесе төменгі сөреге қою керек.
- Пісіру кестесінде ұсынылған тағамдарды бір науада пісіріңіз.

Ет, балық және құс етін әзірлеу кестесі

Тамақ	Пайдаланылатын аксессуар	Жұмыс функциясы	Сөренің орналасуы	Температура (°C)	Нап пісіру уақыты (мин.) (шамамен)
Стейк (тұтас)/ куыру (1 кг)	Стандартты науа *(Стандартты науа)	Желдеткіш көмегімен астыңғы/үстіңгі жылыту	3	15 мин. 250/ макс., кейін 180 ... 190	60... 80
Қой сирағы (1,5-2 кг) (Қой сирағы (1,5-2 кг))	Стандартты науа *(Стандартты науа)	Желдеткіш көмегімен астыңғы/үстіңгі жылыту	3	15 мин. 250/ макс., кейін 170	110... 120
Қуырылған тауық еті (1,8-2 кг) (Қуырылған тауық (1,8-2 кг))	Гриль торы * Бір науаны төменгі сөреге қойыңыз.	Желдеткіш көмегімен астыңғы/үстіңгі жылыту	2	15 мин. 250/ макс., кейін 190	60... 80
Күркетауық (5,5 кг) (Күркетауық (5,5 кг))	Стандартты науа *(Стандартты науа)	Желдеткіш көмегімен астыңғы/үстіңгі жылыту	1	25 мин. 250/ макс., кейін 180 ... 190	150... 210
Балық	Гриль торы * Бір науаны төменгі сөреге қойыңыз.	Желдеткіш көмегімен астыңғы/үстіңгі жылыту	3	200	20... 30

Барлық тағамдар үшін алдын ала қыздыру ұсынылады.

*Бұл аксессуарлар өніміңізге кірмеуі мүмкін. (Бұл керек-жарактар сіздің өніміңізге сәйкес келмеуі мүмкін.)

Бұл аксессуарлар өніміңізге кірмейді. Олар сатылымда бар аксессуарлар болып табылады. (Бұл керек-жарактар сіздің өніміңіздің жеткізілімінде жоқ. Олар саудада қолжетімді керек-жарактар.)

6.1.3 Гриль

Қызыл ет, балық және құс еті грильде тез қоңыр түске ие болып, әдемі қыртысты сақтайды және кеуіп кетпейді. Жон ет,

іспарадағы ет, шұжықтар, сондай-ақ шырынды көкөністер (қызанақ, пияз және т.б.) грильде әзірлеуге өте қолайлы.

Жалпы ескертулер

- Грильге жарамсыз тағамдар өрт қаупін тудырады. Грильде тек грильдің ыстық отына сәйкес келетін тағамдарды пісіріңіз. Сонымен бірге тағамды тым алыс, грильдің артқы жағына қоймаңыз. Бұл ең ыстық аймақ, сондықтан майлы тағамдар өртеніп кетуі мүмкін.
- **Грильді жасаған кезде пештің есігін жабыңыз. Ешқашан грильді пештің есігі ашып қойып, әзірлеменіз. Ыстық беттер күйіктерге әкелуі мүмкін!**

Грильді әзірлеген кездегі маңызды сәттер

- Грильде мүмкіндігінше қалыңдығы мен салмағы бірдей болатын тағамдарды дайындаңыз.

- Грильге арналған тағамдарды грильге немесе гриль торының науасына салыңыз, оларды пештің өлшемдерінен асып кетпестей үлестіріңіз.
- Қуырылған бөліктердің қалыңдығына байланысты кестеде көрсетілген пісіру уақыты әртүрлі болуы мүмкін.
- Гриль торын немесе гриль науасын пеште қажетті деңгейге қойыңыз. Егер сіз гриль торында пісіріп жатсаңыз, май жинау үшін пештің науасын төменгі сөреге қойыңыз. Астына қойылатын науа грильдің бүкіл аумағына жететін мөлшерде болуы керек. Мұндай науа құрылғымен бірге жеткізілмеуі мүмкін. Оңай тазалау үшін пеш табағына аздап су құйыңыз.

Гриль кестесіі

Тамақ	Пайдаланылатын аксессуар	Сөренің орналасуы	Температура (°C)	Нан пісіру уақыты (мин.) (шамамен)
Балық	Гриль торы	4 - 5	250	20... 25
Тауық бөліктері	Гриль торы	4 - 5	250	25... 35
Ең дөңгелегі (бұзау еті) - 12 көлемі	Гриль торы	4	250	20... 30
Жаншылған қой етінен жасалған котлет	Гриль торы	4 - 5	250	20... 25
Стейк - (ет текшелері)	Гриль торы	4 - 5	250	25... 30
Жаншылған бұзау етінен жасалған котлет	Гриль торы	4 - 5	250	25... 30
Көкөніс гратені	Гриль торы	4 - 5	220	20... 30
Қуырылған нан	Гриль торы	4	250	1... 4

Барлық грильде әзірленетін тағамдар үшін 5 минут бойы алдын ала қыздыру ұсынылады.

Гриль жасаудың жалпы уақытының 1/2-інен кейін тағам бөліктерін айналдырыңыз.

Желдеткіш көмегімен төмен гриль

Тамақ	Пайдаланылатын аксессуар	Жұмыс функциясы	Сөренің орналасуы	Температура (°C)	Нан пісіру уақыты (мин.) (шамамен)
Балық	Гриль торы	Желдеткіш көмегімен төмен гриль	4	200	30... 35
Тауық бөліктері	Гриль торы	Желдеткіш көмегімен төмен гриль	4	250	25... 35
Ең дөңгелегі (бұзау еті) - 12 көлемі	Гриль торы	Желдеткіш көмегімен төмен гриль	4	250	30... 40
Стейк (тұтас)/ куыру (1 кг)	Гриль торы - Бір науаны төменгі сөреге қойыңыз.	Желдеткіш көмегімен төмен гриль	3	15 мин. 250, кейін 180 ... 190	90... 110

Осы гриль кестесінде ұсынылған ыдыстарды алдын ала қыздырмаңыз.

6.1.4 Сынақ тағамдары

- Бұл аспаздық кестедегі тағамдар бақылау институттары үшін тағамдарды сынауды жеңілдету үшін EN 60350-1 стандартына сәйкес дайындалады.

- Пісіру кестесінде ұсынылған тағамдарды бір науада пісірініз.

Сынақ тағамдарына арналған әзірлеу кестесі

Тамақ	Пайдаланылатын аксессуар	Жұмыс функциясы	Сөренің орналасуы	Температура (°C)	Нан пісіру уақыты (мин.) (шамамен)
Үгілмелі күлше (тәтті печенье)	Стандартты науа *(Стандартты науа)	Үстіңгі және астыңғы жылыту	3	140	20... 30
Кішкентай кекстер	Стандартты науа *(Стандартты науа)	Үстіңгі және астыңғы жылыту	3	160	25... 35
Кішкентай кекстер	Стандартты науа *(Стандартты науа)	Желдеткіш көмегімен астыңғы/үстіңгі жылыту	3	150	20... 30

Тамақ	Пайдаланылатын аксессуар	Жұмыс функциясы	Сөренің орналасуы	Температура (°C)	Нан пісіру уақыты (мин.) (шамамен)
Бисквит	Диаметрі 26 см дөңгелек торт қалыбы, гриль торында қысқышы бар ** (Диаметрі 26 см дөңгелек торт қалыбы, гриль торында қысқышы бар)	Үстіңгі және астыңғы жылыту	2	160	30... 40
Бисквит	Диаметрі 26 см дөңгелек торт қалыбы, гриль торында қысқышы бар ** (Диаметрі 26 см дөңгелек торт қалыбы, гриль торында қысқышы бар)	Желдеткіш көмегімен астыңғы/үстіңгі жылыту	2	160	20... 30
Алма бөліші	Гриль торындағы диаметрi 20 см дөңгелек қара металл қалып ** (Диаметрі 26 см дөңгелек торт қалыбы, гриль торында қысқышы бар)	Үстіңгі және астыңғы жылыту	2	180	50... 70

Барлық тағамдар үшін алдын ала қыздыру ұсынылады.

*Бұл аксессуарлар өніміңізге кірмеуі мүмкін. (Бұл керек-жарақтар сіздің өніміңізге сәйкес келмеуі мүмкін.)

Бұл аксессуарлар өніміңізге кірмейді. Олар сатылымда бар аксессуарлар болып табылады. (Бұл керек-жарақтар сіздің өніміңіздің жеткізілімінде жоқ. Олар саудада қолжетімді керек-жарақтар.)

Гриль

Тамақ	Пайдаланылатын аксессуар	Сөренің орналасуы	Температура (°C)	Нан пісіру уақыты (мин.) (шамамен)
Ең дөңгелегі (бұзау еті) - 12 көлемі	Гриль торы	4	250	20... 30
Қуырылған нан	Гриль торы	4	250	1... 4

Барлық грильде әзірленетін тағамдар үшін 5 минут бойы алдын ала қыздыру ұсынылады.
Гриль жасаудың жалпы уақытының 1/2-інен кейін тағам бөліктерін айналдырыңыз.

7 Техникалық қызмет көрсету және тазалау

7.1 Тазалау туралы жалпы ақпарат

Жалпы ескертулер

- Өнімді тазаламас бұрын өнімнің салқындауын күтіңіз. Ыстық беттер күйіктерге әкелуі мүмкін!
- Жуғыш заттарды тікелей ыстық беттерге қолданбаңыз. Бұл кетпейтін дақтардың пайда болуына әкелуі мүмкін

- Өнімді әр операциядан кейін мұқият тазалап, кептіру керек. Осылайша, тамақ қалдықтары оңай алынып тасталады және бұл қалдықтар өнімді кейіннен пайдаланған кезде өрттің алдын алу үшін тазалануы тиіс. Осылайша, құрылғының қызмет ету мерзімі артады және жиі кездесетін мәселелер азаяды.

- Тазалау үшін бумен тазалау құралдарын пайдаланбаңыз.
- Кейбір жуғыш заттар немесе тазалағыш заттар бетке зақым келтіреді. Жарамсыз тазартқыштар: ағартқыш, құрамында аммиак, қышқыл немесе хлорид бар тазартқыштар, бумен тазартқыштар, қақтан тазартқыштар, дақ пен тот кетіргіштер, абразивті тазартқыштар (кремді тазартқыштар, тазартқыш ұнтақ, тазартқыш крем, абразивті және сызат қырғыш, сым, ысқыштар, құрамында кір мен жуғыш заттардың қалдықтары бар тазартқыш майлыктар).
- Әр қолданғаннан кейін тазалау кезінде арнайы тазалау құралдары қажет емес. Аспапты ыдыс жуғыш затты, жылы суды және жұмсақ шүберекті немесе сорғышты пайдаланып тазалап, құрғақ шүберекпен құрғатыңыз.
- Тазалағаннан кейін қалған сұйықтықты толығымен сүртіп, пісірген кезде шашыраған тағамды дереу тазалаңыз.
- Ыдыс жуғыш машинада құрылғының компоненттерін жууға болмайды.

Інох – тот баспайтын беттер

- Інох тот баспайтын болаттан жасалған беттер мен тұтқаларды тазарту үшін қышқыл немесе хлор бар тазартқыштарды қолданбаңыз.
- Тот баспайтын болаттан жасалған бет уақыт өте келе түсін өзгерте алады. Бұл қалыпты. Әр пайдаланудан кейін бетті тот баспайтын немесе інох бетіне сәйкес келетін жуғыш затпен тазалаңыз.
- Бір бағыттық сүртуді қадағалай отырып, жұмсақ сабынды шүберекпен және інох беттеріне сәйкес келетін сұйық (қырмайтын) жуғыш затпен тазалаңыз.
- Шыны және інох беттеріндегі қақ, май, крахмал, сүт және ақуыз дақтарын күтпестен дереу алып тастаңыз. Дақтар ұзақ уақыт сақталса, тот басуы мүмкін.
- Пісіру панеліне шашыратылған/жағылған тазартқыштарды дереу алып тастау керек. Бетінде қалған абразивті тазартқыштар беттің ағаруына әкеледі.

Эмальданған беттер

- Әр қолданғаннан кейін эмальданған беттерді ыдыс жуғыш затпен, жылы сумен және жұмсақ шүберекпен немесе ысқышпен тазалап, құрғақ шүберекпен сүртіңіз.
- Егер сіздің құрылғыңызда жеңіл бумен тазалау мүмкіндігі болса, жеңіл, тұрақты емес кірді кетіру үшін жеңіл бумен тазалауды орындауға болады. («Бумен оңай тазалау [► 33]») («Бумен оңай тазалау») бөлімін қараңыз.)
- Кетіру қиын дақтарды кетіру үшін өнімнің веб-сайтында ұсынылған пеш пен грильді тазартқышты және сызат түсірмейтін қырғышты пайдалануға болады. Пештің сыртын тазалауға арналған құралдарды пайдаланбаңыз.
- Пісіру бетін тазаламас бұрын пеш салқындауы керек. Ыстық беттерді тазалау өрт қаупін тудырады және эмаль бетіне зақым келтіреді.

Каталитикалық беттер

- Пісіру аумағындағы бүйірлік қабырғаларды тек эмальдалған немесе каталитикалық қабырғалармен жабуға болады. Бұл модельге қарай өзгеріп тұрады.
- Каталитикалық қабырғалардың ашық күңгірт және кеуекті беті болады. Пештің каталитикалық қабырғаларын тазалауға болмайды.
- Каталитикалық беттер кеуекті құрылымының арқасында майды сіңіреді және беті маймен қаныққан кезде жылтырай бастайды, бұл жағдайда бөлшектерді ауыстыру ұсынылады.

Шыны беттер

- Шыны беттерді тазалаған кезде қатты металл қырғыштар мен абразивті тазалау материалдарын пайдаланбаңыз. Олар шыны бетін зақымдауы мүмкін.
- Құрылғының ыдыс жуғыш затпен, жылы сумен және шыны беттерге арналған микрофибра матамен тазалап, құрғақ микрофибра матамен сүртіңіз.

- Егер тазалаудан кейін жуғыш заттың қалдықтары қалса, оларды суық сумен сүртіп, таза және құрғақ микроталшықты шүберекпен құрғатыңыз. Жуғыш заттың қалдықтары келесі жолы шыны бетіне зақым келтіруі мүмкін.
- Ешқандай жағдайда әйнектің бетіндегі кептірілген қалдықтарды жүзі кетілген пышақтармен, сым ысқышпен немесе ұқсас қырғыш құралдармен тазаламаңыз.
- Шыны бетіндегі кальций дақтарын (сары дақтарды) сірке суы немесе лимон шырыны сияқты қақтан тазартқышпен ашық саудада қолжетімді қақ тазартқышпен кетіруге болады.
- Егер бет қатты ластанған болса, тазартқышты даққа ысқышпен жағыңыз және оның әрекет етуін біраз күтіңіз. Содан кейін әйнектің бетін дымқыл шүберекпен сүртіңіз.
- Шыны беттердегі түссіздену мен дақтар қалыпты құбылыс және ақаулар емес.

Пластик бөлшектер мен боялған беттер

- Пластик бөлшектер мен боялған беттерді ыдыс жуғыш затты, жылы суды және жұмсақ шүберекті немесе ыстықшы пайдаланып тазалап, құрғақ шүберекпен құрғатыңыз.
- Қатты металл қырғыштар мен абразивті тазартқыштарды қолданбаңыз. Олар беттерді зақымдауы мүмкін.
- Өнімнің құрамдас бөліктерінің буындары дымқыл болмайтынына және онда жуғыш заттың қалмайтынына көз жеткізіңіз. Әйтпесе, бұл қосылыстарда коррозия пайда болуы мүмкін.

7.2 Керек-жарақтарды тазалау

Пайдаланушы нұсқаулығында басқаша көрсетілмесе, бұйымның керек-жарақтарын ыдыс жуғыш машинаға салмаңыз.

7.3 Басқару тақтасын тазалау

- Басқару тұтқалары бар панельдерді тазалаған кезде, панель мен тұтқаларды дымқыл, жұмсақ шүберекпен сүртіп, құрғақ шүберекпен құрғатыңыз. Панельді тазалау үшін астындағы тұтқалар мен

тығыздағыштарды алып тастамаңыз.

Басқару тақтасы мен тұтқалар зақымдалуы мүмкін.

- Басқару тұтқалары бар iNox панельдерін тазалаған кезде тұтқаның айналасындағы iNox тазалағыштарын пайдаланбаңыз. Тұтқаның айналасындағы индикаторлар өшірілуі мүмкін.
- Сенсорлық басқару тақталарын дымқыл, жұмсақ шүберекпен тазалап, құрғақ шүберекпен сүртіңіз. Егер құрылғы кілтті құлыптау функциясымен жабдықталған болса, басқару тақтасын тазаламас бұрын кілт құлпын орнатыңыз. Әйтпесе, пернелерде қате анықтау орын алуы мүмкін.

7.4 Пештің ішін тазалау (пісіру аумағы)

Пештегі бет түрлеріне сәйкес «Тазалау туралы жалпы ақпарат» бөлімінде сипатталған тазалау қадамдарын орындаңыз.

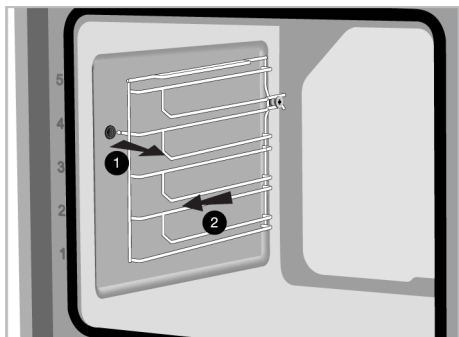
Тұмпापештің бүйірлік қабырғаларын тазалау

Пісіру аумағындағы бүйірлік қабырғаларды тек эмальдалған немесе каталитикалық қабырғалармен жабуға болады. Бұл модельге қарай өзгеріп тұрады. Егер каталитикалық қабырға болса, ақпарат алу үшін «Каталитикалық беттер» бөлімін қараңыз.

Егер өнім сым сөрелі модель болса, бүйірлік қабырғаларды тазаламас бұрын, сым сөрелерді алыңыз. Содан кейін бүйірлік қабырға бетінің түріне сәйкес «Тазалау туралы жалпы ақпарат» бөлімінде сипатталғандай тазалауды орындаңыз.

Бүйірлік сым сөрелерді алу үшін:

1. Сым сөрелің алдыңғы жағын бүйірлік қабырғада қарама-қарсы бағытта тарту арқылы алыңыз.
2. Толығымен алу үшін сым сөрелі өзіңізге қарай тартыңыз.

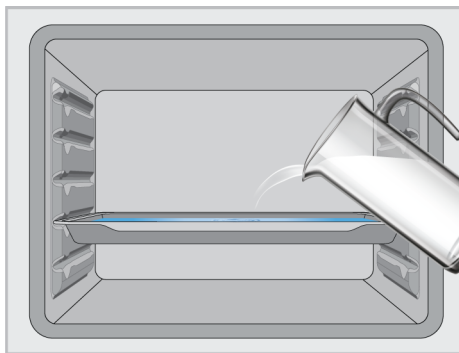


3. Сөрелерді қайта бекіту үшін алу кезінде қолданылған процедураларды сәйкесінше сонынан басына дейін қайталау керек.

7.5 Бумен оңай тазалау

Бұл пештің ішіндегі бу мен пештің ішкі беттерінде конденсацияланған су тамшыларының әсерінен жұмсаратын кірді (ұзақ уақыт бойы қалмайтын) оңай тазартуға мүмкіндік береді.

1. Пеш ішіндегі барлық аксессуарларды алыңыз.
2. Пештің науасына 500 мл су құйыңыз да, науаны тұмпапештің екінші сөресіне қойыңыз.



3. «Бумен жеңіл тазалау» режимін орнатыңыз және пешті 100°C температурада 15 минутқа қосыңыз. Есікті дереу ашып, пештің ішкі беттерін дымқыл ысқышпен немесе шүберекпен сүртіңіз. Есікті ашқан кезде бу шығады. Бұл күйіп қалу қаупін тудыруы мүмкін. Есікті ашқанда сақ болыңыз.

Қатты кірді кетіру үшін, өнімді ыдыс жуғыш затты, жылы суды және жұмсақ шүберекті немесе сорғышты пайдаланып тазалап, құрғақ шүберекпен құрғатыңыз.



Бумен жеңіл тазалау мүмкіндігін пайдаланған кезде, пеште пайда болған жеңіл қоспаларды жұмсарту үшін қосылған су буланып, пештің ішкі бетінде және пештің есігінде конденсацияланады деп күтілуде. Пештің есігінде пайда болған конденсация пештің есігі ашық болған кезде тамшылауы мүмкін. Тұмпапештің есігін ашқаннан кейін конденсатты сүртіңіз.

(Ол өнім үлгісіне байланысты өзгеріп отырады. Ол өніміңізде қолжетімді болмауы мүмкін. (Үлгісіне байланысты)) Пештің ішінде конденсат пайда болғаннан кейін, ыдыс арнасында пештің астында біраз су немесе ылғал пайда болуы мүмкін. Пайдаланудан кейін бұл ыдыс арнасын дымқыл шүберекпен тазалап, кейін оны құрғатыңыз.



7.6 Пештің есігін тазалау

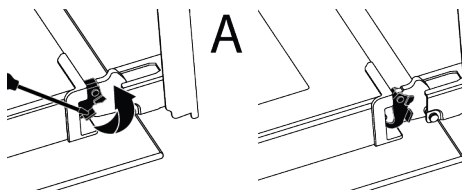
Пештің есігі мен есік әйнектерін тазалау үшін алуға болады. Есіктер мен әйнектерді қалай алып тастауға болады, «**Пештің есігін шешіп алу**» және «**Есіктің ішкі әйнегін шешім алу**» бөлімдерінде сипатталған. Есіктің ішкі әйнектерін алғаннан кейін ыдыс жуғыш зат, жылы су және жұмсақ шүберекпен немесе ысқышпен тазалап, құрғақ шүберекпен құрғатыңыз. Пештің әйнегінде пайда болуы мүмкін қалдықтарын кетіру үшін әйнекті сірке суымен сүртіп, шайыңыз.



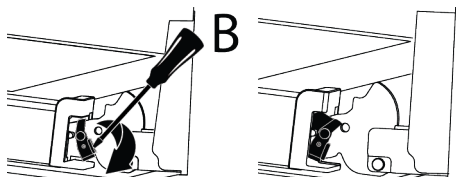
Тұмпапештің есігі мен әйнегі тазалау үшін қатты абразивті тазартқыштарды, металл қырғыштарды, сым ысқышты немесе ағартқыш материалдарды пайдаланбаңыз.

Пештің есігін алу

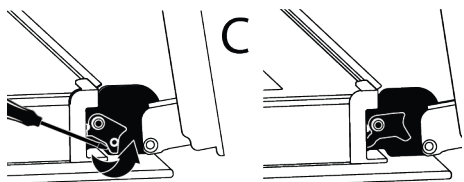
1. Пеш есігін ашыңыз.
2. Алдыңғы есіктің ілмек ұясындағы бекіткіштерді суретте көрсетілгендей төмен сырғыту арқылы оң және сол жаққа ашыңыз.
3. Ілмек түрлері өнім үлгісіне байланысты (А), (В), (С) түрлері ретінде ерекшеленеді. Келесі суреттерде әр типтегі ілмектерді қалай ашуға болатындығы көрсетілген.
4. (А) типті ілмектер әдеттегі есік түрлері үшін қолжетімді.



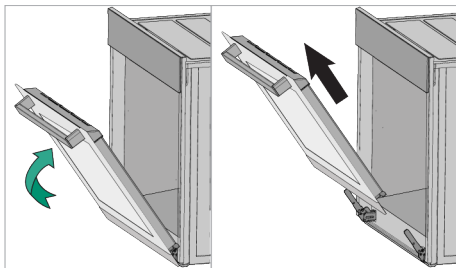
5. (В) топса түрі тегіс жабылатын есіктер үшін қолжетімді.



6. (С) типті ілмектер тегіс ашылатын/ жабылатын есіктер үшін қолжетімді.



7. Тұмпапештің есігін жартылай ашық күйге жеткізіңіз.



8. Алынған есікті оң және сол топсалардан босату үшін жоғары қарай тартыңыз және шешіп алыңыз.

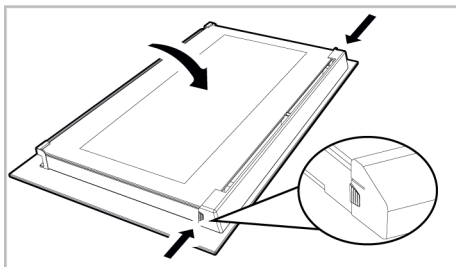


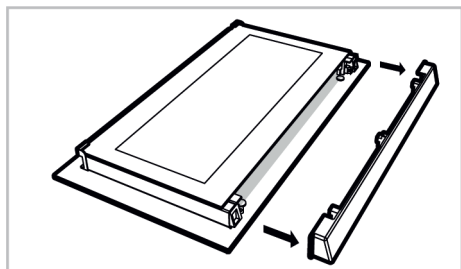
Есікті қайта бекіту үшін есікті алу кезінде қолданылған процедуралар сәйкесінше соңынан басына дейін қайталануы керек. Есікті орнату кезінде, топса ұяшығындағы қыстырғыштарды жабуды ұмытпаңыз.

7.7 Пеш есігінің ішкі әйнегін алу

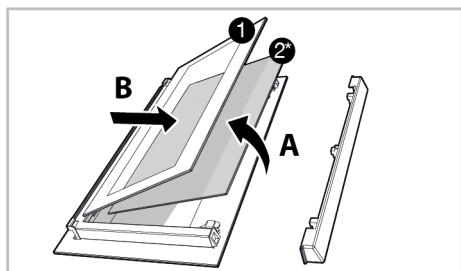
Тазалау үшін өнімнің алдыңғы есігінің ішкі әйнегін алып тастауға болады.

1. Пеш есігін ашыңыз.
2. Алдыңғы есіктің жоғарғы жағына бекітілген пластик компонентті өзіңізге қарай тартыңыз, сонымен бірге компоненттің екі жағындағы қысым нүктелерін басып, оны шығарып алыңыз.





3. Суретте көрсетілгендей, ішкі әйнекті (1) «А» бағытында ақырын көтеріңіз, содан кейін оны «В» бағытына қарай тартып алыңыз.



- 1 Ішкі әйнек 2* Ішкі әйнек (сіздің өніміңіз үшін ол болмауы мүмкін)
4. Егер сіздің өніміңізде ішкі әйнек болса (2), оны ажырату үшін сол процедураны қайталаңыз (2).
5. Есікті қайта құрудың алғашқы қадамы – ішкі әйнекті жинау (2). Әйнектің қиғаш жиегін пластик ойықтың қиғаш жиегіне сәйкес келетін етіп орнатыңыз. (Егер сіздің өніміңіз ішкі әйнекпен жабдықталған болса). Ішкі әйнек (2) ішкі әйнекке ең жақын пластик ойыққа бекітілуі керек (1).
6. Ішкі әйнекті құрастырған кезде (1) әйнектің басып шығарылған жағы ішкі әйнекте орналасқанына назар аударыңыз. Ішкі әйнектің (1) төменгі бұрыштары төменгі пластик ойықтарға сәйкес келуі өте маңызды.
7. Пластик элементті жақтауға қарай «шерту» дыбысы шыққанша басыңыз.

7.8 Пеш шамын тазалау

Пісіру аумағындағы тұмпапеш шамының шыны есігі ластанған жағдайда; ыдыс жуғыш затты, жылы суды және жұмсақ шүберекті немесе ысқышты пайдаланып тазалап, құрғақ шүберекпен құрғатыңыз. Тұмпапештің шамы істен шыққан жағдайда, келесі бөлімдердегі нұсқауларды орындау арқылы тұмпапештің шамын ауыстыруға болады.

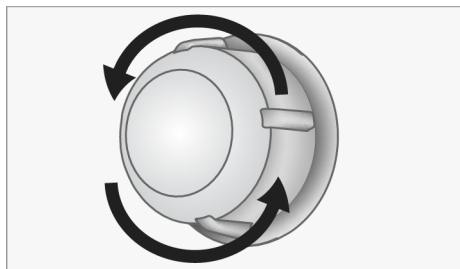
Тұмпапештің шамын ауыстыру

Жалшы ескертулер

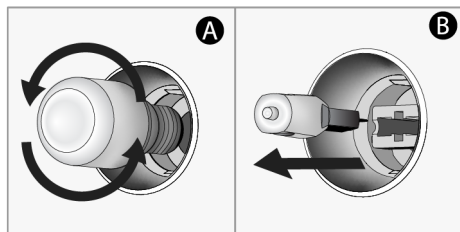
- Электр тогының соғу қаупін болдырмау үшін, пештің шамын ауыстырмас бұрын, құрылғыны розеткадан ажыратып, пештің суығанын күтіңіз. Ыстық беттер күйіктерге әкелуі мүмкін!
- Бұл пешті қуаттандыру үшін қуаты 40 Вт-тан аз, биіктігі 60 мм-ден аз, диаметрі 30 мм-ден аз қыздыру шамы немесе қуаты 60 Вт-тан аз G9 негізі бар галогендік шам қолданылады. Пеш шамдарын уәкілетті қызметтерден немесе лицензиясы бар техниктерден сатып алуға болады. Бұл өнімде G қуат класының шамы орнатылған.
- Шамның орны суретте көрсетілгеннен өзгеше болуы мүмкін.
- Бұл өнімде пайдаланылатын шам үй бөлмелерін жарықтандыруда пайдалануға жарамсыз. Бұл шамның мақсаты — пайдаланушыға тамақ өнімдерін көруге көмектесу.
- Бұл өнімде қолданылатын шамдар экстремалды физикалық жағдайларға төтеп беруі керек, мысалы, температура 50 °C-тан жоғары.

Егер тұмпапеште дөңгелек шам болса,

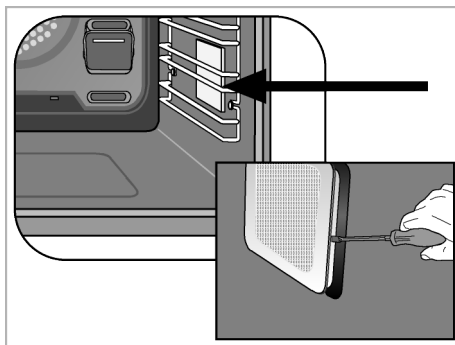
1. Өнімді электр желісінен ажыратыңыз.
2. Шыны қақпақты сағат тіліне қарсы бұрап алыңыз.



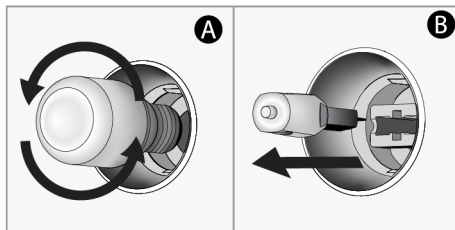
3. Егер тұппапештің шамы төмендегі суретте көрсетілген (А) түрге жатса, тұппапештің шамын суретте көрсетілгендей етіп бұраңыз және жаңасына ауыстырыңыз. Егер бұл (В) типті модель болса, оны суретте көрсетілгендей шығарып, жаңасымен ауыстырыңыз.



4. Шыны қақпақты қайта орнатыңыз. Егер тұппапеште шаршы шам болса,
1. Өнімді электр желісінен ажыратыңыз.
 2. Сым сөрелерді сипаттамаға сәйкес алыңыз.



3. Шамның қорғаныш әйнек қақпағын бұрауышпен көтеріңіз. Өніміңіздегі төртбұрышты шамда бұранда болса, алдымен бұранданы алыңыз.
4. Егер тұппапештің шамы төмендегі суретте көрсетілген (А) түрге жатса, тұппапештің шамын суретте көрсетілгендей етіп бұраңыз және жаңасына ауыстырыңыз. Егер бұл (В) типті модель болса, оны суретте көрсетілгендей шығарып, жаңасымен ауыстырыңыз.



5. Шыны қақпақты және сым сөрелерді қайта орнатыңыз.

8 Ақаулық себебін іздеу және түзету

Осы бөлімдегі нұсқауларды орындағаннан кейін мәселе жойылмаса, сатушыға немесе уәкілетті қызметке хабарласыңыз. Ешқашан өнімді өзіңіз жөндеуге тырыспаңыз.

Пеш жұмыс істеп тұрғанда бу шығады.

- Жұмыс кезінде буды көру қалыпты жағдай. >>> Бұл қате емес.

Пісіру кезінде су тамшылары пайда болады

- Пісіру кезінде пайда болатын бу өнімнің сыртындағы суық беттерге тиген кезде конденсацияланады және су тамшылары пайда болуы мүмкін. >>> Бұл қате емес.

Өнім қызып, суыған кезде металл дыбыстары естіледі.

- Металл бөлшектер қызған кезде кеңейіп, дыбыс шығаруы мүмкін. >>> Бұл қате емес.

Өнім жұмыс істемейді.

- Сақтандырғыш ақаулы немесе жарылған болуы мүмкін. >>> Сақтандырғыш қорабындағы сақтандырғыштарды тексеріңіз. Қажет болса, оларды өзгертіңіз немесе қайта іске қосыңыз.
- Құрылғыны (жерге қосылған) розеткаға қосуға болмайды. >>> Құрылғының розеткаға қосылғанын тексеріңіз.
- (Құрылғыңызда таймер болса) Басқару панеліндегі пернелер жұмыс істемейді. >>> Өнімде кілт құлпы болса, перне құлпы қосулы болуы мүмкін, кілт құлпын өшіріңіз.

Пештің жарығы жанбайды.

- Пеш шамы ақаулы болуы мүмкін. >>> Пештің шамын ауыстырыңыз.
- Электр жоқ. >>> Желінің жұмыс істеп тұрғанына көз жеткізіңіз және сақтандырғыш қорабындағы сақтандырғыштарды тексеріңіз. Қажет болса сақтандырғыштарды ауыстырыңыз немесе қайта қосыңыз.

Пеш қызбайды.

- Пеш белгілі бір пісіру функциясына және/немесе температураға орнатылмауы мүмкін. >>> Пешті арнайы пісіру функциясына және/немесе температураға орнатыңыз.
- Таймері бар үлгілер үшін уақыт орнатылмаған. >>> Уақытты орнатыңыз.
- Электр жоқ. >>> Желінің жұмыс істеп тұрғанына көз жеткізіңіз және сақтандырғыш қорабындағы сақтандырғыштарды тексеріңіз. Қажет болса сақтандырғыштарды ауыстырыңыз немесе қайта қосыңыз.

(Таймері бар үлгілер үшін) Таймер дисплейі жыпылықтайды немесе таймер таңбасы ашық қалады.

- Бұған дейін электр қуаты үзілген. >>> Уақытты орнату / Өнім функциясының тұтқаларын өшіріп, оны қайтадан қажетті күйге ауыстырыңыз.

Arcelik A.S.

Karaağaç Caddesi No:2-6 Sütlüce, 34445, Turkey

Made in TURKEY

Importer in Russia: «BEKO LLC»

Address: Selskaya street, 49, Fedorovskoe village, Pershinskoe rural settlement, Kirzhach district, Vladimir region, Russian Federation 601021

The manufacture date is included in the serial number of a product specified on rating label, which is located on a product, namely: first two figures of serial number indicate the year of manufacture, and last two – the month. For example, "10- 100001-05" indicates that the product was produced in May, 2010.

You can ask for certification number from our Call Center 8-800-200-23-56 The manufacturer reserves the right for making changes in modification, design and specification of an electric device.

Vitajte!

Vážení zákazníci,

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

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

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

Symbody a ich popis v návode na obsluhu:



Nebezpečenstvo, ktoré môže mať za následok smrť alebo zranenie.



Dôležité informácie alebo užitočné tipy na používanie.



Prečítajte si návod na obsluhu.



Výstraha pred horúcim povrchom.

**UPOZOR-
NENIE**

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

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Obsah

1 Bezpečnostné pokyny	40
1.1 Zamýšľané použitie.....	40
1.2 Bezpečnosť detí, zraniteľných osôb a domácich zvierat.....	40
1.3 Elektrická bezpečnosť.....	41
1.4 Bezpečnosť dopravy.....	42
1.5 Bezpečnosť pri inštalácii.....	43
1.6 Bezpečnosť používania.....	43
1.7 Upozornenia týkajúce sa teploty ..	44
1.8 Používanie príslušenstva ..	44
1.9 Bezpečnosť varenia.....	44
1.10 Bezpečnosť údržby a čistenia.....	45
2 Pokyny na ochranu životného prostredia	46
2.1 Smernica o odpadoch	46
2.1.1 Súlad so smernicou WEEE a Odstránenie odpadov výrobku ..	46
2.2 Informácie o balení	46
2.3 Odporúčania pre úsporu energie..	46
3 Váš produkt	47
3.1 Predstavenie výrobku.....	47
3.2 Úvod a používanie ovládacieho panela výrobku	47
3.2.1 Ovládací panel.....	48
3.2.2 Predstavenie ovládacieho panela rúry.....	48
3.3 Prevádzkové funkcie rúry.....	48
3.4 Príslušenstvo k produktu	49
3.5 Používanie príslušenstva produktu.....	50
3.6 Technické špecifikácie.....	53
4 Prvé uvedenie do prevádzky	54
4.1 Prvé nastavenie časovača	54
4.2 Prvé čistenie	54
5 Používanie rúry	55
5.1 Všeobecné informácie o používaní rúry	55
5.2 Prevádzka Riadiacej jednotky rúry	55
5.3 Nastavenia	57
6 Všeobecné informácie o pečení ..	58
6.1 Všeobecné upozornenia týkajúce sa pečenia v rúre	58
6.1.1 Pečivo a potraviny v rúre	59
6.1.2 Mäso, ryby a hydina	61

6.1.3 Grilovanie.....	61
6.1.4 Testovanie potravín	62
7 Údržba a čistenie	63
7.1 Všeobecné informácie o čistení ...	63
7.2 Čistiace príslušenstvo	65
7.3 Čistenie ovládacieho panela	65
7.4 Čistenie vnútra rúry (priestoru na pečenie)	65
7.5 Easy Steam čistenie	66
7.6 Čistenie dvierok rúry	66
7.7 Odstránenie vnútorného skla dverí rúry.....	67
7.8 Čistenie lampy rúry	68
8 Riešenie problémov	69

1 Bezpečnostné pokyny

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

1.1 Zamýšľané použitie

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

1.2 Bezpečnosť detí, zraniteľných osôb a domácich zvierat

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

- skúseností a znalostí, pokiaľ sú pod dozorom alebo sú vyškolení o bezpečnom používaní a rizikách produktu.
- Deti sa s výrobkom nesmú hrať. Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, pokiaľ nie ús pod dohľadom.
 - Tento výrobok by nemali používať osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami (vrátane detí), pokiaľ nie sú pod dohľadom alebo neobdržali potrebné pokyny.
 - Deti musia byť pod dozorom, aby sa nehrali s týmto prístrojom.
 - Elektrické spotrebiče sú nebezpečné pre deti a domáce zvieratá. Deti a domáce zvieratá sa nesmú s výrobkom hrať, šplhať sa na ne alebo vliezť do nich.
 - Neumiestňujte na produkt žiadne predmety, na ktoré by mohli deti dosiahnuť.
 - **VÝSTRAHA:** Počas používania sú prístupné povrchy výrobku horúce. Držte deti mimo dosahu výrobku.
 - Udržujte obalový materiál mimo dosahu detí. Hrozí nebezpečenstvo poranenia a udusenía.
 - Keď sú dvere otvorené, na dvere neumiestňujte žiadne ťažké predmety ani nechajte deti na nich sedieť. Môžete spôsobiť prevrátenie rúry alebo poškodenie závesov dvierok.
 - V záujme bezpečnosti detí pred likvidáciou výrobku odrežte sieťovú zástrčku a znefunkčnite výrobok.



1.3 Elektrická bezpečnosť

- Výrobok zapojte do uzemnenej zásuvky chránenej poistkou, ktorá zodpovedá hodnotám prúdu uvedeným na typovom štítku. Uzemňovaciu inštaláciu nechajte vykonať kvalifikovaným elektrikárom. Výrobok nepoužívajte bez uzemnenia v súlade s miestnymi/národnými predpismi.
- Zástrčka alebo elektrická prípojka výrobku musí byť na ľahko prístupnom mieste (kde nebude ovplyvnená plameňom varnej dosky). Ak to nie je možné, na elektrickej inštalácii, ku ktorej je výrobok pripojený, musí byť mechanizmus (poistka, vypínač, kľúčový spínač atď.) v súlade s elektrickými predpismi a oddelujúci všetky póly od siete.

- Výrobok nesmie byť počas inštalácie, opravy a prepravy zapojený do zásuvky.
- Výrobok zapojte do zásuvky, ktorá spĺňa hodnoty napätia a frekvencie uvedené na typovom štítku.
- Ak váš produkt nemá napájací kábel, použite iba napájací kábel popísaný v časti „Technické špecifikácie“.
- Napájací kábel nestláčajte pod a za produkt. Na napájací kábel nekladte ťažké predmety. Napájací kábel sa nesmie ohýbať, drviť a nesmie prísť do kontaktu so žiadnym zdrojom tepla.
- Zadný povrch rúry sa počas používania zohrieva. Napájacie káble sa nesmú dotýkať zadného povrchu, mohlo by dôjsť k poškodeniu spojov.
- Nezasekávajte elektrické káble do dvierok rúry a neprechádzajte nimi cez horúce povrchy. V opačnom prípade sa môže izolácia káblov roztaviť a spôsobiť požiar v dôsledku skratu.
- Používajte iba originálne káble. Nepoužívajte prerezané alebo poškodené káble alebo medzikáble.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, autorizovaný servis

alebo osoba, ktorú určí spoločnosť dovozcu, aby sa zabránilo možnému nebezpečenstvu.

- **VÝSTRAHA:** Pred výmenou lampy rúry sa uistite, že ste výrobok odpojili od elektrickej siete, aby ste predišli riziku úrazu elektrickým prúdom. Výrobok odpojte zo zásuvky alebo vypnite poistku z poistkovej skrinky.

Ak má váš výrobok napájací kábel a zástrčku:

- Výrobok nezapájajte do zásuvky, ktorá je uvoľnená, vypadla zo zásuvky, je poškodená, špinavá, mastná, s rizikom kontaktu s vodou (napríklad voda, ktorá môže vytekať z pultu).
- Nikdy sa nedotýkajte zástrčky mokrými rukami! Nikdy neodpájajte ťahaním za kábel, vždy vyťahujte držaním za zástrčku.
- Uistite sa, že zástrčka výrobku je bezpečne zapojená do zásuvky, aby ste predišli vzniku elektrického oblúka.



1.4 Bezpečnosť dopravy

- Pred prepravou výrobku odpojte výrobok od elektrickej siete.
- Produkt je ťažký, musia ho prenášať minimálne dvaja ľudia.

- Nepoužívajte dvierka a/alebo rukoväť na prepravu alebo premiestňovanie produktu.
- Na výrobok nekladte iné predmety a noste ho vo zvislej polohe.
- Keď potrebujete produkt prepraviť, zabaľte ho do bublinkovej fólie alebo hrubého kartónu a pevne ho prilepte. Produkt pevne zaistíte páskou, aby ste zabránili poškodeniu odnímateľných alebo pohyblivých častí produktu a samotného produktu.
- Skontrolujte celkový vzhľad produktu, či sa počas prepravy nepoškodil.

1.5 Bezpečnosť pri inštalácii

- Pred inštaláciou výrobku skontrolujte, či nie je poškodený. Ak je výrobok poškodený, neinštalujte ho.
- Výrobok neinštalujte v blízkosti zdrojov tepla (radiátory, kachle atď.).
- Okolie všetkých ventilačných kanálov výrobku udržiavajte otvorené.
- Aby ste zabránili prehriatiu, výrobok by nemal byť inštalovaný za dekoratívnymi dverami.

1.6 Bezpečnosť používania

- Zabezpečte, aby bol výrobok po každom použití vypnutý.
- Ak nebudete výrobok dlhší čas používať, odpojte ho zo zásuvky alebo vypnite poistku z poistkovej skrinky.
- Nepoužívajte chybné alebo poškodené produkty. V prípade potreby odpojte elektrické/plynové prípojky výrobku a zavolajte autorizovaný servis.
- Výrobok nepoužívajte, ak je sklo predných dvierok odstránené alebo prasknuté.
- Nelezte na výrobok, aby ste na niečo dosiahli alebo z akéhokoľvek iného dôvodu.
- Výrobok nikdy nepoužívajte, ak je váš úsudok alebo koordinácia zhoršená v dôsledku požitia alkoholu a/alebo drog.
- Horľavé predmety uložené v priestore na varenie sa môžu vznietiť. Nikdy neukladajte horľavé predmety v priestore na varenie.
- Rukoväť rúry nie je sušič uterákov. Pri používaní výrobku nezavesujte na rukoväť uteráky, rukavice ani podobné textilie.

- Závesy dvierok výrobku sa pri otváraní a zatváraní dvierok pohybujú a môžu sa zaseknúť. Pri otváraní/zatváraní dvierok nedržte časť s pántmi.

1.7 Upozornenia týkajúce sa teploty

- **VÝSTRAHA:** Prístupné časti výrobku budú počas používania horúce. Dbajte na to, aby ste sa nedotýkali výrobku a vykurovacích telies. Deti mladšie ako 8 rokov sa nesmú približovať k výrobku bez sprievodu dospelaj osoby.
- Do blízkosti výrobku neumiestňujte horľavé/výbušné materiály, pretože okraje budú počas prevádzky horúce.
- Keďže môže dôjsť k vydychovaniu pary, počas otvárania dvierok rúry sa držte ďalej. Para môže popáliť ruky, tvár a/alebo oči.
- Počas prevádzky môže byť výrobok horúci. Dbajte na to, aby ste sa nedotýkali horúcich častí, vnútra rúry a vykurovacích telies.
- Pri vkladaní jedla do horúcej rúry alebo vyberaní jedla z horúcej rúry a pod. vždy používajte žiaruvzdorné rukavice.

1.8 Používanie príslušenstva

- Je dôležité, aby boli drôtený rošt a plech správne umiestnené na drôtených policiach. Podrobné informácie nájdete v časti "**Používanie príslušenstva**".
- Príslušenstvo môže pri zatváraní dvierok výrobku poškodiť sklo dvierok. Príslušenstvo vždy zasúvajte na koniec varného priestoru.

1.9 Bezpečnosť varenia

- Pri používaní alkoholických nápojov v pokrmoch buďte opatrní. Alkohol sa pri vysokých teplotách odparuje a môže spôsobiť požiar, pretože sa môže vznietiť pri kontakte s horúcimi povrchmi.
- Potravinový odpad, olej a pod. v priestore na varenie sa môžu vznietiť. Pred varením takéto hrubé nečistoty odstráňte.
- Nebezpečenstvo otravy jedlom: Nenechávajte jedlo v rúre dlhšie ako 1 hodinu pred alebo po varení. V opačnom prípade môže spôsobiť otravu jedlom alebo ochorenia.

- Neohrievajte uzavreté plechovky a sklenené nádoby v rúre. Tlak, ktorý by sa v plechovke/poháre vytvoril, by mohol spôsobiť jej prasknutie.
- Vložte masťný papier do kuchynského riadu alebo na príslušenstvo rúry (plech, drôtený rošt atď.) s jedlom a vložte ho do predhriatej rúry. Odstráňte všetky prebytočné kusy masťného papiera visiace z príslušenstva alebo nádoby, aby ste predišli riziku dotyku s vyhrevnými telesami rúry. Nikdy nepoužívajte masťný papier pri teplote rúry vyššej, ako je maximálna teplota použitia uvedená na použítom masťnom papieri. Nikdy neumiestňujte masťný papier na dno rúry.
- Plechy na pečenie, riady alebo hliníkovú fóliu neumiestňujte priamo na dno rúry. Naakumulované teplo by mohlo poškodiť dno rúry.
- Počas grilovania zatvorte dvierka rúry. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!
- Potraviny nevhodné na grilovanie predstavujú nebezpečenstvo požiaru. Grilujte len potraviny, ktoré sú vhodné na sil-

ný oheň z grilu. Potraviny tiež neumiestňujte príliš ďaleko do zadnej časti grilu. Ide o najhorúcejšiu oblasť a masťné potraviny sa môžu vznietiť.



1.10 Bezpečnosť údržby a čistenia

- Pred čistením produktu počkajte, kým vychladne. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!
- Neumývajte výrobok striekaním alebo polievaním vodou na neho! Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!
- Na čistenie výrobku nepoužívajte parné čističe, pretože to môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom.
- Na čistenie skla predných dvierok rúry / (ak sú prítomné) skla horných dvierok rúry nepoužívajte drsné abrazívne čistiace prostriedky, kovové škrabky, drôtenú vlnu alebo bieliace materiály. Tieto materiály môžu spôsobiť poškriabanie a rozbitie sklenených povrchov.
- Ovládací panel udržiavajte vždy čistý a suchý. Vlhký a znečistený povrch môže spôsobiť problémy pri ovládaní funkcií.

2 Pokyny na ochranu životného prostredia

2.1 Smernica o odpadoch

2.1.1 Súlad so smernicou WEEE a Odstránenie odpadov výrobku

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



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

Súlad so smernicou RoHS:

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

2.2 Informácie o balení

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

2.3 Odporúčania pre úsporu energie

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

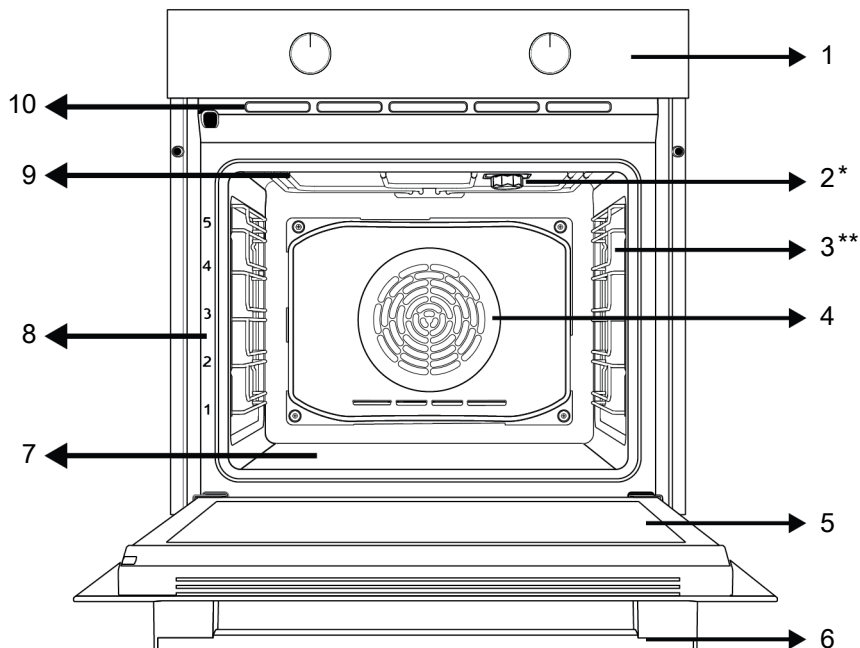
Nasledujúce odporúčania vám pomôžu používať výrobok ekologickým a energeticky úsporným spôsobom:

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

3 Váš produkt

3.1 Predstavenie výrobku

SK



1 Ovládací panel

3 Drôtené police

5 Dvere

7 Spodný ohrievač (pod oceľovou doskou)

9 Horný ohrievač

2 Svetidlo

4 Motor ventilátora (za oceľovou doskou)

6 Rukoväť

8 Polohy políc

10 Ventiláčne otvory

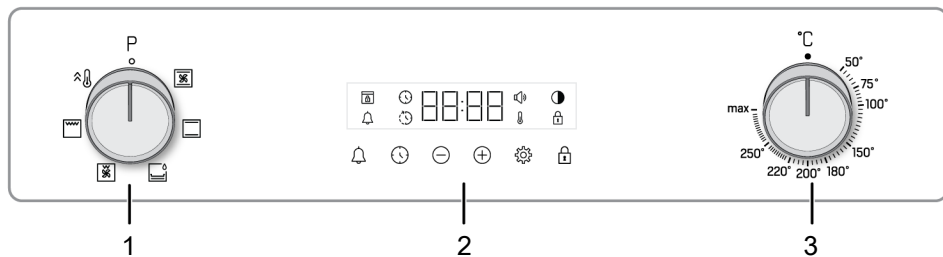
* Mení sa v závislosti od modelu. Váš produkt nemusí byť vybavený lampou alebo sa typ a umiestnenie lampy môže líšiť od ilustrácie.

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

3.2 Úvod a používanie ovládacieho panela výrobku

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

3.2.1 Ovládací panel



- 1 Gombík voľby funkcií
3 Ovládač voľby teploty

- 2 Časovač

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

3.2.2 Predstavenie ovládacieho panela rúry

Gombík na výber funkcií

Ovládacie funkcie rúry môžete zvoliť pomocou gombíka na výber funkcií. Vyberte otočením doľava/doprava zo zatvorenej (hornej) polohy.

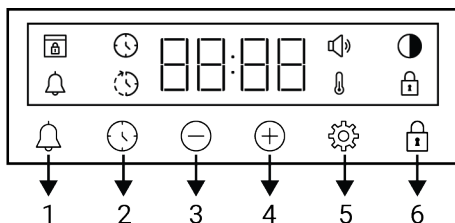
Ovládač teploty

Otočným gombíkom teploty môžete zvoliť teplotu, ktorú chcete variť. Otáčaním v smere hodinových ručičiek zo zatvorenej (hornej) polohy vyberte.

Indikátor vnútornej teploty rúry

Teplotu vo vnútri rúry môžete pochopiť podľa symbolu teploty na displeji časovača. Symbol teploty sa zobrazí na displeji pri spustení varenia a symbol teploty zmizne, keď spotrebič dosiahne nastavenú teplotu. Keď teplota vo vnútri rúry klesne pod nastavenú teplotu, symbol teploty sa znova zobrazí.

Časovač



- 1 Tlačidlo alarmu
2 Tlačidlo nastavenia času
3 Tlačidlo zníženia
4 Tlačidlo zvýšenia
5 Tlačidlo nastavenia
6 Tlačidlo uzatvorenia tlačidiel

Symboly na displeji








- 🕒 : Symbol času pečenia
🕒 : Symbol času ukončenia pečenia *
🔔 : Symbol alarmu
🌙 : Symbol jasu
🔒 : Rozsvieti sa Symbol Uzavretia tlačidiel
🌡️ : Symbol teploty
🔊 : Symbol úrovne hlasitosti
🚪 : Symbol zámku dverí *

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

3.3 Prevádzkové funkcie rúry

Na tabuľke funkcií sú uvedené prevádzkové funkcie, ktoré môžete vo vašej rúre používať, a najvyššia a najnižšia teplota, ktorú


možno pre tieto funkcie nastaviť. Tu uvedené poradie prevádzkových funkcií sa môže líšiť od usporiadania na vašom výrobku.

Symbol funkcie	Popis funkcie	Teplotný rozsah (°C)	Popis a použitie
	Horné a spodné ohrievanie	*	Jedlo sa ohrieva zhora aj zdola súčasne. Vhodné na koláče, zákusky alebo torty a dusené jedlá vo formách na pečenie. Pečenie sa vykonáva s jedným plechom.
 	Spodné ohrievanie	*	Zapnutý je len spodný ohrev. Je vhodný pre potraviny, ktoré potrebujú opečenie na spodnej strane. Túto funkciu používajte aj na jednoduché čistenie parou.
	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	*	Horúci vzduch ohrievaný horným a dolným ohrievačom sa pomocou ventilátora rovnomerne a rýchlo rozvádza po celej rúre. Pečenie sa vykonáva s jedným plechom.
	Grilovanie naplno	*	Funguje veľký gril na strope rúry. Je vhodný na grilovanie vo veľkom množstve.
	Slabé grilovanie pomocou ventilátora	*	Horúci vzduch ohriaty malým grilom sa pomocou ventilátora rýchlo rozvádza do rúry. Je vhodný na grilovanie menších množstiev.
	Zosilňovač	-	Fungujú všetky ohrevné telesá rúry. Táto prevádzková funkcia slúži na rýchle nastavenie rúry na požadovanú teplotu (predhriatie). Nepoužívajte ju na varenie potravín.

* Váš výrobok funguje v teplotnom rozsahu uvedenom na gombíku teploty.

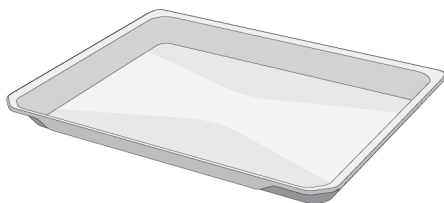
3.4 Príslušenstvo k produktu

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

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

Štandardný plech

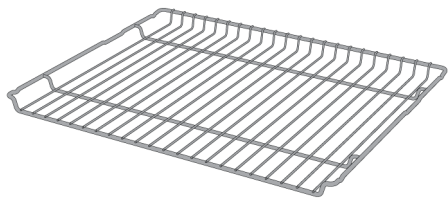
Používa sa na pečivo, mrazené potraviny a vyprážanie veľkých kusov.



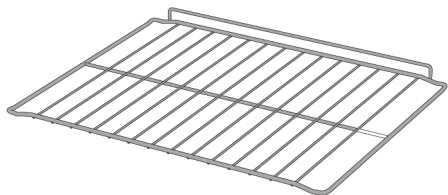
Drôtené mreže

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

Pri modeloch s drôtenými policami :



Pri modeloch bez drôtených políc :

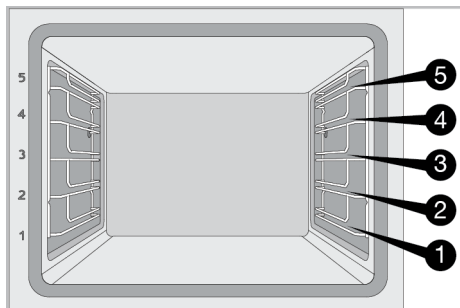


3.5 Používanie príslušenstva produktu

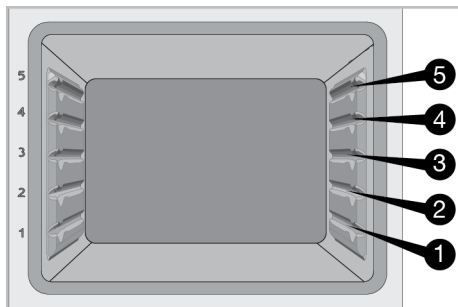
Poličky na pečenie

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

Pri modeloch s drôtenými policami :



Pri modeloch bez drôtených políc :

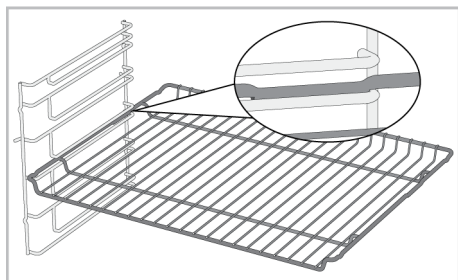


SK

Umiestnenie drôteného grilu na varné police

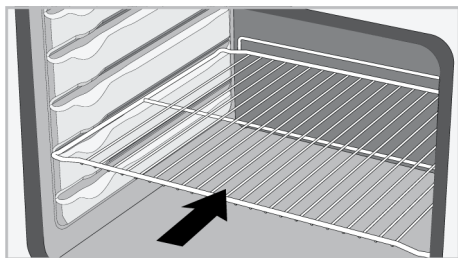
Pri modeloch s drôtenými policami :

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



Pri modeloch bez drôtených políc :

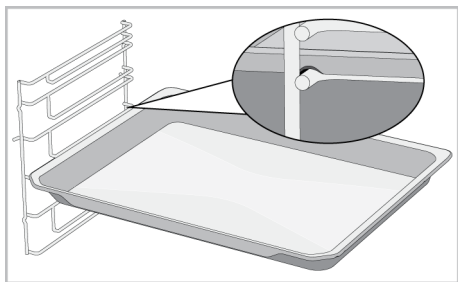
Je veľmi dôležité správne umiestniť drôtený gril na bočné police. Drôtený rošt má pri umiestnení na policu jeden smer. Pri umiestňovaní drôteného grilu na požadovanú policu musí byť otvorená časť na prednej strane.



Umiestnenie plechu na varné policie

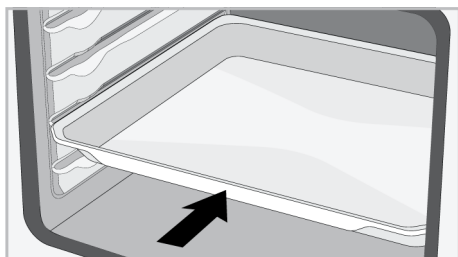
Pri modeloch s drôtenými policami :

Rozhodujúce je tiež správne umiestnenie plechov na drôtené bočné policie. Pri umiestňovaní podnosu na požadovanú policu musí byť jeho strana určená na držanie vpredu. Na lepšie varenie musí byť podnos zaistený na dorazovej zásuvke na drôtenej polici. Nesmie prechádzať cez zásuvky zastavenia a dotýkať sa zadnej steny rúry.



Pri modeloch bez drôtených polic :

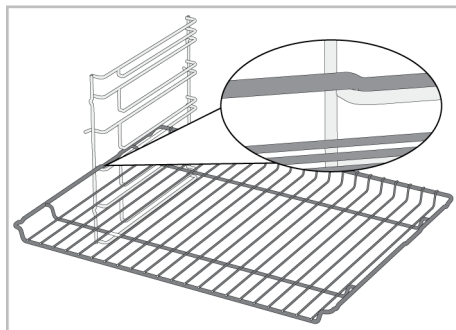
Rozhodujúce je tiež správne umiestnenie plechov na bočné policie. Plech má pri umiestňovaní na policu jeden smer. Pri umiestňovaní podnosu na požadovanú policu musí byť jeho strana určená na držanie vpredu.



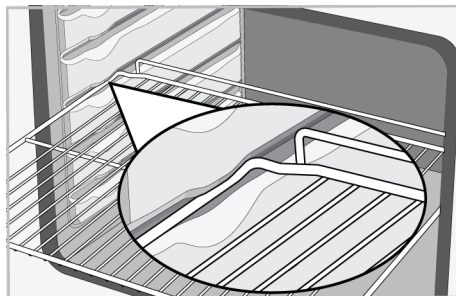
Zastavovacia funkcia drôteného roštu

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

Pri modeloch s drôtenými policami :

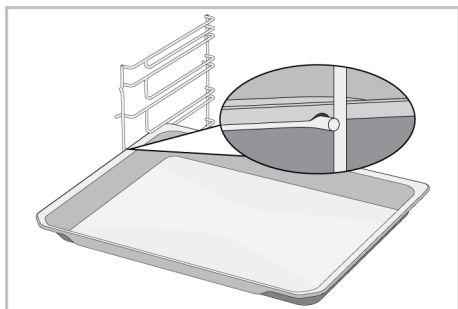


Pri modeloch bez drôtených polic :



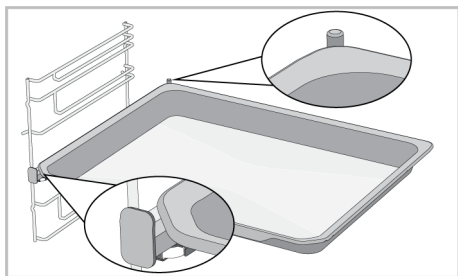
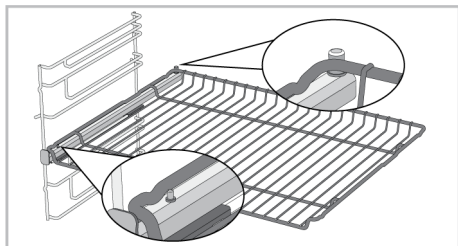
Funkcia zastavenia plechu - Pri modeloch s drôtenými policami

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



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

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



3.6 Technické špecifikácie

Všeobecné špecifikácie	
Vonkajšie rozmery produktu (výška/šírka/hĺbka) (mm)	595 /594 /567
Inštaláčn� rozmery rúry (výška / šířka / hĺbka) (mm)	590-600 /560 /min. 550
Napätie/Frekvencia	220-240 V ~; 50 Hz
Použit� typ a prierez kábla/vhodn� na použitie vo výrobku	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm2
Celkov� spotreba energie (kW)	2,4
Typ rúry	Rúra s ventilátorom

SK

Z kladn  údaje: Informácie na energetickom štítku elektrických rúr domáceho typu sú uvedenn  v súlade s normou EN 60350-1 / IEC 60350-1. Hodnoty sa určujú vo funkciách Horn  a spodn  ohrievanie alebo (ak je pr tomn ) Spodn  / horn  ohrievanie pomocou ventilátora so štandardným zařažen m.

Trieda energetickej účinnosti sa určuje v súlade s nasledujúcou prioritizáciou v závislosti od toho, či pr slušn  funkcie na výrobku existujú alebo nie. 1-Ekologick  ohrievanie ventilátorom , 2-Ohrievanie ventilátorom , 3-Slabé grilovanie pomocou ventilátora , 4-Horn  a spodn  ohrievanie.



Technick  špecifikácie sa môžu zmen ť bez predchádzajúceho upozornenia, s cieľom zlepšiťa kvality produktu.



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



Hodnoty uvedenn  na etiketách v robnok alebo v sprievodnej dokumentácii boli ziskan  v labor tornych podmienkach v súlade s príslušnými normami. V závislosti od prevádzkových a environmentálnych podmienok produktu sa tieto hodnoty môžu lišiť.

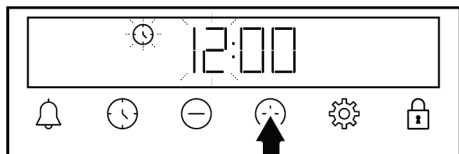
4 Prvé uvedenie do prevádzky

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

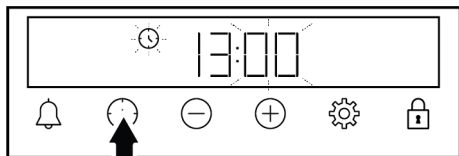
4.1 Prvé nastavenie časovača

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

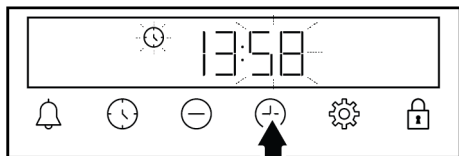
1. Pri prvom spustení rúry bude na displeji blikať "12:00" a symbol ⌚.
2. Denný čas nastavíte dotykom tlačidiel ⊕/⊖.



3. Dotknite sa tlačidla ⌚ alebo ⚙, aby ste aktivovali pole minút.



4. Dotykom tlačidiel ⊕/⊖ nastavíte minúty.



5. Potvrďte dotykom tlačidla ⌚ alebo ⚙.

⇒ Nastaví sa denný čas a na displeji zmizne symbol ⌚.

i Ak nie je nastavený prvý časovač, "12:00" a symbol ⌚ budú naďalej blikať a rúra sa nespustí. Aby vaša rúra fungovala, musíte potvrdiť denný čas nastavením denného času alebo dotykom tlačidla ⌚, keď je na displeji "12:00". Neskôr môžete zmeniť nastavenie denného času, ako je to opísané v časti „Nastavenia“.

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

4.2 Prvé čistenie

1. Odstráňte všetky obalové materiály.
2. Z rúry vyberte všetko príslušenstvo dodané s výrobkom.
3. Výrobok prevádzkujte 30 minút a potom ho vypnite. Týmto spôsobom sa spália a vyčistia zvyšky a vrstvy, ktoré mohli zostať v rúre počas výroby.
4. Pri prevádzke výrobku zvolte najvyššiu teplotu a prevádzkovú funkciu, pri ktorej pracujú všetky ohrievače vo vašom výrobku. Pozrite si časť "Prevádzkové funkcie rúry [► 48]". V nasledujúcej časti sa dozviete, ako ovládať rúru.
5. Počkajte, kým rúra vychladne.
6. Povrch výrobku utrite vlhkou handričkou alebo špongiou a osušte handričkou.

Pred použitím príslušenstva:

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

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

UPOZORNENIE: Počas prvého použitia sa môže na niekoľko hodín objaviť dym a zápach. Je to normálne a na jeho odstránenie

nie stačí dobré vetranie. Vyhňte sa priame-
mu vdychovaniu dymu a zápachu, ktoré sa
tvoria.

5 Používanie rúry

5.1 Všeobecné informácie o používaní rúry

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

Váš výrobok je vybavený chladiacim ventilátorom. Chladiaci ventilátor sa v prípade potreby aktivuje automaticky a ochladzuje prednú časť výrobku aj nábytok. Po ukončení chladiaceho procesu sa automaticky deaktivuje. Horúci vzduch vychádza cez dvierka rúry. Tieto vetracie otvory ničím nezakrývajte. V opačnom prípade môže dôjsť k prehriatiu rúry. Chladiaci ventilátor pokračuje v činnosti počas prevádzky rúry alebo po jej vypnutí (približne 20-30 minút). Ak pečiete naprogramovaním časovača rúry, na konci času pečenia sa chladiaci ventilátor vypne spolu so všetkými funkciami. Čas chodu chladiaceho ventilátora nemôže určiť používateľ. Zapína a vypína sa automaticky. Toto nie je chyba.


Osvetlenie rúry

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

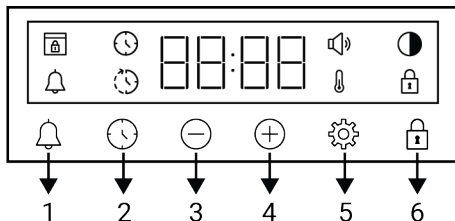
5.2 Prevádzka Riadiacej jednotky rúry

Všeobecné varovania pre riadiacu jednotku rúry na pečenie

- Maximálny čas, ktorý je možné nastaviť pre proces pečenia, je 5 hodín a 59 minút. V prípade výpadku prúdu sa program zruší. Budete musieť preprogramovať.
- Pri nastavovaní na displeji blikajú príslušné symboly. Na uloženie nastavení treba chvíľu počkať.
- Ak bolo vykonané akékoľvek nastavenie varenia, denný čas nie je možné upraviť.
- Ak je pri začiatku pečenia nastavený čas pečenia, na displeji sa zobrazí zostávajúci čas.









- V prípadoch, keď je nastavený čas varenia alebo čas ukončenia varenia; môžete ho automaticky zrušiť dlhým dotykom tlačidla .

Časovač



- 1 Tlačidlo alarmu
- 2 Tlačidlo nastavenia času
- 3 Tlačidlo zníženia
- 4 Tlačidlo zvýšenia
- 5 Tlačidlo nastavenia
- 6 Tlačidlo uzatvorenia tlačidiel

Symboly na displeji

-  : Symbol času pečenia
-  : Symbol času ukončenia pečenia *
-  : Symbol alarmu
-  : Symbol jasů
-  : Rozsvieti sa Symbol Uzavretia tlačidiel
-  : Symbol teploty
-  : Symbol úrovne hlasitosti
-  : Symbol zámku dverí *

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

Zapnutie rúry

Keď gombíkom na výber funkcií vyberiete prevádzkovú funkciu, ktorú chcete variť, a gombíkom na výber teploty nastavíte určitú teplotu, rúra začne pracovať.

Vypnutie rúry

Rúru môžete vypnúť otočením gombíka na výber funkcií a gombíka teploty do vypnutej (hornej) polohy.

Ručné pečenie pre výber teploty a prevádzkovej funkcie rúry

Môžete piecť manuálnym ovládaním (podľa vlastnej kontroly) bez nastavenia času pečenia výberom teploty a prevádzkových funkcií špecifických pre vaše jedlo.

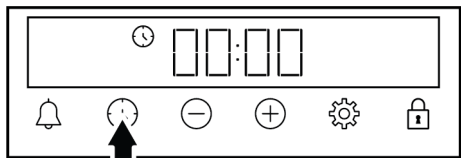


1. Pomocou gombíka na výber funkcií vyberte prevádzkovú funkciu, v ktorej chcete variť.
2. Nastavte požadovanú teplotu varenia pomocou gombíka teploty.
 - ⇒ Vaša rúra začne pracovať okamžite pri zvolenej funkcii a teplote a na displeji sa zobrazí symbol . Keď teplota v rúre dosiahne nastavenú teplotu, symbol zmizne. Rúra sa automaticky nevypne, pretože sa ručné varenie vykonáva bez nastavenia času. Varenie musíte kontrolovať a vypnúť sami. Po dokončení prípravy jedál rúru vypnite otočením gombíka voľby funkcií a gombíka teploty do polohy vypnuté (horná).

Varenie nastavením času varenia;

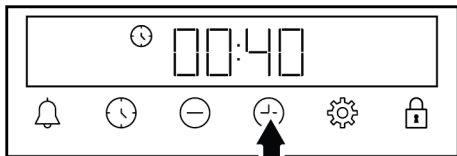
Rúru môžete nechať na konci času automaticky vypnúť výberom teploty a prevádzkových funkcií špecifických pre vaše jedlo a nastavením času varenia na časovači.

1. Vyberte prevádzkovú funkciu varenia.
2. Dotknite sa tlačidla , kým sa na displeji nezobrazí symbol pre čas varenia.



Po nastavení funkcie prevádzky a teploty môžete nastaviť čas varenia na 30 minút dotykom tlačidla priamo pre rýchle nastavenie času varenia a zmeniť čas pomocou tlačidiel .

3. Čas varenia nastavíte pomocou tlačidiel .



Čas varenia sa prvých 15 minút predlžuje o 1 minútu, po 15 minútach sa predlžuje o 5 minút.


4. Vložte jedlo do rúry a nastavte teplotu pomocou gombíka teploty.
 - ⇒ Vaša rúra začne pracovať okamžite pri zvolenej funkcii a teplote. Nastavený čas pečenia začne odpočítavať a na displeji sa zobrazí symbol . Keď teplota v rúre dosiahne nastavenú teplotu, symbol zmizne.
5. Po uplynutí nastaveného času varenia sa na displeji zobrazí "End" (Koniec), bliká symbol a časovač pípne.
6. Výstražný zvuk znie dve minúty. Stlačením ľubovoľného tlačidla zvukovú výstrahu zastavíte. Varovanie sa zastaví a na displeji sa zobrazí denný čas.

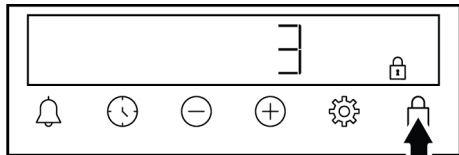
Ak po skončení zvukovej výstrahy stlačíte ľubovoľné tlačidlo, rúra začne opäť pracovať. Ak chcete zabrániť opätovnému spusteniu rúry po skončení upozornenia, vypnite rúru otočením gombíka teploty a funkčného gombíka do (vypnutej) polohy "0".



5.3 Nastavenia

Aktivácia zámku tlačidiel

Pomocou funkcie blokovania tlačidiel môžete chrániť časovač pred rušením.

1. Klepnite na tlačidlo , až kým sa na obrazovke nezobrazí symbol .



⇒ Na displeji sa zobrazí symbol  a začne sa odpočítavanie 3-2-1. Po skončení odpočítavania sa aktivuje zámok tlačidla. Ak sa dotknete niektorého tlačidla, keď je nastavené blokovanie tlačidiel, časovač vydá zvukový signál a bliká symbol .





Ak uvoľníte tlačidlo pred koncom odpočítavania, zámok tlačidla sa neaktivuje.



Keď je zámok tlačidiel zapnutý, nemožno použiť tlačidlá časovača. Zámok tlačidiel sa nezruší v prípade výpadku napájania.

Deaktivácia zámku tlačidiel

1. Klepnite na tlačidlo , až kým z obrazovky nezmizne symbol .

⇒ Symbol  zmizne z displeja a blokovanie tlačidla je deaktivované.

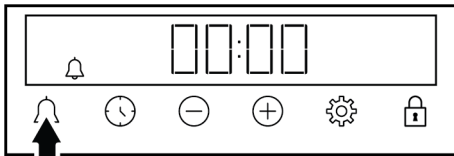
Nastavenie alarmu



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

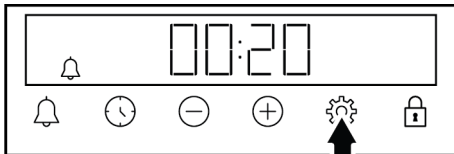



Maximálny čas alarmu môže byť 23 hodín 59 minút.


1. Dotýkajte sa , kým sa na displeji nezobrazí symbol tlačidla .



2. Čas alarmu nastavíte pomocou tlačidiel  / .



⇒ Po nastavení času alarmu zostane svietiť symbol  a na displeji sa začne odpočítavať čas alarmu. Ak sú čas alarmu a čas pečenia nastavené súčasne, na obrazovke sa zobrazí kratší čas.





3. Po uplynutí času alarmu začne blikáť symbol  a zaznie zvukové upozornenie.

Vypnutie alarmu



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

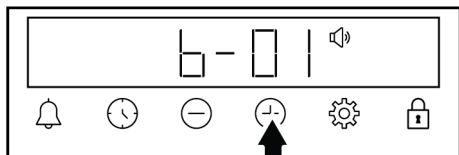
⇒ Varovanie sa zastaví a na displeji sa zobrazí denný čas.

Ak chcete zrušiť alarm;

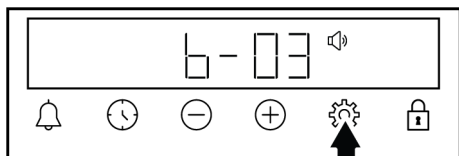
1. Dotknite sa tlačidla , kým sa na displeji nezobrazí symbol , čím vynulujete čas alarmu. Klepnite na tlačidlo , až kým sa na obrazovke nezobrazí symbol "00:00".
2. Môžete tiež zrušiť alarm dotykom tlačidla  po dlhú dobu.

Nastavenie hlasitosti

1. Klepnite na tlačidlo , až kým sa na obrazovke nezobrazí symbol .



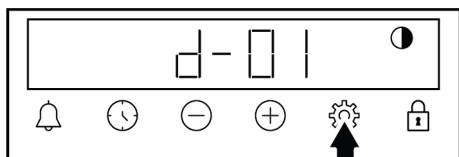
2. Nastavte požadovaný tón pomocou tlačidiel \oplus / \ominus . **(b-01-b-02-b-03)**



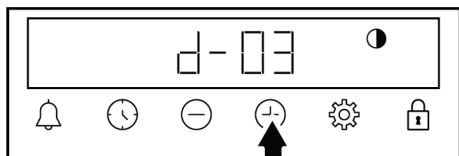
3. Dotknite sa tlačidla ⚙ na potvrdenie alebo počkajte bez toho, aby ste sa dotkli akéhokoľvek tlačidla. Súprava hlasitosti sa po chvíli aktivuje.

Nastavenie jas displeja

1. Klepnite na tlačidlo ⚙ , až kým sa na obrazovke nezobrazí symbol ☾ .



2. Nastavte požadovaný jas pomocou tlačidiel \oplus / \ominus . **(d-01-d-02-d-03)**

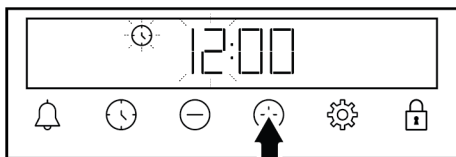


3. Dotknite sa tlačidla ⚙ na potvrdenie alebo počkajte bez toho, aby ste sa dotkli akéhokoľvek tlačidla. Nastavenie jas sa po chvíli aktivuje.

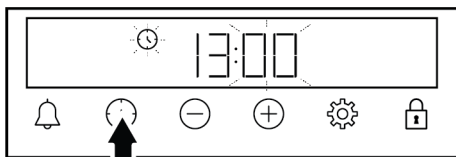
Zmena denného času

Na rúre môžete zmeniť čas dňa, ktorý ste predtým nastavili:

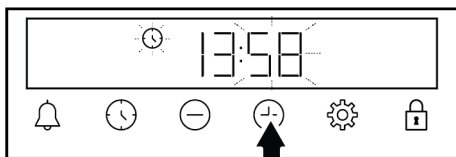
1. Klepnite na tlačidlo ⚙ , až kým sa na obrazovke nezobrazí symbol ⌚ .
2. Denný čas nastavíte dotykom tlačidiel \oplus / \ominus .



3. Dotknite sa tlačidla ⌚ alebo ⚙ , aby ste aktivovali pole minút.



4. Dotykom tlačidiel \oplus / \ominus nastavíte minúty.



5. Potvrďte dotykom tlačidla ⌚ alebo ⚙ .
 ⇒ Nastaví sa denný čas a na displeji zmizne symbol ⌚ .

6 Všeobecné informácie o pečení

V tejto časti nájdete tipy na prípravu a pečenie pokrmov.

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

6.1 Všeobecné upozornenia týkajúce sa pečenia v rúre

- Pri otváraní dvierok rúry počas pečenia alebo po ňom môže vychádzať horúca para. Para vás môže popáliť na rukách, tvári a/alebo očiach. Pri otváraní dvierok rúry sa držte ďalej.

- Intenzívna para vznikajúca počas pečenia môže v dôsledku rozdielu teplôt vytvárať na vnútornom a vonkajšom povrchu rúry a na horných častiach nábytku skonden-zované kvapky vody. Je to normálny a fyzikálny jav.
- Hodnoty teploty a času pečenia uvedené pre potraviny sa môžu líšiť v závislosti od receptu a množstva. Z tohto dôvodu sú tieto hodnoty uvedené ako rozsahy.
- Pred začatím varenia vždy vyberte z rúry nepoužívané príslušenstvo. Príslušenstvo, ktoré zostane v rúre, môže zabrániť tomu, aby sa jedlo uvarilo pri správnych hodnotách.
- Pri jedlách, ktoré budete variť podľa vlastného receptu, sa môžete odvolať na podobné jedlá uvedené v tabuľkách varenia.
- Používanie dodaného príslušenstva vám zabezpečí najlepší výkon varenia. Vždy dodržiavajte upozornenia a informácie uvedené výrobcom pre externý riad, ktorý budete používať.
- Mastný papier, ktorý budete používať pri varení, nastrihajte na vhodné rozmery podľa nádoby, v ktorej budete variť. Mastnotvorné papiere, ktoré z nádoby pretekajú, môžu spôsobiť riziko popálenia a ovplyvniť kvalitu vášho pečenia. Používajte mastný papier, ktorý budete používať v uvedenom teplotnom rozsahu.
- Na dosiahnutie dobrého výkonu pečenia umiestnite jedlo na odporúčanú správnu policičku. Počas pečenia nemeňte polohu políc.
- Ak budete variť pomocou kuchynského riadu na drôtenom grile, umiestnite ho do stredu drôteného grilu, nie k zadnej strane.
- Všetky materiály použité pri príprave pečiva musia byť čerstvé a mať izbovú teplotu.
- Stav tepelnej úpravy potravín sa môže líšiť v závislosti od množstva potravín a veľkosti kuchynského riadu.
- Kovové, keramické a sklenené formy predlžujú čas pečenia a spodné povrchy pečiva nie sú rovnomerne hnedé.
- Ak používate papier na pečenie, na spodnom povrchu potravín možno pozorovať malé zhnednutie. V takejto situácii môže byť potrebné predĺžiť dobu pečenia približne o 10 minút.
- Hodnoty uvedené v tabuľkách na pečenie sú stanovené ako výsledok testov vykonaných v našich laboratóriách. Hodnoty vhodné pre vás sa môžu od týchto hodnôt líšiť.
- Potraviny umiestnite na príslušnú policičku odporúčanú v tabuľke varenia. Spodná polica rúry je označená ako polica 1.
- Odporúčané pokrmy v tabuľke varenia pripravujte s jedným podnosom.

Tipy na pečenie koláčov

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

Tipy pre pečivo

- Ak je cesto príliš suché, zvýšte teplotu o 10 °C a skráťte čas pečenia. Pláty cesta navlhčite omáčkou pozostávajúcou zo zmesi mlieka, oleja, vajca a jogurtu.
- Ak sa cesto pečie pomaly, dbajte na to, aby hrúbka pripraveného cesta nepretiekla cez plech.

6.1.1 Pečivo a potraviny v rúre

Všeobecné informácie

- Pre dobrý výkon pečenia odporúčame používať príslušenstvo výrobku. Ak budete používať externý riad, uprednostnite tmavý, nepriľnavý a žiaruvzdorný riad.
- Ak je v tabuľke varenia odporúčané predhrievanie, nezabudnite jedlo vložiť do rúry až po predhriatí.

- Ak je cesto na povrchu hnedé, ale dno nie je upečené, uistite sa, že množstvo omáčky, ktoré použijete na cesto, nie je na dne cesta príliš veľké. Na rovnomerné zhnednutie sa snažte omáčku rovnomerne rozotrieť medzi pláty cesta a pečivo.
- Pečivo pečte v polohe a pri teplote zodpovedajúcej tabuľke varenia. Ak spodok ešte nie je dostatočne prepečený, na ďalšie pečenie ho umiestnite na spodnú policičku.

Tabuľka pečenia na pečivo a jedlo v rúre

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Koláč na plechu	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	3	180	30 ... 40
Koláč vo forme	Forma na tortu na drôtenom grile **	Horné a spodné ohrievanie	2	180	30 ... 40
Koláčiky	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	3	160	25 ... 35
Koláčiky	Štandardný plech *	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	3	150	20 ... 30
Piškótvý múčnik	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile **	Horné a spodné ohrievanie	2	160	30 ... 40
Piškótvý múčnik	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile **	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	2	160	20 ... 30
Koláčiky	Plech na pečivo *	Horné a spodné ohrievanie	3	170	25 ... 35
Lístkové cesto	Štandardný plech *	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	2	200	35 ... 45
Buchta	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	2	200	20 ... 30
Celý chlieb	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	3	200	30 ... 40
Lasagne	Sklenená / kovová obdĺžniková nádoba na drôtenom grile **	Horné a spodné ohrievanie	2 alebo 3	200	30 ... 40
Jablkový koláč	Okrúhla čierna kovová forma, priemer 20 cm na drôtenom grile **	Horné a spodné ohrievanie	2	180	50 ... 70
Pizza	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	2	200 ... 220	10 ... 20

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

*Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

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

6.1.2 Mäso, ryby a hydina

Kľúčové body týkajúce sa grilovania

- Pred pečením celého kurčaťa, morky a veľkých kusov mäsa ho ochuťte citrónovou šťavou a korením, čím sa zvýši výkon pečenia.
- Vykostené mäso sa pripravuje o 15 až 30 minút dlhšie ako filé vyprážaním.
- Na každý centimeter hrúbky mäsa by ste mali počítať s približne 4 až 5 minútami varenia.

- Po uplynutí času varenia nechajte mäso v rúre približne 10 minút. Šťava z mäsa sa lepšie rozloží do vyprázaného mäsa a pri krájaní mäsa nevyteká.
- Ryby by sa mali umiestniť na strednú alebo nízku úroveň police v žiaruvzdornom tanieri.
- Odporúčané pokrmy v tabuľke varenia pripravujte s jedným podnosom.

Tabuľka varenia pre mäso, ryby a hydinu

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Steak (celý) / Roštenka (1 kg)	Štandardný plech *	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	3	15 minúty 250/ max, po 180 ... 190	60 ... 80
Jahňacie kolienko (1,5-2 kg)	Štandardný plech *	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	3	15 minúty 250/ max, po 170	110 ... 120
Vyprázané kura (1,8-2 kg)	Drôtené mreže * Jeden plech položte na spodnú poličku.	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	2	15 minúty 250/ max, po 190	60 ... 80
Morčacina (5,5 kg)	Štandardný plech *	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	1	25 minúty 250/ max, po 180 ... 190	150 ... 210
Ryby	Drôtené mreže * Jeden plech položte na spodnú poličku.	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	3	200	20 ... 30

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

*Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

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

6.1.3 Grilovanie

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

Všeobecné upozornenia

- Potraviny nevhodné na grilovanie predstavujú nebezpečenstvo požiaru. Grilujte len potraviny, ktoré sú vhodné na silný oheň z grilu. Potraviny tiež neumiestňujte

príliš ďaleko do zadnej časti grilu. Ide o najhorúcejšiu oblasť a masné potraviny sa môžu vznietiť.

- **Počas grilovania zatvorte dvierka rúry. Nikdy negrilujte s otvorenými dvierkami rúry. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!**

Kľúčové body grilu

- Na gril pripravujte čo najviac potravín podobnej hrúbky a hmotnosti.
- Kusy určené na grilovanie umiestnite na drôtený rošt alebo drôtenú grilovaciu tácku tak, že ich rozložte bez toho, aby ste prekročili rozmery ohrievača.

- V závislosti od hrúbky grilovaných kúsok sa časy grilovania uvedené v tabuľke môžu líšiť.
- Posuňte drôtený gril alebo drôtený grilovací podnos na požadovanú úroveň v rúre. Ak pečiete na drôtenom grile, posuňte plech do rúry na spodnú policičku, aby sa

zachytávali oleje. Plech do rúry, ktorý budete posúvať, musí mať takú veľkosť, aby pokryl celú plochu grilu. Tento plech sa nemusí dodávať spolu s výrobkom. Do plechu na pečenie dajte trochu vody, aby sa dal ľahko čistiť.

Grilovací stôl

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

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

Po 1/2 celkového času grilovania kúsky jedla otočte.

Slabé grilovanie pomocou ventilátora

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Ryby	Drôtené mreže	Slabé grilovanie pomocou ventilátora	4	200	30 ... 35
Kuracie kúsky	Drôtené mreže	Slabé grilovanie pomocou ventilátora	4	250	25 ... 35
Fašírka (teľacie mäso) - 12 čiastka	Drôtené mreže	Slabé grilovanie pomocou ventilátora	4	250	30 ... 40
Steak (celý) / Roštenka (1 kg)	Drôtené mreže - Jeden plech položte na spodnú policičku.	Slabé grilovanie pomocou ventilátora	3	15 minúty 250, po 180 ... 190	90 ... 110

Misy odporúčané v tejto tabuľke grilovania nepredhrievajte.

6.1.4 Testovanie potravín

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

- Odporúčané pokry v tabuľke varenia pripravujte s jedným podnosom.

Tabuľka na varenie testovacích jedál

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Krehké pečivo (sladké pečivo)	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	3	140	20 ... 30
Koláčiky	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	3	160	25 ... 35
Koláčiky	Štandardný plech *	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	3	150	20 ... 30
Piškótový múčnik	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile **	Horné a spodné ohrievanie	2	160	30 ... 40
Piškótový múčnik	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile **	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	2	160	20 ... 30
Jablkový koláč	Okrúhla čierna kovová forma, priemer 20 cm na drôtenom grile **	Horné a spodné ohrievanie	2	180	50 ... 70

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

*Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

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

Grilovanie

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

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

7 Údržba a čistenie

7.1 Všeobecné informácie o čistení

Všeobecné upozornenia

- Pred čistením produktu počkajte, kým vychladne. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!
- Nenanášajte čistiace prostriedky priamo na horúce povrchy. Môže to spôsobiť trvalé škvrny.
- Výrobok by sa mal po každej prevádzke dôkladne vyčistiť a vysušiť. Zvyšky potravín sa tak dajú ľahko vyčistiť a zabráni sa ich spáleniu pri neskoršom použití

produktu. Tým sa predlžuje životnosť prístroja a znižujú sa často sa vyskytujúce problémy.

- Na čistenie nepoužívajte parné čistiace prostriedky.
- Niektoré čistiace prostriedky spôsobujú poškodenie povrchu. Nevhodné čistiace prostriedky sú: bieliadlá, čistiace prostriedky obsahujúce amoniak, kyseliny alebo chloridy, parné čistiace prostriedky, prostriedky na odstraňovanie vodného kameňa, prostriedky na odstraňovanie škvŕn a

hrdze, abrazívne čistiace prostriedky (krémové čistiace prostriedky, prášok na drhnutie, krém na drhnutie, abrazívne a škrabacie drhnuce prostriedky, drôt, špongie, čistiace handričky obsahujúce nečistoty a zvyšky čistiacich prostriedkov).

- Pri čistení vykonanom po každom použití nie je potrebný žiadny špeciálny čistiaci materiál. Produkt čistíte čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte ho suchou handričkou.
- Uistite sa, že ste po vyčistení ste úplne zotreli všetku zvyšnú tekutinu a okamžite vyčistíte všetky zvyšky jedla, ktoré okolo vás vystreknú počas varenia.
- Neumývajte žiadne časti spotrebiča v umývačke riadu.

Inox - nerezové povrchy

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

Smaltované povrchy

- Po každom použití smaltované povrchy očistíte čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte ich suchou handričkou.
- Ak je váš výrobok vybavený funkciou ľahkého čistenia parou, môžete ľahké čistenie parou vykonať aj na ľahké trvalé nečistoty. (Vid' . "Easy Steam čistenie [► 66]".)
- V prípade pretrvávajúcich škvŕn môžete použiť čistiaci prostriedok na rúry a grily odporúčaný na webovej stránke značky vášho produktu a hladkú čistiacu podložku. Nepoužívajte externý čistič rúry.
- Oblasť na pečenie rúry na pečenie musí byť pred čistením vychladnutá. Čistenie horúcich povrchov vedie k nebezpečenstvu požiaru a poškodeniu smaltovaným povrchom.

Katalytické povrchy

- Bočné steny v oblasti varenia môžu byť pokryté iba smaltovanými alebo katalytickými stenami. Líši sa v závislosti od modelu.
- Katalytické steny majú ľahký matný a pórovitý povrch. Katalytické steny rúry sa nemajú čistiť.
- Katalytické povrchy absorbujú olej vďaka svojej pórovitej štruktúre a začnú sa lesknúť, keď je povrch nasýtený olejom, v takom prípade sa odporúča vymeniť diely.

Sklenené povrchy

- Pri čistení sklenených povrchov nepoužívajte škrabky z tvrdého kovu a abrazívne čistiace prostriedky. Môžu poškodiť povrch skla.
- Spotrebič očistíte čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a handričkou z mikrovlákna určenou pre sklenené povrchy. Osušte ho suchou handričkou z mikrovlákna.
- Ak po vyčistení zostanú zvyšky saponátu, utrite ho studenou vodou a osušte čistou a suchou handričkou z mikrovlákna. Zvyšky saponátu môžu nabudúce poškodiť povrch skla.

- Zaschnuté zvyšky na povrchu skla za žiadnych okolností nečistite zúbkovými nožmi, drôtenou vatou alebo podobnými škrabancami.
- Škrvny od vápnika (žlté škrvny) na povrchu skla môžete odstrániť komerčne dostupným odvápnovacím prostriedkom, odvápnovacím prostriedkom, ako je ocot alebo citrónová šťava.
- Ak je povrch silne znečistený, naneste špongiu na škrvnu čistiaci prostriedok a počkajte dlho, kým nebude správne fungovať. Potom povrch skla očistite vlhkou handričkou.
- Zmena farby a škrvny na povrchu skla sú normálne a nejde o chyby.

Plastové diely a lakované povrchy

- Plastové diely a lakované povrchy očistite čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiu a osušte ich suchou handričkou.
- Nepoužívajte škrabky z tvrdého kovu a drsné čistiace prostriedky. Môžu poškodiť povrchy.
- Dbajte na to, aby kĺby komponentov produktu nezostali vlhké a saponátové. V opačnom prípade môže na týchto spojoch dôjsť ku korózii.

7.2 Čistiace príslušenstvo

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

7.3 Čistenie ovládacieho panela

- Pri čistení panelov pomocou ovládača gombíkov utrite panel a ovládače vlhkou mäkkou handričkou a osušte suchou handričkou. Neodstraňujte gombíky a tesnenia zospodu, aby ste vyčistili panel. Môže byť poškodený ovládací panel a gombíky.
- Počas čistenia inox panelov s gombíkovým riadením, okolo gombíkov nepoužívajte čistiace prostriedky na inox. Indikátory okolo ovládacieho gombíka je možné vymazať.

- Dotykové ovládacie panely očistite vlhkou mäkkou handričkou a osušte suchou handričkou. Ak je váš produkt vybavený funkciou blokovania klávesov, pred vykonaním čistenia ovládacieho panela nastavte blokovanie klávesov. V opačnom prípade môže dôjsť k nesprávnej detekcii klávesov.

7.4 Čistenie vnútra rúry (priestoru na pečenie)

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

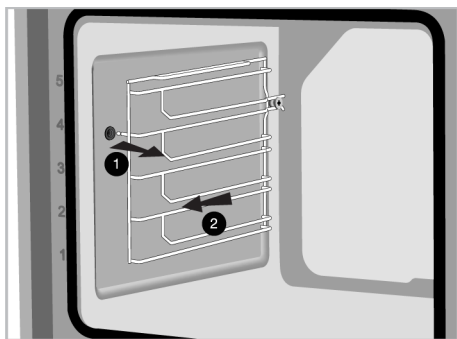
Čistenie bočných stien rúry

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

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

Odstránenie bočných drôtených políc:

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

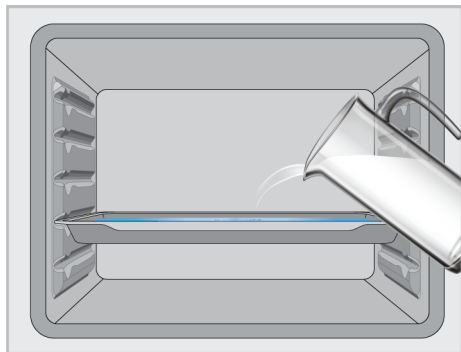


3. Pri opätovnom pripevnení poličky je potrebné zopakovať postupy použité pri ich demontáži od konca k začiatku.

7.5 Easy Steam čistenie

Umožňuje ľahké čistenie nečistôt (ktoré nezostávajú dlhý čas), ktoré sú zmäknuté parou vo vnútri rúry a kvapkami vody kondenzovanými na vnútorných povrchoch rúry.

1. Odstráňte všetko príslušenstvo z vnútra rúry.
2. Do plechu pridajte 500 ml vody a umiestnite ho na 2. polici rúry.



3. Nastavte rúru na prevádzkový režim EasySteam čistenia parou a prevádzkujte ju pri teplote 100 °C počas 15 minút.

Okamžite otvorte dverka a utrite vnútro rúry vlhkou špongiou alebo handričkou. Pri otvorení dverí sa uvoľní para. To môže predstavovať riziko popálenia. Pri otváraní dverok buďte opatrní.

Pre odolné nečistoty, výrobok čistite čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte ho suchou handričkou.

i Pri funkcii EasySteam čistenia parou sa očakáva, že pridaná voda sa odparí a skondenzuje na vnútornej strane rúry a na dverkách rúry, aby sa zjemnili ľahké nečistoty, ktoré sa v rúre vytvorili. Kondenzát vytvorený na dverkách rúry môže po otvorení dverok rúry kvapkať do okolia. Hneď po otvorení dverok kondenzáciu utrite.

(Líši sa v závislosti od modelu produktu. *Nemusi byť k dispozícii vo vašom produkte.) Po kondenzácii vo vnútri rúry sa v bazénovom kanáliku pod rúrou môže objaviť kaluž alebo vlhkosť. Po použití utrite tento bazénový kanál vlhkou handričkou a osušte ho.



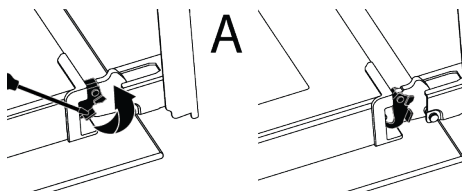
7.6 Čistenie dverok rúry

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

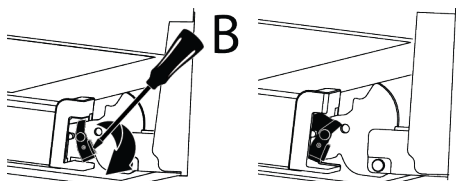
i Na čistenie dverok a skla rúry nepoužívajte drsné abrazívne čistiace prostriedky, kovové škrabky, drôtenú vlnu ani bieliace materiály.

Odstránenie dverok rúry

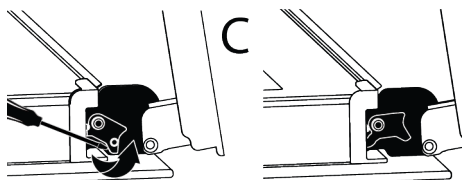
1. Otvorte dverka rúry.
2. Otvorte svorky v zásuvke závesu predných dverí vpravo a vľavo zatlačením smerom nadol, ako je znázornené na obrázku.
3. Typy závesov sa líšia podľa modelu výroby ako typy (A), (B), (C). Nasledujúce obrázky ukazujú, ako otvoriť jednotlivé typy závesov.
4. Záves typu (A) je k dispozícii pre bežné typy dverí.



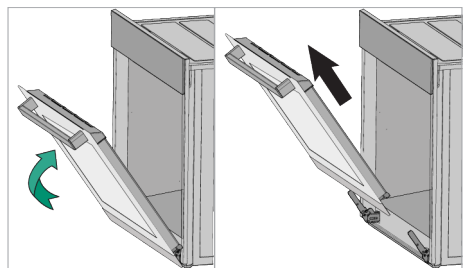
5. Záves typu (B) je k dispozícii pre typy dverí s mäkkým zatváraním.



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



7. Dvere ráry dajte do polootvorenej polohy.



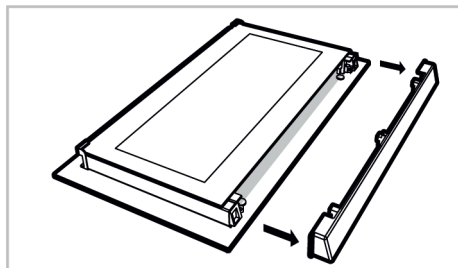
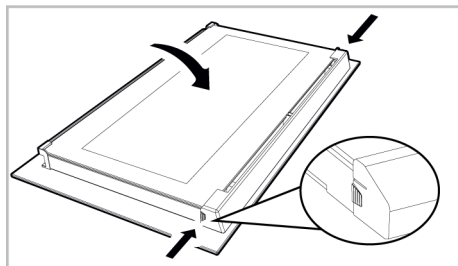
8. Vytiahnite odstránené dvere smerom nahor, aby sa uvoľnili z praveho a ľavého závesu, a vyberte ich.

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

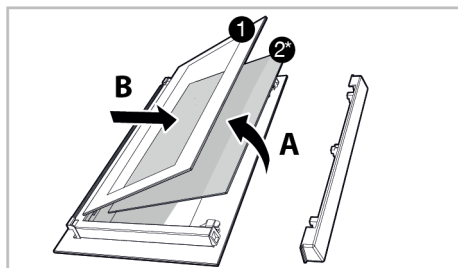
7.7 Odstránenie vnútorného skla dverí ráry

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

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



3. Ako je znázornené na obrázku, jemne nadvihnite najvnútornejšie sklo (1) smerom k "A" a potom ho vyberte týmto smerom k "B".



1 Vnútorne sklo

2* Vnútorne sklo (nemusí byť k dispozícii pre váš výrobok)

4. Ak má váš výrobok vnútorné sklo (2), zopakujte rovnaký postup na jeho odpojenie (2).
5. Prvým krokom preskupenia dverí je opätovná montáž vnútorného skla (2). Umiestnite skosený okraj skla tak, aby sa stretol so skoseným okrajom plastového otvoru. (Ak má váš výrobok vnútorné sklo). Vnútorné sklo (2) musí byť pripevnené k plastovému otvoru, ktorý je najbližšie k najvnútornejšiemu sklu (1).
6. Pri opätovnej montáži najvnútornejšieho skla (1) dávajte pozor, aby ste potlačenú stranu skla umiestnili na druhé vnútorné sklo. Je veľmi dôležité, aby sa spodné rohy najvnútornejšieho skla (1) stretli so spodnými plastovými drážkami.
7. Zatlačte plastový komponent smerom k rámu, kým sa nezvze "cvaknutie".

7.8 Čistenie lampy rúry

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

Výmena lampy rúry

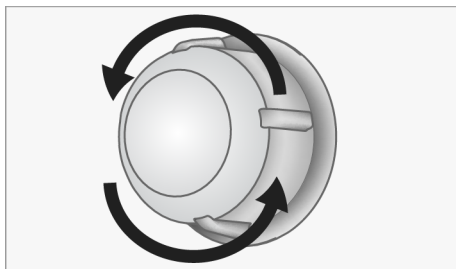
Všeobecné upozornenia

- Aby ste predišli riziku úrazu elektrickým prúdom, pred výmenou lampy rúry odpojte výrobok a počkajte, kým rúra vychladne. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!
- Táto rúra je napájaná žiarovkou s výkonom menším ako 40 W, výškou menšou ako 60 mm a priemerom menším ako 30 mm alebo halogénovou žiarovkou s päticou G9 s výkonom menším ako 60 W. Žiarovky sú vhodné na prevádzku pri teplotách nad 300 °C. Lampy do rúry sú k dispozícii v autorizovaných servisoch alebo u licencovaných technikov. Tento výrobok obsahuje žiarovku energetickej triedy G.

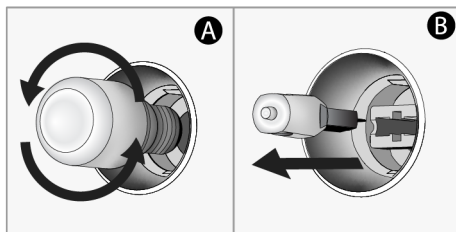
- Poloha lampy sa môže líšiť od polohy zobrazenej na obrázku.
- Lampa použitá v tomto výrobku nie je vhodná na použitie pri osvetľovaní domácich miestností. Účelom tejto lampy je pomôcť používateľovi vidieť potravinárske výrobky.
- Svietidlá použité v tomto výrobku musia odolávať extrémnym fyzikálnym podmienkam, napríklad teplotám nad 50 °C.

Ak má vaša rúra na pečenie okrúhlu lampu,

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



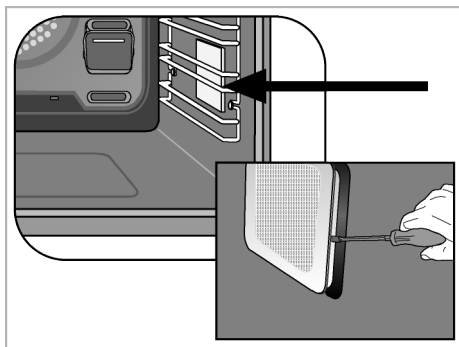
3. Ak je lampa rúry typu (A) znázornená na obrázku nižšie, otočte lampu rúry podľa obrázka a vymeňte ju za novú. Ak ide o model typu (B), vytiahnite ju podľa obrázka a vymeňte ju za novú.



4. Nasadte späť sklenený kryt.

Ak má vaša rúra štvorcovú lampu,

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



3. Skrutkovačom nadvihnite ochranný sklenený kryt lampy. Najprv odstráňte skrutku, ak je na štvorcovej lampe vo vašom produkte skrutka.

8 Riešenie problémov

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

Počas prevádzky rúry vychádza para.

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

Počas pečenia sa objavujú kvapky vody

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

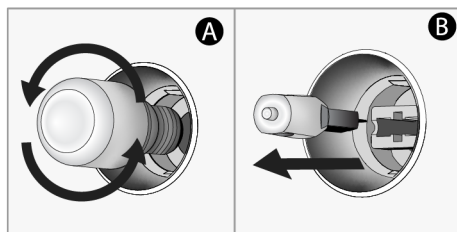
Počas ohrievania a chladnutia výrobku je počuť kovové zvuky.

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

Produkt nefunguje.

- Poistka môže byť chybná alebo spálená. >>> Skontrolujte poistky v poistkovej skrinke. V prípade potreby ich zmeňte alebo ich znova aktivujte.
- Spotrebič nemusí byť zapojený do (uzemnenej) zásuvky. >>> Skontrolujte, či je spotrebič zapojený do zásuvky.

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



5. Opäť nasadte sklenený kryt a drôtené police.

- (Ak je na spotrebiči časovač) Tlačidlá na ovládacom paneli nefungujú. >>> Ak má váš výrobok zámok tlačidiel, zámok tlačidiel môže byť zapnutý, vypnite zámok tlačidiel.

Kontrolka rúry sa nerozsvieti.

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

Rúra sa nezahrieva.

- Rúra nemusí byť nastavená na konkrétnu funkciu pečenia a/alebo teplotu. >>> Nastavte rúru na konkrétnu funkciu pečenia a/alebo teplotu.
- V prípade modelov s časovačom nie je nastavený čas. >>> Nastavte čas.
- Nie je elektrická energia. >>> Uistite sa, že sieť je v prevádzke a skontrolujte poistky v poistkovej skrinke. V prípade potreby vymeňte poistky alebo ich znova aktivujte.

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

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

Dobrodošli!

Poštovani korisniče,

Zahvaljujemo na odabiru proizvoda Beko. Želimo da vam ovaj proizvod, proizveden primjenom visokokvalitetne i najsuvremenije tehnologije, učinkovito radi. Stoga pažljivo pročitajte ovaj priručnik i ostalu priloženu dokumentaciju prije upotrebe proizvoda.

Vodite računa o svim informacijama i upozorenjima navedenim u korisničkom priručniku. Na taj način zaštitit ćete sebe i proizvod od oštećenja koja mogu nastati.

Čuvajte korisnički priručnik. Ako proizvod odlučite proslijediti nekom drugom tada mu proslijedite i ovaj priručnik. Uvjeti jamstva, načini korištenja i rješavanja problema za vaš proizvod navedeni su u ovom priručniku.

Simboli i njihovi opisi u korisničkom priručniku:



Opasnost koja može rezultirati smrću ili ozljedom.



Važne informacije ili korisni savjeti za korištenje.



Pročitajte korisnički priručnik.



Upozorenje o vrućoj površini.

NAPOMEN Opasnost koja može rezultirati materijalnim oštećenjem proizvoda ili njegovog okruženja.

A

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Sadržaj

1 Sigurnosne upute.....	74	6.1.1 Slatice i jela iz pećnice.....	93
1.1 Namjena.....	74	6.1.2 Meso , riba i perad.....	95
1.2 Sigurnost djece, ranjivih osoba i kućnih ljubimaca	74	6.1.3 Roštilj	96
1.3 Električna sigurnost.....	75	6.1.4 Ispitivanje hrane	97
1.4 Siguran transport.....	76	7 Čišćenje i održavanje.....	98
1.5 Sigurna instalacija.....	77	7.1 Opće informacije o čišćenju.....	98
1.6 Sigurna upotreba.....	77	7.2 Pribor za čišćenje	99
1.7 Temperaturna upozorenja	78	7.3 Čišćenje upravljačke ploče.....	99
1.8 Upotreba pribora	78	7.4 Čišćenje unutrašnjosti pećnice (područje pečenja).....	100
1.9 Sigurnost prilikom kuhanja.	78	7.5 Jednostavno čišćenje parom.....	100
1.10 Sigurno održavanje i čišćenje.....	79	7.6 Čišćenje vrata pećnice	101
2 Upute za zaštitu okoliša.....	80	7.7 Uklanjanje unutarnjeg stakla na vratima pećnice	102
2.1 Direktiva o otpadu	80	7.8 Čišćenje lampice pećnice.....	102
2.1.1 Usklađenost s Direktivom o električnom i elektroničkom opremom (WEEE) i zbrinjavanju otpada:.....	80	8 Rješavanje problema	103
2.2 Informacije o ambalažnom materijalu	80		
2.3 Preporuke za uštedu energije.....	80		
3 Vaš proizvod.....	81		
3.1 Predstavljanje proizvoda.....	81		
3.2 Upute i upotreba upravljačke ploče proizvoda	81		
3.2.1 Upravljačka ploča	82		
3.2.2 Uvod u upravljačku ploču pećnice	82		
3.3 Radne funkcije pećnice.....	82		
3.4 Pribor proizvoda	83		
3.5 Upotreba pribora proizvoda	84		
3.6 Tehničke specifikacije.....	87		
4 Prva uporaba	88		
4.1 Prvo podešavanje mjerača vremena	88		
4.2 Početno čišćenje	88		
5 Rukovanje pećnicom.....	89		
5.1 Opće informacije o rukovanju pećnicom	89		
5.2 Rad upravljačke jedinice pećnice .	89		
5.3 Postavke	91		
6 Opće informacije o pečenju.....	93		
6.1 Opća upozorenja u vezi pripreme hrane u pećnici.	93		

1 Sigurnosne upute

- Ovaj odjeljak sadrži sigurnosne upute potrebne za spriječavanje opasnosti nastanka tjelesnih ozljeda i oštećenja materijala.
- Ako se proizvod predaje nekome u svrhu osobne upotrebe ili kao rabljeni uređaj, trebaju se također predati korisnički priručnik, oznake proizvoda i drugi odgovarajući dokumenti i dijelovi.
- Naša tvrtka neće biti odgovorna za štete koje mogu nastati ako se ove upute ne poštuju.
- Nepoštivanjem ovih uputa poništavaju se sva jamstva.
- Radove na instalaciji i popravak uvijek treba obaviti proizvođač, ovlašteni servis ili osoba koju je odredio uvoznik.
- Koristite samo originalne rezervne dijelove i pribor.
- Ne vršite popravak i ne zamjenjujte komponente proizvoda sami osim ako to nije izričito navedeno u korisničkom priručniku.
- Na izvodite tehničke promjene na proizvodu.

1.1 Namjena

- Proizvod je namijenjen za primjenu u kućanstvima. Nije namijenjen za komercijalnu uporabu.
- Ne koristite proizvod u vrtu, na balkonima ili na otvorenom. Uređaj je namijenjen upotrebi u kućanstvima i kuhinjama za osoblje u trgovinama, uredima i drugim radnim okruženjima.
- **UPOZORENJE:** Ovaj proizvod treba se koristiti samo za kuhanje. Ne smije se koristiti za druge namijene, na primjer za grijanje prostorija.
- Pećnica se može koristiti za odmrzavanje, pečenje, prženje hrane i pečenje hrane na roštilju.
- Ovaj proizvod ne smije se koristiti za grijanje, grijanje kuhinjskog posuđa, vješanjem ručnika ili odjeće na ručke kako bi se osušili.

1.2 Sigurnost djece, ranjivih osoba i kućnih ljubimaca

- Djeca starija od 8 godina i starija te ljudi sa smanjenim tjelesnim, čulnim i mentalnim sposobnostima, kao i neupućene ili neiskusne osobe, mogu koristiti ovaj uređaj ako

- su pod nadzorom i ako su upućeni u sigurnu uporabu uređaja, kao i povezane opasnosti.
- Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Djeca bez nadzora ne smiju čistiti ni vršiti korisničko održavanje uređaja, osim ako ih netko ne nadzire.
- Ovaj uređaj ne smiju koristiti osobe sa smanjenim tjelesnim, psihičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima (uključujući djecu), osim ako nisu pod nadzorom ili ako su upućeni u rad proizvoda.
- Djeca moraju biti pod nadzorom te treba voditi računa da se ne igraju s proizvodom.
- Električni proizvodi su opasni za djecu i kućne ljubimce. Djeca i kućni ljubimci ne smiju se igrati s, penjati se na ili ulaziti u proizvod.
- Na proizvod ne stavljajte predmete koje djeca mogu dohvatiti.
- **UPOZORENJE:** Za vrijeme upotrebe pristupne površine proizvoda su vruće. Držite djecu dalje od proizvod.
- Sav ambalažni materijal držite izvan dohvata djece. Postoji opasnost od ozljede i gušenja.
- Kada su vrata otvorena tada ne postavljajte nikakav težak predmet na vrata i ne dozvolite djeci da sjede na njima. Možete izazvati prevrtanje ili oštećenje šarki vrata.
- Zbog sigurnosti djece, isključite strujni utikač tako da se proizvodom ne može rukovati prije zbrinjavanja proizvoda.

1.3 Električna sigurnost

- Ukopčajte proizvod u uzemljenu utičnicu zaštićenu osiguračem koji odgovara nazivnim vrijednostima na nazivnoj pločici. Uzemljenje treba napraviti ovlaštenu električar. Ne koristite proizvod koji nije uzemljen u skladu s lokalnim/nacionalnim propisima.
- Utikač ili električni priključak proizvoda treba biti na lako dostupnom mjestu (gdje ga neće zahvatiti plamen sa štednjaka). Ako to nije moguće, mora postojati mehanizam (osigurač, sklopka, itd.) na električnoj instalaciji s kojom je proizvod spojen, u skladu s propisima o električnoj energiji koji odvaja sve polove od mreže.

- Tijekom instalacije, popravka ili transporta proizvod ne smije biti ukopčan u strujnu utičnicu.
 - Proizvod ukopčajte u uzemljenu utičnicu koja naponom i frekvencijom odgovara vrijednostima na nazivnoj pločici.
 - Ako vaš proizvod nema kabel, koristite samo strujni kabel opisan u odjeljku „Tehničke specifikacije”
 - Ne gnječite strujni kabel ispod ili iza proizvoda. Na strujni kabel ne stavljajte teške predmete. Strujni kabel ne smije se savijati, gnječiti ni dolaziti u dodir s izvorom topline.
 - Tijekom upotrebe stražnja površina pećnice postaje vruća. Strujni kabeli ne smiju dodirivati stražnju površinu, priključci se mogu oštetiti.
 - Ne gnječite električne kabele s vratima pećnice i ne provlačite ih preko vrućih površina. U protivnom izolacija kabela može se otopiti i izazvati požar kao rezultat kratkog spoja.
 - Koristite samo originalni kabel. Ne koristite oštećene ili presječene kabele ni dodatne kabele.
 - Ako je strujni kabel oštećen, smije ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni servis ili osoba koju je odredio uvoznik kako bi se spriječile moguće opasnosti.
 - **UPOZORENJE:** Prije zamjene svjetla pećnice svakako odspojite proizvod iz strujnog napajanja i izbjegnite opasnost od strujnog udara.. Iskopčajte proizvod ili isključite osigurač u razvodnoj kutiji.
- Ako vaš proizvod ima strujni kabel i utikač:
- Ne ukapčajte proizvod u utičnicu koja je olabavljena, ispada iz svog otvora, je slomljena, nečista, masna ili postoji opasnost od dodira s vodom (na primjer, voda koja može iscuriti s kuhinjske radne površine).
 - Utikač nikad ne dirajte mokrim rukama! Nikada ne isključujte utikač povlačenjem za kabel, uvijek ga izvucite držeći utikač.
 - Pobrinite se da utikač uređaja bude ispravno uključen u strujnu utičnicu i tako izbjegnite iskrenje.



1.4 Siguran transport

- Prije transporta proizvoda iskopčajte ga iz strujnog napajanja.

- Proizvod je težak, proizvod trebaju nositi barem dvije osobe.
- Ne koristite vrata i/ili ručke za transport ili premještanje proizvoda.
- Ne stavljajte stvari na proizvod i nosite proizvod tako da bude uspravan.
- Kada trebate transportirati proizvod omotajte ga sa zaštitnom folijom sa zračnim jastučićima ili debelim kartonom i dobro zalijepite. Dobro stegnite proizvod ljepljivom trakom i tako spriječite ispadanje ili pomicanje dijelova proizvoda i oštećenje proizvoda.
- Provjerite opći izgled vašeg proizvoda i pogledajte ima li oštećenja nastalih tijekom transporta.

1.5 Sigurna instalacija

- Prije instalacije proizvoda provjerite je li proizvod oštećen. Ako je proizvod oštećen nemojte ga instalirati.
- Proizvod ne instalirajte pored izvora topline (radijatora, peći, itd.).
- Područja oko ventilacijskih otvora proizvoda ne smiju biti blokirana.

- Radi sprječavanja pregrijavanja proizvod se ne smije postavljati iza ukrasnih pregrada.

1.6 Sigurna upotreba

- Provjerite je li proizvod isključen nakon svake upotrebe.
- Ako proizvod ne koristite duže vrijeme iskopčajte ga iz strujne utičnice ili isključite osigurač u razvodnoj kutiji.
- Ne koristite oštećeni ili neispravan proizvod. Ako postoje, odspojite električne/plinske priključke proizvoda i nazovite ovlašteni servis.
- Ne koristite proizvod ako mu je staklo na prednjim vratima napuklo ili uklonjeno.
- Ne penjite se na proizvod kako biste nešto dohvatili te ni iz drugog razloga.
- Nikada ne koristite proizvod kad vam je smanjena sposobnost prosuđivanja ili koordinacija zbog konzumacije alkohola i/ili lijekova.
- Zapaljivi predmeti koji se drže u prostoru za kuhanje mogu se zapaliti. Nikad ne čuvajte zapaljive predmete u prostoru za kuhanje.
- Ručka pećnice nije namijenjena za sušenje kuhinjskih krpa. Kada koristite

proizvod ne vješajte ručnika, rukavica ili slične tkanine na ručku.

- Šarke na vratima proizvoda pomiču se prilikom otvaranja i zatvaranja vrata i mogu se zaglaviti. Prilikom otvaranja/zatvaranja vrata ne držite dio sa šarkama.

1.7 Temperaturna upozorenja

- **UPOZORENJE:** Dostupni dijelovi proizvoda bit će vrući tijekom upotrebe. Trebate izbjegavati dodirivanje proizvoda i grijaćih elemenata. Djeca mlađa od 8 godina ne smije se približavati proizvodu ako uz njih nije odrasla osoba.
- Pored proizvoda ne stavljajte zapaljive/eksplozivne materijale jer će rubovi biti vrući prilikom rada.
- Može se ispustiti para stoga se držite podalje kada otvarate vrata pećnice. Para vam može opeći ruke, lice i/ili oči.
- Tijekom rada, proizvod se zagrijava. Trebate izbjegavati dodirivanje vrućih dijelova, unutrašnjosti pećnice i grijaćih elemenata.
- Uvijek koristite rukavice za pećnicu koje su otporne na toplinu kada stavljate u vruću pećnicu ili je vadite iz nje, itd.

1.8 Upotreba pribora

- Važno je da žičana rešetka roštilja i protvan budu ispravno postavljeni na žičanu rešetku. Detaljne informacije pogledajte u odjeljku „**Upotreba pribora**“.
- Pribor može oštetiti staklena vrata kada zatvarate vrata proizvoda. Pribor uvijek gurnite do kraja područja za pripremu hrane.

1.9 Sigurnost prilikom kuhanja.

- Pazite kad koristite alkoholna pića u jelima. Alkohol isparava pri visokim temperaturama i može uzrokovati požar pri kontaktu s vrućim površinama.
- Ostaci hrane, ulje, itd. na prostoru za kuhanje mogu se zapaliti. Prije kuhanja, uklonite takvu nečistoću.
- Opasnost od trovanja hranom: Ne držite hranu u pećnici više od sat prije i nakon pripreme. U protivnom može doći do trovanja hranom ili bolesti.
- Ne zagrijavajte zatvorene limenke ili staklenke u pećnici. Tlak koji se nakuplja u limenci/staklenci može izazvati njihovo pucanje.

- Masni papir postavite u posudu za kuhanje ili na pribor pećnice (protvan, žičanu rešetku, itd.) s hranom i stavite ih u zagrijanu pećnicu. Uklonite sav višak masnog papira koji visi s pribora ili posude i tako izbjegnite opasnost od kontakta s grijačima pećnice. Nikad ne koristite masni papir u pećnici kada je temperatura veća od maksimalne temperature navedene na masnom papiru kojeg koristite. Masni papir nikad ne postavljajte na dno pećnice.
- Protvan za pečenje, posude ili aluminijsku foliju nikad ne stavljajte izravno na dno pećnice. Nakupljena toplina može oštetiti dno pećnice.
- Zatvorite vrata kada koristite roštilj. Vruće površine mogu izazvati opekline!
- Hrana koja nije prikladna za pripremu na roštilju predstavlja opasnost od požara. Na ražnju pripremajte samo hranu prikladnu za jaku vatru roštilja. Također, hranu ne stavljajte previše daleko na zadnji kraj

roštilja. Ovo je najvruće područje i masna hrana se može zapaliti.



1.10 Sigurno održavanje i čišćenje

- Pričekajte da se proizvod ohladi prije čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekline!
- Proizvod nikad ne perite prskanjem ili ulijevanjem vode u njega! Postoji opasnost od strujnog udara!
- Nemojte koristiti parne čistače za čišćenje proizvoda jer to može izazvati strujni udar.
- Ne koristite gruba abrazivna sredstva za čišćenje, metalne strugalice, žičanu vunu ili izbjeljivače za čišćenje prednjih staklenih vrata pećnice/gornjih staklenih vrata pećnice (ako postoje). Ti materijali mogu ogrepsti ili slomiti staklene površine.
- Uvijek održavajte upravljačku ploču čistom i suhom. Vlažna i prljava površina može izazvati probleme prilikom upravljanja funkcijama.

2 Upute za zaštitu okoliša

2.1 Direktiva o otpadu

2.1.1 Usklađenost s Direktivom o električnom i elektroničkom opremom (WEEE) i zbrinjavanju otpada:

Ovaj proizvod sukladan je s Direktivom WEE Europske Unije (2012/19/EU). Na ovom proizvodu nalazi se klasifikacijski simbol otpadne električne i elektroničke opreme (WEEE).



Ovaj je proizvod proizveden s visokokvalitetnim dijelovima i materijalima koji se mogu ponovno upotrijebiti i prikladni su za reciklažu. Stoga, ne odlažite otpadne uređaje s normalnim otpadom iz kućanstva i drugim otpadom na kraju servisnog vijeka. Odnosite ga na sabirno mjesto za recikliranje električne i elektroničke opreme. O sabirnim centrima raspitajte se kod lokalnih vlasti. Zbrinjavanje iskorištenih proizvoda pomaže u sprječavanju negativnih posljedica na okoliš i ljudsko zdravlje.

Usklađenost s direktivom RoHS:

Proizvod je sukladan s Direktivom RoHS Europske Unije (2011/65/EU). Ne sadrži štetne i zabranjene tvari naznačene u Direktivi.

2.2 Informacije o ambalažnom materijalu

Ambalažni materijal proizvoda proizveden je od materijala koji se može reciklirati u skladu s našim nacionalnim propisima o zaštiti okoliša. Ambalažni materijal ne zbrinjavajte zajedno s otpadom iz domaćinstva i drugim otpadom, odnesite ga na sabirna mjesta za ambalažni materijal određena od strane lokalnih vlasti.

2.3 Preporuke za uštedu energije

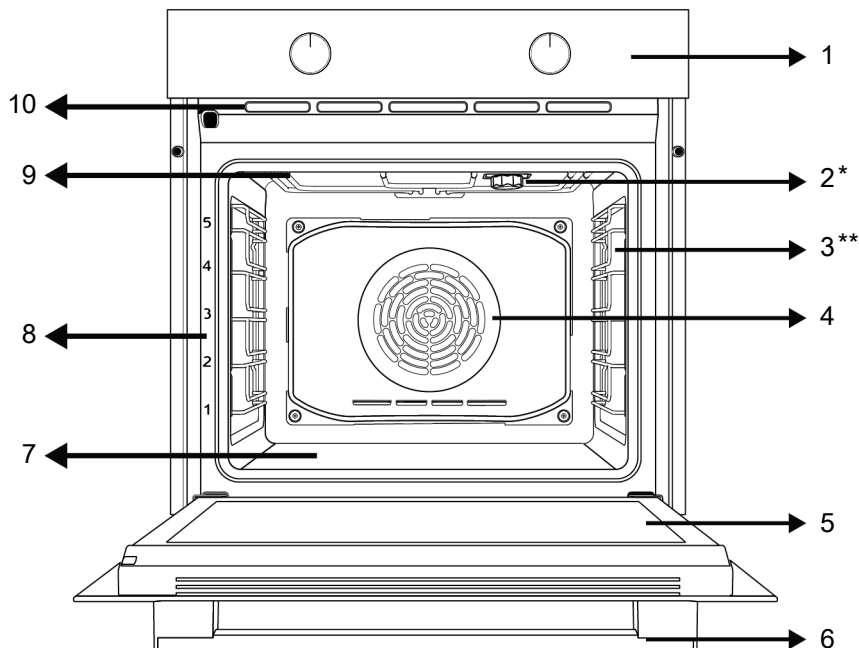
U skladu s uredbom Komisije EU 66/2014, informacije o energetske učinkovitosti mogu se pronaći na potvrdi o kupnji isporučenoj s proizvodom.

Sljedeće preporuke pomoći će vam koristiti proizvod na ekološki i energetski učinkovit način.

- Prije pečenja odmrznite zamrznutu hranu.
- U pećnici koristite tamne ili emajlirane posude koji bolje prenose toplinu.
- Ako je u receptu ili korisničkom priručniku tako navedeno, uvijek zagrijte pećnicu. Tijekom pečenja ne otvarajte često vrata pećnice.
- Isključite proizvod 5 do 10 minuta prije kraja vremena pečenja hrane kako bi se hrana pekla duže vremena. Korištenjem topline možete uštedjeti 20% potrošene energije.
- Nastojite pripremati više od jednog jela u pećnici. Možete spremati dva jela istovremeno stavljanjem dvije posude na žičani držač. Uz to, ako pripremate jela jedno iza drugog to će uštedjeti energiju, jer pećnica neće izgubiti toplinu.

3 Vaš proizvod

3.1 Predstavljanje proizvoda



1 Upravljačka ploča

3 Police od žice

5 Vrata

7 Donji grijač (ispod čelične ploče)

9 Gornji grijač

2 Lampica

4 Motor ventilatora (iza čelične ploče)

6 Ručka

8 Položaji polica

10 Ventilacijske rupe

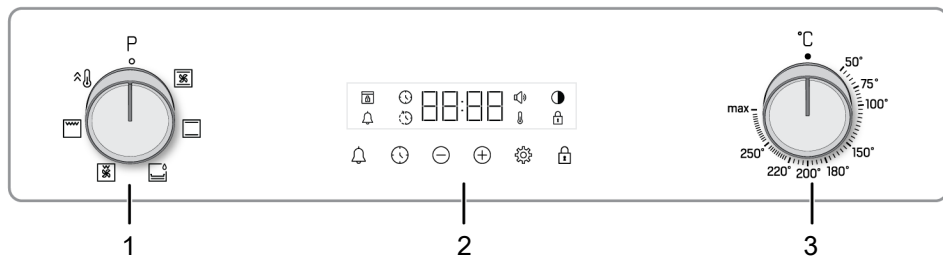
* Razlikuje se ovisno o modelu. Vaš proizvod možda nema svjetlo ili se vrsta i mjesto svjetla mogu razlikovati od ilustracije. (Razlikuje se ovisno o modelu. Vaš proizvod možda nije opremljen žičanom rešetkom. Na slici, proizvod sa žičanom rešetkom prikazan je kao primjer.)

** Razlikuje se ovisno o modelu. Vaš proizvod možda nije opremljen sa žičanom rešetkom. Na slici je prikazan proizvod sa žičanom rešetkom kao primjer. (Razlikuje se ovisno o modelu. Vaš proizvod možda nije opremljen žičanom rešetkom. Na slici, proizvod sa žičanom rešetkom prikazan je kao primjer.)

3.2 Upute i upotreba upravljačke ploče proizvoda

U ovom odjeljku možete pronaći pregled i osnovne načine korištenja upravljačke ploče proizvoda. Može biti razlika u slikama i nekim funkcijama ovisno o vrsti proizvoda.

3.2.1 Upravljačka ploča



- 1 Gumb za odabir funkcije
- 3 Okretni gumb odabira temperature

- 2 Mjerač vremena

Ako se vašim uproizvodom upravlja pomoću okruglih gumba, na nekim modelima ovi okrugli gumbi mogu biti takvi da izađu kada ih se pritisne (ugurani gumbi). Za postavke podešene pomoću ovih okretnih gumba, prvo pritisnite odgovarajući okretni gumb i izvucite ga. Nakon podešavanja, ponovno ga pritisnite i zamijenite okretni gumb.

3.2.2 Uvod u upravljačku ploču pećnice

Gumb za odabir funkcije

Pomoću gumba za odabir funkcija možete odabrati funkcije rada pećnice. Okrenite lijevo/desno iz zatvorenog (gornjeg) položaja za odabir.

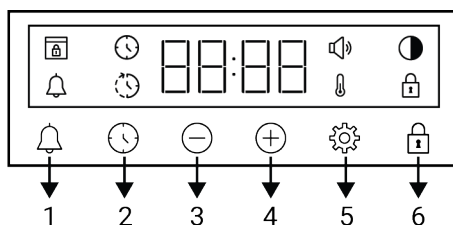
Gumb za temperaturu

Pomoću gumba za temperaturu možete odabrati temperaturu na kojoj želite kuhati. Okrenite u smjeru kazaljke na satu iz zatvorenog (gornjeg) položaja za odabir.

Indikator unutarnje temperature pećnice

Temperaturu unutarnje pećnice možete razumjeti iz simbola temperature na zaslonu tajmera. Simbol temperature pojavljuje se na zaslonu kada počne kuhanje, a simbol temperature nestaje kada uređaj postigne zadanu temperaturu. Kada temperatura unutar pećnice padne ispod postavljene temperature, ponovno se pojavljuje simbol temperature.

Mjerač vremena



- 1 Tipka alarma
- 2 Tipka za podešavanje vremena
- 3 Tipka za smanjenje
- 4 Tipka za povećanje
- 5 Tipka za postavke
- 6 Tipka za zaključavanje tipki

Simboli na zaslonu







- : Simbol vremena pečenja
- : Simbol vremena završetka pečenja *
- : Simbol alarma
- : Simbol svjetline
- : Simbol zaključavanja tipki
- : Simbol temperature
- : Simbol razine glasnoće
- : Simbol zaključavanja vrata *

*Razlikuje se ovisno o modelu proizvoda. Možda nije dostupan na vašem proizvodu.

3.3 Radne funkcije pećnice

U tablici funkcija možete vidjeti radne funkcije pećnice te najvišu i najnižu temperaturu koja se može podesiti za ove

funkcije. Raspored načina rada prikazan ovdje može se razlikovati od rasporeda na vašem proizvodu.


Simbol funkcije	Opis funkcije	Raspon temperature (°C)	Opis i upotreba
	Gornji i donji grijač	*	Hrana se istovremeno grije od gore i dolje. Pogodno je za kolače, slastice i torte u kalupima za pečenje. Peče se samo u jednoj posudi.
	Donji grijač	*	Uključen je samo donji grijač. Prikladno za hranu koja treba potamnjeti s donje strane. Ova funkcija treba se koristiti i za jednostavno čišćenje parom.
	Donji/gornji grijač s ventilatorom	*	Vrući zrak kojeg zagrijavaju gornji i donji grijači ravnomjerno je raspoređen i brzo prolazi pečnicom pomoću ventilatora. Peče se samo u jednoj posudi.
	Cijeli roštilj	*	Radi veliki roštilj na stropu pećnice. Prikladno za pečenje na roštilju velikih količina hrane.
	Donji roštilj s ventilatorom	*	Vrući zrak kojeg zagrijava mali roštilj ravnomjerno je raspoređen i brzo prolazi pečnicom pomoću ventilatora. Prikladno za pečenje na roštilju malih količina hrane.
	Pojačivač	-	Rade svi grijači pećnice. Ova radna funkcija koristi se za brzo zagrijavanje pećnice na željenu temperaturu (zagrijavanje). Ne koristite za pečenje hrane.

HR

* Vaš proizvod radi u temperaturnom rasponu navedenom na regulatoru temperature.

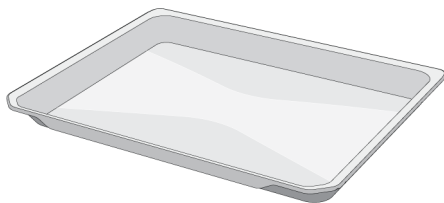
3.4 Pribor proizvoda

Za proizvod postoji razni pribor. U ovom dijelu dostupan je opis pribora i opis ispravne upotrebe. Ovisno o modelu proizvoda, dostavljeni pribor može se razlikovati. Sav pribor opisan u ovim uputama za upotrebu možda nije dostupan u vašem proizvodu.

 Posude u vašem proizvodu mogu se izobličiti zbog utjecaja topline. To, međutim, ne utječe na rad uređaja. Izobličenje nestaje kada se posuda ohladi.

Standardni pladanj

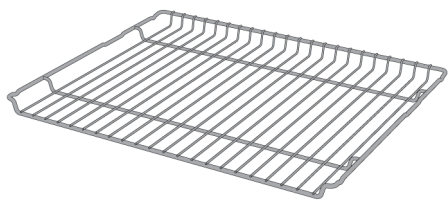
Koristi se za slastice, zamrznutu hranu ili prženje velikih komada.



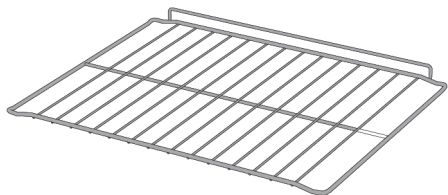
Žičana rešetka za roštilj

Koristite je za prženje ili za postavljanje hrane koja će se peći, pržiti i dinstati na željenoj polici pećnice.

Na modelima sa žičanim policama :



Na modelima bez žičanih policama :

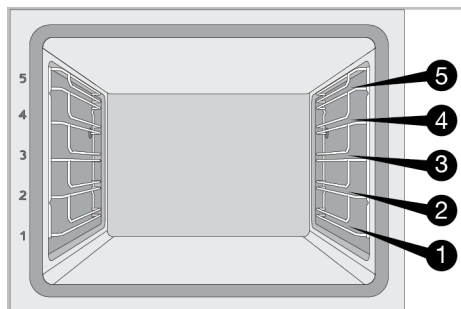


3.5 Upotreba pribora proizvoda

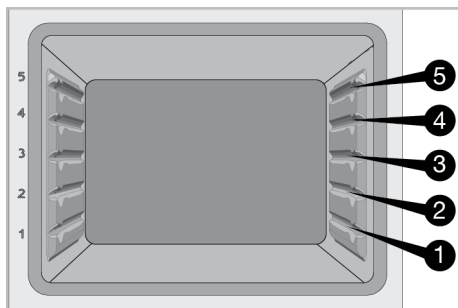
Police za pečenje

Postoji 5 razina položaja policu u prostoru za pečenje. Raspored policu možete vidjeti prema brojevima na prednjem okviru pećnice.

Na modelima sa žičanim policama :



Na modelima bez žičanih policu :

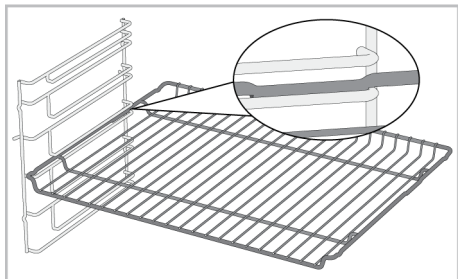


HR

Stavite žičanu rešetku roštilja na police za pečenje

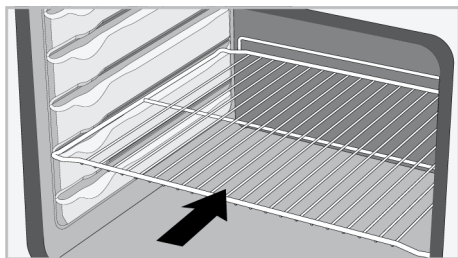
Na modelima sa žičanim policama :

Jako je važno da žičanu rešetku roštilja ispravno postavite na police sa žicom. Prilikom stavljanja žičene rešetke roštilja na željenu policu otvoreni dio mora biti okrenut prema naprijed. Za bolje pečenje, žičana rešetka roštilja mora se učvrstiti zatvaračem za žičanu policu. Ne smije preći dalje od zatvarača i doći u kontakt sa stražnjom stijenkom pećnice.



Na modelima bez žičanih policu :

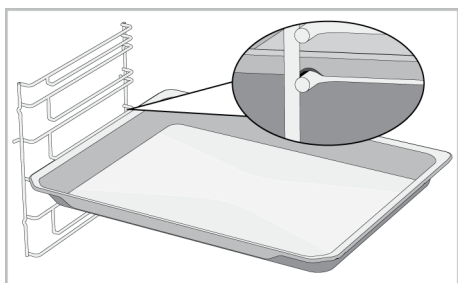
Jako je važno da žičanu rešetku roštilja ispravno postavite na bočne police. Žičana rešetka roštilja ima jedan smjer prilikom stavljanja na policu. Prilikom stavljanja žičene rešetke roštilja na željenu policu otvoreni dio mora biti okrenut prema naprijed.



Stavljanje posude na police za pečenje

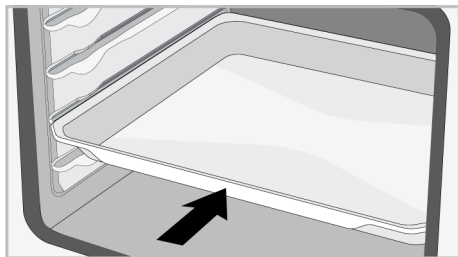
Na modelima sa žičanim policama :

Jako je važno da posude ispravno stavite na police sa žicom. Prilikom stavljanja posude na željenu policu dio za kojeg se posuda drži mora biti okrenut prema naprijed. Za bolje pečenje, posuda se mora učvrstiti zatvaračem za žičanu policu. Ne smije preći dalje od utora zatvarača i doći u kontakt sa stražnjom stijenkom pećnice.



Na modelima bez žičanih policica :

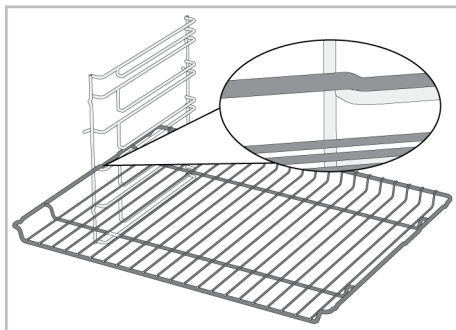
Jako je važno da posude ispravno stavite na bočne police. Posuda ima jedan smjer prilikom stavljanja na policu. Prilikom stavljanja posude na željenu policu dio za kojeg se posuda drži mora biti okrenut prema naprijed.



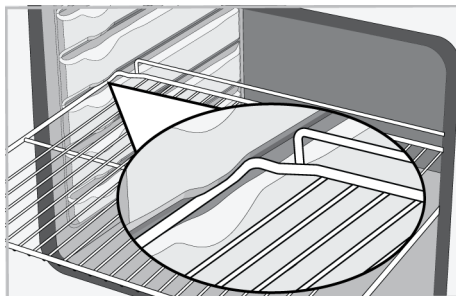
Funkcija zatvarača žičane rešetke roštilja

Funkcija zatvarača je spriječiti žičanu rešetku roštilja da padne sa žičane police. Pomoću ove funkcije možete jednostavno i sigurno izvaditi hranu. Kada izvlačite žičanu rešetku roštilja možete je izvući dok ne dođe do zatvarača. Morate preći preko zatvarača ako je želite potpuno ukloniti.

Na modelima sa žičanim policama :

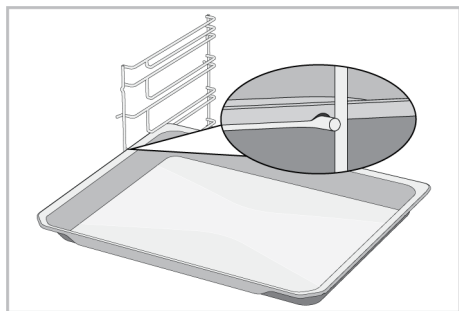


Na modelima bez žičanih policica :



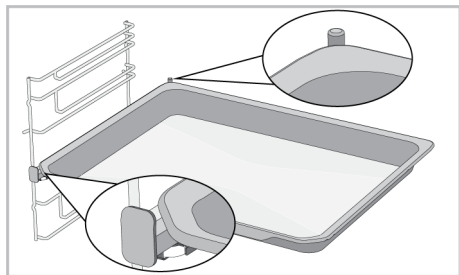
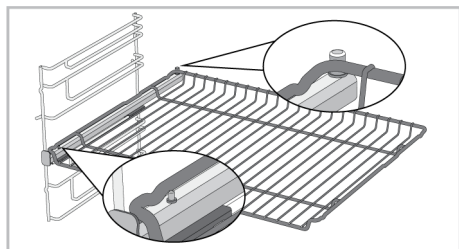
Funkcija zaustavljanja posude - Na modelima sa žičanim policama

Postoji i funkcija zatvarača koja sprječava posudu da padne sa žičane rešetke. Prilikom uklanjanja posude, otpustite je sa stražnjeg utora zaustavljača i povucite je prema sebi dok ne dođe do prednje strane. Morate preći preko zatvarača ako je želite potpuno ukloniti.



Ispravno postavljanje žičane rešetke roštilja i teleskopske vodilice-Modeli s žičanim policama i teleskopski modeli

Zahvaljujući teleskopskoj vodilici posude ili žičana rešetka roštilja lako se instaliraju i uklanjaju. Kada koristite posude i žičanu rešetku roštilja s teleskopskom vodilicom pazite da se zatici na prednjoj i stražnjoj teleskopskoj vodilici naslone na rubove roštilja i posude (prikazano na slici).



3.6 Tehničke specifikacije

Opće specifikacije	
Vanjske dimenzije proizvoda (visina/širina/dubina) (mm)	595 /594 /567
Instalacijske dimenzije pećnice (visina/širina/dubina) (mm)	590-600 /560 /min. 550
Napon/Frekvencija	220-240 V ~; 50 Hz
Vrsta kabela i korišten presjek/presjek prikladan za upotrebu na proizvodu	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Ukupna potrošnja energije (kW)	2,4
Tip pećnice	Pećnica koja radi uz pomoć ventilatorom

HR

Osnovno: Informacije na energetske oznaci električnih pećnica za upotrebu u kućanstvu su navedene u skladu sa standardom EN 60350-1/IEC 60350-1. Vrijednosti su utvrđene u Gornji i donji grijač ili ako postoji u funkcijama Donji/gornji grijač s ventilatorom sa standardnim opterećenjem.

Razred energetske učinkovitosti određen je u skladu sa sljedećom prioritizacijom ovisno o tome postoje li navedene funkcije na proizvodu ili. 1-Eco zagrijavanje ventilatorom , 2-Zagrijavanje ventilatorom , 3-Donji roštilj s ventilatorom , 4-Gornji i donji grijač.



Tehničke specifikacije mogu biti promijenjene bez prethodne obavijesti zbog poboljšanja kvalitete proizvoda.



Slike u ovom priručniku su shematske i ne moraju točno odgovarati proizvodu.



Vrijednosti navedene na oznakama proizvoda ili u njegovoj popratnoj dokumentaciji su dobivene u laboratorijskim uvjetima u skladu s odgovarajućim standardima. Ovisno o uvjetima rada i okoline proizvoda, te vrijednosti mogu biti različite.

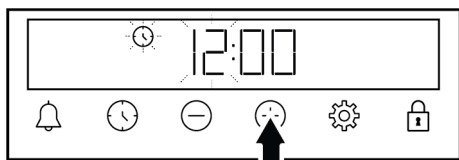
4 Prva uporaba

Prije početka upotrebe proizvoda preporučuje se obaviti navedeno u odjeljcima u nastavku.

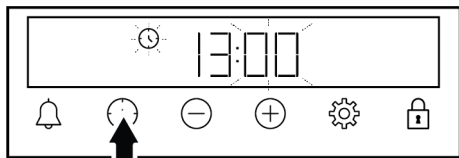
4.1 Prvo podešavanje mjerača vremena

i Uvijek podesite vrijeme prije upotrebe pećnice. Ako ga ne podesite, tada neke modele pećnica nije ih moguće koristiti za pečenje.

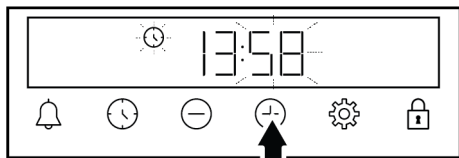
1. Kada se pećnica uključi prvi put na polju sata prikazat će se "12:00", a na zaslonu će treperiti simbol ⌚.
2. Vrijeme podesite dodiranjem na gumbе ⊕/⊖.



3. Za aktiviranje polja dodirnite gumb ⌚ ili ⚙️.



4. Dodirnite gumbе ⊕/⊖ i podesite minute.



5. Potvrdite dodirnom na gumb ⌚ ili ⚙️.

⇒ Vrijeme je podešeno, a simbol ⌚ nestaje sa zaslona.

i Ako prvi mjerac vremena nije podešen, "12:00" i simbol ⌚ nastavljaju treperiti, a pećnica neće početi s radom. Kako bi pećnica radila, morate potvrditi vrijeme podešavanjem vremena ili dodiranjem na gumb ⌚ kada je prikazano "12:00". Postavku vremena možete promijeniti kasnije kako je to objašnjeno u dijelu „Postavke“.

i U slučaju nestanka struje, točno vrijeme će se poništiti. Možete ga podesiti kasnije

4.2 Početno čišćenje

1. Uklonite sve materijale pakiranja.
2. Uklonite sav pribor iz pećnice koji je dostavljen s proizvodom.
3. Uključite proizvod na 30 minuta i zatim ga isključite. Na ovaj način, ostaci hrane i slojevi koji su zaostali u pećnici tijekom proizvodnje će se zapaliti i očistiti.
4. Kada rukujete proizvodom, odaberite najveću temperaturu i radnu funkciju u kojoj rade svi grijači proizvoda. Pogledajte „Radne funkcije pećnice [► 82]“. U sljedećem odjeljku možete naučiti kako rukovati pećnicom.
5. Pričekajte neka se pećnica ohladi.
6. Obrišite površine proizvoda mokrom krpom ili spužvom i osušite krpom.

Prije upotrebe pribora:

Očistite pribor kojeg ste izvadili iz pećnice s vodom i deterdžentom i mekanom spužvom za pranje.

NAPOMENA: Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu oštetiti površinu. Ne koristite abrazivna sredstva, prašak za čišćenje ili bilo kakve oštre predmete za čišćenje.

NAPOMENA: Tijekom prve upotrebe, nekoliko sati može izlaziti dim i osjećati se neugodan miris. To je normalno, a dobra

ventilacija će to ukloniti. Izbjegavajte izravno udisati dim i neugodan miris iz pećnice.

5 Rukovanje pećnicom

5.1 Opće informacije o rukovanju pećnicom

Ventilator (Razlikuje se ovisno o modelu proizvoda. Možda nije dostupan na vašem proizvodu.)

Proizvod je opremljen ventilatorom za hlađenje. Ventilator za hlađenje aktivira se automatski kada je to potrebno i hladi prednji dio proizvoda i kuhinjski element. Automatski se deaktivira kada se dovrši postupak hlađenja. Vrući zrak izlazi kroz vrata pećnice. Ne prekrivajte ventilacijske otvore. U protivnom pećnica se može pregrijati. Ventilator za hlađenje nastavlja raditi za vrijeme rada pećnice ili nakon što se pećnica isključi (približno 20-30 minuta). Ako pripremate hranu programiranjem tajmera pećnice na kraju vremena pripreme hrane, ventilator za hlađenje isključuje se sa svim funkcijama. Korisnik ne može odrediti vrijeme rada ventilatora za hlađenje. On se uključuje i isključuje automatski. Ovo nije pogreška.


Svjetlo pećnice

Svjetlo pećnice uključuje se kada pećnica počne s radom. Kod nekih modela, svjetlo gori tijekom rada, dok se kod nekih modela isključuje nakon nekog vremena.

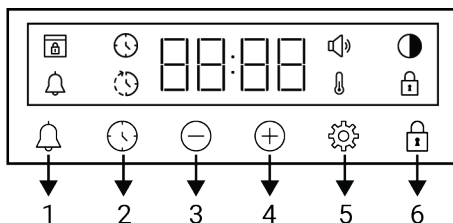
5.2 Rad upravljačke jedinice pećnice

Općenita upozorenja za upravljačku jedinicu pećnice

- Maksimalno vrijeme koje se može postaviti za proces pečenja je 5 sati 59 minuta. U slučaju nestanka struje program se poništava. Trebat ćete ga ponovno programirati.
- Prilikom svakog podešavanja, na zaslonu će treperiti odgovarajući simboli. Trebate kratko pričekati da se postavke spreme.
- Ako ste podesili bilo koju postavku pečenja tada se točno vrijeme ne može podesiti.









- Ako je vrijeme pečenja podešeno kada je pečenje počelo tada se na zaslonu prikazuje preostalo vrijeme.
- U slučajevima kada je podešeno vrijeme pečenja ili vrijeme završetka pečenja, tada ih možete automatski poništiti dugim dodirima na gumb .

Mjerač vremena



- 1 Tipka alarma
- 2 Tipka za podešavanje vremena
- 3 Tipka za smanjenje
- 4 Tipka za povećanje
- 5 Tipka za postavke
- 6 Tipka za zaključavanje tipki

Simboli na zaslonu

-  : Simbol vremena pečenja
-  : Simbol vremena završetka pečenja *
-  : Simbol alarma
-  : Simbol svjetline
-  : Simbol zaključavanja tipki
-  : Simbol temperature
-  : Simbol razine glasnoće
-  : Simbol zaključavanja vrata *

*Razlikuje se ovisno o modelu proizvoda. Možda nije dostupan na vašem proizvodu.

Uključivanje pećnice

Kada odaberete radnu funkciju za pečenje pomoću okretnog gumba odabira funkcije i podesite odgovarajuću temperaturu pomoću okretnog gumba temperature tada pećnica počinje s radom.

Isključivanje pećnice

Pećnicu možete isključiti okretanjem okretnog gumba odabira funkcije i okretnog gumba temperature u položaj isključeno (gore).

Ručno podešavanje pečenja za odabir temperature i radne funkcije pećnice

Peći možete tako da ručno upravljajte (pod vašom je kontrolom) bez podešavanja vremena pečenja i odaberete temperaturu i radnu funkciju karakterističnu za hranu.



1. Odaberite radnu funkciju koju želite koristiti za kuhanje pomoću okretnog gumba odabira funkcije.

2. Podesite temperaturu na kojoj želite peći pomoću okretnog gumba temperature.

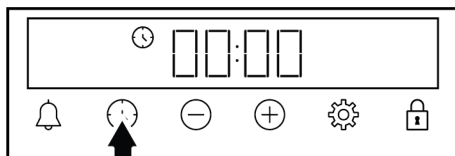
⇒ Pećnica će započeti s radom odmah na odabranoj temperaturi i s odabranom funkcijom, a na zaslonu se pojavljuje simbol . Kada temperatura unutar pećnice dosegne podešenu temperaturu tada nestaje simbol . Pećnica se neće automatski isključiti jer je u načinu ručno podešenog pečenja bez podešenog vremena pečenja. Morate sami kontrolirati pečenje i isključiti pećnicu. Kada pečenje završi, pećnicu možete isključiti okretanjem okretnog gumba odabira funkcije i okretnog gumba temperature u položaj isključeno (gore).

Pečenje podešavanjem vremena pečenja:

Možete podesiti pećnicu na automatsko isključivanje na kraju vremena odabir temperature i radne funkcije pećnice karakteristične za hranu te podesiti vrijeme pečenja na tajmeru.

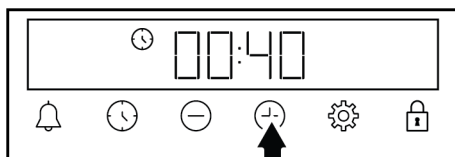
1. Odabir radne funkcije za pečenje

2. Dodirnite ključ dok se ne pojavi simbol na zaslonu za vrijeme kuhanja.



Nakon podešavanja radne funkcije i temperature možete podesiti vrijeme pečenja na 30 minuta izravnim dodiranjem gumba za brzo podešavanje vremena pečenja i promijeniti vrijeme pomoću gumba .

3. Vrijeme pečenja podesite pomoću gumba .



Vrijeme pečenja povećava se za 1 minutu prvih 15 minuta, nakon 15 minuta ono se povećava za 5 minuta.

4. Stavite hranu u pećnicu i podesite temperaturu pomoću okretnog gumba temperature.

⇒ Pećnica će započeti s radom odmah na odabranoj temperaturi i s odabranom funkcijom. Počinje odbrojavanje podešenog vremena pečenja, a na zaslonu se pojavljuje simbol . Kada temperatura unutar pećnice dosegne podešenu temperaturu tada nestaje simbol .

5. Nakon isteka postavljenog vremena kuhanja, na zaslonu se pojavljuje "End", a simbol treperi i tajmer se oglašava zvučnim signalom.

6. Začut će se zvučno upozorenje u trajanju od dvije minute. Za isključivanje upozorenja pritisnite bilo koji gumb. Upozorenje prestaje, a na zaslonu se prikazuje vrijeme.




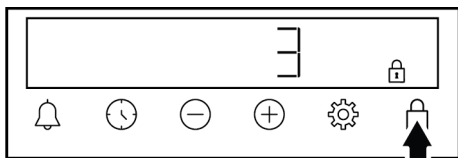
Ako pritisnete bilo koji gumb na kraju zvučnog upozorenje tada će pećnica opet početi s radom. Kako biste spriječili ponovni rad pećnice na kraju upozorenja, isključite pećnicu okretanjem gumba za temperaturu i gumba za funkcije na "0" (isključen) položaj.



5.3 Postavke

Aktiviranje zaključavanja gumba

Korištenjem funkcije zaključavanja gumba štite tajmer od smetnji.

1. Dodirnite gumb dok se na zaslonu ne pojavi simbol .



- ⇒ Simbol  prikazan je na zaslonu i počinje odbrojavanje 3-2-1. Zaključavanje gumba aktivira se kada odbrojavanje završi. Kada se dodirne bilo koji gumb dok je aktivirano zaključavanje gumba tajmer će se oglasiti zvučnim signalom, a simbol  će treperiti.





Ako otpustite gumb prije isteka odbrojavanja, zaključavanje gumba se ne aktivira.



Gumbi tajmera ne mogu se koristiti kada je uključeno zaključavanje gumba. U slučaju nestanka struje zaključavanje gumba neće se poništiti.

Isključivanje zaključavanja gumba



1. Dodirnite gumb dok simbol  ne nestane sa zaslona.
⇒ Simbol  nestaje sa zaslona i deaktivira se zaključavanje gumba.

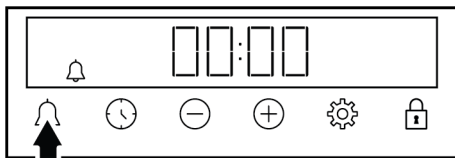
Podešavanje alarma



Tajmer proizvoda možete koristiti i za druga upozorenja ili kao podsjetnik osim za kuhanje. Alarm sata ne utječe na radne funkcije pećnice. On se koristi u svrhu upozorenja. Na primjer, alarm sata možete koristiti kada želite okrenuti hranu u pećnici nakon nekog vremena. Čim istekne vrijeme koje podesili mjerač vremena će vas na to upozoriti zvučnim upozorenjem.

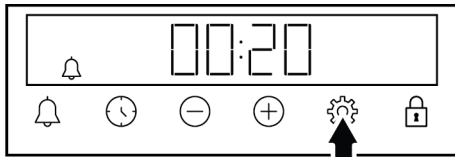



Maksimalno vrijeme alarma može biti 23 sata i 59 minuta.


1. Dodirnite  dok se simbol  ne pojavi na zaslonu.



2. Vrijeme alarma podesite pomoću gumba /.



- ⇒ Nakon podešavanja vremena alarma simbol  i dalje svijetli, a na zaslonu započinje odbrojavanje. Ako je vrijeme alarma i vrijeme pečenja podešeno na isto vrijeme tada će se kraće vrijeme prikazati na zaslonu.





3. Kada istekne vrijeme alarma simbol  počinje treperiti i čut će se zvučno upozorenje.

Isključivanje alarma



1. Na kraju razdoblja alarma začut će se zvučno upozorenja na dvije minute. Za isključivanje upozorenja dodirnite bilo koji gumb.

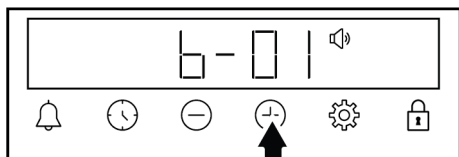
⇒ Upozorenje prestaje, a na zaslonu se prikazuje vrijeme.

Ako želite poništiti alarm;

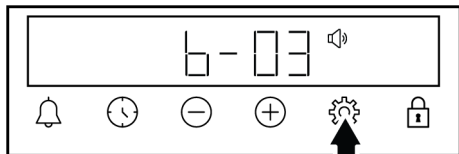
1. Dodirnite gumb  dok se na zaslonu ne pojavi simbol  i resetirajte vrijeme alarma. Dodirnite gumb  dok se na zaslonu ne pojavi simbol "00:00".
2. Alarm možete poništiti ako pritisnete gumb  duže vrijeme.


Podešavanje glasnoće

1. Dodirnite gumb  dok se na zaslonu ne pojavi simbol .




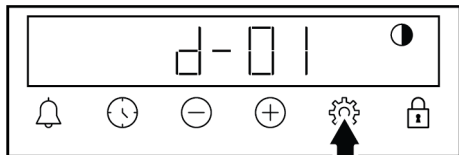
2. Željenu razinu podesite pomoću gumba  (**b-01-b-02-b-03**)



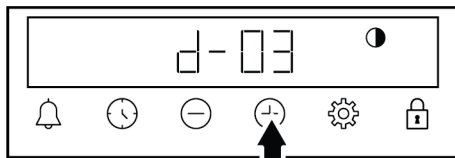
3. Dodirnite gumb  za potvrdu ili pričekajte bez dodirivanja bilo kojeg gumba. Postavljena glasnoća nakon nekog vremena postaje aktivna.


Podešavanje osvjetljenja zaslona

1. Dodirnite gumb  dok se na zaslonu ne pojavi simbol .






2. Željeno osvjetljenje podesite pomoću gumba  (**d-01-d-02-d-03**)

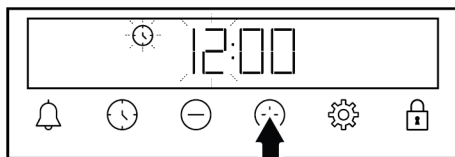




3. Dodirnite gumb  za potvrdu ili pričekajte bez dodirivanja bilo kojeg gumba. Postavka svjetline postaje aktivna nakon nekog vremena.

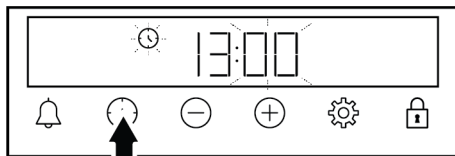
Promjena točnog vremena


Na pećnici, za promjenu točnog vremena kojeg ste prethodno postavili:

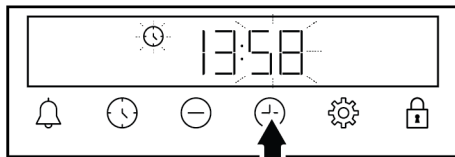
1. Dodirnite gumb  dok se na zaslonu ne pojavi simbol .
2. Vrijeme podesite dodiranjem na gumba .




3. Za aktiviranje polja minute dodirnite gumb  ili .



4. Dodirnite gumba  i podesite minute.



5. Potvrdite dodirnom na gumb  ili .

⇒ Vrijeme je podešeno, a simbol  nestaje sa zaslona.

6 Opće informacije o pečenju

Savjete o pripremi i kuhanju hane možete pronaći u ovom odjeljku.

Uz to, u ovom odjeljku opisana je i neka hrana koju su proizvođači ispitali i postavke koje najbolje odgovaraju toj hrani.

Naznačeni su i odgovarajuće postavke pećnice i pribor za tu hranu.

6.1 Opća upozorenja u vezi pripreme hrane u pećnici.

- Kada otvarate vrata pećnice za vrijeme ili nakon pečenja hrane, može doći do ispuštanja vruće pare. Para vam može opeći ruke, lice i/ili oči. Kada otvarate vrata pećnice, držite se podalje.
- Jaka para nastala tijekom pripremanja hrane od kondenziranih kapljica vode u unutarnjem i na vanjskom dijelu pećnice te na gornjim dijelovima kuhinjskih elemenata zbog razlike u temperaturi. To je normalna i fizikalna pojava.
- Temperatura pripreme hranje i vrijednosti potrebnog vremena mogu se razlikovati ovisno o receptu i količini. Iz ovog razloga ove vrijednosti su navedene u rasponima.
- Prije početka pripreme hrane izvadite nekorištenih pribor iz pećnice. Pribor koji ostane u pećnici može spriječiti pripremu hrane u skladu s točnim vrijednostima.
- Za hranu koju ćete spremati prema vlastitom receptu možete pogledati referencu slične hrane navedenu u tablicima vremena za pripremu hrane.
- Upotreba dostavljenog pribora osigurava najbolju učinkovitost prilikom pripreme hrane. Uvijek pazite na upozorenja i informacije proizvođača ako koristite kuhinjsko posuđe drugog proizvođača.
- Masni papir izrežite tako da odgovara veličini posuđa za kuhanje u kojem ćete pripremati hranu. Masni papiri koji prelazi posudu može predstavljati opasnost od opeklina i utjecati na kvalitetu pripreme hrane. Masni papir koji ćete koristiti koristite unutar navedenog raspona temperatura.

- Za dobru učinkovitost pripreme hrane hranu postavite na preporučenu točnu razinu. Tijekom pripreme hrane ne mijenjajte razinu.

6.1.1 Slastice i jela iz pećnice

Opće informacije

- Preporučujemo korištenje pribora dostavljenog s proizvodom za dobru učinkovitost pečenja. Ako ćete koristiti drugo kuhinjsko posuđe, tada odaberite tamno, neljepljivo posuđe otporno na toplinu.
- Ako je u tablici vremena pripreme hrane preporučeno zagrijavanje, tada svakako stavite hranu u pećnicu nakon zagrijavanja.
- Ako ćete pripremati hranu koristeći se kuhinjskim posuđem na žičanoj rešetki roštilja, tada ga postavite na sredinu žičane rešetke roštilja, ne blizu stražnje stijenke.
- Svi materijali koji se koriste za pripremu slastica trebaju biti svježje i na sobnoj temperaturi.
- Status pripreme hrane može se razlikovati ovisno o količini hrane i veličini posuđa za kuhanje.
- Metalni, keramički i stakleni kalupi produžuju vrijeme pečenja i donji dijelovi slastica neće ravnomjerno potamnjeti.
- Ako koristite papir za pečenje, na donjoj površini hrane možete primijetiti malo tamnjenje. U tom slučaju, možda ćete morati produžiti vrijeme pripreme hrane za približno 10 minuta.
- Vrijednosti naveden u tablici vremena pripreme hrane određene su kao rezultat ispitivanja obavljenim u našim laboratorijima. Vrijednosti koje odgovaraju vama mogu se razlikovati od ovih vrijednosti.
- Postavite hranu na odgovarajuću policu u skladu s preporukom u tablici vremena pripreme hrane. Prva polica pećnice je polica 1.
- Pripremite jela preporučena u tablici vremena pripreme hrane u jednoj posudi.

Savjeti za pečenje kolača

- Ako je kolač presuh, povećajte temperaturu za 10 ° i skratite vrijeme pečenja.
- Ako je kolač vlažan, koristite malu količinu tekućine ili smanjite temperaturu za 10 ° C.
- Ako je gornji dio kolača zagorio, stavite ga na nižu policu, smanjite temperaturu i produžite vrijeme pečenja.
- Ako je unutrašnjost kolača dobro pečena, ali je vanjski dio ljepljiv, koristite manje tekućine, smanjite temperaturu i povećajte vrijeme pečenja.

Savjeti za slastice

- Ako su slastice presuhe, povećajte temperaturu za 10 °C i skratite vrijeme pečenja. Listove tijesta namočite s mješavinom kondenziranog mlijeka, ulja, jaja i jogurta.
- Ako se slastica sporo peče pripazite da debljina slastice koju ste pripremili ne izlazi iz protvana.
- Ako je slastica potamnila na površni, ali unutra još nije pečena, tada pripazite da nadjev kojeg ste koristili nema previše na dnu slastice. Kako bi ravnomjerno potamnilo, pokušajte jednako rasporediti nadjev između listova tijesta.
- Slasticu pecite u položaju i na temperaturi koja odgovara tablici vremena pripreme hrane. Ako dno još nije dovoljno potamnilo, stavite slasticu na donju policu za nastavak pečenja.

Tablica za pripremu peciva i hrane u pećnici

Hrana	Dodaci koji se koriste	Operativna funkcija	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min) (približno)
Torta na pladnju	Standardni pladanj *	Gornji i donji grijač	3	180	30 ... 40
Kolač u kalupu	Kalup za torte na žičanoj rešetki :	Gornji i donji grijač	2	180	30 ... 40
Kolačići	Standardni pladanj *	Gornji i donji grijač	3	160	25 ... 35
Kolačići	Standardni pladanj *	Donji/gornji grijač s ventilatorom	3	150	20 ... 30
Biskvit torta	Okrugli kalup za torte, promjera 26 cm sa stezaljkom na željeznoj rešetki :	Gornji i donji grijač	2	160	30 ... 40
Biskvit torta	Okrugli kalup za torte, promjera 26 cm sa stezaljkom na željeznoj rešetki :	Donji/gornji grijač s ventilatorom	2	160	20 ... 30
Keksi	Pladanj za peciva *	Gornji i donji grijač	3	170	25 ... 35
Kolači	Standardni pladanj *	Donji/gornji grijač s ventilatorom	2	200	35 ... 45
Peciva	Standardni pladanj *	Gornji i donji grijač	2	200	20 ... 30
Cjelov kruh	Standardni pladanj *	Gornji i donji grijač	3	200	30 ... 40

Hrana	Dodaci koji se koriste	Operativna funkcija	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min) (približno)
Lazanje	Stakleni / metalni pravokutni kalup na žičanoj rešetki :	Gornji i donji grijač	2 ili 3	200	30 ... 40
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, promjera 20 cm na žičanoj rešetki :	Gornji i donji grijač	2	180	50 ... 70
Pizza	Standardni pladanj *	Gornji i donji grijač	2	200 ... 220	10 ... 20

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.

*Ova dodatna oprema možda nije uključena u vaš proizvod.

**Ovi dodaci nisu uključeni u vaš proizvod. Oni su komercijalno dostupni dodaci.

6.1.2 Meso , riba i perad

Ključne točke prilikom pečenja na roštilju

- Limunovim sokom i paprom začinite piletinu, puretinu i velike komade mesa, a to će pojačati učinkovitost pripreme hrane.
- Za pripremu mesa s kosti treba 15 do 30 minuta duže nego za prženje fileta.
- Za svaki centimetar debljine mesa trebate izračunati 4 do 5 minuta za pripremu.
- Kada istekne vrijeme pripreme hrane, ostavite meso u pećnici još približno 10 minuta. Sok iz mesa bolje se raspoređuje na pečeno meso i neće izaći kada se meso izreže.
- Ribu trebate staviti na srednju ili donju policu u posudu koja je otporna na toplinu.
- Pripremite jela preporučena u tablici vremena pripreme hrane u jednoj posudi.

Stol za spremanje mesa, ribe i peradi

Hrana	Dodaci koji se koriste	Operativna funkcija	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min) (približno)
Odrežak (cjelovit) / pečen (1 kg)	Standardni pladanj *	Donji/gornji grijač s ventilatorom	3	15 min. 250/max, poslije 180 ... 190	60 ... 80
Janjeća koljenica (1,5-2 kg)	Standardni pladanj *	Donji/gornji grijač s ventilatorom	3	15 min. 250/max, poslije 170	110 ... 120
Pržena piletina (1,8-2 kg)	Žičana rešetka za roštilj * Stavite jedan protvan na donju policu.	Donji/gornji grijač s ventilatorom	2	15 min. 250/max, poslije 190	60 ... 80
Purica (5,5 kg)	Standardni pladanj *	Donji/gornji grijač s ventilatorom	1	25 min. 250/max, poslije 180 ... 190	150 ... 210
Riba	Žičana rešetka za roštilj * Stavite jedan protvan na donju policu.	Donji/gornji grijač s ventilatorom	3	200	20 ... 30

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.

*Ova dodatna oprema možda nije uključena u vaš proizvod.

**Ovi dodaci nisu uključeni u vaš proizvod. Oni su komercijalno dostupni dodaci.

6.1.3 Roštilj

Crveno meso, riba i perad brzo će potamnjati ako ih pečete na roštilju, imat će hrskavu kožicu i neće se osušiti. Fileti mesa, mesni ražnjići, kobacise te sočno povrće (rajčice, crveni luk, itd.) posebno su prikladni za pripremu na roštilju.

Opća upozorenja

- Hrana koja nije prikladna za pripremu na roštilju predstavlja opasnost od požara. Na ražnju pripremajte samo hranu prikladnu za jaku vatru roštilja. Također, hranu ne stavljajte previše daleko na zadnji kraj roštilja. Ovo je najvruće područje i masna hrana se može zapaliti.

- **Zatvorite vrata kada koristite roštilj. Nikad ne koristite roštilj kada su vrata pećnice otvorena. Vruće površine mogu izazvati opekline!**

Ključne točke roštilja

- Na roštilju pripremajte hranu što je moguće više slične debljine i težine.
- Komade koje ćete pripremati na roštilju postavite na žičanu rešetku roštilja tako da ih rasporedite pazeći da ne premašite dimenzije grijača.
- Ovisno o debljini komada koji će se pripremati na roštilju vremena pripreme hrane navedena u tablicu mogu se razlikovati.
- Kliznite žičanom rešetkom roštilja ili protvanom žičane rešetke na željenu razinu pećnice. Ako hranu pripremate na žičanoj rešetki roštilja, kliznite protvanom žičane rešetke na nižu razinu kako bi se u njemu prikupljalo ulje/masnoća. Protvan pećnice koji ćete postaviti ispod mora biti veličine koja prekiva područje roštilja. Ova posuda (protvan) možda se ne dostavlja s proizvodom. U protvan ulijte malo vode zbog lakšeg čišćenja.

Tablica pripreme hrane na roštilju

Hrana	Dodaci koji se koriste	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min) (približno)
Riba	Žičana rešetka za roštilj	4 - 5	250	20 ... 25
Pileći komadi	Žičana rešetka za roštilj	4 - 5	250	25 ... 35
Ćufta (teletina) - 12 količina	Žičana rešetka za roštilj	4	250	20 ... 30
Janjeći kotlet	Žičana rešetka za roštilj	4 - 5	250	20 ... 25
Odrezak - (meso narezano na komadiće)	Žičana rešetka za roštilj	4 - 5	250	25 ... 30
Teleći kotlet	Žičana rešetka za roštilj	4 - 5	250	25 ... 30
Gratinirano povrće	Žičana rešetka za roštilj	4 - 5	220	20 ... 30
Prepečen kruh	Žičana rešetka za roštilj	4	250	1 ... 4

Preporuča se prethodno zagrijavanje 5 minuta za svu hranu s roštilja.

Okrenite komade hrane nakon 1/2 ukupnog vremena grilovanja.

Donji roštilj s ventilatorom

Hrana	Dodaci koji se koriste	Operativna funkcija	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min) (približno)
Riba	Žičana rešetka za roštilj	Donji roštilj s ventilatorom	4	200	30 ... 35
Pileći komadi	Žičana rešetka za roštilj	Donji roštilj s ventilatorom	4	250	25 ... 35
Čufta (teletina) - 12 količina	Žičana rešetka za roštilj	Donji roštilj s ventilatorom	4	250	30 ... 40
Odrezak (cjelovit) / pečen (1 kg)	Žičana rešetka za roštilj - Stavite jedan protvan na donju policu.	Donji roštilj s ventilatorom	3	15 min. 250, poslije 180 ... 190	90 ... 110

Ne zagrijavajte jela preporučena u ovoj tablici pečenja na roštilju.

6.1.4 Ispitivanje hrane

- Hrana u ovoj tablici vremena pripremanja pripremljena je u skladu sa standardom EN 60350-1 kako bi se olakšalo testiranje proizvoda za zavode za ispitivanje kvalitete.

- Pripremite jela preporučena u tablici vremena pripreme hrane u jednoj posudi.

Stol za kuhanje testnih jela

Hrana	Dodaci koji se koriste	Operativna funkcija	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min) (približno)
Prhko tijesto (slatki kolačić)	Standardni pladanj *	Gornji i donji grijač	3	140	20 ... 30
Kolačići	Standardni pladanj *	Gornji i donji grijač	3	160	25 ... 35
Kolačići	Standardni pladanj *	Donji/gornji grijač s ventilatorom	3	150	20 ... 30
Biskvit torta	Okrugli kalup za torte, promjera 26 cm sa stezaljkom na željeznoj rešetki :	Gornji i donji grijač	2	160	30 ... 40
Biskvit torta	Okrugli kalup za torte, promjera 26 cm sa stezaljkom na željeznoj rešetki :	Donji/gornji grijač s ventilatorom	2	160	20 ... 30
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, promjera 20 cm na žičanoj rešetki :	Gornji i donji grijač	2	180	50 ... 70

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.

*Ova dodatna oprema možda nije uključena u vaš proizvod.

**Ovi dodaci nisu uključeni u vaš proizvod. Oni su komercijalno dostupni dodaci.

Roštilj

Hrana	Dodaci koji se koriste	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min) (približno)
Ćufta (teletina) - 12 količina	Žičana rešetka za roštilj	4	250	20 ... 30
Prepečen kruh	Žičana rešetka za roštilj	4	250	1 ... 4

Preporuča se prethodno zagrijavanje 5 minuta za svu hranu s roštilja.
Okrenite komade hrane nakon 1/2 ukupnog vremena grilovanja.

HR

7 Čišćenje i održavanje

7.1 Opće informacije o čišćenju

Opća upozorenja

- Pričekajte da se proizvod ohladi prije čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekline!
- Sredstvo za čišćenje ne nanosite izravno na vruće površine. To može izazvati trajne mrlje.
- Proizvod se treba dobro očistiti i osušiti nakon svake upotrebe. Stoga se ostaci hrane mogu lako očistiti te neće zagoriti kada se proizvod ponovno bude koristio. Tako će se produžiti vijek trajanja proizvoda i smanjiti pojava čestih problema.
- Za čišćenje nemojte koristiti proizvode za čišćenje parom.
- Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu oštetiti površinu. Neprikladna sredstva za čišćenje su: izbjeljivač, proizvodi za čišćenje koji sadrže amonijak, kiselinu ili klorid, proizvodi za parno čišćenje, sredstva za uklanjanje kamenca, sredstva za uklanjanje mrlja i hrđe, abrazivna sredstva za čišćenje (krema za čišćenje, prašak za ribanje, krema za ribanje, abrazivna četka za ribanje, žica, spužve, krpe za čišćenje koje sadrže prljavštinu i ostatke deterdženta).
- Nije potreban poseban materijal za čišćenje nakon svake upotrebe. Uređaj očistite pomoću deterdženta za pranje suđa, mlakom vodom i mekanom krpom ili spužvom te ih osušite suhom krpom.

- Pripazite i obrišite svu preostalu vodu nakon čišćenja, a tijekom kuhanja odmah očistite svu hranu koja je poprskala površinu.
- Niti jedan dio uređaja ne perite u perilici suđa.

Površine od inoksa- nehrđajućeg čelika

- Nemojte koristiti kiselinu ili sredstva za čišćenje koja sadrže klor za čišćenje nehrđajućih ili inoks površina i ručki.
- Površine od nehrđajućeg čelika- inoksa mogu promijeniti boju tijekom vremena. To je normalno. Nakon svake upotrebe očistite površinu od nehrđajućeg čelika ili ioksa s odgovarajućim deterdžentom.
- Očistite s mekanom krpom i sapunom te tekućim deterdžentom (koji ne grebe) koji je namijenjen čišćenju površina od inoksa, pri tome pazite i brišite u jednom smjeru.
- Mrlje od vodenog kamenca, ulja, škroba, mlijeka i masnoća na staklenim i inoks površinama odmah uklonite bez čekanja. Mrlje mogu zahrdati tijekom dužeg vremena.
- Sredstva za čišćenje koja ste poprskali/ nanijeli na površinu treba odmah očistiti. Ako abrazivna sredstva za čišćenje ostanu na površini to će izbijeliti površinu.

Emajlirane površine

- Nakon svake upotrebe očistite emajlirane površine pomoću deterdženta za pranje suđa, mlakom vodom i mekanom krpom ili spužvom te ih osušite suhom krpom.

- Ako vaš proizvod ima funkciju jednostavnog parnog čišćenja tada laganu netvrdokornu čistoću možete jednostavno očistiti parnim čišćenjem. (Pogledajte “Jednostavno čišćenje parom [▶ 100]”.)
- Za tvrdokorne mrlje, možete koristiti sredstvo za čišćenje pećnice i roštilja koje je preporučeno na internetskim stranicama proizvođača i žicu za ribanje koja ne oštećuje materijal. Ne koristite vanjske čistače pećnice.
- Pećnica se mora ohladiti prije čišćenja dijela za pečenje. Čišćenje vrućih površina može izazvati opasnost od požara i oštetiti površinu od emajla.

Katalitičke površine

- Bočne stijenke područja za kuhanje mogu biti emajlirane ili katalitičke površine. To se razlikuje ovisno o modelu.
- Katalitičke stijenke imaju laganu matiranu i poroznu površinu. Katalitičke stijenke pećnice ne smiju se čistiti.
- Katalitičke površine upijaju ulje zbog svoje porozne površine i počinju sjajiti kada je površina zasićena uljem, u tom slučaju preporučuje se zamijeniti ih.

Staklene površine

- Prilikom čišćenja staklenih površina ne koristite tvrde metalne grebalice i abrazivna sredstva za čišćenje. Oni mogu oštetiti staklenu površinu.
- Uređaj očistite pomoću deterdženta za pranje suđa, tople vode i mekane krpe ili krpe od mikrovlakana namijenjene baš za čišćenje staklenih površina i osušite ih sa suhom krpom od mikrovlakana.
- Ako je nakon čišćenja ostalo deterdženta obrišite ga hladnom vodom i osušite čistom i suhom krpom od mikrovlakana. Ostaci preostalog deterdženta mogu oštetiti staklenu površinu.
- Ni u kojem slučaju osušene ostatke deterdženta na staklenoj površini ne čistite s nazubljenim noževima, žičanom vunom ili sličnim sredstvima koje mogu ogrebat površinu.

- Mrlje od klacija (žute mrlje) na staklenoj površini uklonite s komercijalno dostupnim sredstvima za uklanjanje vodenog kamenca, sa sredstvima za uklanjanje vodenog kamenca poput octa ili soka od limuna.
- Ako je površina jako prljava, sredstvo za čišćenje nanosite spužvom na mrlju i pričekajte malo duže da sredstvo djeluje. Zatim očistite staklenu površinu s vlažnom krpom.
- Blijeda boja i mrlje na staklenoj površini su uobičajeni i ne predstavljaju grešku.

Plastični dijelovi i obojene površine

- Plastične dijelove i obojene površine očistite pomoću deterdženta za pranje suđa, mlakom vodom i mekanom krpom ili spužvom te ih osušite suhom krpom.
- Ne koristite tvrde metalne grebalice ili abrazivna sredstva za čišćenje. One mogu oštetiti površine.
- Pripazite da spojevi dijelova proizvoda ne ostanu vlažni i da na njima nema deterdženta. U protivnom, na spojevima može nastati korozija.

7.2 Pribor za čišćenje

Pribor proizvoda ne stavljajte u perilicu posuđa osim ako nije drukčije navedeno u korisničkom priručniku.

7.3 Čišćenje upravljačke ploče

- Prilikom čišćenja ploča koje i maju - upravljački kotačić obrišite ploču i kotačiće s mokrom, mekanom krpom i osušite ih sa suhom krpom. Ne uklanjajte kotačiće i brtve ispod njih prilikom čišćenja upravljačke ploče. Upravljačka ploča i kotačići mogu se oštetiti.
- Prilikom čišćenja upravljačkih ploča s kotačićima od inoksa ne koristite sredstva za čišćenje inoksa oko kotačića. To može obrisati pokazatelje oko kotačića.
- Upravljačku ploču očistite vlažnom, mekom krpom, a zatim je osušite suhom krpom. Ako vaš proizvod ima funkciju zaključavanja gumba podesite zaključavanje gumba prije čišćenja

upravljačke ploče. U protivnom, može doći do neispravnog prepoznavanja na gumbima.

7.4 Čišćenje unutrašnjosti pećnice (područje pečenja)

Pridržavajte se koraka čišćenja navedenih u dijelu „Opće informacije o čišćenju“ u skladu s vrstom površine pećnice.

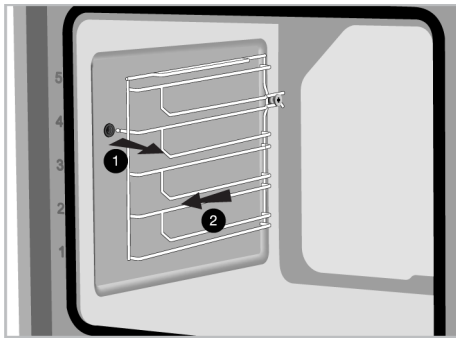
Čišćenje bočnih stijenki pećnice

Bočne stijenke područja za kuhanje mogu biti emajlirane ili katalitičke površine. To se razlikuje ovisno o modelu. Ako postoje katalitičke stijenke informacije potražite u dijelu „Katalitičke površine“.

Ako je proizvod model sa žičanom rešetkom uklonite je prije čišćenja bočnih stijenki. Zatim dovršite čišćenje na način opisan u dijelu „Opće informacije o čišćenju“ u skladu s vrstom bočnih stijenki pećnice.

Za uklanjanje bočnih žičanih rešetki:

1. Uklonite prednju dio žičane rešetke tako da ga povučete na bočnu stijenku u obrnutom smjeru.
2. Povucite žičanu rešetku prema sebi i potpuno je uklonite.

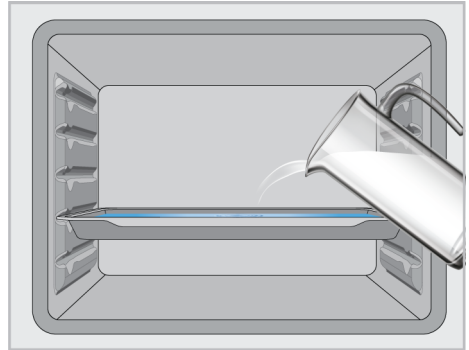


3. Za ponovno pričvršćivanje žičane rešetke postupak primijenjen prilikom uklanjanja treba se ponoviti obrnutim redoslijedom.

7.5 Jednostavno čišćenje parom

Ovo omogućuje lako omekšavanje prljavštine (koja se nije zadržala duže vrijeme) parom unutar pećnice i kapljicama vode kondenziranim na unutarnjoj površini pećnice.

1. Izvadite sav pribor iz pećnice.
2. Ulijte 500 ml vode u protvan za pečenje i postavite ga na položaj 2. police u pećnici.



3. Podesite pećnicu na način jednostavnog čišćenja parom i pustite neka radi 15 minuta na 100°C.

Odmah otvorite vrata i obrišite unutrašnjost pećnice vlažnom spužvom ili krpom. Kada se otvore vrata ispustit će se para. Postoji opasnost od opekline! Budite pažljivi kada otvarate vrata pećnice.

Za tvrdokornu prljavštinu, proizvod očistite pomoću deterdženta za pranje posuđa, mlakom vodom i mekanom krpom ili spužvom te ga osušite suhom krpom.



Kod funkcije jednostavnog čišćenja parom, očekuje se da dodana voda ispari i kondenzira se u unutrašnjosti pećnice i na vratima pećnice kako bi se omakšala lagana prljavština nastala u pećnici. Kondenzacija nastala na vratima pećnice može kapati kada se otvore vrata pećnice. Čim otvorite vrata pećnice obrišite kondenziranu paru.

(Razlikuje se ovisno o modelu proizvoda. Možda nije dostupan na vašem proizvodu.) Nakon kondenzacije u pećnici može biti vode ili vlage u posudi ispod pećnice. Obrišite ovu posudu vlažnom krpom i osušite je.



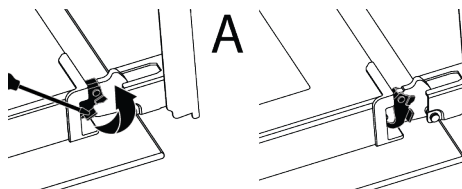
7.6 Čišćenje vrata pećnice

Možete ukloniti vrata i staklo vrata pećnice i očistiti ih. Kako ukloniti vrata i staklo objašnjeno je u dijelu „Uklanjanje vrata pećnice“ i „Uklanjanje unutarnjeg stakla pećnice“. Nakon uklanjanja unutarnjeg stakla s vrata pećnice očistite ga pomoću deterdženta za pranje posuđa, mlake vode i mekane krpe ili spužve te ga osušite suhom krpom. Za uklanjanje naslage vođenog kamenca na staklu pećnice, obrišite staklo s octom i isperite ga.

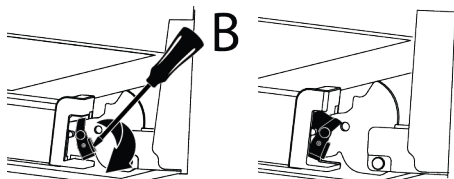
i Ne koristite gruba abrazivna sredstva za čišćenje, metalne strugalice, žičanu vunu ili izbjeljivače za čišćenje vrata i stakla pećnice.

Uklanjanje vrata pećnice

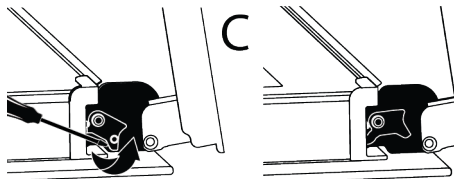
1. Otvorite vrata pećnice.
2. Otvorite kvačice na šarkama vrata s desne i lijeve strane pritiskom prema dolje kako je pokazano na slici.
3. Vrste šarki se razlikuju npr. (A), (B), (C) ovisno o modelu proizvoda. Na slikama u nastavku prikazano je kako otvoriti svaku vrstu šarki.
4. Vrsta šarki (A) dostupna je na vrstama s normalnim vratima.



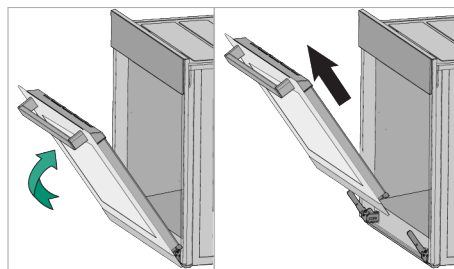
5. Vrsta šarki (B) dostupna je na vrstama koja se mekano zatvaraju.



6. Vrsta šarki (C) dostupna je na vrstama koja se mekano zatvaraju/otvaraju.



7. Postavite vrata pećnice u poluotvoreni položaj.



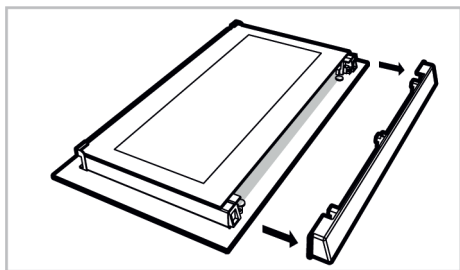
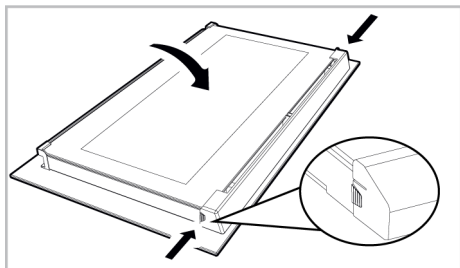
8. Povucite uklonjena vrata prema gore i oslobodite ih s desne i lijeve šarke te ih uklonite.

i Za ponovno pričvršćivanje vrata postupak primijenjen prilikom uklanjanja treba se ponoviti obrnutim redoslijedom. Prilikom instaliranja vrata svakako zatvorite kvačice na šarkama.

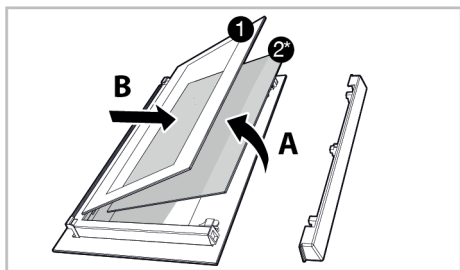
7.7 Uklanjanje unutarnjeg stakla na vratima pećnice

Unutarnje staklo prednjih vrata proizvoda može se ukloniti zbog čišćenja.

1. Otvorite vrata pećnice.
2. Povucite plastični dio, pričvršćen na gornjem dijelu prednjih vrata, prema sebi istovremeno gurajući točke pritiska s obje strane dijela i uklonite ga.



3. Kao što je prikazano na slici, lagano podignite zadnje unutarnje staklo (1) prema 'A' i zatim ga uklonite povlačenjem prema 'B'.



- 1 Zadnje unutarnje staklo 2* Unutarnje staklo (možda nije dostupno za vaš proizvod)

4. Ako vaš proizvod ima unutarnje staklo (2) tada ponovite isti postupak i odvojite ga (2).
5. Prvi korak regrupiranja vrata je ponovno sastavljanje unutarnjeg stakla (2). Postavite kosi rub stakla tako da dodirne kosi rub plastičnog utora. (Ako vaš proizvod ima unutarnje staklo). Unutarnje staklo (2) mora se pričvrstiti u plastični utor najbliži zadnjem unutarnjem staklu (1).
6. Kada ponovno sastavljate zadnje unutarnje staklo (1) pripazite i stavite tiskanu stranu stakla na unutarnje staklo. Važno je postaviti donje kutove unutarnjeg stakla (1) tako da dodiruju donje plastične utore.
7. Gurnite plastični dio prema okviru dok ne čujete zvuk „klik“.

7.8 Čišćenje lampice pećnice

U slučaju da stakleni poklopac svjetla pećnice na području kuhanja postane prljav očistite ga s deterđentom za pranje posuđa, mlakom vodom i mekanom krpom ili spužvom te ga osušite suhom krpom. U slučaju kvara svjetla pećnice možete ga zamijeniti pridržavajući se navedenog u idućim odjeljcima.

Zamjena svjetla pećnice

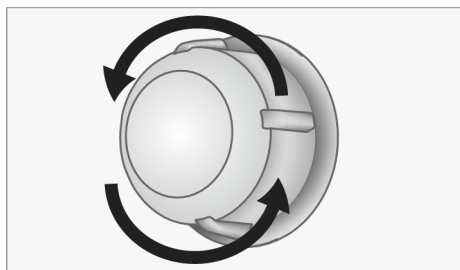
Opća upozorenja

- Izbjegnite opasnost od strujnog udara prilikom zamjene svjetla pećnice i odspojite proizvod te pričekajte da se pećnica ohladi. Vruće površine mogu izazvati opekline!
- Ova pećnica opremljena je sa žaruljom sa žarnom sa snagom od 40 W, koja je niža od 60 mm i promjera manjeg od 30 mm ili halogenom žaruljom s grlom G9 koja ima snagu manju od 60 W. Žarulje su prikladne za upotrebu na temperaturama iznad 300 °C. Žarulje pećnice mogu se nabaviti u ovlaštenim servisima ili kod licenciranih tehničara. Ovaj proizvod sadrži žarulju energetskog razreda G.
- Položaj svjetla može se razlikovati ovisno o onog prikazanog na slici.

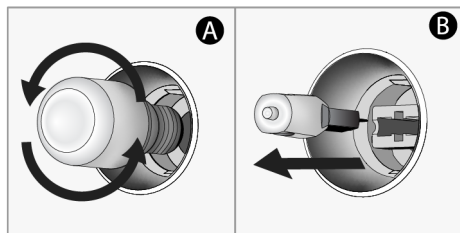
- Svjetlo koje se koristi u ovom proizvodu nije prikladno za rasvjetu soba u domaćinstvu. Namjena ovog svjetla je pomoći korisniku da vidi namirnice.
- Svjetla koja se koriste u ovom proizvodu moraju izdržati iznimne fizikalne uvjete poput temperature od preko 50 °C.

Ako vaša pećnica ima okruglo svjetlo,

1. tada isključite proizvod iz strujne utičnice.
2. Uklonite zaštitno staklo tako što ćete ga okrenuti u smjeru suprotnom od smjera kazaljke na satu.



3. Ako je svjetlo vaše pećnice vrste (A) prikazano na donjoj slici tada okrenite svjetlo pećnice kako je prikazano na slici i zamijenite ga novim. Ako je model vrste (B) izvucite ga na način prikazan na slici i zamijenite ga novim.



4. Ponovno pričvrstite zaštitno staklo.

8 Rješavanje problema

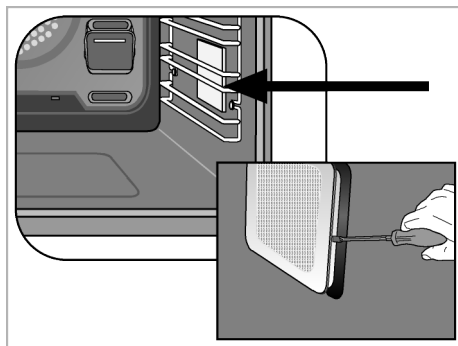
Ako se problem nastavi nakon što slijedite upute u ovom odjeljku, obratite se svom dobavljaču ili ovlaštenom servisu. Nikada ne pokušavajte sami popraviti proizvod.

Para se ispušta dok pećnica radi.

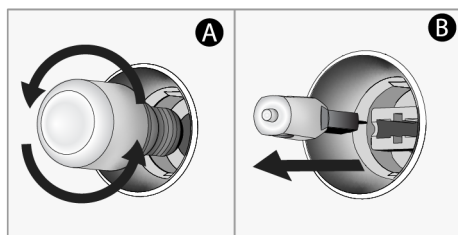
- Normalno je da para izlazi tijekom rada. >>> Ovo nije pogreška.

Ako vaša pećnica ima kvadratno svjetlo,

1. tada isključite proizvod iz strujne utičnice.
2. Uklonite žičanu rešetku u skladu s opisom.



3. Podignite zaštitno staklo svjetla pomoću odvijača. Prvo uklonite vijak ako postoji vijak na četvrtastoj svjetiljci u vašem proizvodu.
4. Ako je svjetlo vaše pećnice vrste (A) prikazano na donjoj slici tada okrenite svjetlo pećnice kako je prikazano na slici i zamijenite ga novim. Ako je model vrste (B) izvucite ga na način prikazan na slici i zamijenite ga novim.



5. Ponovno pričvrstite zaštitno staklo.

Tijekom kuhanja stvaraju se kapljice vode.

- Para koja nastaje tijekom kuhanja se kondenzira kada dođe u dodir s hladnim površinama izvan proizvoda te mogu nastati kapi vode. >>> Ovo nije pogreška.

Kada se proizvod zagrijava i hladi čuje se metalni zvuk.

- Metalni dijelovi mogu se širiti i starati zvukove kada se zagriju. >>> Ovo nije pogreška.

Proizvod ne radi.

- Osigurač može biti neispravan ili pregorio. Provjerite osigurače na razvodnoj ploči. Promijenite ih ako je potrebno ili ih ponovno uključite.
- Uređaj možda nije ukopčan u (uzemljenu) strujnu utičnicu. >>> Provjerite je li uređaj ukopčan u zidnu utičnicu.
- (Ako na uređaju postoji mjerač vremena) Ne rade gumbi na upravljačkoj ploči. >>> Ako proizvod ima zaključavanje gumba, tada je možda aktivirano zaključavanje gumba, deaktivirajte ga.

Svjetlo pećnice ne svijetli.

- Svjetlo pećnice možda je neispravno. >>> Zamijenite svjetlo pećnice.
- Nema struje. >>> Uvjerite se da mrežna struja osigurava napajanje i provjerite osigurače u razvodnoj kutiji. Po potrebi promijenite osigurače ili ih ponovno uključite.

Pećnica se ne zagrijava.

- Ne može se podesiti određena funkcija pečenja i/ili temperatura na pećnici. >>> Podesite pećnicu na određenu funkcija pečenja i/ili temperaturu.
- Za modele s mjeračem vremena, vrijeme nije podešeno. >>> Podesite vrijeme.
- Nema struje. >>> Uvjerite se da mrežna struja osigurava napajanje i provjerite osigurače u razvodnoj kutiji. Po potrebi promijenite osigurače ili ih ponovno uključite.

(Za modele s mjeračem vremena) Zaslon mjerača vremena treperi ili je simbol mjerača vremena ostavljen otvoren.

- Prije je došlo do prekida struje. >>> Podesite vrijeme / Isključite funkcijska okretna kola proizvoda i ponovo ih prebacite u željeni položaj.

