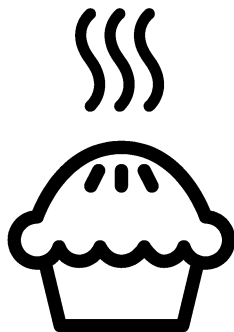




**Built-in Oven**  
User Manual  
**Vgrajena pečica**  
Navodila za uporabo



BIM21302XP

**EN / SL**

285.4460.88/R.AD/25.11.2019/2-1

7757787621

## Please read this user manual first!

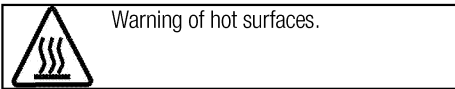
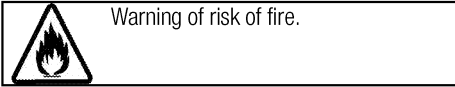
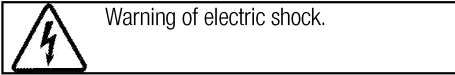
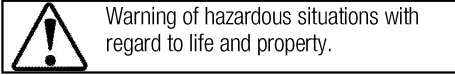
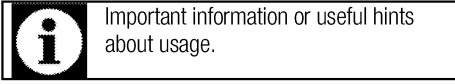
Dear Customer,

Thank you for purchasing this Beko product. We hope that you get the best results from your product which has been manufactured with high quality and state-of-the-art technology. Therefore, please read this entire user manual and all other accompanying documents carefully before using the product and keep it as a reference for future use. If you handover the product to someone else, give the user manual as well. Follow all warnings and information in the user manual.

Remember that this user manual is also applicable for several other models. Differences between models will be identified in the manual.

### Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:



### **Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY



This product was manufactured using the latest technology in environmentally friendly conditions.

## TABLE OF CONTENTS

### **1 Important instructions and warnings for safety and environment 4**

General safety .....	4
Electrical safety .....	4
Product safety .....	5
Intended use .....	7
Safety for children.....	8
Disposing of the old product.....	8
Package information .....	8

### **2 General information 9**

Overview .....	9
Package contents .....	10
Technical specifications .....	11

### **3 Installation 12**

Before installation .....	12
Installation and connection .....	14

### **5 How to operate the oven 17**

General information on baking, roasting and grilling.....	17
How to operate the electric oven .....	17
Operating modes.....	18
Using the oven clock .....	19
Cooking times table.....	20
How to operate the grill.....	23
Cooking times table for grilling.....	23

### **6 Maintenance and care 24**

General information.....	24
Cleaning the control panel .....	24
Cleaning the oven .....	24
Removing the oven door .....	25
Removing the door inner glass.....	26
Replacing the oven lamp.....	27

### **7 Troubleshooting 28**

## **1 Important instructions and warnings for safety and environment**

This section contains safety instructions that will help protect from risk of personal injury or property damage. Failure to follow these instructions shall void any warranty.

### **General safety**

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction. Children should be supervised and ensure they do not play with the appliance
- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the

user manual, product labels and other relevant documents and parts should be also given.

- Installation and repair procedures must always be performed by Authorised Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons which may also void the warranty. Before installation, read the instructions carefully.
- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.
- Ensure that the product function knobs are switched off after every use.

### **Electrical safety**

- If the product has a failure, it should not be operated unless it is repaired by an Authorised Service Agent. There is the risk of electric shock!
- Only connect the product to a grounded outlet/line with the voltage and protection as specified in the "Technical specifications". Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a

transformer. Our company shall not be liable for any problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.

- Never wash the product by spreading or pouring water onto it! There is the risk of electric shock!
- The product must be disconnected during installation, maintenance, cleaning and repairing procedures.
- If the power connection cable for the product is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The appliance must be installed so that it can be completely disconnected from the mains supply. The separation must be provided by a switch built into the fixed electrical installation, according to construction regulations.
- Rear surface of the oven gets hot when it is in use. Make sure that the electrical connection does not contact the rear surface; otherwise, connections can get damaged.
- Do not trap the mains cable between the oven door and frame and do not route it over hot surfaces. Otherwise, cable

insulation may melt and cause fire as a result of short circuit.

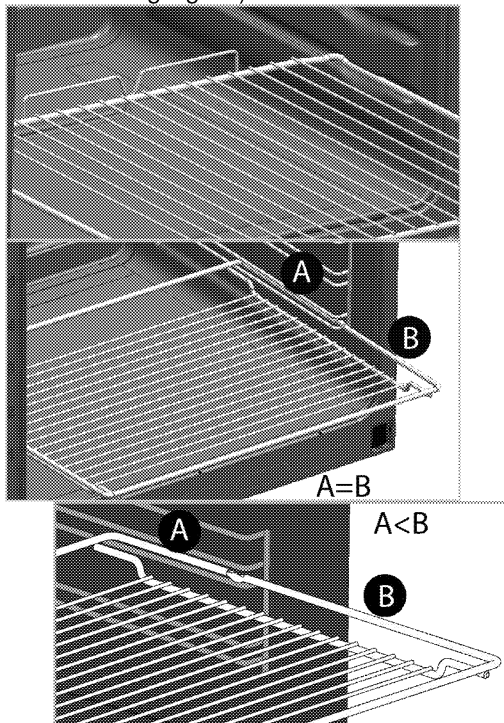
- Any work on electrical equipment and systems should only be carried out by authorised and qualified persons.
- In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.
- Make sure that fuse rating is compatible with the product.

### **Product safety**

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- **Food Poisoning Hazard:** Do not let food sit in oven for more than 1 hour before or after cooking. Doing so can result in food poisoning or sickness.

- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- During use the appliances becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- Do not heat closed tins and glass jars in the oven. The pressure that would build-up in the tin/jar may cause it to burst.
- Do not place baking trays, dishes or aluminium foil directly onto the bottom of the oven. The heat accumulation might damage the bottom of the oven.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.
- (Varies depending on the product model.)  
Placing the wire shelf and tray onto the wire racks properly  
It is important to place the wire shelf and/or tray onto the rack properly. Slide the wire shelf or tray between 2 rails and make

sure that it is balanced before placing food on it (Please see the following figure).



- Do not use the product if the front door glass removed or cracked.
- Do not use the oven handle to hang towels for drying. Do not hang up towel, gloves, or similar textile products when the grill function is at open door.
- Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.
- Place the baking paper into the cooking pot or on to the oven accessory (tray, wire grill etc) together with the food and then

insert all into the preheated oven. Remove the excess parts of the baking paper overflowing from the accessory or the pot in order to prevent the risk of touching the oven's heating elements. Never use the baking paper in an operating temperature higher than the indicated value for the baking paper. Do not place the baking paper directly on the base of the oven.

- **WARNING:** Ensure that power cord of the appliance is unplugged or circuit breaker is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- Before the cleaning cycle, remove dirt from exterior surfaces and oven interior with a damp cloth. Remove all accessories inside of oven.  
If your product is equipped with a pyro proof accessory (Resilient against self-cleaning at high temperatures), you do not need to remove these accessories from the oven. see *Package contents, page 10*.
- Hot surfaces cause burns! Do not touch the product during self cleaning step and keep children away from it. Keep at least 30 minutes before removing the remnants.

- During pyrolytic cleaning, surfaces may become hotter than with standard use. Keep children away.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

Prevention against possible fire risk!

- Ensure all electrical connections are secure and tight to prevent risk of arcing.
- Do not use damaged cables or extension cables.
- Ensure liquid or moisture is not accessible to the electrical connection point.

#### **Intended use**

- This product is designed for domestic use. Commercial use will void the guarantee.
- **CAUTION:** This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- This product should not be used for warming the plates under the grill, drying towels, dish cloths etc. by hanging them on the oven door handles. This product should also not be used for room heating purposes.
- The manufacturer shall not be liable for any damage caused by improper use or handling errors.

- The oven can be used for defrosting, baking, roasting and grilling food.

### Safety for children

- **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards.
- Electrical products are dangerous to children. Keep children away from the product when it is operating and do not allow them to play with the product.
- Do not place any items above the appliance that children may reach for.
- When the door is open, do not load any heavy object on it and do not allow children to sit on it. It may overturn or door hinges may get damaged.

### Disposing of the old product

#### Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product:



This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).

This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to the collection center for the recycling of electrical and electronic equipment. Please consult your local authorities to learn about these collection centers.

#### Compliance with RoHS Directive:

The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

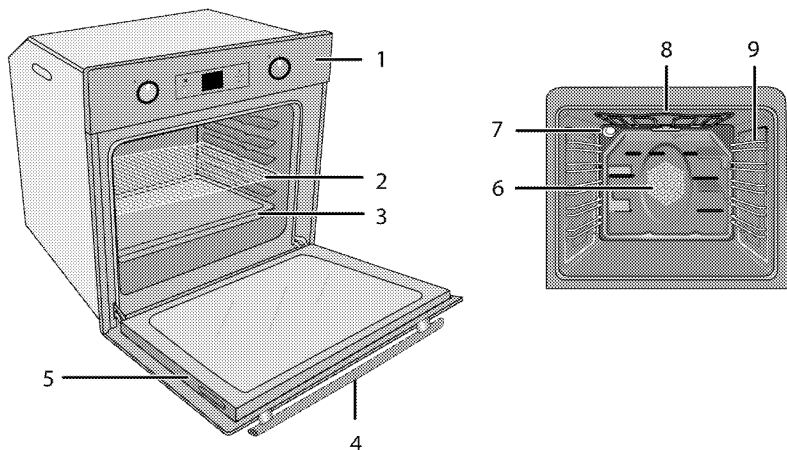
#### Package information

- Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.



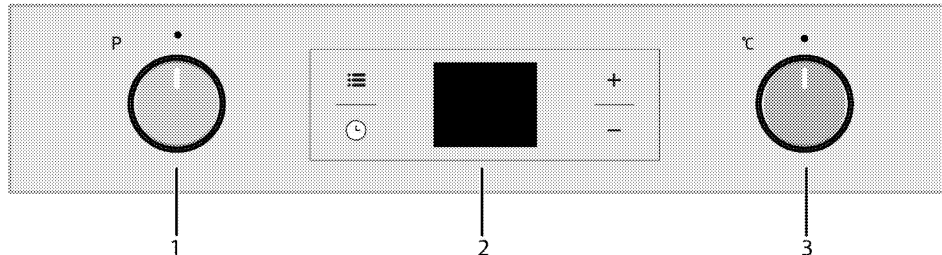
## 2 General information

### Overview



- 1 Control panel
- 2 Wire shelf
- 3 Tray
- 4 Handle
- 5 Door

- 6 Fan motor (behind steel plate)
- 7 Lamp
- 8 Top heating element
- 9 Shelf positions



- 1 Function knob
- 2 Digital timer
- 3 Thermostat knob

## Package contents

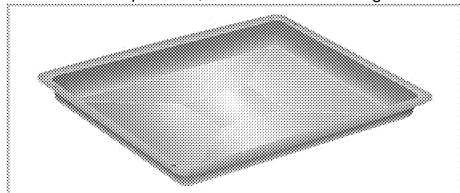


Accessories supplied can vary depending on the product model. Not every accessory described in the user manual may exist on your product.

1. **User manual**

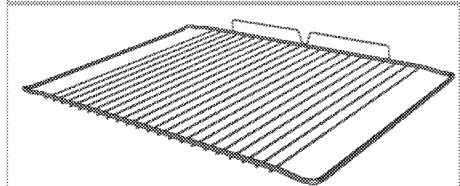
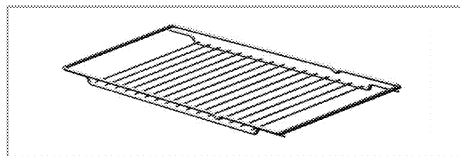
2. **Standard tray**

Used for pastries, frozen foods and big roasts.



3. **Wire grill**

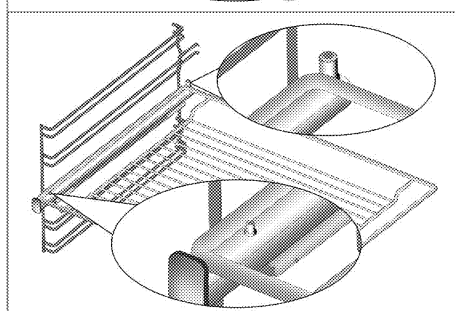
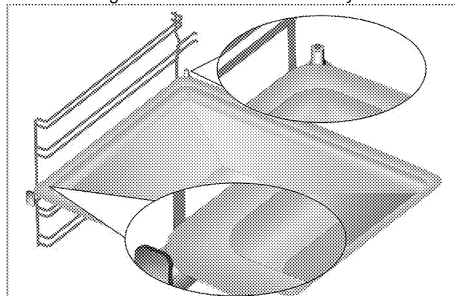
Used for roasting and for placing the food to be baked, roasted or cooked in casserole dishes to the desired rack.



4. **Placing the wire shelf and tray onto the telescopic racks properly**  
(This feature is optional. It may not exist on your product.)

Telescopic racks allow you to install and remove the trays and wire shelf easily.

When using the tray and wire shelf with telescopic racks, make sure that the pins at the rear section of the telescopic rack stands against the edges of the wire shelf and tray.



## Technical specifications

<b>Voltage / frequency</b>	<b>220-240 V ~ 50 Hz</b>
Total power consumption	2.5 kW
Cable type / section	min.H05W-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
<b>External dimensions (height / width / depth)</b>	<b>595 mm/594 mm/567 mm</b>
Installation dimensions (height / width / depth)	**590 or 600 mm/560 mm/min. 550 mm
<b>Main oven</b>	<b>Multifunction oven</b>
Inner lamp	15/25 W
Grill power consumption	2.2 kW

# Basics: Information on the energy label of electrical ovens is given in accordance with the EN 60350-1 / IEC 60350-1 standard. Those values are determined under standard load with bottom-top heater or fan assisted heating (if any) functions.

Energy efficiency class is determined in accordance with the following prioritization depending on whether the relevant functions exist on the product or not. 1-Cooking with eco-fan, 2- Turbo slow cooking, 3- Turbo cooking, 4- Fan assisted bottom/top heating, 5-Top and bottom heating.

\*\* See. *Installation, page 12.*



Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.



Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.



Values stated on the product labels or in the documentation accompanying it are obtained in laboratory conditions in accordance with relevant standards. Depending on operational and environmental conditions of the product, these values may vary.

### 3 Installation

Product must be installed by a qualified person in accordance with the regulations in force. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty.



Preparation of location and electrical installation for the product is under customer's responsibility.



**DANGER:**

The product must be installed in accordance with all local electrical regulations.



**DANGER:**

Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed.

Damaged products cause risks for your safety.

#### Before installation

The appliance is intended for installation in commercially available kitchen cabinets. A safety

distance must be left between the appliance and the kitchen walls and furniture. See figure (values in mm).

- Surfaces, synthetic laminates and adhesives used must be heat resistant (100 °C minimum).
- Kitchen cabinets must be set level and fixed.
- If there is a drawer beneath the oven, a shelf must be installed between oven and drawer.
- Carry the appliance with at least two persons.



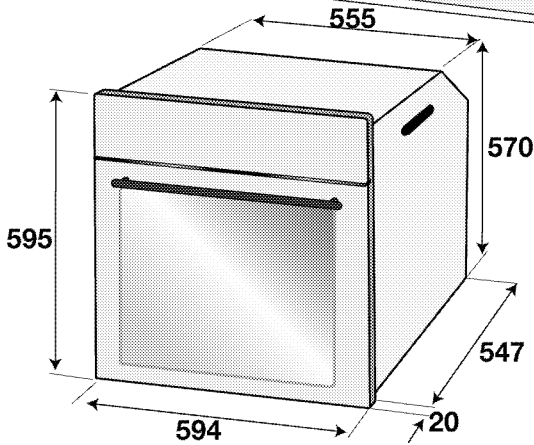
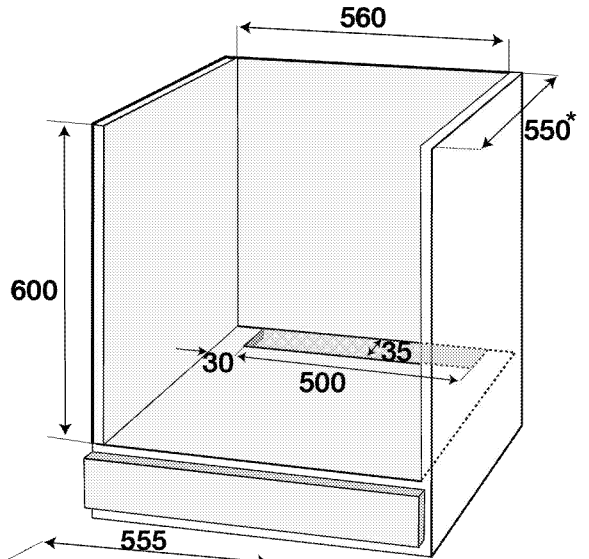
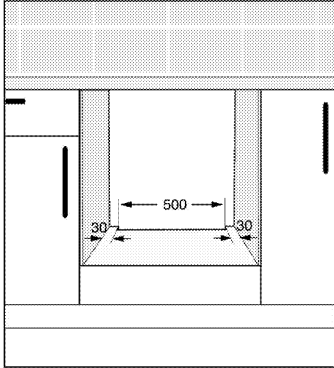
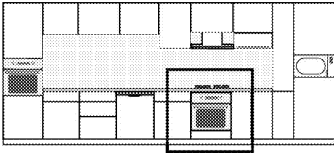
Do not install the appliance next to refrigerators or freezers. The heat emitted by the appliance will lead to an increased energy consumption of cooling appliances.



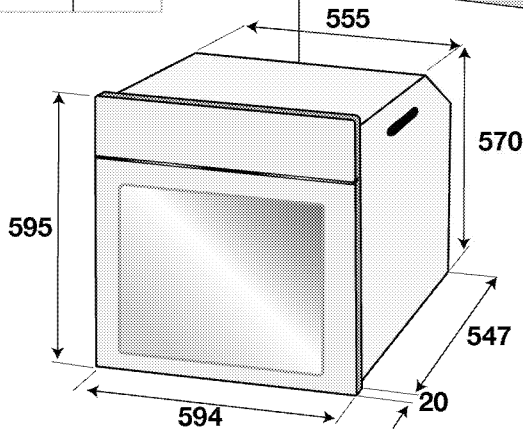
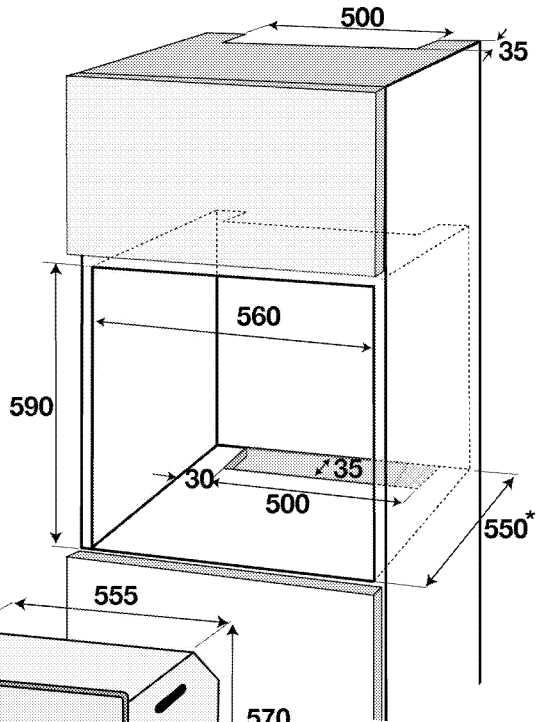
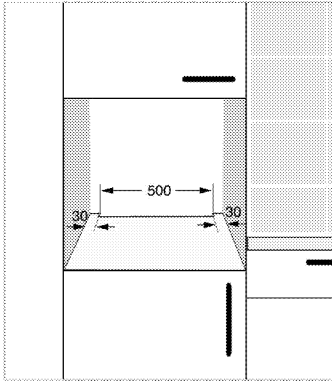
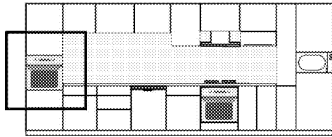
The door and/or handle must not be used for lifting or moving the appliance.



If the appliance has wire handles, push the handles back into the side walls after moving the appliance.



\* min.



\* min.

### Installation and connection

- The product must be installed in accordance with all local gas and electrical regulations.

### Electrical connection


Connect the product to a grounded outlet/line protected by a miniature circuit breaker of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any damages that will arise due to using the

product without a grounding installation in accordance with the local regulations.




### DANGER:

The product must be connected to the mains supply only by an authorised and qualified person. The product's warranty period starts only after correct installation. Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons.

**DANGER:**  
 The power cable must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the product.  
 A damaged power cable must be replaced by a qualified electrician. Otherwise, there is risk of electric shock, short circuit or fire!

- Connection must comply with national regulations.
- The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. Open the front door to see the type label.
- Power cable of your product must comply with the values in "Technical specifications" table.

**DANGER:**  
 Before starting any work on the electrical installation, disconnect the product from the mains supply.  
 There is the risk of electric shock!

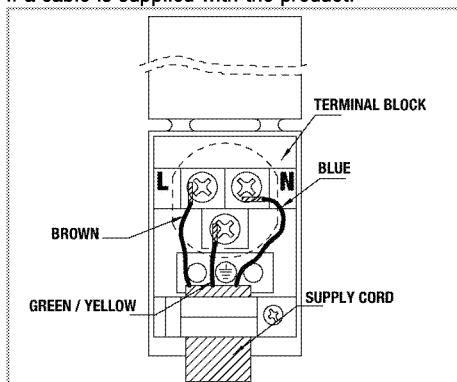
### Connecting the power cable

**i** While performing the wiring, you must apply with the national/local electrical regulations and must use the appropriate socket outlet/line and plug for oven. In case of the product's power limits are out of current carrying capability of plug and socket outlet/line, the product must be connected through fixed electrical installation directly without using plug and socket outlet/line.



1. If it is not possible to disconnect all poles in the supply power, a disconnection unit with at least 3 mm contact clearance (fuses, line safety switches, contactors) must be connected and all the poles of this disconnection unit must be adjacent to (not above) the product in accordance with IEE directives. Failure to obey this instruction may cause operational problems and invalidate the product warranty.

Additional protection by a residual current circuit breaker is recommended.

### If a cable is supplied with the product:

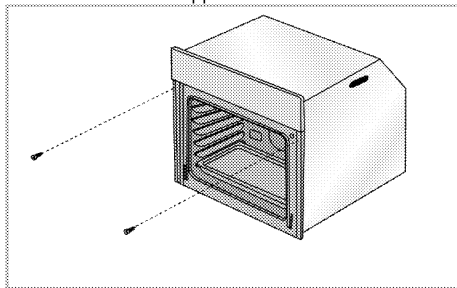


2. For single-phase connection, connect the wires as identified below:

- Brown/Black cable = L (Phase)
  - Blue/Grey cable = N (Neutral)
  - Green/yellow cable = (E)  (Ground)
- » or
- Grey/Black cable = L (Phase)
  - Blue/Brown cable = N (Neutral)
  - Green/yellow cable = (E)  (Ground)

### Installing the product

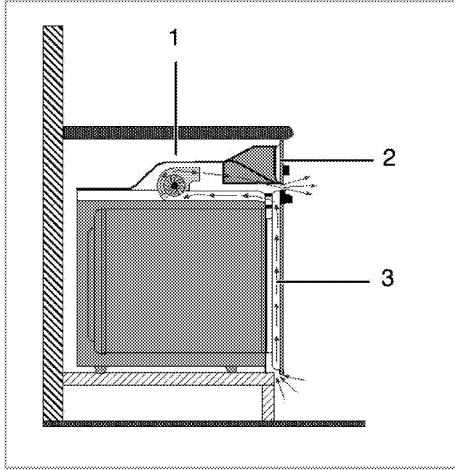
1. Slide the oven into the cabinet, align and secure it while making sure that the power cable is not broken and/or trapped.



Secure the oven with 2 screws as illustrated.

After the installation, make sure that the screws are sufficiently tightened and the oven does not move. Oven may tip over during use if it is not installed as per the instructions and if the screws are not sufficiently tightened.

**For products with cooling fan (This may not exist on your product.)**



- 1 Cooling fan
- 2 Control panel
- 3 Door

The built-in cooling fan cools both the built-in cabinet and the front of the product.

6



## 5 How to operate the oven

### General information on baking, roasting and grilling



#### WARNING

Hot surfaces cause burns!  
Product may be hot when it is in use. Never touch the hot burners, inner sections of the oven, heaters and etc. Keep children away. Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.



#### DANGER:

Be careful when opening the oven door as steam may escape.  
Exiting steam can scald your hands, face and/or eyes.

#### Tips for baking

- Use non-sticky coated appropriate metal plates or aluminum vessels or heat-resistant silicone moulds.
- Make best use of the space on the rack.
- Place the baking mould in the middle of the shelf.
- Select the correct rack position before turning the oven or grill on. Do not change the rack position when the oven is hot.
- Keep the oven door closed.

#### Tips for roasting

- Treating whole chicken, turkey and large piece of meat with dressings such as lemon juice and black pepper before cooking will increase the cooking performance.
- It takes about 15 to 30 minutes longer to roast meat with bones when compared to roasting the same size of meat without bones.
- Each centimeter of meat thickness requires approximately 4 to 5 minutes of cooking time.
- Let meat rest in the oven for about 10 minutes after the cooking time is over. The juice is better distributed all over the roast and does not run out when the meat is cut.
- Fish should be placed on the middle or lower rack in a heat-resistant plate.

#### Tips for grilling

When meat, fish and poultry are grilled, they quickly get brown, have a nice crust and do not get dry. Flat pieces, meat skewers and sausages are particularly suited for grilling as are vegetables with high water content such as tomatoes and onions.

- Distribute the pieces to be grilled on the wire shelf or in the baking tray with wire shelf in such

a way that the space covered does not exceed the size of the heater.

- Slide the wire shelf or baking tray with grill into the desired level in the oven. If you are grilling on the wire shelf, slide the baking tray to the lower rack to collect fats. The baking tray to be slid must be of a size that covers the whole grilling area. This tray might not be provided with the product. Add some water in the baking tray for easy cleaning.



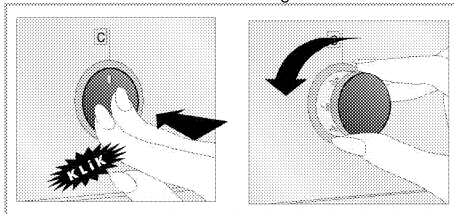
Foods that are not suitable for grilling carry the risk of fire. Only grill food which is suitable for intensive grilling heat.

Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty food may catch fire.

### How to operate the electric oven

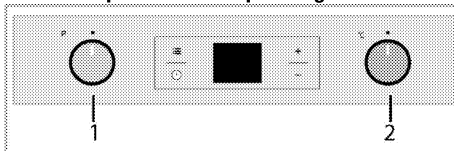
Your oven is equipped with pop-out knobs that protrude when you press them.

1. Press inwards to protrude the knob and then turn it to make the desired setting.



2. When the cooking process is finished, press the knob inwards.

### Select temperature and operating mode



1. Function knob
  2. Thermostat knob
1. Set the Function knob to the desired operating mode.
  2. Set the Temperature knob to the desired temperature.

» Oven heats up to the adjusted temperature and maintains it and the right most 3-lined heating animation will flash. When the internal oven temperature reaches the target value animation will stop and the "C" symbol is displayed steadily next to the set temperature value.

## Switching off the electric oven

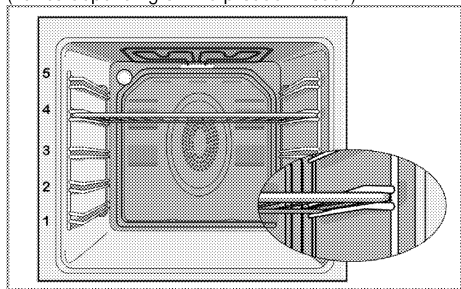
Turn the function knob and temperature knob to off (upper) position.

## Rack positions (For models with wire shelf)

It is important to place the wire shelf onto the side rack correctly. Wire shelf must be inserted between the side racks as illustrated in the figure.

Do not let the wire shelf stand against the rear wall of the oven. Slide your wire shelf to the front section of the rack and settle it with the help of the door in order to obtain a good grill performance.

(Varies depending on the product model.)



## Operating modes

The order of operating modes shown here may be different from the arrangement on your product.

### Top and bottom heating



Top and bottom heating are in operation. Food is heated simultaneously from the top and bottom. For example, it is suitable for cakes, pastries, or cakes and casseroles in baking moulds. Cook with one tray only.

### Bottom heating



Only bottom heating is in operation. It is suitable for pizza and for subsequent browning of food from the bottom.



This function must be used for easy steam cleaning as well.

### Fan supported bottom/top heating



Top heating, bottom heating plus fan (in the rear wall) are in operation. Hot air is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan. Cook with one tray only.

### Fan Heating



Warm air heated by the rear heater is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan.

It is suitable for cooking your meals in different rack levels and preheating is not required in most cases. Suitable for cooking with multi trays.

This function must be used for easy steam cleaning as well.

### "3D" function



Top heating, bottom heating and fan assisted heating (in the rear wall) are in operation. Food is cooked evenly and quickly all around. Cook with one tray only.

### Full grill



Large grill at the ceiling of the oven is in operation. It is suitable for grilling large amount of meat.

- Put big or medium-sized portions in correct rack position under the grill heater for grilling.
- Set the temperature to maximum level.
- Turn the food after half of the grilling time.

### Full grill+Fan



Large grill at the ceiling of the oven and the fan are in operation. It is suitable for grilling large amount of meat.

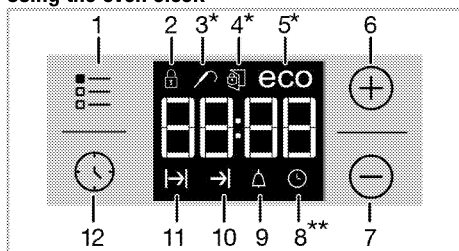
- Put big or medium-sized portions in correct rack position under the grill heater for grilling.
- Set the temperature to maximum level.
- Turn the food after half of the grilling time.

### Pyrolysis



Used for allowing the oven to clean itself at a high temperature. Read the description in the "Cleaning and care" section to use this function.

## Using the oven clock



- 1 Adjustment key
  - 2 Key lock symbol
  - 3 Meat Probe symbol
  - 4 Door Lock symbol
  - 5 Eco fan heating symbol
  - 6 Plus key
  - 7 Minus key
  - 8 Clock symbol
  - 9 Alarm symbol
  - 10 End of Cooking Time symbol
  - 11 Cooking Time symbol
  - 12 Program key
- \* (This feature is optional. It may not exist on your product.)
- \*\* Its location on the display may vary depending on the product model.

	Maximum time that can be set for end of cooking is 5 hours 59 minutes. Program will be cancelled in case of power failure. You must reprogram the oven.
	While making any setting, related symbols will flash on the display. You must wait for a short time for the settings to take effect.
	If no cooking setting is made, time of the day cannot be set.
	Remaining time will be displayed if cooking time is set when the cooking starts.

### Function table:

Function table indicates the operating functions that can be used in the oven and their respective maximum and minimum temperatures.

	Functions vary depending on the product model!
--	--

heating	
Fan Heating	40-280
"3D" function	40-280
Full grill+Fan	40-280
Full grill	40-280
Bottom heating	40-220

### Cooking by setting the cooking time;

You can set the oven so that it will stop at the end of the specified time by setting the cooking time on the timer.

1. Select the function for cooking.
2. Touch until symbol appears on display for cooking time.
3. Set the cooking time with **+** / **-** keys.  
» » After the cooking time is set, symbol will appear on display.
4. Place the dish into the oven and set the temperature with temperature knob. Cooking will start.  
» » Cooking time starts to count down on display when cooking starts.

### Setting the the end of cooking time to a later time;


After setting the cooking time on the timer, you can set the end of cooking time to a later time.

This adjusted duration should be bigger than 1 minute.

1. Select the function for cooking.
2. Touch until symbol appears on display for cooking time.
3. Set the cooking time with **+** / **-** keys.  
» » Once the Cooking Time is set, symbol will appear on display continuously.
4. Touch until symbol appears on display for the end of cooking time.
5. Press **+** / **-** keys to set the end of cooking time.  
» » After the cooking time is set, symbol plus symbol will appear on display. Once the cooking starts, symbol disappears.
6. Place the dish into the oven and set the temperature with temperature knob. Cooking will start.  
» » **Oven timer calculates the startup time by deducting the cooking time from the end of cooking time you have set.** Selected operating mode is activated when the startup time of cooking has come and the oven is heated up to the set temperature. It maintains this temperature until the end of cooking time.  
» » Cooking time starts to count down on display when cooking starts.





Function table	Temperature range (°C)
Top and bottom heating	40-280
Fan supported bottom/top	40-280


7. After the cooking process is completed, "End" appears on the displayed and the timer gives an audio warning.
8. Audio warning sounds for 2 minutes. To stop the audio warning, just press any key. Audio warning will be silenced and the preset temperature value will be displayed.

 If you press any key at the end of the audio warning, the oven will restart operating. Turn the temperature knob and function knob to "0" (off) position to switch off the oven in order to prevent re-operation of the oven at the end of warning.




### Activating the keylock

You can prevent digital timer from being intervened with by activating the key lock function.

1. Touch  until  symbol appears on display.  
» "OFF" will appear on the display.
2. Press  to activate the key lock.  
» Once the key lock is activated, "On" appears on the display and the  symbol remains lit.



 Digital timer keys are not functional when the key lock is activated. Key lock will not be cancelled in case of power failure.


### To deactivate the keylock

1. Touch  until  symbol appears on display.  
» "On" will appear on the display.
2. Disable the key lock by pressing the  key.  
» "OFF" will be displayed once the keylock is deactivated.


### Setting the alarm clock


You can use the timer of the product for any warning or reminder apart from the cooking program. The alarm clock has no influence on the functions of the oven. It is only used as a warning. For example, this is useful when you want to turn food in the oven at a certain point of time. Timer will give an audio warning at the end of the set time.


1. Touch  until  symbol appears on display.

 Maximum alarm time can be 23 hours and 59 minutes.

2. Set the alarm duration by using  /  keys.

 Function keys for alarm tone, time of day, display brightness and temperature keys should be at 0 (OFF) position.




»  symbol will remain lit and the alarm time will appear on the display once the alarm time is set.


3. At the end of the alarm time,  symbol starts flashing and the audio warning is heard.

### Turning off the alarm





1. Audio warning sounds for 2 minutes. To stop the audio warning, just press any key.  
» Audio warning will be silenced and current time will be displayed.

### Cancelling the alarm;

1. Touch  until  symbol appears on display in order to cancel the alarm.
2. Press and hold  key until "00:00" is displayed.





 Alarm time will be displayed. If the alarm time and cooking time are set concurrently, shortest time will be displayed.

### Changing alarm tone

1. Touch  until "b-1" or "b-2" or "b-3" is displayed.
2. Adjust the desired alarm tone with  /  keys.
3. Confirm with  or the time you have set will be activated in a short time.




### Changing the time of the day

To change the time of the day you have previously set:


1. Touch  until  symbol appears on display.
2. Set the time of the day with  /  keys.
3. The time you have set will be activated in a short time.

### Setting the screen brightness


(This feature is optional. It may not exist on your product.)


1. Touch  until d-01 or d-02 or d-03 appears on display for display brightness.
2. Set the desired brightness with  /  keys.  
» The time you have set will be activated in a short time.






























### Cooking times table

 The timings in this chart are meant as a guide. Timings may vary due to temperature of food, thickness, type and your own preference of cooking.

### Baking and roasting

 1st rack of the oven is the **bottom** rack.

Dish	Cooking level number	Accessory to use	Operating mode	Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Cakes in tray	One level	Standard tray*		3	180	25 ... 30

Cakes in mould	One level	Cake mold on wire grill**		2	180	40 ... 50
Small cakes	One level	Standard tray*		3	160	25 ... 35
	One level	Standard tray*		3	160	30 ... 40
	2 levels	1-Pastry tray* 3-Standard tray*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 levels	1-Standard tray* 3-Pastry tray* 5-Deep tray*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Sponge cake	One level	Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill**		3	160	25 ... 35
	One level	Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill**		2	150	30 ... 40
	2 levels	1-Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill** 4-Round springform pan with a diameter of 26 cm on pastry tray**		1 - 4	150	35 ... 45
Cookies	One level	Pastry tray*		3	180	25 ... 30
	2 levels	1-Pastry tray* 3-Standard tray*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 levels	1-Pastry tray* 3-Standard tray* 5-Deep tray*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Dough pastry	One level	Standard tray*		2	200	30 ... 40
	2 levels	1-Pastry tray* 5-Standard tray*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 levels	1-Pastry tray* 3-Standard tray* 5-Deep tray*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Rich pastry	One level	Standard tray*		2	200	25 ... 35
	2 levels	1-Pastry tray* 3-Standard tray*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 levels	1-Pastry tray* 3-Standard tray* 5-Deep tray*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Leaven	One level	Standard tray*		2	200	35 ... 45
Lasagna	One level	Glass/metal rectangular pan on wire grill**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	One level	Standard tray*		2	200 ... 220	15 ... 20
Beef steak (whole) / Roast	One level	Standard tray*		3	25 min. 250/max. then 180 ... 190	100 ... 120
Leg of Lamb (casserole)	One level	Standard tray*		3	25 min. 250/max. then 190	70 ... 90
	One level	Standard tray*		3	25 min. 250/max. then 190	60 ... 80
Roasted chicken (1,8-2 kg)	One level	Standard tray*		2	15 min. 250/max. then 180 ... 190	60 ... 80
	One level	Standard tray*		2	15 min. 250/max. then 180 ... 190	60 ... 80
Turkey (6.5 kg)	One level	Standard tray*		1	25 min. 250/max. then 180 ... 190	150 ... 210
	One level	Standard tray*		1	25 min. 250/max. then 180 ... 190	150 ... 210
Fish	One level	Standard tray*		3	200	20 ... 30
	One level	Standard tray*		3	200	20 ... 30

It is suggested to perform preheating for all foods.

\* These accessories may not be supplied with the product.

\*\* These accessories are not supplied with the product. They are commercially available accessories.

## Cooking table for test meals

Meals in this cooking table are prepared according to EN 60350-1 to make it easier for control institutes to test the product

Dish	Cooking level number	Accessory to use	Operating mode	Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Shortbread	One level	Standard tray*		3	140	20 ... 30
	One level	Standard tray*		3	140	20 ... 30
	2 levels	1-Standard tray* 3-Pastry tray*		1 - 3	140	20 ... 30
Small cakes	3 levels	1-Standard tray* 3-Pastry tray* 5-Deep tray*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
	One level	Standard tray*		3	160	25 ... 35
	One level	Standard tray*		3	150	30 ... 40
Sponge cake	2 levels	1-Pastry tray* 3-Standard tray*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 levels	1-Standard tray* 3-Pastry tray* 5-Deep tray*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
	One level	Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill**		3	160	25 ... 35
Apple pie	One level	Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill**		2	150	30 ... 40
	2 levels	1-Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill** 4-Round springform pan with a diameter of 26 cm on pastry tray**		1 - 4	150	35 ... 45
	One level	Round black metal dish with a diameter of 20 cm on wire grill**		2	180	50 ... 60
Sponge cake	One level	Round black metal dish with a diameter of 20 cm on wire grill**		2	170	50 ... 60
	2 levels	1-Round black metal dish with a diameter of 20 cm on wire grill** 4-Round black metal dish with a diameter of 20 cm on pastry tray**		1 - 4	170	50 ... 60

It is suggested to perform preheating for all foods.

\* These accessories may not be supplied with the product.

\*\* These accessories are not supplied with the product. They are commercially available accessories.

### Tips for baking cake

- If the cake is too dry, increase the temperature by 10°C and decrease the cooking time.
- If the cake is wet, use less liquid or lower the temperature by 10°C.
- If the cake is too dark on top, place it on a lower rack, lower the temperature and increase the cooking time.
- If cooked well on the inside but sticky on the outside use less liquid, lower the temperature and increase the cooking time.

### Tips for baking pastry

- If the pastry is too dry, increase the temperature by 10°C and decrease the cooking time. Dampen the layers of dough with a sauce composed of milk, oil, egg and yoghurt.
- If the pastry takes too long to bake, pay care that the thickness of the pastry you have prepared does not exceed the depth of the tray.
- If the upper side of the pastry gets browned, but the lower part is not cooked, make sure that the amount of sauce you have used for the pastry is

not too much at the bottom of the pastry. Try to scatter the sauce equally between the dough layers and on the top of pastry for an even browning.



Cook the pastry in accordance with the mode and temperature given in the cooking table. If the bottom part is still not browned enough, place it on one lower rack next time.

### Tips for cooking vegetables

- If the vegetable dish runs out of juice and gets too dry, cook it in a pan with a lid instead of a tray. Closed vessels will preserve the juice of the dish.
- If a vegetable dish does not get cooked, boil the vegetables beforehand or prepare them like canned food and put in the oven.

### How to operate the grill



#### WARNING

Close oven door during grilling.  
Hot surfaces may cause burns!

### Cooking times table for grilling

#### Grilling with electric grill

Food	Accessory to use	Rack position	Recommended temperature (°C)**	Cooking time (approx. in min.)
Fish	Wire grill	4..5	250/max	20..25 min. #
Sliced chicken	Wire grill	4..5	250/max	25..35 min.
Lamb chops	Wire grill	4..5	250/max	20..25 min.
Roast beef	Wire grill	4..5	250/max	25..30 min. #
Veal chops	Wire grill	4..5	250/max	25..30 min. #
Toast bread*	Wire grill	4	250/max	1..3 min.

#depending on thickness

\*Preheat for 5 minutes

\*\*If the grill temperature of your product cannot be adjusted, the grill will work at the maximum temperature.

Meals in this cooking table are prepared according to EN 60350-1 to make it easier for control institutes to test the product

Food	Accessory to use	Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Toast bread	Wire grill	4	250/max	1..3 min.
Meatballs (beef) - 12 pieces	Wire grill	4	250/max	25..35 min.

Turn the food after 2/3 of the total grilling time.

It is suggested to perform 5-6 minutes preheating for all foods broiling.

### Switching on the grill

1. Turn the Function knob to the desired grill symbol.
2. Then, select the desired grilling temperature.
3. If required, perform a preheating of about 5 minutes.

» Oven heats up to the adjusted temperature and maintains it and the right most 3-lined heating animation will flash. When the internal oven temperature reaches the target value animation will stop and the "C" symbol is displayed steadily next to the set temperature value.

### Switching off the grill

1. Turn the Function knob to Off (top) position.



Foods that are not suitable for grilling carry the risk of fire. Only grill food which is suitable for intensive grilling heat.

Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty food may catch fire.

## 6 Maintenance and care

### General information

Service life of the product will extend and the possibility of problems will decrease if the product is cleaned at regular intervals.



#### DANGER:

Disconnect the product from mains supply before starting maintenance and cleaning works.

There is the risk of electric shock!



#### DANGER:

Allow the product to cool down before you clean it.

Hot surfaces may cause burns!

- Clean the product thoroughly after each use. In this way it will be possible to remove cooking residues more easily, thus avoiding these from burning the next time the appliance is used.
- No special cleaning agents are required for cleaning the product. Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.
- Always ensure any excess liquid is thoroughly wiped off after cleaning and any spillage is immediately wiped dry.
- Do not use cleaning agents that contain acid or chloride to clean the stainless or inox surfaces and the handle. Use a soft cloth with a liquid detergent (not abrasive) to wipe those parts clean, paying attention to sweep in one direction.



The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.

Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.



Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.

### Cleaning the control panel

Clean the control panel and knobs with a damp cloth and wipe them dry.



If your product is equipped with buttons/knobs do not remove the control buttons/knobs to clean the control panel.

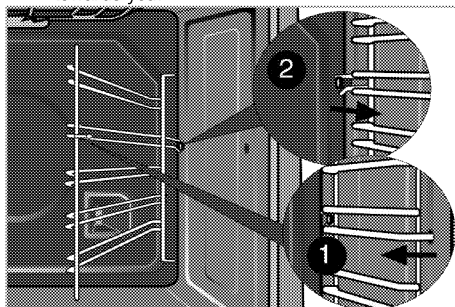
Control panel may get damaged!

### Cleaning the oven

**To clean the side wall (Varies depending on the product model.)**

**(This feature is optional. It may not exist on your product.)**

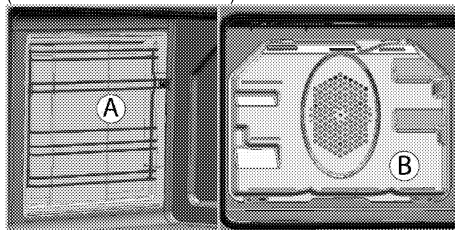
1. Remove the front section of the side rack by pulling it in the opposite direction of the side wall.
2. Remove the side rack completely by pulling it towards you.



### Catalytic walls

**(This feature is optional. It may not exist on your product.)**

The inner side walls (A) and/or the rear wall (B) of your product may be coated with catalytic enamel. Catalytic walls have a light matte colour and a porous surface. Catalytic walls of the oven should not be cleaned. Porous surfaces of the catalytic walls are automatically cleaned by absorbing and converting the spilled oil (steam and carbon dioxide).



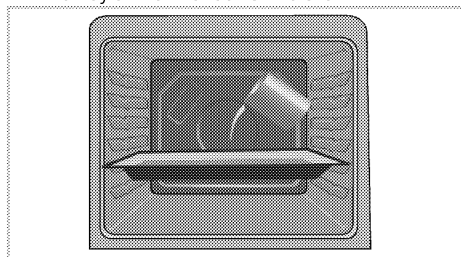
### Easy Steam Cleaning

It ensures easy cleaning because the dirt (having waited not for too long) is softened with the steam that forms inside the oven and the water drops condensing on the inner surfaces of the oven.

1. Remove all accessories inside the oven.



- Pour 500 ml of water into the oven tray and place the tray at the 2nd rack of the oven.



- Set the oven to easy steam cleaning mode and run at 100°C for 25 minutes.
- Open the door and wipe the inner surfaces of the oven with a damp sponge or cloth.
- Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the persistent dirt and wipe it with a dry cloth.

**i** During the easy steam cleaning mode, water that is placed in the tray to soften lightly formed residues/dirt within the oven cavity will evaporate and condense in the oven cavity and inner glass of the oven door, therefore water may drip when the oven door is opened. Wipe away the condensation as soon as the oven door is opened.

### Pyrolytic self-cleaning



#### **DANGER:**

Hot surfaces cause burns!

Do not touch the product during self cleaning step and keep children away from it. Keep at least 30 minutes before removing the remnants.

The oven is equipped with pyrolytic self-cleaning. The oven is heated to approx. 430-480 °C and existing dirt is burned to ashes. A strong smoke development may arise. Provide for good ventilation. The pyrolysis should be used after approx. every 10th oven usage.

- Remove all accessories from the oven. In models with side rack; do not forget to take out the side racks.

If your product is equipped with a pyro proof accessory (Resilient against self-cleaning at high temperatures), you do not need to remove these accessories from the oven.


- Before the cleaning cycle, remove dirt from exterior surfaces and oven interior with a damp cloth.



Do not clean the door gasket.


Fiberglass gasket is highly sensitive and can get damaged easily.


In case of a damage on the oven door gasket, replace with the new one from the authorised service.

- "Pyrolysis"  Select the pyrolytic function (self-cleaning).

The self-cleaning time appears in the display. This duration can not be adjusted.

The end of self cleaning cycle can be adjusted.

- Oven door cannot be opened and lock symbol  appears on the time display during self cleaning. It remains locked for a while after the pyrolysis function ends. Do not force the door lock with

handle until lock symbol  disappears.

- After a clean cycle, remove soil deposits with vinegar water.
- The oven will give an audio warning with the completion of the cleaning process and End is displayed on the screen.
- After End is displayed end the process by setting the function and temperature buttons to 0 (OFF) position.



After "End" disappear if you haven't set the function and temperature buttons to 0 (OFF) position pyrolysis function starts working again.

### Clean oven door

To clean the oven door, use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.

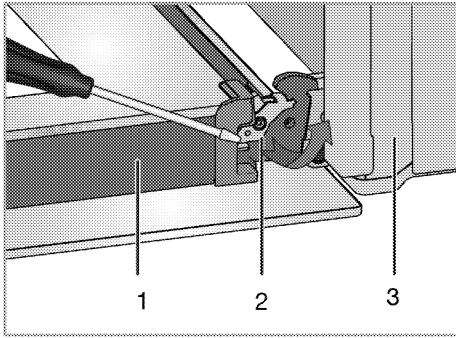


Don't use any harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers for cleaning the oven door.

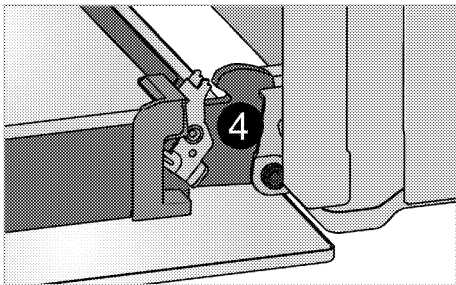
They could scratch the surface and destroy the glass.

### Removing the oven door

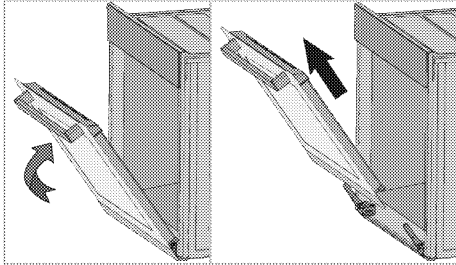
- Open the front door (1).
- Open the clips at the hinge housing (2) on the right and left hand sides of the front door by pressing them down as illustrated in the figure.



- 1 Door
- 2 Hinge lock(closed position)
- 3 Oven
- 4 Hinge lock(open position)



3. Move the front door to half-way.



4. Remove the front door by pulling it upwards to release it from the right and left hinges.

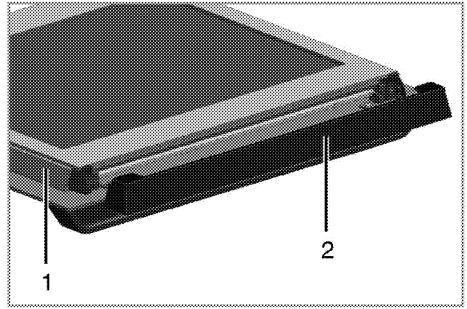
**i** Steps carried out during removing process should be performed in reverse order to install the door. Do not forget to close the clips at the hinge housing when reinstalling the door.

### Removing the door inner glass

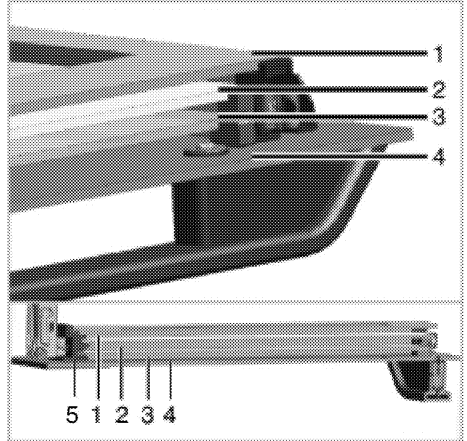
(This feature is optional. It may not exist on your product.)

The inner glass panel of the oven door can be removed for cleaning.

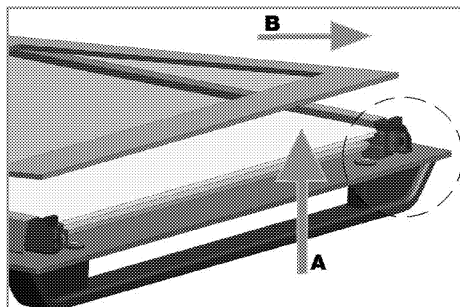
- 1. Open the oven door.



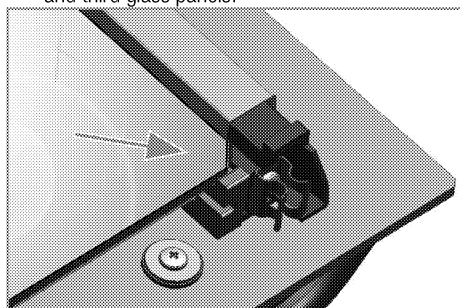
- 1 Frame
  - 2 Plastic part
2. Pull towards yourself and remove the plastic part installed to upper section of the front door.



- 1 Innermost glass panel
  - 2 Second inner glass panel
  - 3 Third inner glass panel
  - 4 Outer glass panel
  - 5 Plastic glass panel slot-Lower
3. As illustrated in figure, raise the innermost glass panel slightly in direction **A** and pull it out in direction **B**.



4. Repeat the same procedure to remove the second and third glass panels.



The first step to regroup the door is reinstalling second and third inner glass panels (2, 3).

As illustrated in figure, place the chamfered corner of the glass panel so that it will rest in the chamfered corner of the plastic slot.

Since the second and third inner glass panels are interchangeable, their order of installation is not important.

When installing the innermost glass panel (1), make sure that the printed side of the panel faces towards the second glass panel.

It is important to seat lower corners of all inner glass panels into the lower plastic slots (5).

Push the plastic part towards the frame until you hear a "click".

**i** All glass panels must be reinstalled after cleaning.

## Replacing the oven lamp



### DANGER:

Before replacing the oven lamp, make sure that the product is disconnected from mains and cooled down in order to avoid the risk of an electrical shock.

Hot surfaces may cause burns!



In this oven, an incandescent lamp with a power of less than 40 W, a height of less than 60 mm, a diameter of less than 30 mm or a halogen lamp with socket type G9, a power of less than 60 W is used. The lamps are suitable for operation at temperatures above 300 °C. Oven lamps can be obtained from Authorised Service Agents or technician with licence.



Position of lamp might vary from the figure.



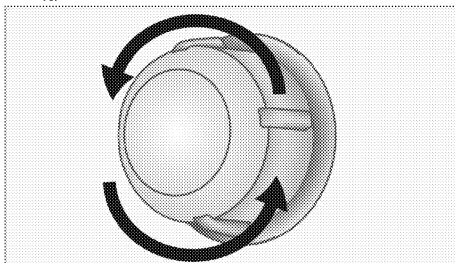
The lamp used in this appliance is not suitable for household room illumination. The intended purpose of this lamp is to assist the user to see foodstuffs.



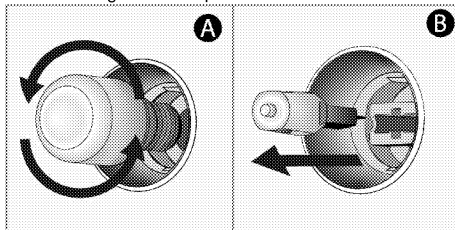
The lamps used in this appliance have to withstand extreme physical conditions such as temperatures above 50 °C.

### If your oven is equipped with a round lamp:

1. Disconnect the product from mains.
2. Turn the glass cover counter clockwise to remove it.



3. If your oven lamp is of type (A) shown in the figure below, remove it by rotating as shown and replace it. If it is of type (B), pull and remove it as shown in the figure and replace it.



4. Install the glass cover.

## 7 Troubleshooting

### **Oven emits steam when it is in use.**

- It is normal that steam escapes during operation. >>> *This is not a fault.*

### **Product emits metal noises while heating and cooling.**

- When the metal parts are heated, they may expand and cause noise. >>> *This is not a fault.*

### **Product does not operate.**

- The mains fuse is defective or has tripped. >>> *Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.*
- Product is not plugged into the (grounded) socket. >>> *Check the plug connection.*

### **Oven light does not work.**

- Oven lamp is defective. >>> *Replace oven lamp.*
- Power is cut. >>> *Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.*

### **Oven does not heat.**

- Might not be set to a certain cooking function and/or temperature. >>> *Set the oven to a certain cooking function and/or temperature.*
- In models equipped with a timer, the timer is not adjusted. >>> *Adjust the time.*  
(In products with microwave oven, timer controls only microwave oven.)
- Power is cut. >>> *Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.*

### **(In models with timer) Clock display is blinking or clock symbol is on.**

- A previous power outage has occurred. >>> *Adjust the time / Switch of the product and switch it on again.*

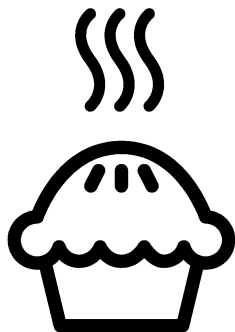


Consult the Authorised Service Agent or technician with licence or the dealer where you have purchased the product if you can not remedy the trouble although you have implemented the instructions in this section. Never attempt to repair a defective product yourself.



## Vgrajena pečica

Navodila za uporabo



SL

## Najprej preberite ta priročnik za uporabo.

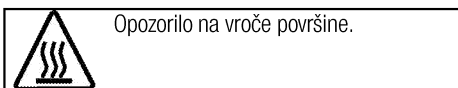
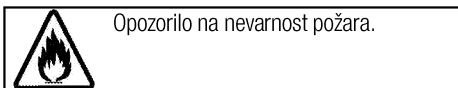
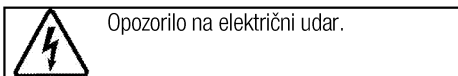
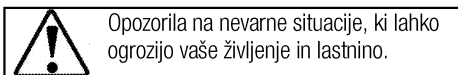
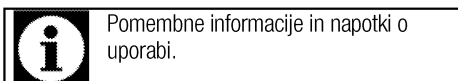
Spoštovani kupec,

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

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

### Pomen simbolov

V priročniku za uporabo se pojavijo naslednji simboli:



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

**1 Pomembna navodila in opozorila za varnost in okolje 4**

Splošna varnost .....	4
Električna varnost .....	4
Varnost izdelka .....	5
Namen uporabe .....	7
Varnost otrok .....	7
Ostranjevanje stare naprave .....	8
Odstranjevanje embalaže .....	8

**2 Splošne informacije 9**

Pregled .....	9
Vsebnost embalaže .....	10
Tehnične specifikacije .....	11

**3 Inštalacija 12**

Pred namestitvijo .....	12
Namestitev in priključitev .....	14
Odstranjevanje stare naprave .....	16

**4 Priprave 17**

Nasveti za varčevanje z električno energijo .....	17
Prva uporaba .....	17
Nastavitev ure .....	17
Prvo čiščenje izdelka .....	17
Prvo segrevanje .....	17

**5 Uporaba pečice 19**

Splošne informacije o peki, pečenju in pečenju na žaru .....	19
Uporaba električne pečice .....	19
Načini delovanja .....	20
Uporaba ure pečice .....	21
Tabela časov kuhanja .....	23
Uporaba žara .....	25
Tabela časov kuhanja z žarom .....	26

**6 Vzdrževanje in čiščenje 27**

Splošne informacije .....	27
Čiščenje upravljalne plošče .....	27
Čiščenje pečice .....	27
Odstranjevanje vratc pečice .....	28
Odstranjevanje notranjega stekla vratc .....	29
Zamenjava luči v pečici .....	30

**7 Odpravljanje težav 31**

## **1 Pomembna navodila in opozorila za varnost in okolje**

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

### **Splošna varnost**

- Otroci, stari 8 let ali več in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzornimi ali duševnimi sposobnostmi, brez izkušenj ali znanja lahko napravo uporabljajo, samo če jih nadzoruje ali jih je o varni uporabi naprave in z njo povezanimi nevarnostmi poučila oseba, ki je odgovorna za njihovo varnost. Otroci naj se ne igrajo z napravo. Otroci naj naprave ne čistijo in vzdržujejo brez nadzora.
- Te naprave naj ne uporabljajo osebe (vključno z otroki) z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi, brez izkušenj ali znanja, razen če so pod nadzorom ali pa so prejele navodila za uporabo. Da preprečite igranje otrok z napravo, naj bodo ti pod nadzorom.
- Če izdelek predate drugi osebi za namene osebne uporabe ali uporabe iz druge roke, ji predajte tudi priročnik za uporabo, oznake

izdelka in drugo ustrezno dokumentacijo ter dele.

- Namestitvev in popravila sme opravljati samo pooblaščen serviser. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe, ki nastanejo zaradi poseganja nepooblaščenih oseb in lahko razveljavijo garancijo. Pred namestitvijo pozorno preberite navodila.
- Naprave ne upravljajte, če je okvarjena ali ima kakršnekoli vidne poškodbe.
- Po vsaki uporabi se prepričajte, da so gumbi za funkcije izdelka izklopljeni.

### **Električna varnost**

- Če je na izdelku napaka, ga ne smete uporabljati, razen če ga popravi pooblaščen servisna služba. Nevarnost električnega udara!
- Izdelek priključite samo na ozemljeno vtičnico/napeljavo z napetostjo in zaščito, kot je določeno v poglavju "Tehnične specifikacije". Ozemljitev naj namesti usposobljen električar, ko uporabljate napravo z ali brez transformatorja. Naše podjetje ni odgovorno za kakršne koli težave, nastale zaradi izdelka, ki ni



ozemljen v skladu z lokalnimi predpisi.

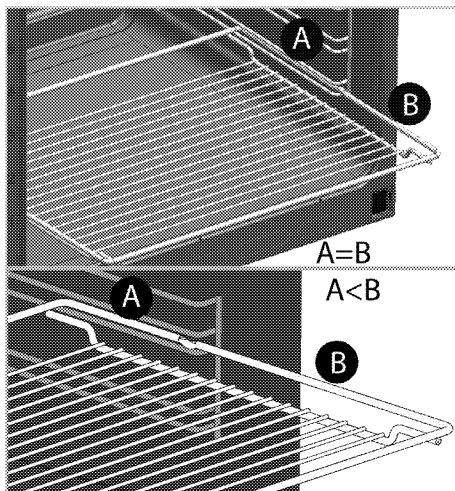
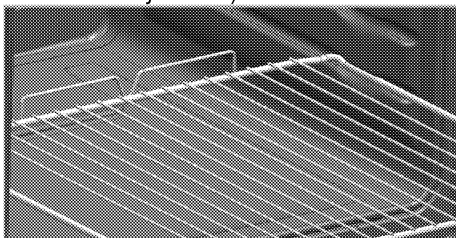
- Izdelka nikoli ne perite tako, da bi po njem pršili ali polivali vodo! Nevarnost električnega udara!
- Izdelek je treba med nameščanjem, vzdrževanjem, čiščenjem in popravilom odklopiti.
- Če je napajalni kabel izdelka poškodovan, ga mora proizvajalec, serviser ali podobno usposobljena oseba zamenjati, da ne pride do nevarnosti.
- Naprava mora biti nameščena tako, da jo je mogoče popolnoma odklopiti z električnega omrežja. Odklop je treba izvesti tako, da izvlečete vtič, ali s pomočjo stikala, vgrajenega v fiksno električno napeljavo, v skladu z gradbenimi predpisi.
- Med uporabo se zadnja stran pečice segreje. Zagotovite, da električna povezava ne pride v stik z zadnjo stranjo, saj se lahko priključki poškodujejo.
- Pazite, da se napajalni kabel ne zatakne med vrata pečice in okvir, prav tako pa ga ne speljite čez vroče površine. V nasprotnem primeru se lahko izolacija kablov stopi in se vname, kar lahko povzroči kratek stik.
- Vsa dela na električni opremi in sistemih sme opravljati samo pooblaščen strokovno osebje.

- V primeru okvar izklopite napravo in jo izključite iz napajanja. Zato izklopite varovalko doma.
- Prepričajte se, ali zmogljivost varovalke ustreza napravi.

### Varnost izdelka

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

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



- Ne uporabljajte naprave brez stekla na sprednjih vratih ali če je steklo razbito.
- Držalo pečice ni namenjeno sušenju brisač. Na držalo ne obesite brisače, rokavic ali podobnih izdelkov iz blaga, ko funkcija žara deluje ob odprtih vratih.
- Ko v vročo pečico vstavljate ali iz nje odstranjujete jedi, vedno uporabljajte rokavice odporne na toploto.
- Papir za peko položite v lonec ali na dodatek za pečico (pekač, rešetka itd.) skupaj s hrano in nato vse skupaj vstavite v predhodno segreto pečico. Odstranite odvečne dele papirja za peko, ki segajo čez pekač ali lonec, ter tako preprečite nevarnost dotikanja grelnih elementov pečice. Papirja za peko nikoli ne uporabljajte pri

temperaturi, ki je višja od označene vrednosti za papir za peko. Papirja za peko ne polagajte neposredno na dno pečice.

- **OPOZORILO:** Pred zamenjavo luči se prepričajte, da je napajalni kabel naprave izključen oziroma da je odklopnik izklopljen, da se izognete morebitnemu električnemu udaru.
- Pred čiščenjem umazanijo z zunanjih površin in notranjosti pečice odstranite z vlažno krpo. Iz pečice odstranite vse pripomočke. Če je vaš izdelek opremljen z dodatkom, ki je odporen proti pirolizi (odporen proti samodejnemu čiščenju pri visokih temperaturah), vam teh dodatkov ni treba odstraniti iz pečice. glejte *Vsebnost embalaže, stran 10*.
- Vroče površine povzročijo opekline! Ne dotikajte se naprave med samodejnim čiščenjem in poskrbite, da se ji otroci ne približujejo. Počakajte vsaj 30 minut preden boste odstranili ostanke.
- Med pirolitičnim čiščenjem, se lahko površine bolj segrejejo kot pri standardni uporabi. Otroci naj se ne nahajajo v bližini naprave.
- Naprave ne smete namestiti za dekorativnimi vrati, ker se lahko preveč segreje.

Za požarno zanesljivost naprave;

- Prepričajte se, da je vtič priključen v vtičnico, da ne pride do nastanka isker.
- Ne uporabljajte poškodovanega ali prerezanega kabla ali podaljševalnih kablov, temveč uporabljajte samo originalni kabel.
- Prepričajte se, da na vtičnici, na katero je priključena naprava, ni tekočine ali vlage.

### **Namen uporabe**

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

### **Varnost otrok**

- **OPOZORILO:** Dostopni deli se lahko med uporabo segrejejo. Otroci naj se ji zato ne približujejo.

- Embalažni material je lahko nevaren za otroke. Otroci naj se embalažnemu materialu ne približujejo. Vse dele embalažnega materiala odstranite v skladu z okoljskimi standardi.
- Električne naprave so nevarne za otroke. Otroci naj se ne približujejo napravi med njenim delovanjem in ne dovolite, da bi se igrali z njo.
- Nad napravo ni dovoljeno hraniti predmetov, po katerih lahko sežejo otroci.
- Ko so vratca odprta, na njih ne polagajte težkih predmetov in ne dovolite, da bi na njih sedeli otroci. To bi lahko povzročilo, da se pečica prevrne ali da se vratni zgibi poškodujejo.

## Ostranjanje stare naprave

### Skladnost z direktivo OEE0 in odstranjanjem odpadnih izdelkov:



Izdelek je v skladu z direktivo EU OEE0 (2012/19/EU). Izdelek vsebuje simbol za razvrstitev odpadne električne in elektronske opreme (OEE0). Izdelek je bil izdelan z visokokakovostnimi sestavnimi deli in materiali, ki jih je mogoče ponovno uporabiti in so primerni za recikliranje. Odsluženega odpadnega izdelka ne odlagajte z običajnimi gospodinjstvi in drugimi odpadki. Odnosite ga na center za zbiranje in recikliranje električne in elektronske opreme. Za informacije o teh centrih za zbiranje se obrnite na lokalne oblasti.

### Skladnost z direktivo RoHS:

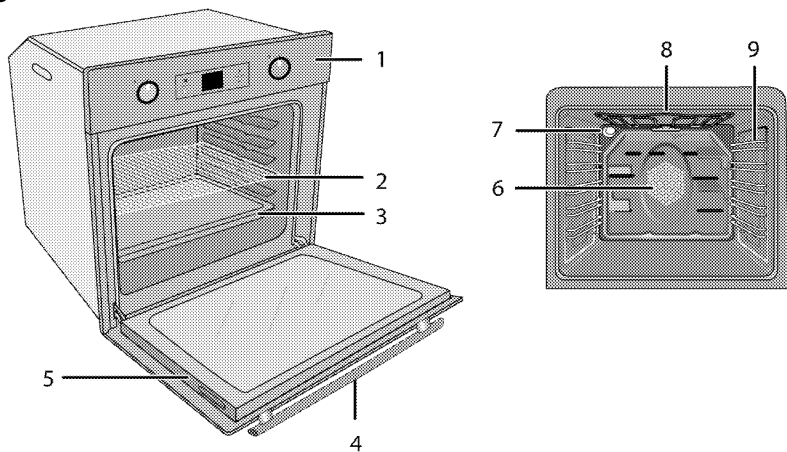
Izdelek, ki ste ga kupili, je v skladu z direktivo EU RoHS (2011/65/EU). Ne vsebuje škodljivih in prepovedanih materialov, ki so navedeni v direktivi.

### Odstranjanje embalaže

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

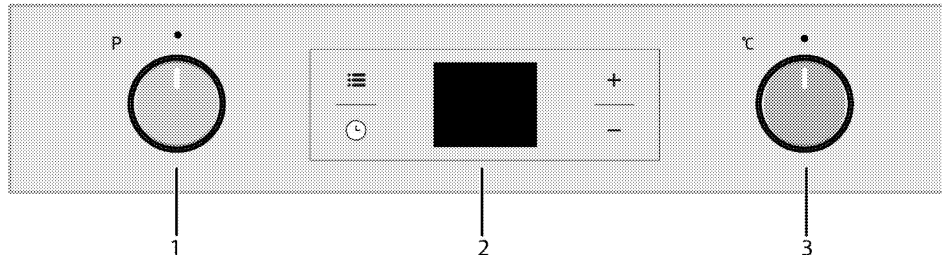
## 2 Splošne informacije

### Pregled



- 1 Nadzorna plošča
- 2 Mrežna polica
- 3 Pekač
- 4 Ročaj
- 5 Vratca

- 6 Motor ventilatorja (za jekleno ploščo)
- 7 Lučka
- 8 Zgornji grelni element
- 9 Položaji polic



- 1 Vrtljivi gumb za funkcije
- 2 Digitalni časovnik
- 3 Vrtljivi gumb za termostat

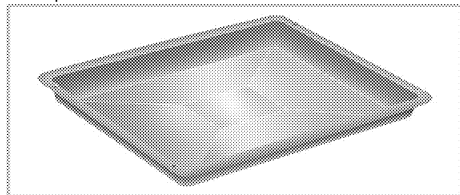
## Vsebnost embalaže



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

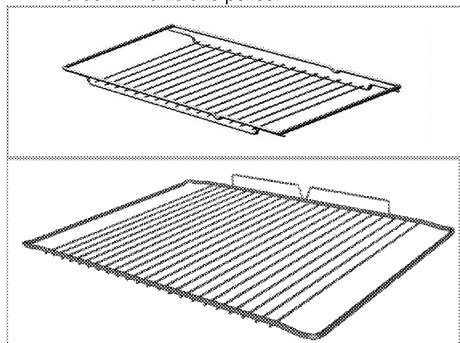
1. **Navodila za uporabo**
2. **Standarden pekač**

Uporablja se za pecivo, zamrznjena živila in velike pečenke.



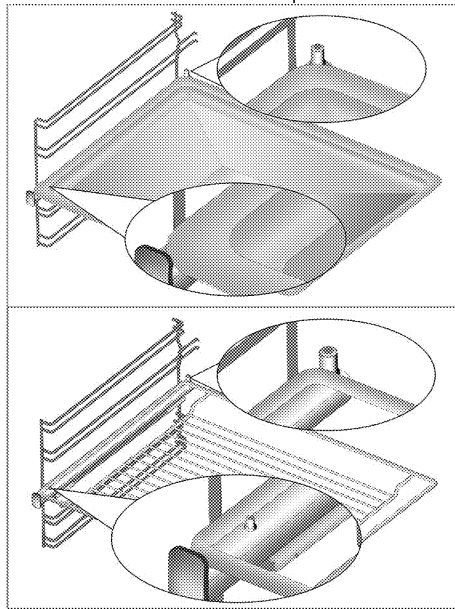
3. **Mrežni žar**

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



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

S pomočjo iztegljivih polic lahko brez težav namestite in odstranite pekače in mrežno rešetko. Ko uporabljate pekač in mrežno rešetko skupaj z iztegljivimi policami, se prepričajte, da so zatiči na zadnji strani iztegljive police nameščeni proti robovom mrežne rešetke in pekača.



## Tehnične specifikacije

<b>Napetost/frekvenca</b>	<b>220-240 V ~ 50 Hz</b>
Skupna električna poraba	2.5 kW
Tip kabla / prerez	min.H05W-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
<b>Zunanje mere (višina/širina/globina)</b>	<b>595 mm/594 mm/567 mm</b>
Mere namestitve (višina/širina/globina)	**590 ali tipko 600 mm/560 mm/min. 550 mm
<b>Glavna pečica</b>	<b>Večnamenska pečica</b>
Notranja luč	15/25 W
Električna poraba žara	2.2 kW

# Osnove: Podatki na energijski oznaki električne pečice so v skladu s standardom EN 60350-1 / IEC 60350-1. Vrednosti so določene pri običajni obremenitvi s spodnjim-zgornjim grelnikom ali funkcijami ventilacijskega segrevanja (če so na voljo).

Razred energijske učinkovitosti je določen v skladu z naslednjo prednostjo, glede na to, če ima naprava ustrezne funkcije ali ne. 1-Kuhanje z eko-ventilatorjem, 2-Turbo počasno kuhanje, 3-Turbo kuhanje, 4-Zgornje/spodnje ventilacijsko segrevanje, 5-Zgornje in spodnje segrevanje.

\*\* Glejte. *Inštalacija, stran 12.*



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



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



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

### 3 Inštalacija

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



Za pripravo namestitve in električnih instalacij naprave je odgovoren kupec.



#### NEVARNOST:

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



#### NEVARNOST:

Pred namestitvijo preglejte, če so na napravi vidne kakšne poškodbe. V tem primeru je ne nameščajte.

Poškodovana naprava lahko ogroža vašo varnost.

- Površine, sintetični laminati in lepila morajo biti odporni na toploto (najmanj 100 °C).
- Kuhinjske omarice morajo biti v vodoravnem položaju in trdno nameščene.
- Če se pod pečico nahaja predal, mora biti med predalom in pečico nameščena polica.
- Napravo naj prenašata vsaj dve osebi.



Naprave ne namestite ob hladilnike ali zamrzovalne skrinje. Toplota, ki jo oddaja naprava bo povečala električno porabo hladilnih naprav.



Vrtec in/ali ročaja ne uporabljajte za prenašanje ali premikanje naprave.

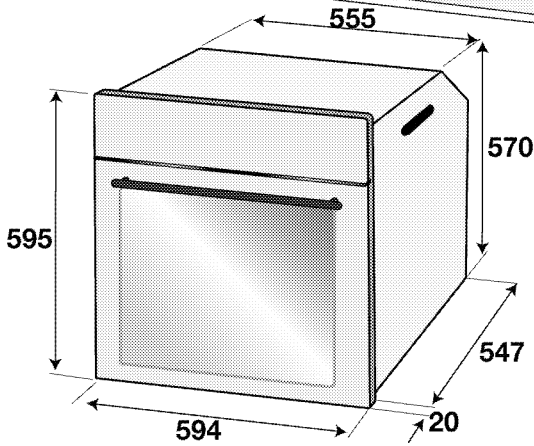
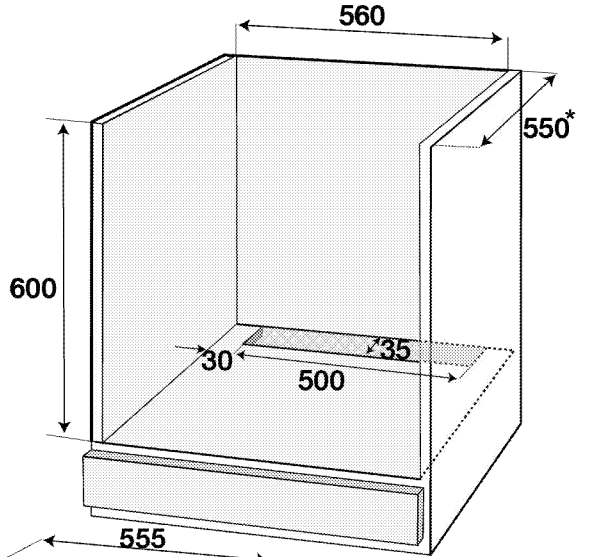
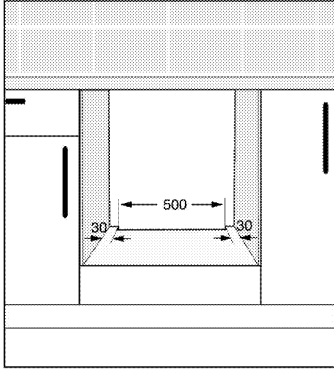
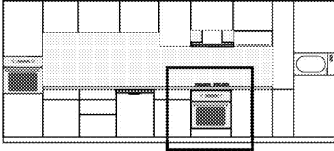


Če je izdelek opremljen z žičnatimi ročaji, te znova potisnite v stranske stene, ko boste napravo premaknili.

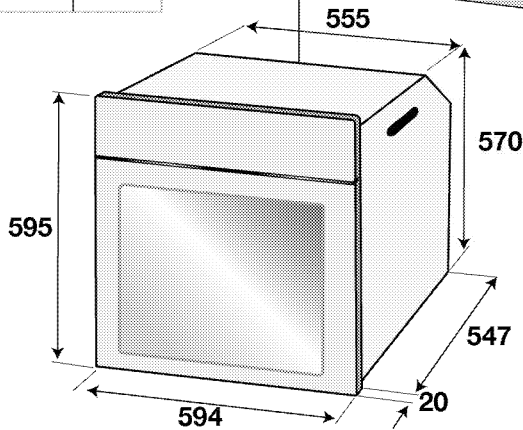
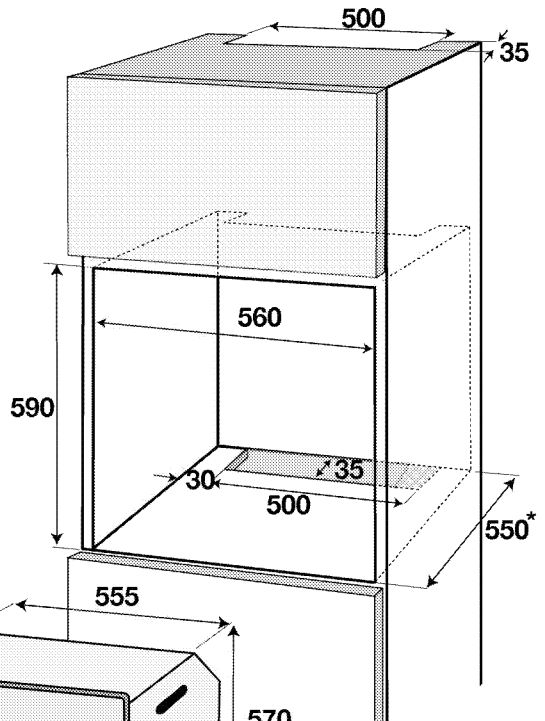
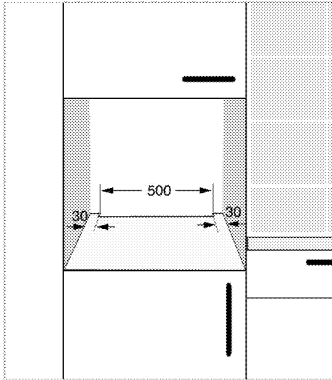
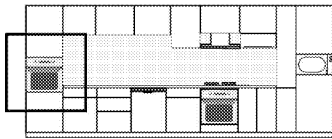
### Pred namestitvijo

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





\* min.



\* min.

## Namestitev in priključitev

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

## Električna povezava

Napravo priključite na ozemljen izhod/inijo, ki je zaščitena z ustreznim miniaturnim prekinjevalcem električnega tokokroga, kot je določeno v tabeli »Tehnične specifikacije«. Ozemljitev naj namesti usposobljen električar, ko uporabljate napravo z ali brez transformatorja. Naše podjetje ne odgovarja za kakršnokoli škodo, nastalo zaradi uporabe naprave brez ustrezne ozemljitve v skladu z lokalnimi predpisi.



### NEVARNOST:

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

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

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

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

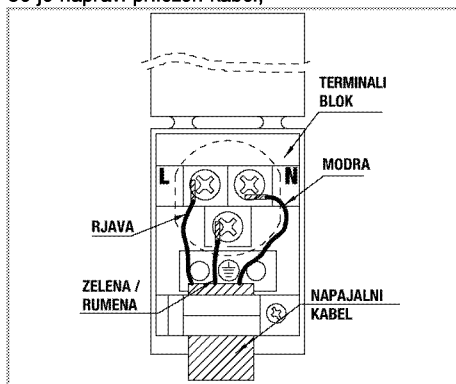
### Priključitev napajalnega kabla

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



1. Če ni možno izklopiti vseh polov v električnem napajanju, je treba priključiti odklopno enoto z najmanjšim kontaktnim razmikom 3 mm (varovalke, varnostna stikala, stikala) in vsa stikala te odklopne enote naj bodo v skladu z direktivami IEE ob napravi, vendar ne nad njo. Neupoštevanje teh navodil lahko povzroči motnje delovanja in neveljavnost garancije naprave.

Priporočljiva je dodatna zaščita s pomočjo izklopnika preostalega toka.

### Če je napravi priložen kabel;

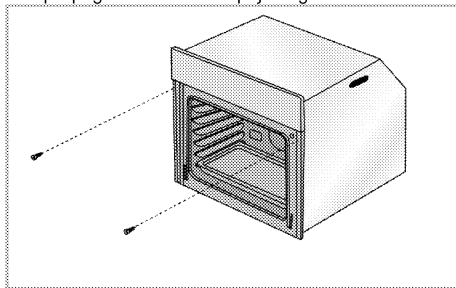


2. **Za enofazni priklop** priključite kable, kot je opisano spodaj;

- Rjavi/Črni kabel = L (faza)
  - Moder/siva kabel = N (nevtralen)
  - Zeleno/rumen kabel = (E)  (ozemljitev)
- » ali tipko
- siva/Črni kabel = L (faza)
  - Moder/Rjavi kabel = N (nevtralen)
  - Zeleno/rumen kabel = (E)  (ozemljitev)

### Namestitev naprave

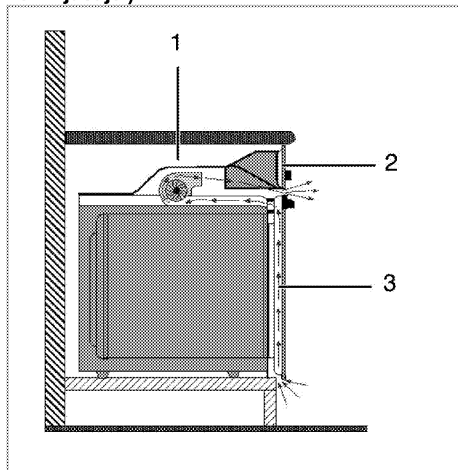
1. Pečico potisnite v odprtino, jo poravnajte in zavarujte, pri tem pa bodite pazljivi, da ne boste prepognili ali stisnili napajalnega kabla.



Pečico pritrдите s 2 vijaki, kot je prikazano.

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

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



- 1 Ventilator
- 2 Nadzorna plošča
- 3 Vratca

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



Ventilator deluje tudi 20-30 minut po izklopu pečice.

Če ste peki s programiranjem časovnika pečice, se bo ob koncu časa pečenja skupaj z vsemi funkcijami izklopil tudi ventilator.

### Zadnji preizkus

1. Uporaba izdelka.
2. Preverite funkcije.

### Odstranjevanje stare naprave

- Obdržite originalen karton naprave in jo vedno transportirajte v njem. Sledite navodilom na kartonu. Če nimate originalnega kartona, zapakirajte napravo v zračno folijo ali debel karton in jo polepite.
- V notranjost pečice v položaj pekačev vstavite kos kartona, saj boste tako preprečili, da bi mrežni žar in pekač v notranjosti pečice poškodovala pečico. Vrata pečice zalepite na stranske stene.
- Vratc ali ročaja ne uporabljajte za premikanje naprave.



Na napravo ne nameščajte nobenih predmetov in jo postavite v pokončen položaj.



Preverite splošni izgled naprave, da bi opazili morebitne poškodbe, ki so nastale med transportom.

## 4 Priprave

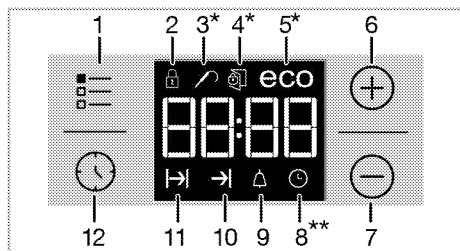
### Nasveti za varčevanje z električno energijo

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

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

### Prva uporaba

#### Nastavitev ure



- 1 Gumb za nastavitev
- 2 Simbol zaklepa
- 3 Simbol sonde za meso
- 4 Simbol za zaklenjena vratca
- 5 Simbol za varčno ventilacijsko segrevanje
- 6 Gumb za plus
- 7 Gumb za minus
- 8 Simbol ure
- 9 Simbol alarma
- 10 Simbol časa konca pečenja
- 11 Simbol časa pečenja
- 12 Gumb za izbiro programa

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

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



Med nastavljanjem bodo na zaslonu utripali pripadajoči simboli.

Pritisnite tipki **+**/**-** za nastavitev časa ob prvi uporabi pečice. Potrdite nastavitev z dotikom simbola.



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



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

#### Prvo čiščenje izdelka



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

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

#### Prvo segrevanje

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



#### OPOZORILO

Vročje površine povzročijo opekline! Izdelek se med uporabo morda segreje. Vročih gorilnikov, notranjosti pečice, grelnikov itd. se ne dotikajte. Otroci naj se ne približujejo napravi. Ko v vročo pečico vstavljate ali iz nje odstranjujete jedi, vedno uporabljajte rokavice odporne na toploto.

#### Električna pečica

1. Odstranite vse pekače in mrežni žar iz pečice.
2. Zaprite vrata pečice.
3. Izberite statičen položaj.
4. Izberite največjo moč žara. Glejte *Uporaba električne pečice*, stran 19.
5. Pečica naj deluje približno 30 minut.
6. Izklopite pečico. Glejte *Uporaba električne pečice*, stran 19

## Žar

1. Odstranite vse pekače in mrežni žar iz pečice.
2. Zaprite vrata pečice.
3. Izberite največjo moč žara. Glejte *Uporaba žara, stran 25*.
4. Pečica naj deluje približno 30 minut.
5. Izklopite žar. Glejte *Uporaba žara, stran 25*



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

## 5 Uporaba pečice

### Splošne informacije o peki, pečenju in pečenju na žaru



#### OPOZORILO

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

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



#### NEVARNOST:

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

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

### Nasveti za pečenje

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

### Nasveti za pečenje pečenk

- Za boljši okus lahko celotnega piščanca, purana ali velike kose mesa pred pečenjem začinite na primer z limoninim sokom in črnim poprom.
- Meso s kostmi pecite približno 15 do 30 minut dlje, kot meso enake velikosti, vendar brez kosti.
- Vsak centimeter debeline mesa potrebuje 4 do 5 minut pečenja.
- Meso naj po pečenju v pečici počiva približno 10 minut. Sok se bo tako bolje porazdelil po celotni pečenki in med rezanjem mesa ne bo iztekel.
- Ribje meso v posodi odporni na toploto položite na srednjo ali spodnjo polico.

### Nasveti za pečenje na žaru

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

- Živila, ki jih želite peči na žaru, porazdelite na mrežni žar ali v pekaču z mrežnim žarom, tako da ne bodo presegle površine grelnika.

- Potisnite mrežni žar ali pekač z mrežnim žarom na zeleno višino v pečici. Če pečete na mrežnem žaru, potisnite pekač na spodnjo polico, da se bodo tam zbirale maščobe. Pekač mora biti take velikosti, da pokriva celotno območje pečenja na žaru. Ta pekač morda ni priložen izdelku. Čiščenje posode bo lažje, če boste v pekač nalili nekaj vode.

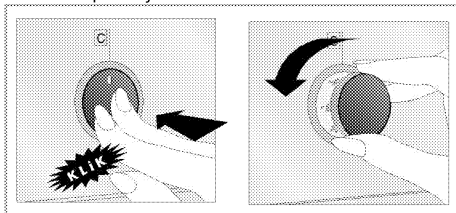


Živila, ki niso primerna za pečenje, lahko povzročijo požar. Za pečenje uporabljajte samo živila, ki so primerna za pečenje na visokih temperaturah. Hrane ne potiskajte v zadnji del žara. To je najbolj vroči del žara in mastna hrana bi se lahko venla.

### Uporaba električne pečice

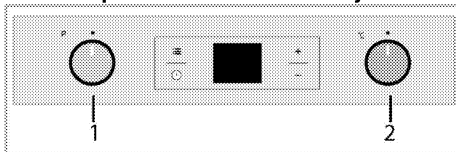
Načine delovanja izberete z gumbom za funkcije. Vse funkcije pečice so izklopljene, če zavrtite ustrezen gumb na položaj za izklop (zgoraj).

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



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

### Izbira temperature in načina delovanja



1. Vrtljivi gumb za funkcije
  2. Vrtljivi gumb za termostat
1. Gumb za funkcije nastavite v zelen način delovanja.
  2. Gumb za temperaturo nastavite na zeleno temperaturo.

» Pečica se segreje do nastavljenе temperature in jo ohranja, 3-vrstična animacija segrevanja na desni strani pa utripa. Ko notranja temperatura pečice

doseže želeno vrednost, se animacija ustavi, na zaslonu zraven nastavljene vrednosti temperature pa sveti simbol »C«.

### Izklop električne pečice

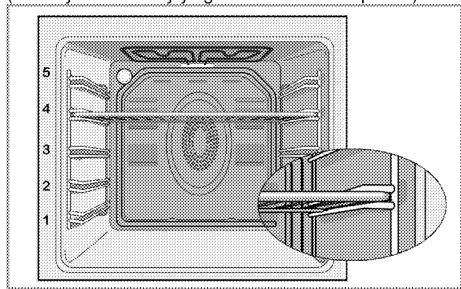
Zavrtite gumb za funkcije in gumb za temperaturo na položaj za izklop (zgoraj).

### Položaji polic (za modele z mrežnim žarom)

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

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

(Funkcije se razlikujejo glede na model naprave.)



### Načini delovanja

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

#### Zgornje in spodnje segrevanje



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

#### Bottom heating (spodnje segrevanje)



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

To funkcijo uporabite tudi za enostavno parno čiščenje.



#### Zgornje/spodnje ventilacijsko segrevanje



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

#### Ventilacijsko segrevanje



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

To funkcijo uporabite tudi za enostavno parno čiščenje.

#### "3D"-funkcija



Vklopljeni so zgornje in spodnje segrevanje ter ventilacijsko segrevanje (na zadnji steni). Jedi bodo pečene enakomerno in hitro. Pecite le z enim pekačem.

#### Full grill (močan žar)



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

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

#### Full grill+fan (močan žar + ventilator)



Vklopljena sta velik žar na stropu pečice in ventilator. Primeren je za pečenje velike količine mesa.

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

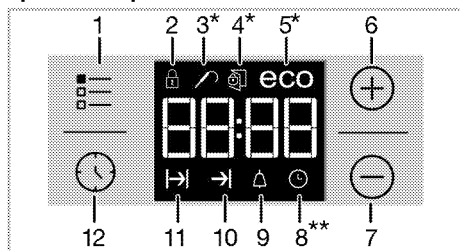


## Pyrolysis (piroliza)



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

## Uporaba ure pečice



- 1 Gumb za nastavev
  - 2 Simbol zaklepa
  - 3 Simbol sonde za meso
  - 4 Simbol za zaklenjena vratca
  - 5 Simbol za varčno ventilacijsko segrevanje
  - 6 Gumb za plus
  - 7 Gumb za minus
  - 8 Simbol ure
  - 9 Simbol alarma
  - 10 Simbol časa konca pečenja
  - 11 Simbol časa pečenja
  - 12 Gumb za izbiro programa
- \* (Ta funkcija je izbirna. Morda je vaš izdelek ne vključuje.)
- \*\* Njegovo mesto na zaslonu se lahko razlikuje glede na model izdelka.



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

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



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



Če pečenje ni nastavljeno, ne morete nastaviti časa dneva.



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

## Tabela funkcij:

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






Funkcije se razlikujejo glede na model naprave!

Tabela funkcij	Temperaturni razpon (°C)
Zgornje in spodnje segrevanje	40-280
Zgornje/spodnje ventilacijsko segrevanje	40-280
Ventilacijsko segrevanje	40-280
*3D*-funkcija	40-280
Full grill+fan (močan žar + ventilator)	40-280
Full grill (močan žar)	40-280
Bottom heating (spodnje segrevanje)	40-220

## Pečenje z nastavitvijo časa pečenja;

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






1. Izberite funkcijo pečenja.
  2. Držite tipko , dokler se na zaslonu ne prikaže simbol  za čas pečenja.
  3. Čas pečenja nastavite s tipkama **+** / **-**.
- » Ko nastavite čas pečenja, bosta na zaslonu prikazana simbol .
4. Postavite jed v pečico in s pomočjo gumba za temperaturo nastavite temperaturo. Pečenje se začne.




» Čas pečenja se prične odšteti na zaslonu, ko se prične pečenje.

## Nastavev časa konca pečenja na poznejši čas;

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

To prilagojeno trajanje mora biti daljše od 1 minute.

1. Izberite funkcijo pečenja.
  2. Držite tipko , dokler se na zaslonu ne prikaže simbol  za čas pečenja.
  3. Čas pečenja nastavite s tipkama **+** / **-**.
- » Ko nastavite čas pečenja, bo na zaslonu nenehno svetil simbol .
4. Držite tipko , dokler se na zaslonu ne prikaže simbol  za konec pečenja.
  5. Pritisnite tipki **+** / **-**, da nastavite konec časa pečenja.

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


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

» **Časovnik pečice izračuna čas začetka, tako da odšteje čas pečenja od nastavljenega časa konca pečenja.** Izbran način delovanja se vklopi, ko napoči čas začetka pečenja in je pečica segreta na nastavljeno temperaturo. To temperaturo vzdržuje do konca časa pečenja.

» Čas pečenja se prične odštevati na zaslonu, ko se prične pečenje.



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

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


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


## Vklop zaklepa


Če želite preprečiti uporabo pečice, vklopite funkcijo zaklepa.

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



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

2. Za vklop zaklepa pritisnite .


» Ko je zaklep vklopljen, se na zaslonu prikaže »On« (vklop) in simbol  za zaklep sveti naprej.

 Ko vklopite funkcijo zaklepa, tipke na pečici ne delujejo. Zaklep se ob morebitnem izpadu električnega toka ne bo prekalal.

## Za izklop zaklepa pritisnite gumb

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

» Na zaslonu se prikaže »On« (vklop).



2. Zaklep izklopite, če pritisnete gumb .


» Ko izklopite zaklep se prikaže "OFF" (izklop).

## Nastavitev alarma


Časovnik naprave lahko uporabljate za katera koli opozorila ali opomnike, razen programa pečenja. Alarm ne vpliva na funkcije pečice. Uporablja se samo kot opozorilo. Uporaben je na primer, če želite hrano v


pečici ob določenem času obrniti. Ob koncu nastavljenega časa boste zaslišali zvočno opozorilo.


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

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

2. Trajanje alarma nastavite z uporabo tipk  / .

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

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



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


## Izklop alarma


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

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


## Preklic alarma:



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


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

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

## Spremenite ton alarma



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

2. Želeni zvok opozorila nastavite s tipkama  / .

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

## Spremenite čas dneva

Če želite spremeniti čas dneva, ki ste ga nastavili:

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



2. Čas dneva nastavite s tipkama  / .

3. Nastavljeni čas bo vklopljen v kratkem času.

## Nastavitev svetlosti zaslona

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

1. Dotaknite se , dokler se na zaslonu ne prikaže d-01 ali d-02 ali d-03 za svetlost zaslona.

2. Želena svetlost nastavite s tipkama  / .

» Nastavljen čas bo vklopljen v kratkem času.

## Tabela časov kuhanja



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

## Pečenje in praženje



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

Posoda	Število pladnjev	Dodatek za uporabo	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas kuhanja (pribl. v min.)
Torte v pekaču	En pladenj	Standarden pekač*		3	180	25 ... 30
Torte v posodi	En pladenj	Model za torto na mrežnem žaru**		2	180	40 ... 50
Majhne torte	En pladenj	Standarden pekač*		3	160	25 ... 35
	En pladenj	Standarden pekač*		3	150	30 ... 40
	2 pladnja	1-Pekač za pecivo* 3-Standarden pekač*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 pladnji	1-Standarden pekač* 3-Pekač za pecivo* 5-Globok pekač*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Biskvit	En pladenj	Okrogel pekač s snemljivim obodom in premerom 26 cm na mrežnem žaru**		3	160	25 ... 35
	En pladenj	Okrogel pekač s snemljivim obodom in premerom 26 cm na mrežnem žaru**		2	150	30 ... 40
	2 pladnja	1-Okrogel pekač s snemljivim obodom in premerom 26 cm na mrežnem žaru** 4-Okrogel pekač s snemljivim obodom in premerom 26 cm na pekaču za pecivo**		1 - 4	150	35 ... 45
	Keksi	En pladenj	Pekač za pecivo*		3	180
	2 pladnja	1-Pekač za pecivo* 3-Standarden pekač*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 pladnji	1-Pekač za pecivo* 3-Standarden pekač* 5-Globok pekač*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Listnato pecivo	En pladenj	Standarden pekač*		2	200	30 ... 40
	2 pladnja	1-Pekač za pecivo* 5-Standarden pekač*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 pladnji	1-Pekač za pecivo* 3-Standarden pekač* 5-Globok pekač*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
	Polnjeno pecivo	En pladenj	Standarden pekač*		2	200
2 pladnja		1-Pekač za pecivo* 3-Standarden pekač*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 pladnji	1-Pekač za pecivo* 3-Standarden pekač* 5-Globok pekač*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
	Kvas	En pladenj	Standarden pekač*		2	200
Lazanja	En pladenj	Steklen/kovinski pravokoten pekač na mrežnem žaru**		2 - 3	200	30 ... 40
Pica	En pladenj	Standarden pekač*		2	200 ... 220	15 ... 20
Goveji zrezek (celi) / pečenka	En pladenj	Standarden pekač*		3	25 min. 250/max, nato 180 ... 190	100 ... 120
Ovčje stegno (rulada)	En pladenj	Standarden pekač*		3	25 min. 250/max, nato 190	70 ... 90
	En pladenj	Standarden pekač*		3	25 min.	60 ... 80




					250/max. nato 190	
Pečen piščanec (1,8-2 kg)	En pladenj	Standarden pekač*		2	15 min. 250/max. nato 180 ... 190	60 ... 80
	En pladenj	Standarden pekač*		2	15 min. 250/max. nato 180 ... 190	60 ... 80
Puranje meso (5.5 kg)	En pladenj	Standarden pekač*		1	25 min. 250/max. nato 180 ... 190	150 ... 210
	En pladenj	Standarden pekač*		1	25 min. 250/max. nato 180 ... 190	150 ... 210
Ribe	En pladenj	Standarden pekač*		3	200	20 ... 30
	En pladenj	Standarden pekač*		3	200	20 ... 30

Predsegrevanje priporočamo za vsa živila.  
\* Ti dodatki morda niso priloženi izdelku.  
\*\* Ti dodatki niso priloženi izdelku. Gre za dodatke, ki jih je mogoče kupiti posebej.

### Tabela kuhanja za testne obroke

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

Posoda	Število pladnjev	Dodatek za uporabo	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas kuhanja (pribl. v min.)
Krčki kruh	En pladenj	Standarden pekač*		3	140	20 ... 30
	En pladenj	Standarden pekač*		3	140	20 ... 30
	2 pladnja	1-Standarden pekač* 3-Pekač za pecivo*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 pladnji	1-Standarden pekač* 3-Pekač za pecivo* 5-Globok pekač*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Majhne torte	En pladenj	Standarden pekač*		3	160	25 ... 35
	En pladenj	Standarden pekač*		3	150	30 ... 40
	2 pladnja	1-Pekač za pecivo* 3-Standarden pekač*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 pladnji	1-Standarden pekač* 3-Pekač za pecivo* 5-Globok pekač*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Biskvit	En pladenj	Okrogel pekač s snemljivim obodom in premerom 26 cm na mrežnem žaru**		3	160	25 ... 35
	En pladenj	Okrogel pekač s snemljivim obodom in premerom 26 cm na mrežnem žaru**		2	150	30 ... 40
	2 pladnja	1-Okrogel pekač s snemljivim obodom in premerom 26 cm na mrežnem žaru** 4-Okrogel pekač s snemljivim obodom in premerom 26 cm na pekaču za pecivo**		1 - 4	150	35 ... 45

Jabolična pita	En pladenj	Okrogla črna kovinska posoda in premerom 20 cm na mrežnem žaru**		2	180	50 ... 60
	En pladenj	Okrogla črna kovinska posoda in premerom 20 cm na mrežnem žaru**		2	170	50 ... 60
	2 pladnja	1-Okrogla črna kovinska posoda in premerom 20 cm na mrežnem žaru** 4-Okrogla črna kovinska posoda in premerom 20 cm na pekaču za pecivo**		1 - 4	170	50 ... 60

Predsegrevanje priporočamo za vsa živila.

\* Ti dodatki morda niso priloženi izdelku.

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

### Nasveti za pečenje torte

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

### Nasveti za pečenje peciva

- Če je pecivo preveč suha, povišajte temperaturo za kakšnih 10 °C in skrajšajte čas pečenja. Plasti testa namočite v omako iz mleka, olja, jajc in jogurta.
- Če se pecivo peče preveč dolgo, bodite pozorni, da debelina pripravljenega peciva ne preseže globine pekača.
- Če zgornja stran peciva porjavi spodnja stran pa ni pečena, se prepričajte, da ni vsa omaka na dnu peciva. Poskušajte omako enakomerno porazdeliti med plasti testa in na vrh peciva, da bo zapečenost enakomerna.



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

### Nasveti za kuhanje zelenjave

- Če zelenjavni jedi zmanjka soka in postane presuha, jo skuhajte v ponvi s pokrovom

namesto v pekaču. Pokrite posode bodo obdržale jedi sočne.

- Če se zelenjavna jed ne skuha, zelenjavo skuhajte vnaprej ali jo pripravite kot konzervirana živila in jo postavite v pečico.

### Uporaba žara



#### OPOZORILO

Med pečenjem zaprite vratca pečice.

Vroče površine lahko povzročijo opekline!

### Vklop žara

1. Gumb za funkcije zavrtite na želen simbol za žar.
2. Nato nastavite želeno temperaturo žara.
3. Po potrebi prej 5 minut segrevajte.

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

### Izklop žara

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



Živila, ki niso primerna za pečenje, lahko povzročijo požar. Za pečenje uporabljajte samo živila, ki so primerna za pečenje na visokih temperaturah. Hrane ne potiskajte v zadnji del žara. To je najbolj vroči del žara in mastna hrana bi se lahko venla.

## Tabela časov kuhanja z žarom

### Pečenje z električnim žarom

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

# glede na debelino

\*Predhodno segrevajte 5 minut

\*\*Če temperature žara na svojem izdelku ne morete nastaviti, bo žar delal pri najvišji temperaturi.

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

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



Hrano obrnite po 2/3 časa pečenja.

Priporočamo pribl. 5-6 minutno predsegrevanje za vsa živila za pečenje na žaru.



## 6 Vzdrževanje in čiščenje

### Splošne informacije

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


	<b>NEVARNOST:</b> Napravo izključite iz električnega omrežja preden pričnete z vzdrževanjem in čiščenjem. Nevarnost električnega udara!
	<b>NEVARNOST:</b> Pred čiščenjem počakajte, da se naprava ohladi. Vroče površine lahko povzročijo opekline!

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

	Določena čistila ali čistilna sredstva lahko poškodujejo površino. Za čiščenje ne uporabljajte agresivnih čistil, čistilnih praškov/krem ali ostrih predmetov.
	Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnih čistilnikov, saj lahko povzročijo električni udar.

### Čiščenje upravljalne plošče

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

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

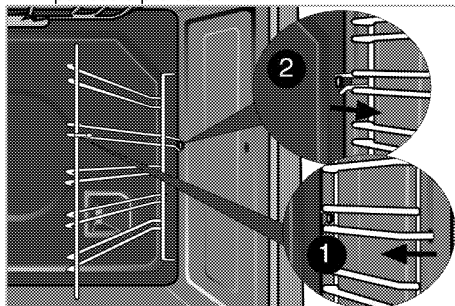
### Čiščenje pečice

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

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

- Sprednji del stranske police odstranite, tako da ga povlečete v nasprotno smer stranske stene.

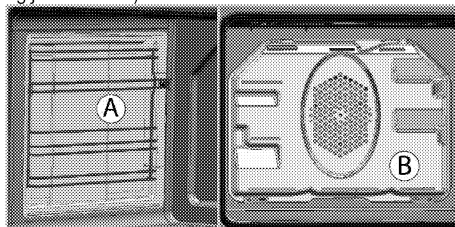
- Celotno stransko polico odstranite, tako da jo povlečete proti sebi.



### Katalitične stene

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

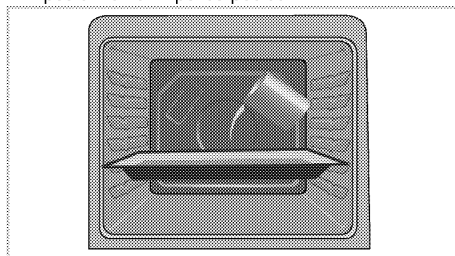
Notranji stranski steni (A) in/ali zadnja stena (B) vašega izdelka je lahko prevlečena s katalitičnim emajlom. Katalitične stene so svetle mat barve in imajo porozno površino. Katalitičnih sten pečice ne smete čistiti. Porozne površine katalitičnih sten se samodejno čistijo z absorpiranjem in pretvorbo razlitega olja (para in ogljikov dioksid).



### Enostavno parno čiščenje

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


- Iz pečice odstranite vse pripomočke.
- V pekač za pečico nalijte 500 ml vode in ga postavite na 2. polico pečice.



- Nastavite pečico na enostaven način čiščenja s paro in teče pri 100 °C za 25 minut.
- Odprite vrata in obrišite notranjo površino pečice z vlažno gobo ali krpo.
- Trdovratno umazanijo očistite s toplo vodo s čistilom, mehko krpo ali gobo ter jo obrišite s suho krpo.

**i** Med načinom lahkega parnega čiščenja, voda v predalčku za mehčanje rahlo oblikovanih ostankov/umazanije bo izparila in kondenzirala v votlini pečice in na notranjem steklu vrat pečice, zato lahko kaplje, ko so vrata pečice odprta. Kondenzacijo obrišite ob odprtih vratih pečice.


### Pirolitično samodejno čiščenje

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

Pečica je opremljena s pirolitičnim samodejnim čiščenjem. Pečica se segreje na pribl. 430-480 °C in obstoječa umazanija zgori v prah. Pojavi se lahko močan dim. Zagotovite dobro prezračevanje. Pirolitično čiščenje je potrebno pri pribl. vsaki 10 uporabi pečice.

- Iz pečice odstranite vse pripomočke. Pri modelih s stranskimi policami ne pozabite odstraniti le teh. Če je vaš izdelek opremljen z dodatkom, ki je odporen proti pirolizi (odporen proti samodejnemu čiščenju pri visokih temperaturah), vam teh dodatkov ni treba odstraniti iz pečice.
- Pred čiščenjem umazanijo z zunanjih površin in notranjosti pečice odstranite z vlažno krpo.


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

- "Pyrolysis" (piroliza)  Izberite pirolitično funkcijo (samodejno čiščenje).


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

Čas konca samodejnega čiščenja lahko nastavite.

- Med samodejnim čiščenjem ne morete odpreti

vratc pečice,  na zaslonu časa pa se prikaže simbol zaklepa. Zaklenjena so še nekaj časa po

koncu pirolitične funkcije. Vrat ne odpirajte na silo

- z ročajem, dokler simbol zaklepa  ne ugasne.
- Po čiščenju s kisom odstranite ostanke umazanije.
  - Ko se postopek čiščenja konča, boste zaslišali zvočno opozorilo, na zaslonu pa se prikaže »End« (konec).
  - Ko se prikaže »End« (»končano«), končajte postopek, tako da nastavite gumba za funkcijo in temperaturo na položaj 0 (izklopljeno).

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

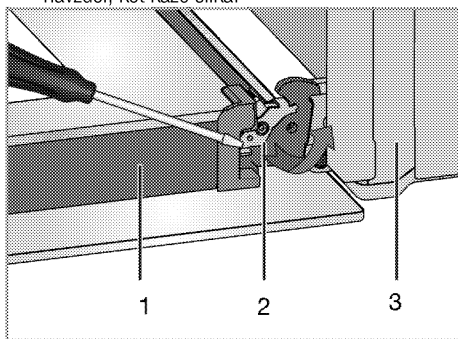
### Čiščenje vratc pečice

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

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

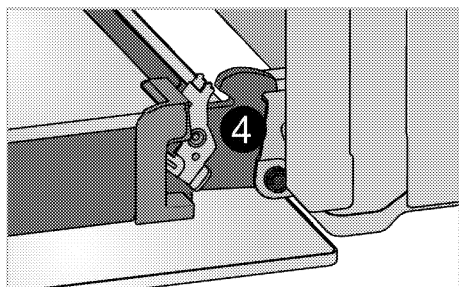
### Odstranjevanje vratc pečice

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

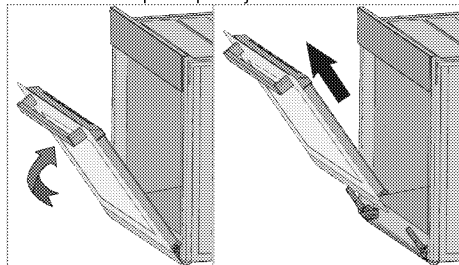


- Vratca
- Zaklepanje šarnirja(zaprtja pozicija)
- Pečica
- Zaklepanje šarnirja(odprt položaj)

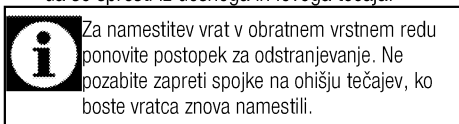




3. Nekoliko odprite sprednja vratca.



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

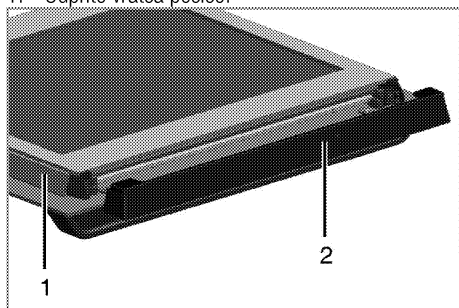


Za namestitve vrat v obratnem vrstnem redu ponovite postopek za odstranjevanje. Ne pozabite zapreti spojke na ohišju tečajev, ko boste vratca znova namestili.

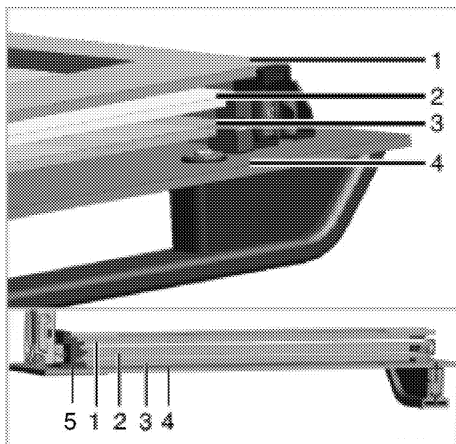
## Odstranjevanje notranjega stekla vratc (Ta funkcija je izbirna. Morda je vaš izdelek ne vključuje.)

Notranjo stekleno ploščo vratc lahko za namene čiščenja odstranite.

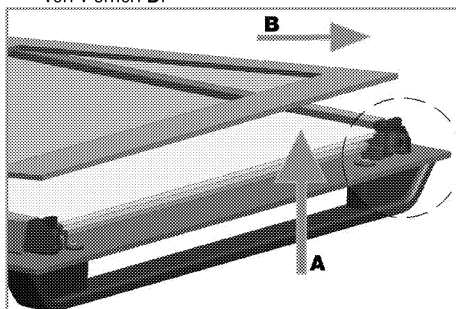
1. Odprite vratca pečice.



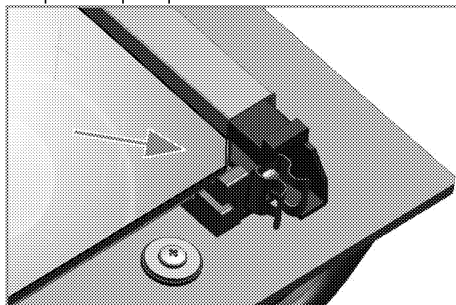
- 1 Okvir
- 2 Plastični del
2. Potegnite proti sebi in odstranite plastični del, ki je nameščen na zgornjem delu sprednjih vratc.



- 1 Najbolj notranja steklena plošča
  - 2 Druga notranja steklena plošča
  - 3 Tretja notranja steklena plošča
  - 4 Zunanja steklena plošča
  - 5 Plastična reža steklene ploščice-spodaj
3. Kot prikazuje slika, dvignite najbolj notranjo stekleno ploščo nekoliko v smeri **A** in jo potegnite ven v smeri **B**.



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



Pri prerazporejanju vratc najprej ponovno namestite drugo in tretjo notranjo stekleno ploščo (2, 3).

Kot prikazuje slika, namestite posneti rob steklene plošče v posneti rob plastične reže. Druga in tretja notranja steklena plošča sta izmenljivi, zato vrstni red njune namestitve ni pomemben.

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

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



Po čiščenju ponovno namestite vse steklene plošče.

## Zamenjava luči v pečici



### NEVARNOST:

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



Položaj luči je lahko drugačen kot na sliki.



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



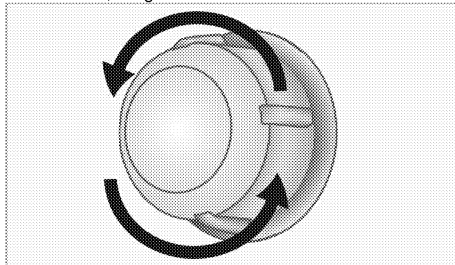
V tej pečici se uporablja žarnica z žarilno nitko z močjo manj kot 40 W, višino manj kot 60 mm, premerom manj kot 30 mm ali halogensko svetilko z vtičnico tipa G9, moč manj kot 60 W. Svetilke so primerne za delovanje pri temperaturah nad 300 ° C. Svetilke za pečico lahko dobite pri pooblaščenem serviserju ali tehniku z licenco.



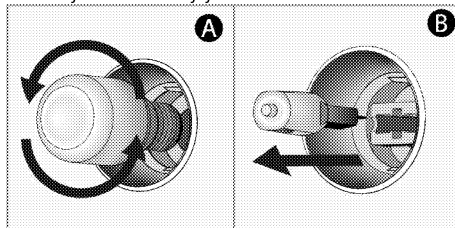
Luči, uporabljene v tej napravi, morajo zdržati ekstremne fizične pogoje, kot so temperature nad 50°C.

### Če je pečica opremljena z okroglo lučjo:

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



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



4. Namestite stekleni pokrov.

## 7 Odpravljanje težav

### Pečica med delovanjem oddaja paro.

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

### Naprava med hlajenjem in segrevanjem oddaja kovinske zvoke.

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

### Naprava ne deluje.

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

### Lučka pečice ne deluje.

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

### Pečica se ne segreva.

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

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

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



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

