

**Bedienungsanleitung**  
**Instruction manual**  
**Notice d'utilisation**  
**Gebruiksaanwijzing**  
**Istruzioni per l'uso**  
**Bruksanvisning**  
**Instrucciones de uso**

Register your  
new device on  
YourBlaupunkt:  
**blaupunkt-  
einbaugeraete.com**



**5H36B0050**

***Enjoy it.***

**Einbau Elektroherd**  
**Built-in electric stove**  
**Cuisinière encastrable**  
**Inbouwfornuis**  
**Cucina combinabile**  
**Integrerad komfur**  
**Horno bajo placa empotrable**

## Dobrodošli!

---

Poštovani korisniče,

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

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

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

### Simboli i njihovi opisi u korisničkom priručniku:



Opasnost koja može rezultirati smrću ili ozljedom.



Važne informacije ili korisni savjeti za korištenje.



Pročitajte korisnički priručnik.



Upozorenje o vrućoj površini.

**NAPOMEN**  
**A**

Opasnost koja može rezultirati materijalnim oštećenjem proizvoda ili njegovog okruženja.

## Sadržaj

|                                                                                                         |           |                                                            |           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1 Sigurnosne upute.....</b>                                                                          | <b>4</b>  | 6.2 Opća upozorenja u vezi pripreme hrane u pećnici.....   | 24        |
| 1.1 Namjena.....                                                                                        | 4         | 6.2.1 Slastice i jela iz pećnice.....                      | 24        |
| 1.2 Sigurnost djece, ranjivih osoba i kućnih ljubimaca .....                                            | 4         | 6.2.2 Meso , riba i perad.....                             | 27        |
| 1.3 Električna sigurnost.....                                                                           | 5         | 6.2.3 Roštilj .....                                        | 28        |
| 1.4 Siguran transport.....                                                                              | 7         | 6.2.4 Ispitivanje hrane .....                              | 30        |
| 1.5 Sigurna instalacija .....                                                                           | 7         | <b>7 Čišćenje i održavanje .....</b>                       | <b>32</b> |
| 1.6 Sigurna upotreba .....                                                                              | 8         | 7.1 Opće informacije o čišćenju.....                       | 32        |
| 1.7 Temperaturna upozorenja .....                                                                       | 9         | 7.2 Pribor za čišćenje .....                               | 33        |
| 1.8 Upotreba pribora .....                                                                              | 9         | 7.3 Čišćenje upravljačke ploče.....                        | 33        |
| 1.9 Sigurnost prilikom kuhanja. ....                                                                    | 9         | 7.4 Čišćenje unutrašnjosti pećnice (područje pečenja)..... | 33        |
| 1.10 Sigurno održavanje i čišćenje .....                                                                | 11        | 7.5 Jednostavno čišćenje parom.....                        | 34        |
| <b>2 Upute za zaštitu okoliša .....</b>                                                                 | <b>11</b> | 7.6 Čišćenje vrata pećnice .....                           | 34        |
| 2.1 Direktiva o otpadu .....                                                                            | 11        | 7.7 Uklanjanje unutarnjeg stakla na vratima pećnice .....  | 35        |
| 2.1.1 Usklađenost s Direktivom o električnom i elektroničkom opremom (WEEE) i zbrinjavanju otpada:..... | 11        | 7.8 Čišćenje lampice pećnice.....                          | 36        |
| 2.2 Informacije o ambalažnom materijalu .....                                                           | 11        | <b>8 Rješavanje problema.....</b>                          | <b>37</b> |
| 2.3 Preporuke za uštedu energije .....                                                                  | 11        |                                                            |           |
| <b>3 Vaš proizvod .....</b>                                                                             | <b>12</b> |                                                            |           |
| 3.1 Predstavljanje proizvoda.....                                                                       | 12        |                                                            |           |
| 3.2 Upute i upotreba upravljačke ploče proizvoda .....                                                  | 13        |                                                            |           |
| 3.2.1 Upravljačka ploča .....                                                                           | 13        |                                                            |           |
| 3.2.2 Uvod u upravljačku ploču pećnice .....                                                            | 13        |                                                            |           |
| 3.3 Radne funkcije pećnice .....                                                                        | 14        |                                                            |           |
| 3.4 Pribor proizvoda .....                                                                              | 15        |                                                            |           |
| 3.5 Upotreba pribora proizvoda .....                                                                    | 15        |                                                            |           |
| 3.6 Tehničke specifikacije.....                                                                         | 18        |                                                            |           |
| <b>4 Prva uporaba .....</b>                                                                             | <b>19</b> |                                                            |           |
| 4.1 Prvo podešavanje mjerača vremena .....                                                              | 19        |                                                            |           |
| 4.2 Početno čišćenje .....                                                                              | 19        |                                                            |           |
| <b>5 Rukovanje pećnicom .....</b>                                                                       | <b>20</b> |                                                            |           |
| 5.1 Opće informacije o rukovanju pećnicom .....                                                         | 20        |                                                            |           |
| 5.2 Rad upravljačke jedinice pećnice .                                                                  | 20        |                                                            |           |
| 5.3 Postavke .....                                                                                      | 22        |                                                            |           |
| <b>6 Opće informacije o kuhanju.....</b>                                                                | <b>24</b> |                                                            |           |
| 6.1 Opća upozorenja u vezi kuhanja na ploči za kuhanje.....                                             | 24        |                                                            |           |



## 1 Sigurnosne upute

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



### 1.1 Namjena

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



### 1.2 Sigurnost djece, ranjivih osoba i kućnih ljubimaca

- Ovaj proizvod mogu koristiti djeca u dobi od 8 godina i starija te osobe koje su nedovoljno razvijene u fizičkim, osjetilnim ili mentalnim vještinama ili koje imaju

nedostatak iskustva i znanja, sve dok su pod nadzorom ili obučene o sigurnoj uporabi i opasnostima proizvoda.

- Djeca se ne smiju igrati proizvodom. Čišćenje i korisničko održavanje ne smiju obavljati djeca, osim ako ih netko ne nadzire.
- Ovaj proizvod ne smiju koristiti osobe s ograničenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima (uključujući djecu), osim ako se čuvaju pod nadzorom ili dobiju potrebne upute.
- Djecu treba nadzirati kako bi se osiguralo da se ne igraju s proizvodom.
- Električni proizvodi opasni su za djecu i kućne ljubimce. Djeca i kućni ljubimci ne smiju se igrati s proizvodom, penjati se na njega ili ulaziti u njega.
- Ne stavljajte predmete koje djeca mogu dohvatiti na proizvod.
- **UPOZORENJE:** Tijekom uporabe, dostupne površine proizvoda su vruće. Držite djecu podalje od proizvoda.
- Ambalažu držite izvan dohvata djece. Postoji opasnost od ozljeda i gušenja.
- Kada su vrata otvorena, nemojte stavljati teške predmete na njih ili dopustiti

djeci da sjede na njima.

Pećnica se može prevrnuti ili oštetiti šarke vrata.

- Prije odlaganja istrošenih i beskorisnih proizvoda:
  1. Odspojite utikač i izvadite ga iz utičnice.
  2. Odspojite kabel za napajanje i odspojite ga utikačem iz uređaja.
  3. Poduzmite mjere opreza kako biste spriječili ulazak djece u proizvod.
  4. Ne dopustite djeci da se igraju s proizvodom kada je u stanju mirovanja.



### 1.3 Električna sigurnost

- Ukopčajte proizvod u uzemljenu utičnicu zaštićenu osiguračem koji odgovara nazivnim vrijednostima na nazivnoj pločici. Uzemljenje treba napraviti ovlašteni električar. Ne koristite proizvod koji nije uzemljen u skladu s lokalnim/nacionalnim propisima.
- Utikač ili električni priključak uređaja treba biti na lako dostupnom mjestu. Ako to nije moguće, mora postojati mehanizam (osigurač, sklopka, itd.) na električnoj instalaciji s kojom je proizvod spojen, u

skladu s propisima o električnoj energiji koji odvaja sve polove od mreže.

- Iskopčajte proizvod ili isključite osigurač prije popravka, održavanja ili čišćenja.
- Proizvod ukopčajte u uzemljenu utičnicu koja naponom i frekvencijom odgovara vrijednostima na nazivnoj pločici.
- (Ako vaš proizvod nema strujni kabel) koristite samo priključni kabel opisan u dijelu „Tehničke specifikacije”.
- Ne gnječite strujni kabel ispod ili iza proizvoda. Na strujni kabel ne stavljajte teške predmete. Strujni kabel ne smije se savijati, gnječiti ni dolaziti u dodir s izvorom topline.
- Pripazite da strujni kabel nije prignječen prilikom postavljanja proizvoda na njegovo mjesto nakon sastavljanja ili čišćenja.
- Tijekom upotrebe stražnja površina pećnice postaje vruća. Kabeli za napajanje ne smiju dodirivati stražnju površinu proizvoda. Inače bi se mogao oštetiti.
- Ne gnječite električne kabele s vratima pećnice i ne provlačite ih preko vrućih površina. U protivnom izolacija kabela može se otopiti i izazvati požar kao rezultat kratkog spoja.
- Koristite samo originalni kabel. Ne koristite oštećene ili presječene kabele.
- Ne koristite produžni kabel ili razdjelne utičnice za rukovanje proizvodom.
- Kontaktirajte ovlašteni servisni centar ili uvoznika u vezi s korištenjem odobrenog adaptera u slučajevima kada ne neophodno koristiti adapter pretvarača (za vrstu utikača).
- Kontaktirajte uvoznika ili ovlašteni servisni centar ako dužina strujnog kabela nije dovoljna.
- Prijenosni izvori napajanja ili višestruki utikači mogu se pregrijati i izazvati požar. Višestruki utikači i prijenosni izvori napajanja držite podalje od proizvoda.
- Ako je strujni kabel oštećen, smije ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni servis ili osoba koju je odredio uvoznik kako bi se spriječile moguće opasnosti.
- **UPOZORENJE:** Prije zamjene svjetla pećnice svakako odspojite proizvod iz strujnog napajanja i izbjegnite opasnost od strujnog udara.. Iskopčajte proizvod ili isključite osigurač u razvodnoj kutiji.

Ako vaš proizvod ima strujni kabel i utikač:

- Nikad ne stavljate utikač proizvoda u slomljenu, olabavljenu utičnicu ili ako utikač ispada iz utičnice. Pripazite je utikač potpuno umetnut u utičnicu. U protivnom, priključci se mogu pregrijati ili izazvati požar.
- Izbjegavajte umetanje uređaja u utikače koji su masni, nečisti ili su možda izloženi vodi (poput onih pored radnih površina na koja voda može dospjeti). U suprotnom, postoji opasnost od kratkog spoja ili do smrti zbog strujnog udara.
- Utikač nikad ne dirajte mokrim rukama!
- Izvucite utikač iz strujne utičnice koristeći tijelo utikača a ne sam kabel.

## 1.4 Siguran transport

- Prije transporta proizvoda iskopčajte ga iz strujnog napajanja.
- Proizvod je težak, proizvod trebaju nositi barem dvije osobe.
- Ne koristite vrata i/ili ručke za transport ili premještanje proizvoda.
- Na uređaj ne stavljajte predmete. Uređaj nosite u uspravnom položaju.

- Kada trebate transportirati proizvod omotajte ga sa zaštitnom folijom sa zračnim jastučićima ili debelim kartonom i dobro zalijepite. Dobro pričvrstite pomične dijelove proizvoda i tako spriječite oštećenja.
- Prije instalacije proizvoda provjerite je li proizvod oštećen nakon transporta. Kontaktirajte uvoznika ili ovlašteni servisni centar ako je oštećen.

## 1.5 Sigurna instalacija

- Prije početka instalacije, isključite električni vod koji će se proizvod priključiti tako što ćete isključiti osigurač.
- Tijekom transporta i održavanja uvijek nosite zaštitne rukavice. U protivnom, postoji opasnost od ozljeda zbog oštih rubova!
- Prije instalacije proizvoda provjerite je li proizvod oštećen. Nemojte ga instalirati ako je uređaj oštećen.
- Izbjegavajte koristiti bilo kakve materijale za toplinsku izolaciju za prekrivanje unutrašnjosti namještaja koji će se instalirati.

- Izravna sunčeva svjetlost i izvori topline, poput električnih ili plinskih grijalica, ne smiju biti smješteni u području u kojem se instalira proizvod.
- Područja oko ventilacijskih otvora proizvoda ne smiju biti blokirana.
- Ne postavljajte proizvod blizu prozora. Kada otvorite prozor kuhinjsko posuđe se može prevrnuti.
- Kako biste izbjegli pregrijavanje, instalacija proizvoda ne smije se provoditi iza ukrasnih poklopaca.
- U slučajevima kada se crijevo/ cijev za plin ili plastična cijev za vodu nalazi iza određenog područja za ugradnju proizvoda, nužno je zajamčiti da nema kontakta između proizvoda i ovih vodova. U suprotnom bi se crijevo/cijev moglo zgnječiti.
- Ako postoji utičnica iza mjesta na kojem će se proizvod instalirati, tada mora biti osigurano da proizvod ne dođe u kontakt s utičnicom niti s utikačem ukopčanim u utičnicu.
- Ako proizvod ne koristite duže vrijeme iskopčajte ga iz strujne utičnice ili isključite napajanje u razvodnoj kutiji.
- Ne koristite proizvod ako se pokvari ili ošteti tijekom upotrebe. tada isključite proizvod iz strujne utičnice. Kontaktirajte uvoznika ili ovlašteni servisni centar.
- Ne koristite proizvod ako mu je staklo na prednjim vratima napuklo ili uklonjeno. U protivnom postoji opasnost od ozljeda i štete za okoliš.
- Nikada nemojte stati na uređaj.
- Nikada ne koristite proizvod kad vam je smanjena sposobnost prosuđivanja ili koordinacija zbog konzumacije alkohola i/ili lijekova.
- Zapaljivi predmeti ne smiju se držati unutar i oko prostora za kuhanje. U suprotnom, to može dovesti do požara.
- Ručka pećnice nije namijenjena za sušenje kuhinjskih krpa. Kada koristite proizvod ne vješajte ručnika, rukavica ili slične tkanine na ručku.
- Šarke na vratima proizvoda pomiču se prilikom otvaranja i zatvaranja vrata i mogu se



## 1.6 Sigurna upotreba

- Provjerite je li proizvod isključen nakon svake upotrebe.

zaglaviti. Prilikom otvaranja/zatvaranja vrata ne držite dio sa šarkama.

## 1.7 Temperaturna upozorenja

- **UPOZORENJE:** Kada se proizvod koristi, proizvod i njegovi dostupni dijelovi bit će vrući. Trebate izbjegavati dodirivanje proizvoda i grijaćih elemenata. Djecu mlađu od 8 godina treba držati podalje od proizvoda osim ako nisu pod stalnim nadzorom.
- Pored proizvoda ne stavljajte zapaljive/eksplozivne materijale jer će površine biti vruće prilikom rada.
- Održavajte razmak kada otvarate vrata pećnice tijekom ili na kraju kuhanja. Para vam može opeći ruke, lice i/ili oči.
- Tijekom rada proizvod je vruć. Trebate izbjegavati dodirivanje vrućih dijelova, unutrašnjosti pećnice i grijaćih elemenata.
- Prilikom rukovanja proizvodom uvijek nosite rukavice za pećnicu otporne na toplinu.

## 1.8 Upotreba pribora

- Važno je pravilno koristiti pribor koji dolazi s proizvodom. Detaljne

informacije pogledajte u odjeljku „**Upotreba pribora proizvoda**“.

- Zatvorite vrata pećnice nakon što ste pribor potpuno gurnuli u prostor za kuhanje, inače bi mogli udariti u staklo vrata i oštetiti ga.
- **UPOZORENJE:** Koristite samo štitnike za ploču koje je izradio proizvođač kuhala ili koje je proizvođač kuhala u korisničkim uputama naveo kao prikladne ili štitnike za ploču ugrađene u kuhalo. Uporaba neprimjerenih štitnika može uzrokovati nezgode.

## 1.9 Sigurnost prilikom kuhanja.

- Pazite kad koristite alkoholna pića u jelima. Alkohol isparava pri visokim temperaturama i može uzrokovati požar pri kontaktu s vrućim površinama.
- Ostaci hrane u prostoru za kuhanje, poput ulja, mogu se zapaliti. Očistite te ostatke prije kuhanja.
- Opasnost od trovanja hranom: Ne držite hranu u pećnici više od sat prije i nakon pripreme. U protivnom može doći do trovanja hranom ili bolesti.

- Ne zagrijavajte zatvorene limenke ili staklenke u pećnici. Tlak koji se nakuplja u limenci/staklenci može izazvati njihovo pucanje.
  - Kada je pećnica u upotrebi, NIKADA ne stavljajte lim za pečenje, posuđe ili aluminijsku foliju izravno na dno pećnice. Akumulacija topline može oštetiti dno pećnice, pa čak i uzrokovati oštećenje ormarića pećnice ili kuhinjskog poda.
- Vodite računa o sljedećim mjerama opreza kada koristite masni pergament papir ili slične materijale:
- Masni papir postavite u posudu za kuhanje ili na pribor pećnice (pladanj, žičanu rešetku, itd.) s hranom i stavite ih u zagrijanu pećnicu.
  - Kako biste spriječili rizik od dodirivanja grijača pećnice i ometanja protoka vrućeg zraka, uklonite sve suvišne dijelove masnog papira koji vise s pribora ili posuda. Nemojte koristiti masni papir na temperaturama pećnice višim od maksimalne temperature uporabe koju navodi proizvođač. Masni papir nikad ne postavljajte na dno pećnice.
  - Nemojte ga stavljati na pribor tijekom predgrijavanja.
  - Uvijek pritisnite tanjurom ili sličnim predmetom kako biste spriječili da materijal leti okolo zbog cirkulacije zraka unutar pećnice.
  - Pokrijte samo potrebnu površinu unutar pladnja.
  - Nakon svake uporabe, pladanj treba očistiti i zamijeniti sav masni papir ili slične materijale korištene na pladnju. Inače, tekućine koje kapaju na pladanj mogu izazvati dimljenje ili čak zapaliti plamen.
  - Protok zraka stvara se kada se poklopac proizvoda otvori. Masni papir može doći u dodir s grijaćim elementima i zapaliti se.
  - Prilikom korištenja žičanog roštilja, pladanj treba staviti na donju rešetku. Inače, ulje od hrane i druge komponente koje kapaju na dno pećnice mogu stvoriti jak dim i izazvati plamen.
  - Zatvorite vrata kada koristite roštilj. Vruće površine mogu izazvati opekline!
  - Hrana koja nije prikladna za pripremu na roštilju predstavlja opasnost od požara. Na ražnju pripremajte samo hranu prikladnu za jaku vatru roštilja. Ne stavljajte hranu predaleko u

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



## 1.10 Sigurno održavanje i čišćenje

- Pričekajte da se proizvod ohladi prije čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekline!
- Proizvod nikad ne perite prskanjem ili ulijevanjem vode u njega! Postoji opasnost od strujnog udara!

- Nemojte koristiti parne čistače za čišćenje proizvoda jer to može izazvati strujni udar.
- Nemojte koristiti oštra abrazivna sredstva za čišćenje, metalne strugače, žičanu vunu ili materijale za izbjeljivanje za čišćenje stakla prednjih vrata pećnice. Ti materijali mogu ogrepti ili slomiti staklene površine.

## 2 Upute za zaštitu okoliša

### 2.1 Direktiva o otpadu

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

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



Ovaj je proizvod proizveden s visokokvalitetnim dijelovima i materijalima koji se mogu ponovno upotrijebiti i prikladni su za reciklažu. Stoga, ne odlažite otpadne uređaje s

normalnim otpadom iz kućanstva i drugim otpadom na kraju servisnog vijeka. Odnosite ga na sabirno mjesto za recikliranje električne i elektroničke opreme. O sabirnim centrima raspitajte se kod lokalnih vlasti. Zbrinjavanje iskorištenih proizvoda pomaže u sprječavanju negativnih posljedica na okoliš i ljudsko zdravlje.

#### Usklađenost s direktivom RoHS:

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

### 2.2 Informacije o ambalažnom materijalu

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

### 2.3 Preporuke za uštedu energije

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

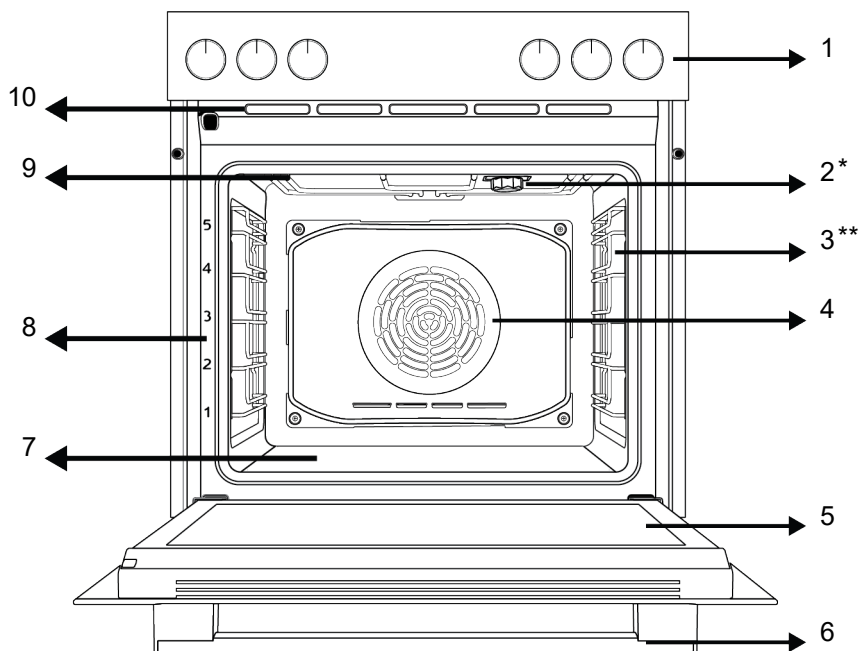
Sljedeće preporuke pomoći će vam koristiti proizvod na ekološki i energetski učinkovit način.

- Prije pečenja odmrznite zamrznutu hranu.
- U pećnici koristite tamne ili emajlirane posude koji bolje prenose toplinu.

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

### 3 Vaš proizvod

#### 3.1 Predstavljanje proizvoda



1 Upravljačka ploča

3 Police od žice

5 Vrata

7 Donji grijač (ispod čelične ploče)

9 Gornji grijač

2 Lampica

4 Motor ventilatora (iza čelične ploče)

6 Ručica

8 Položaji polica

10 Ventilacijske rupe

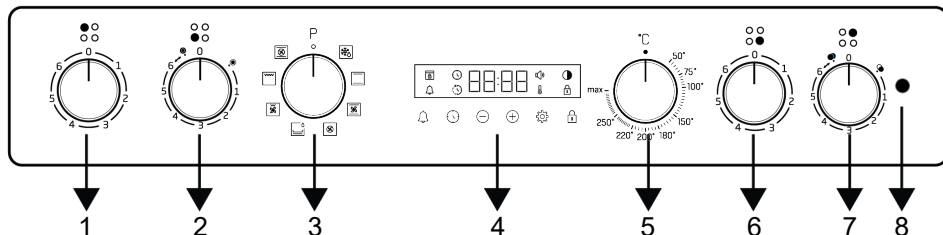
\* Razlikuje se ovisno o modelu. Vaš proizvod možda nema svjetlo ili se vrsta i mjesto svjetla mogu razlikovati od ilustracije.

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

## 3.2 Upute i upotreba upravljačke ploče proizvoda

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

### 3.2.1 Upravljačka ploča



- |                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>1 Gumb za upravljanje pločom za kuhanje</p> <p>3 Gumb za odabir funkcije</p> <p>5 Okretni gumb odabira temperature</p> <p>7 Gumb za upravljanje pločom za kuhanje</p> | <p>2 Gumb za upravljanje pločom za kuhanje</p> <p>4 Mjerač vremena</p> <p>6 Gumb za upravljanje pločom za kuhanje</p> <p>8 Alarmna lampica aktivne ploče za kuhanje</p> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

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

### 3.2.2 Uvod u upravljačku ploču pećnice

#### Gumb za odabir funkcije

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

#### Okretni gumb odabira temperature

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

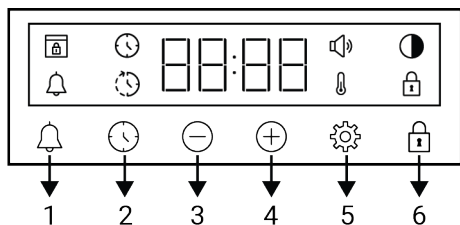
#### Indikator unutarnje temperature pećnice

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

#### Kontrolni gumbi ploče za kuhanje

Pomoću ovih upravljačkih gumba možete upravljati pločom za kuhanje koja odgovara vašoj pećnici, koju ćete kupiti zasebno. Detaljne informacije o korištenju ploče za kuhanje pronaći ćete u korisničkom priručniku ploče za kuhanje koju ćete kupiti.

## Mjerač vremena



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

### Simboli na zaslonu

: Simbol vremena pečenja

: Simbol vremena završetka pečenja \*

: Simbol alarma

: Simbol svjetline

: Simbol zaključavanja tipki

: Simbol temperature

: Simbol razine glasnoće

: Simbol zaključavanja vrata \*

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

## 3.3 Radne funkcije pećnice

U tablici funkcija možete vidjeti radne funkcije pećnice te najvišu i najnižu temperaturu koja se može podesiti za ove funkcije. Raspored načina rada prikazan ovdje može se razlikovati od rasporeda na vašem proizvodu.

| Simbol funkcije | Opis funkcije                      | Raspon temperature (°C) | Opis i upotreba                                                                                                                                                                                                                                               |
|-----------------|------------------------------------|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                 | Rad s ventilatorom                 | -                       | Pećnica se nije zagrijala. Radi samo ventilator (na stražnjoj stijenci). Zamrznuta hrana s granulama se polako odmrzava na sobnoj temperaturi, kuhana hrana je ohlađena. Vrijeme potrebno za odmrzavanje cijelog komada mesa je duže nego za hranu sa zrnjem. |
|                 | Gornji i donji grijač              | *                       | Hrana se istovremeno grije od gore i dolje. Pogodno je za kolače, slastice i torte u kalupima za pečenje. Peče se samo u jednoj posudi.                                                                                                                       |
|                 | Donji grijač                       | *                       | Uključen je samo donji grijač. Prikladno za hranu koja treba potamnjeti s donje strane. Ova funkcija treba se koristiti i za jednostavno čišćenje parom.                                                                                                      |
|                 | Donji/gornji grijač s ventilatorom | *                       | Vrući zrak kojeg zagrijavaju gornji i donji grijači ravnomjerno je raspoređen i brzo prolazi pećnicom pomoću ventilatora. Peče se samo u jednoj posudi.                                                                                                       |
|                 | Zagrijavanje ventilatorom          | *                       | Vrući zrak kojeg zagrijava grijač ventilatora ravnomjerno je raspoređen i brzo prolazi pećnicom pomoću ventilatora. Prikladno za pečenje u više posuda na policama različite razine.                                                                          |

|  |                              |   |                                                                                                                                                                      |
|--|------------------------------|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Funkcija „3D“                | * | Rade gornji grijač, donji grijač i grijač ventilatora. Sa svih strana proizvoda kuha se jednako i brzo. Peče se samo u jednoj posudi.                                |
|  | Cijeli roštilj               | * | Radi veliki roštilj na stropu pećnice. Prikladno za pečenje na roštilju velikih količina hrane.                                                                      |
|  | Donji roštilj s ventilatorom | * | Vrući zrak kojeg zagrijava mali roštilj ravnomjerno je raspoređen i brzo prolazi pećnicom pomoću ventilatora. Prikladno za pečenje na roštilju malih količina hrane. |

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

### 3.4 Pribor proizvoda

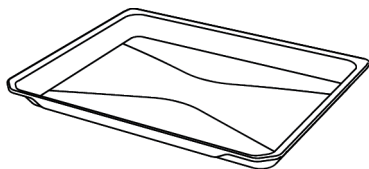
Za proizvod postoji razni pribor. U ovom dijelu dostupan je opis pribora i opis ispravne upotrebe. Ovisno o modelu proizvoda, dostavljeni pribor može se razlikovati. Sav pribor opisan u ovim uputama za upotrebu možda nije dostupan u vašem proizvodu.



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

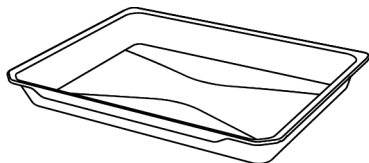
#### Standardni pladanj

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



#### Duboki pladanj

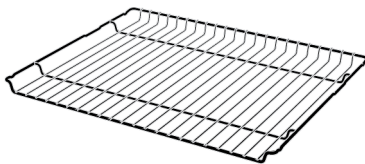
Koristi se za slastice, prženje velikih komada, sočnu hranu li za prikupljanje ulja koje kapa prilikom pečenja na roštilju.



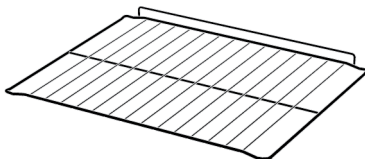
#### Žičana rešetka za roštilj

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

Na modelima sa žičanim policama :



Na modelima bez žičanih policama :

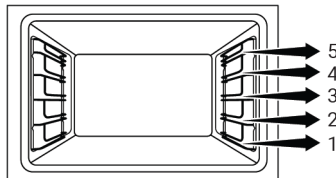


### 3.5 Upotreba pribora proizvoda

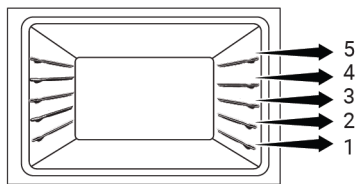
#### Police za pečenje

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

Na modelima sa žičanim policama :



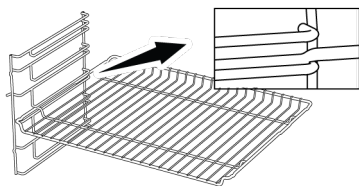
### Na modelima bez žičanih policica :



**Stavite žičanu rešetku roštilja na police za pečenje**

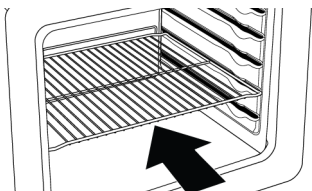
### Na modelima sa žičanim policama :

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



### Na modelima bez žičanih policica :

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

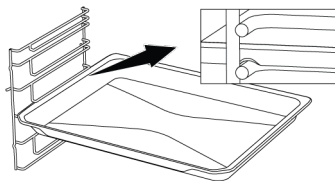


**Stavljanje posude na police za pečenje**

### Na modelima sa žičanim policama :

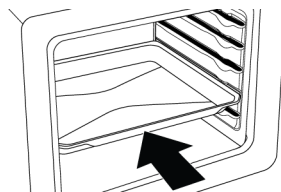
Jako je važno da posude ispravno stavite na police sa žicom. Prilikom stavljanja posude na željenu policu dio za kojeg se posuda drži mora biti okrenut prema naprijed. Za bolje pečenje, posuda se mora

učvrstiti zatvaračem za žičanu policu. Ne smije preći dalje od utora zatvarača i doći u kontakt sa stražnjom stijenkom pećnice.



### Na modelima bez žičanih policica :

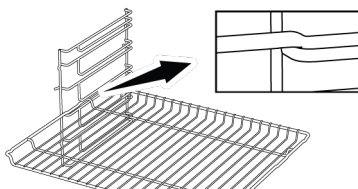
Jako je važno da posude ispravno stavite na bočne police. Posuda ima jedan smjer prilikom stavljanja na policu. Prilikom stavljanja posude na željenu policu dio za kojeg se posuda drži mora biti okrenut prema naprijed.



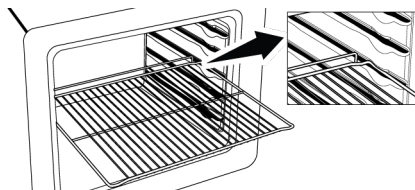
### Funkcija zatvarača žičane rešetke roštilja

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

### Na modelima sa žičanim policama :

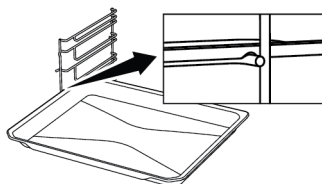


### Na modelima bez žičanih policica :



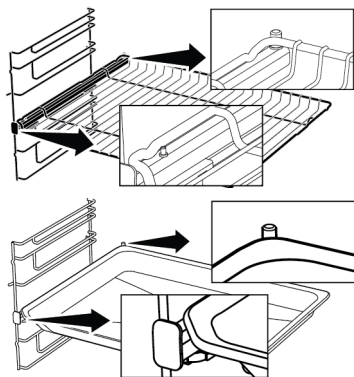
## Funkcija zaustavljanja posude - Na modelima sa žičanim policama

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



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

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



### 3.6 Tehničke specifikacije

|                                                                            |                                                               |
|----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| Opće specifikacije                                                         |                                                               |
| Napon/Frekvencija                                                          | 220-240 V 1N ~ / 380-415 V 3N ~ ; 50 Hz                       |
| Vrsta kabela i korišten presjek/presjek prikladan za upotrebu na proizvodu | min. H05VV-FG 3 x 4 mm <sup>2</sup> / 5 x 1,5 mm <sup>2</sup> |
| Ukupna potrošnja energije (kW)                                             | maks. 10,2                                                    |
| Osigurač (min.)                                                            | min. 32 A                                                     |

|                                                             |                              |
|-------------------------------------------------------------|------------------------------|
| Vanjske dimenzije pećnice (visina/širina/dubina) (mm)       | 595 / 594 / 567              |
| Instalacijske dimenzije pećnice (visina/širina/dubina) (mm) | 590 ili 600 / 560 / min. 550 |
| Tip pećnice                                                 | Višenamjenska pećnica        |

\* Visina ploče za kuhanje navedena u tehničkoj tablici je visina donjeg kućišta proizvoda.

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

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



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



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



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

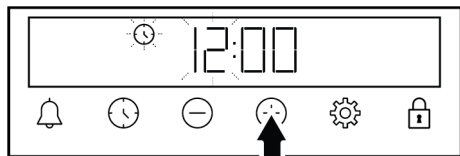
## 4 Prva uporaba

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

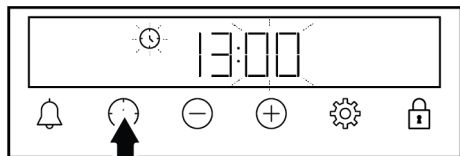
### 4.1 Prvo podešavanje mjerača vremena

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

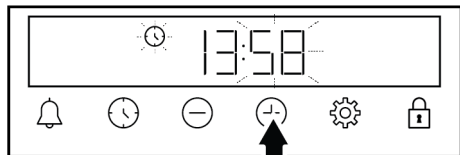
1. Kada se pećnica uključi prvi put na polju sata prikazat će se "12:00", a na zaslonu će treperiti simbol ⌚.
2. Vrijeme podesite dodirom na gumbе ⏸/⏹.



3. Za aktiviranje polja minute dodirnite gumb ⌚ ili ⚙.



4. Dodirnite gumbе ⏸/⏹ i podesite minute.



5. Potvrdite dodirom na gumb ⌚ ili ⚙.

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

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

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

### 4.2 Početno čišćenje

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

#### Prije upotrebe pribora:

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

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

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

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

## 5 Rukovanje pećnicom

### 5.1 Opće informacije o rukovanju pećnicom

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

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

#### Svjetlo pećnice

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

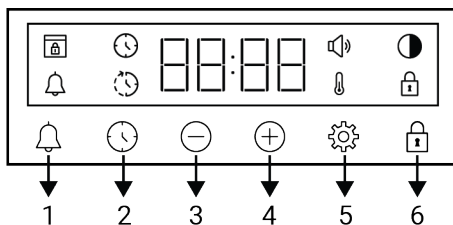
### 5.2 Rad upravljačke jedinice pećnice

#### Opće informacije o upravljačkoj jedinici pećnice

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

- Ako ste podesili bilo koju postavku pečenja tada se točno vrijeme ne može podesiti.
- Ako je vrijeme pečenja podešeno kada je pečenje počelo tada se na zaslonu prikazuje preostalo vrijeme.
- U slučajevima kada je podešeno vrijeme pečenja ili vrijeme završetka pečenja, tada ih možete automatski poništiti dugim dodirom na gumb ⌚.

#### Mjerač vremena



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

#### Simboli na zaslonu

- ⌚ : Simbol vremena pečenja
- ⌚ : Simbol vremena završetka pečenja \*
- 🔔 : Simbol alarma
- 💡 : Simbol svjetline
- 🔒 : Simbol zaključavanja tipki
- 🌡️ : Simbol temperature
- 🔊 : Simbol razine glasnoće
- 🔒 : Simbol zaključavanja vrata \*

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

## Uključivanje pećnice

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

## Isključivanje pećnice

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

## Ručno podešavanje pečenja za odabir temperature i radne funkcije pećnice

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



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

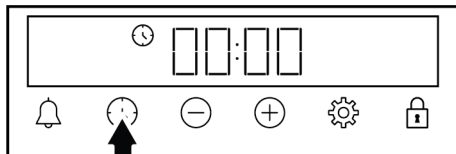
2. Podesite temperaturu na kojoj želite peći pomoću okretnog gumba temperature.

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

## Pečenje podešavanjem vremena pečenja:

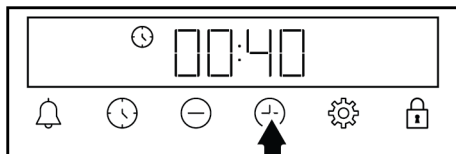
Možete podesiti pećnicu na automatsko isključivanje na kraju vremena odabirom temperature i radne funkcije pećnice karakteristične za hranu te podesiti vrijeme pečenja na tajmeru.

1. Odabir radne funkcije za pečenje
2. Dodirnite ključ dok se ne pojavi simbol na zaslonu za vrijeme kuhanja.



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

3. Vrijeme pečenja podesite pomoću gumba .



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

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

- ⇒ Pećnica će započeti s radom odmah na odabranoj temperaturi i s odabranom funkcijom. Počinje odbrojanje podešenog vremena pečenja, a na zaslonu se pojavljuje simbol . Kada temperatura

unutar pećnice dosegne podešenu temperaturu tada nestaje simbol .

5. Nakon isteka postavljenog vremena kuhanja, na zaslonu se pojavljuje "End", a simbol  treperi i tajmer se oglašava zvučnim signalom.
6. Začut će se zvučno upozorenje u trajanju od dvije minute. Za isključivanje upozorenja pritisnite bilo koji gumb. Upozorenje prestaje, a na zaslonu se prikazuje vrijeme.

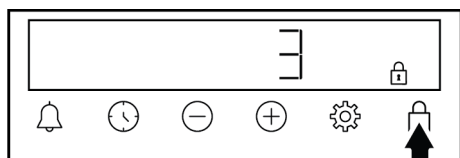
 Ako pritisnete bilo koji gumb na kraju zvučnog upozorenja tada će pećnica opet početi s radom. Kako biste spriječili ponovni rad pećnice na kraju upozorenja, isključite pećnicu okretanjem gumba za temperaturu i gumba za funkcije na "0" (isključen) položaj.

### 5.3 Postavke

#### Aktiviranje zaključavanja gumba

Korištenjem funkcije zaključavanja gumba štite tajmer od smetnji.

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



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

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

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

#### Isključivanje zaključavanja gumba

1. Dodirnite gumb dok simbol  ne nestane sa zaslona.

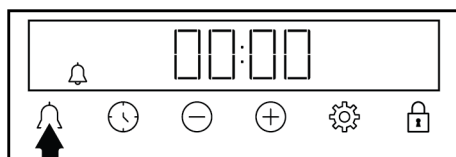
⇒ Simbol  nestaje sa zaslona i deaktivira se zaključavanje gumba.

#### Podešavanje alarma

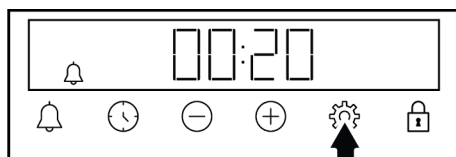
Tajmer proizvoda možete koristiti i za druga upozorenja ili kao podsjetnik osim za kuhanje. Alarm sata ne utječe na radne funkcije pećnice. On se koristi u svrhu upozorenja. Na primjer, alarm sata možete koristiti kada želite okrenuti hranu u pećnici nakon nekog vremena. Čim istekne vrijeme koje podesili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

 Maksimalno vrijeme alarma može biti 23 sata i 59 minuta.

1. Dodirnite  dok se simbol  ne pojavi na zaslonu.



2. Vrijeme alarma podesite pomoću gumba /.



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

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

### Isključivanje alarma

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

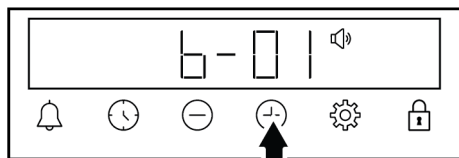
⇒ Upozorenje prestaje, a na zaslonu se prikazuje vrijeme.

### Ako želite poništiti alarm;

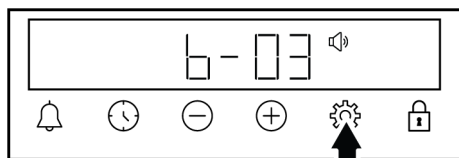
1. Dodirnite gumb 🔔 dok se na zaslonu ne pojavi simbol 🔔 i resetirajte vrijeme alarma. Dodirnite gumb ⊖ dok se na zaslonu ne pojavi simbol "00:00".
2. Alarm možete poništiti ako pritisnete gumb 🔔 duže vrijeme.

### Podešavanje glasnoće

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



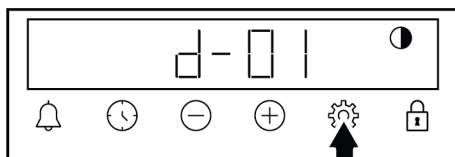
2. Željenu razinu podesite pomoću gumba ⊕/⊖. (b-01-b-02-b-03)



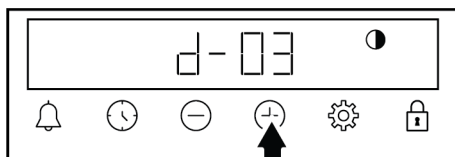
3. Dodirnite gumb ⚙️ za potvrdu ili pričekajte bez dodirivanja bilo kojeg gumba. Postavljena glasnoća nakon nekog vremena postaje aktivna.

### Podešavanje osvjetljenja zaslona

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



2. Željeno osvjetljenje podesite pomoću gumba ⊕/⊖. (d-01-d-02-d-03)

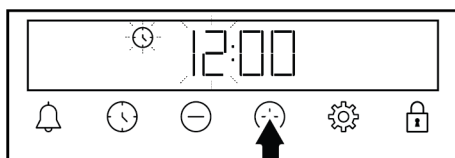


3. Dodirnite gumb ⚙️ za potvrdu ili pričekajte bez dodirivanja bilo kojeg gumba. Postavka svjetline postaje aktivna nakon nekog vremena.

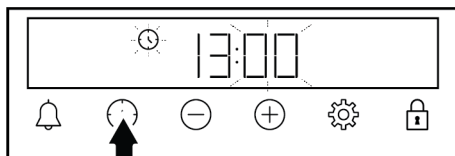
### Promjena točnog vremena

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

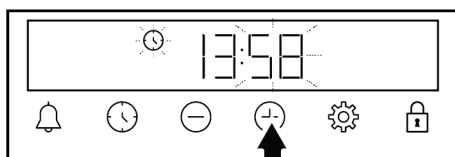
1. Dodirnite gumb ⚙️ dok se na zaslonu ne pojavi simbol ⌚.
2. Vrijeme podesite dodirom na gumba ⊕/⊖.



3. Za aktiviranje polja minute dodirnite gumb ⌚ ili ⚙️.



4. Dodirnite gumba ⊕/⊖ i podesite minute.



5. Potvrdite dodirnom na gumb  ili .

⇒ Vrijeme je podešeno, a simbol  nestaje sa zaslona.

## 6 Opće informacije o kuhanju

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

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

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

### 6.1 Opća upozorenja u vezi kuhanja na ploči za kuhanje

#### Opća upozorenja u vezi kuhanja na ploči za kuhanje

- Nikada nemojte u tavu stavljati više od jedne trećine ulja. Ne ostavljajte plamenik bez nadzora kad grijete ulje. Pregrijano ulje predstavlja opasnost od požara. Nikada nemojte pokušavati ugasiti vatru vodom! Kada se ulje zapali, pokrijte požar dekom ili mokrom krpom. Isključite plamenik ako je to sigurno i pozovite vatrogasce.
- Prije prženja hrane uvijek uklonite višak vode iz nje i polako je stavljajte u vrelo ulje. Pripazite i prije prženja odmrznite zamrznutu hranu.
- Kad ložite ulje, pobrinite se da je lonac koji koristite suh i držite otvoren poklopac.
- Preporuke o kuhanju uz uštedu energije pogledajte u dijelu „Upute o zaštiti okoliša“.

### 6.2 Opća upozorenja u vezi pripreme hrane u pećnici.

- Kada otvarate vrata pećnice za vrijeme ili nakon pečenja hrane, može doći do ispuštanja vruće pare. Para vam može opeći ruke, lice i/ili oči. Kada otvarate vrata pećnice, držite se podalje.
- Jaka para nastala tijekom pripremanja hrane od kondenziranih kapljica vode u unutarnjem i na vanjskom dijelu pećnice te na gornjim dijelovima kuhinjskih elemenata zbog razlike u temperaturi. To je normalna i fizikalna pojava.

- Temperatura pripreme hranje i vrijednosti potrebnog vremena mogu se razlikovati ovisno o receptu i količini. Iz ovog razloga ove vrijednosti su navedene u rasponima.
- Prije početka pripreme hrane izvadite nekorištenih pribor iz pećnice. Pribor koji ostane u pećnici može spriječiti pripremu hrane u skladu s točnim vrijednostima.
- Za hranu koju ćete spremati prema vlastitom receptu možete pogledati referencu slične hrane navedenu u tablicama vremena za pripremu hrane.
- Upotreba dostavljenog pribora osigurava najbolju učinkovitost prilikom pripreme hrane. Uvijek pazite na upozorenja i informacije proizvođača ako koristite kuhinjsko posuđe drugog proizvođača.
- Masni papir izrežite tako da odgovara veličini posuđa za kuhanje u kojem ćete pripremati hranu. Masni papiri koji prelazi posudu može predstavljati opasnost od opekline i utjecati na kvalitetu pripreme hrane. Masni papir koji ćete koristiti koristite unutar navedenog raspona temperatura.
- Za dobru učinkovitost pripreme hrane hranu postavite na preporučenu točnu razinu. Tijekom pripreme hrane ne mijenjajte razinu.

### 6.2.1 Slastice i jela iz pećnice

#### Opće informacije

- Preporučujemo korištenje pribora dostavljenog s proizvodom za dobru učinkovitost pečenja. Ako ćete koristiti drugo kuhinjsko posuđe, tada odaberite tamno, neljepljivo posuđe otporno na toplinu.
- Ako je u tablici vremena pripreme hrane preporučeno zagrijavanje, tada svakako stavite hranu u pećnicu nakon zagrijavanja.

- Ako ćete pripremati hranu koristeći se kuhinjskim posuđem na žičanoj rešetki roštilja, tada ga postavite na sredinu žičane rešetke roštilja, ne blizu stražnje stijenke.
- Svi materijali koji se koriste za pripremu slastica trebaju biti svježie i na sobnoj temperaturi.
- Status pripreme hrane može se razlikovati ovisno o količini hrane i veličini posuđa za kuhanje.
- Metalni, keramički i stakleni kalupi produžuju vrijeme pečenja i donji dijelovi slastica neće ravnomjerno potamnjeti.
- Ako koristite papir za pečenje, na donjoj površini hrane možete primijetiti malo tamnjenje. U tom slučaju, možda ćete morati produžiti vrijeme pripreme hrane za približno 10 minuta.
- Vrijednosti naveden u tablici vremena pripreme hrane određene su kao rezultat ispitivanja obavljenim u našim laboratorijima. Vrijednosti koje odgovaraju vama mogu se razlikovati od ovih vrijednosti.
- Postavite hranu na odgovarajuću policu u skladu s preporukom u tablici vremena pripreme hrane. Prva polica pećnice je polica 1.
- Ako je kolač vlažan, koristite malu količinu tekućine ili smanjite temperaturu za 10 ° C.
- Ako je gornji dio kolača zagorio, stavite ga na nižu policu, smanjite temperaturu i produžite vrijeme pečenja.
- Ako je unutrašnjost kolača dobro pečena, ali je vanjski dio ljepljiv, koristite manje tekućine, smanjite temperaturu i povećajte vrijeme pečenja.

### Savjeti za slastice

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

### Savjeti za pečenje kolača

- Ako je kolač presuh, povećajte temperaturu za 10 ° i skratite vrijeme pečenja.

### Tablica za pripremu peciva i hrane u pećnici

#### Prijedlozi za pečenje u jednoj posudi

| Hrana            | Dodaci koji se koriste              | Operativna funkcija       | Položaj police                                                            | Temperatura (°C) | Vrijeme pečenja (min) (približno) |
|------------------|-------------------------------------|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------------------------|
| Torta na pladnju | Standardni pladanj *                | Gornji i donji grijač     | 3                                                                         | 180              | 30 ... 45                         |
| Kolač u kalupu   | Kalup za torte na žičanoj rešetki : | Zagrijavanje ventilatorom | 2                                                                         | 180              | 30 ... 40                         |
| Kolačići         | Standardni pladanj *                | Gornji i donji grijač     | 3                                                                         | 160              | 25 ... 35                         |
| Kolačići         | Standardni pladanj *                | Zagrijavanje ventilatorom | Na modelima sa žičanim policama : 3<br>Na modelima bez žičanih polica : 2 | 150              | 25 ... 35                         |

| Hrana          | Dodaci koji se koriste                                                       | Operativna funkcija                | Položaj police | Temperatura (°C) | Vrijeme pečenja (min) (približno) |
|----------------|------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|----------------|------------------|-----------------------------------|
| Biskvit torta  | Okrugli kalup za torte, promjera 26 cm sa stezaljkom na željeznoj rešetki ** | Gornji i donji grijač              | 2              | 160              | 30 ... 40                         |
| Biskvit torta  | Okrugli kalup za torte, promjera 26 cm sa stezaljkom na željeznoj rešetki :  | Zagrijavanje ventilatorom          | 2              | 160              | 30 ... 40                         |
| Keksi          | Pladanj za peciva *                                                          | Gornji i donji grijač              | 3              | 170              | 25 ... 40                         |
| Keksi          | Pladanj za peciva *                                                          | Zagrijavanje ventilatorom          | 3              | 170              | 20 ... 30                         |
| Kolači         | Standardni pladanj *                                                         | Gornji i donji grijač              | 2              | 200              | 30 ... 45                         |
| Kolači         | Standardni pladanj *                                                         | Donji/gornji grijač s ventilatorom | 2              | 200              | 30 ... 40                         |
| Kolači         | Standardni pladanj *                                                         | Zagrijavanje ventilatorom          | 2              | 180              | 35 ... 45                         |
| Peciva         | Standardni pladanj *                                                         | Gornji i donji grijač              | 2              | 200              | 20 ... 35                         |
| Peciva         | Standardni pladanj *                                                         | Zagrijavanje ventilatorom          | 3              | 180              | 20 ... 30                         |
| Cjelov kruh    | Standardni pladanj *                                                         | Gornji i donji grijač              | 3              | 200              | 30 ... 45                         |
| Cjelov kruh    | Standardni pladanj *                                                         | Zagrijavanje ventilatorom          | 3              | 200              | 30 ... 40                         |
| Lazanje        | Stakleni / metalni pravokutni kalup na žičanoj rešetki **                    | Gornji i donji grijač              | 2 ili 3        | 200              | 30 ... 45                         |
| Pita od jabuka | Okrugli crni metalni kalup, promjera 20 cm na žičanoj rešetki :              | Gornji i donji grijač              | 2              | 180              | 50 ... 70                         |
| Pita od jabuka | Okrugli crni metalni kalup, promjera 20 cm na žičanoj rešetki :              | Zagrijavanje ventilatorom          | 2              | 170              | 50 ... 70                         |
| Pizza          | Standardni pladanj *                                                         | Gornji i donji grijač              | 2              | 250              | 5 ... 15                          |

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.

\*Ova dodatna oprema možda nije uključena u vaš proizvod.

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

## Prijedlozi za kuhanje s više pladnjeva

| Hrana    | Dodaci koji se koriste                          | Operativna funkcija       | Položaj police | Temperatura (°C)                                                            | Vrijeme pečenja (min) (približno)                                                         |
|----------|-------------------------------------------------|---------------------------|----------------|-----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kolačići | 2-Standardni pladanj *<br>4-Pladanj za peciva * | Zagrijavanje ventilatorom | 2 - 4          | Na modelima sa žičanim policama :150<br>Na modelima bez žičanih polica :140 | Na modelima sa žičanim policama : 25 ... 40<br>Na modelima bez žičanih polica : 30 ... 45 |
| Keksi    | 2-Standardni pladanj *<br>4-Pladanj za peciva * | Zagrijavanje ventilatorom | 2 - 4          | 170                                                                         | 25 ... 35                                                                                 |
| Kolači   | 1-Standardni pladanj *<br>4-Pladanj za peciva * | Zagrijavanje ventilatorom | 1 - 4          | 180                                                                         | 35 ... 45                                                                                 |
| Peciva   | 2-Standardni pladanj *<br>4-Pladanj za peciva * | Zagrijavanje ventilatorom | 2 - 4          | 180                                                                         | 20 ... 30                                                                                 |

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.

\*Ova dodatna oprema možda nije uključena u vaš proizvod.

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

### 6.2.2 Meso , riba i perad

#### Ključne točke prilikom pečenja na roštilju

- Limunovim sokom i paprom začinite piletinu, puretinu i velike komade mesa, a to će pojačati učinkovitost pripreme hrane.
- Za pripremu mesa s kosti treba 15 do 30 minuta duže nego za prženje fileta.
- Za svaki centimetar debljine mesa trebate izračunati 4 do 5 minuta za pripremu.

- Kada istekne vrijeme pripreme hrane, ostavite meso u pećnici još približno 10 minuta. Sok iz mesa bolje se raspoređuje na pečeno meso i neće izaći kada se meso izreže.
- Ribu trebate staviti na srednju ili donju policu u posudu koja je otporna na toplinu.
- Pripremite jela preporučena u tablici vremena pripreme hrane u jednoj posudi.

| Hrana                             | Dodaci koji se koriste                                                | Operativna funkcija                | Položaj police | Temperatura (°C)                     | Vrijeme pečenja (min) (približno) |
|-----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|------------------------------------|----------------|--------------------------------------|-----------------------------------|
| Odrezak (cjelovit) / pečen (1 kg) | Standardni pladanj *                                                  | Donji/gornji grijač s ventilatorom | 3              | 15 min. 250/max, poslije 180 ... 190 | 60 ... 80                         |
| Janjeća koljenica (1,5-2 kg)      | Standardni pladanj *                                                  | Donji/gornji grijač s ventilatorom | 3              | 15 min. 250/max, poslije 170         | 110 ... 120                       |
| Pržena piletina (1,8-2 kg)        | Žičana rešetka za roštilj *<br>Stavite jedan protvan na donju policu. | Donji/gornji grijač s ventilatorom | 2              | 15 min. 250/max, poslije 190         | 60 ... 80                         |
| Pržena piletina (1,8-2 kg)        | Žičana rešetka za roštilj *<br>Stavite jedan protvan na donju policu. | Zagrijavanje ventilatorom          | 2              | 200 ... 220                          | 60 ... 80                         |
| Pržena piletina (1,8-2 kg)        | Žičana rešetka za roštilj *<br>Stavite jedan protvan na donju policu. | Funkcija „3D“                      | 2              | 15 min. 250/max, poslije 190         | 60 ... 80                         |
| Purica (5,5 kg)                   | Standardni pladanj *                                                  | Donji/gornji grijač s ventilatorom | 1              | 25 min. 250/max, poslije 180 ... 190 | 150 ... 210                       |
| Purica (5,5 kg)                   | Standardni pladanj *                                                  | Funkcija „3D“                      | 1              | 25 min. 250/max, poslije 180 ... 190 | 150 ... 210                       |
| Riba                              | Žičana rešetka za roštilj *<br>Stavite jedan protvan na donju policu. | Donji/gornji grijač s ventilatorom | 3              | 200                                  | 20 ... 30                         |
| Riba                              | Žičana rešetka za roštilj *<br>Stavite jedan protvan na donju policu. | Funkcija „3D“                      | 3              | 200                                  | 20 ... 30                         |

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.

\*Ova dodatna oprema možda nije uključena u vaš proizvod.

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

## 6.2.3 Roštilj

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

## Opća upozorenja

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

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

#### Ključne točke roštilja

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

#### Tablica pripreme hrane na roštilju

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

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

Otkrenite komade hrane nakon 1/2 ukupnog vremena grilovanja.

## Donji roštilj s ventilatorom

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

Ne zagrijavaite jela preporučena u ovoj tablici pečenja na roštilju.

### 6.2.4 Ispitivanje hrane

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

### Stol za kuhanje testnih jela

#### Prijedlozi za pečenje u jednoj posudi

| Hrana                          | Dodaci koji se koriste                                                       | Operativna funkcija       | Položaj police                                                            | Temperatura (°C) | Vrijeme pečenja (min) (približno) |
|--------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------------------------|
| Prhko tijesto (slatki kolačić) | Standardni pladanj *                                                         | Gornji i donji grijač     | 3                                                                         | 140              | 20 ... 30                         |
| Prhko tijesto (slatki kolačić) | Standardni pladanj *                                                         | Zagrijavanje ventilatorom | Na modelima sa žičanim policama :3<br>Na modelima bez žičanih polica :2   | 140              | 15 .. 25                          |
| Kolačići                       | Standardni pladanj *                                                         | Gornji i donji grijač     | 3                                                                         | 160              | 25 ... 35                         |
| Kolačići                       | Standardni pladanj *                                                         | Zagrijavanje ventilatorom | Na modelima sa žičanim policama : 3<br>Na modelima bez žičanih polica : 2 | 150              | 25 ... 35                         |
| Biskvit torta                  | Okrugli kalup za torte, promjera 26 cm sa stezaljkom na željeznoj rešetki ** | Gornji i donji grijač     | 2                                                                         | 160              | 30 ... 40                         |

| Hrana          | Dodaci koji se koriste                                                      | Operativna funkcija       | Položaj police | Temperatura (°C) | Vrijeme pečenja (min) (približno) |
|----------------|-----------------------------------------------------------------------------|---------------------------|----------------|------------------|-----------------------------------|
| Biskvit torta  | Okrugli kalup za torte, promjera 26 cm sa stezaljkom na željeznoj rešetki : | Zagrijavanje ventilatorom | 2              | 160              | 30 ... 40                         |
| Pita od jabuka | Okrugli crni metalni kalup, promjera 20 cm na žičanoj rešetki :             | Gornji i donji grijač     | 2              | 180              | 50 ... 70                         |
| Pita od jabuka | Okrugli crni metalni kalup, promjera 20 cm na žičanoj rešetki :             | Zagrijavanje ventilatorom | 2              | 170              | 50 ... 70                         |

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.

\*Ova dodatna oprema možda nije uključena u vaš proizvod.

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

### Prijedlozi za kuhanje s više pladnjeva

| Hrana                          | Dodaci koji se koriste                          | Operativna funkcija       | Položaj police | Temperatura (°C)                                                            | Vrijeme pečenja (min) (približno)                                                         |
|--------------------------------|-------------------------------------------------|---------------------------|----------------|-----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kolačići                       | 2-Standardni pladanj *<br>4-Pladanj za peciva * | Zagrijavanje ventilatorom | 2 - 4          | Na modelima sa žičanim policama :150<br>Na modelima bez žičanih polica :140 | Na modelima sa žičanim policama : 25 ... 40<br>Na modelima bez žičanih polica : 30 ... 45 |
| Prhko tijesto (slatki kolačić) | 2-Standardni pladanj *<br>4-Pladanj za peciva * | Zagrijavanje ventilatorom | 2 - 4          | 140                                                                         | 15 ... 25                                                                                 |

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.

\*Ova dodatna oprema možda nije uključena u vaš proizvod.

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

### Roštilj

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

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

Otkrenite komade hrane nakon 1/2 ukupnog vremena grilovanja.

### 7.1 Opće informacije o čišćenju

#### Opća upozorenja

- Pričekajte da se proizvod ohladi prije čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekline!
- Sredstvo za čišćenje ne nanosite izravno na vruće površine. To može izazvati trajne mrlje.
- Proizvod se treba dobro očistiti i osušiti nakon svake upotrebe. Stoga se ostaci hrane mogu lako očistiti te neće zagoriti kada se proizvod ponovno bude koristio. Tako će se produžiti vijek trajanja proizvoda i smanjiti pojava čestih problema.
- Za čišćenje nemojte koristiti sredstva za čišćenje na paru.
- Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu oštetiti površinu. Neprikladna sredstva za čišćenje su: izbjeljivač, proizvodi za čišćenje koji sadrže amonijak, kiselinu ili klorid, proizvodi za parno čišćenje, sredstva za uklanjanje kamenca, sredstva za uklanjanje mrlja i hrđe, abrazivna sredstva za čišćenje (krema za čišćenje, prašak za ribanje, krema za ribanje, abrazivna četka za ribanje, žica, spužve, krpe za čišćenje koje sadrže prljavštinu i ostatke deterdženta).
- Nije potreban poseban materijal za čišćenje nakon svake upotrebe. Uređaj očistite pomoću deterdženta za pranje suđa, mlakom vodom i mekanom krpom ili spužvom te ih osušite suhom krpom.
- Pripazite i obrišite svu preostalu vodu nakon čišćenja, a tijekom kuhanja odmah očistite svu hranu koja je poprskala površinu.
- Ne perite nijedan dio vašeg uređaja u perilici posuđa osim ako nije drugačije navedeno u korisničkom priručniku.

#### Površine od inoksa- nehrđajućeg čelika

- Nemojte koristiti kiselinu ili sredstva za čišćenje koja sadrže klor za čišćenje nehrđajućih ili inoks površina i ručki.

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

#### Emajlirane površine

- Pećnica se mora ohladiti prije čišćenja dijela za pečenje. Čišćenje vrućih površina može izazvati opasnost od požara i oštetiti površinu od emajla.
- Nakon svake upotrebe očistite emajlirane površine pomoću deterdženta za pranje suđa, mlakom vodom i mekanom krpom ili spužvom te ih osušite suhom krpom.
- Ako vaš proizvod ima funkciju jednostavnog čišćenja parom, možete ga koristiti za jednostavno čišćenje lagane, privremene prljavštine. (Pogledajte "Jednostavno čišćenje parom".)
- Za tvrdokorne mrlje može se koristiti sredstvo za čišćenje pećnice i roštilja koje se preporučuje na web stranici vaše marke proizvoda. Nemojte koristiti vanjsko sredstvo za čišćenje pećnice. Ako je površina jako zaprljana, lagano je navlažite i nježno očistite četkom s mekim vlaknima ili žicom za ribanje. Izbjegavajte pretjerani pritisak.

### Katalitičke površine

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

### Staklene površine

- Prilikom čišćenja staklenih površina ne koristite tvrde metalne grebalice i abrazivna sredstva za čišćenje. Oni mogu oštetiti staklenu površinu.
- Uređaj očistite pomoću deterdženta za pranje suđa, tople vode i mekane krpe ili krpe od mikrovlakana namijenjene baš za čišćenje staklenih površina i osušite ih sa suhom krpom od mikrovlakana.
- Ako je nakon čišćenja ostalo deterdženta obrišite ga hladnom vodom i osušite čistom i suhom krpom od mikrovlakana. Ostaci preostalog deterdženta mogu oštetiti staklenu površinu.
- Ni u kojem slučaju osušene ostatke deterdženta na staklenoj površini ne čistite s nazubljenim noževima, žičanom vunom ili sličnim sredstvima koje mogu ogrebat površinu.
- Mrlje od klacija (žute mrlje) na staklenoj površini uklonite s komercijalno dostupnim sredstvima za uklanjanje vodenog kamenca, sa sredstvima za uklanjanje vodenog kamenca poput octa ili soka od limuna.
- Ako je površina jako prljava, sredstvo za čišćenje nanosite spužvom na mrlju i pričekajte malo duže da sredstvo djeluje. Zatim očistite staklenu površinu s vlažnom krpom.
- Blijeda boja i mrlje na staklenoj površini su uobičajeni i ne predstavljaju grešku.

### Plastični dijelovi i obojene površine

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

## 7.2 Pribor za čišćenje

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

## 7.3 Čišćenje upravljačke ploče

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

## 7.4 Čišćenje unutrašnjosti pećnice (područje pečenja)

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

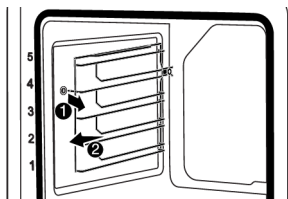
## Čišćenje bočnih stijenki pećnice

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

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

### Za uklanjanje bočnih žičanih rešetki:

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



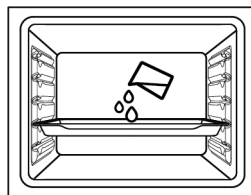
3. Za ponovno pričvršćivanje žičane rešetke postupak primijenjen prilikom uklanjanja treba se ponoviti obrnutim redoslijedom.

## 7.5 Jednostavno čišćenje parom

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

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

**i** Ne koristite destiliranu ili filtriranu vodu. Koristite samo gotovu vodu. Ne koristite zapaljive, alkoholne otopine ili otopine čvrstih tvari umjesto vode.



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

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

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

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

Nakon kondenzacije u pećnici može biti vode ili vlage u posudi ispod pećnice. Obrišite ovu posudu vlažnom krpom i osušite je.



## 7.6 Čišćenje vrata pećnice

Možete ukloniti vrata i staklo vrata pećnice i očistiti ih. Kako ukloniti vrata i staklo objašnjeno je u dijelu „Uklanjanje vrata pećnice“ i „Uklanjanje unutarnjeg stakla pećnice“. Nakon uklanjanja unutarnjeg stakla s vrata pećnice očistite ga pomoću

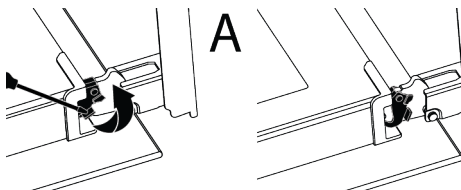
deterđženta za pranje posuđa, mlake vode i mekane krpe ili spužve te ga osušite suhom krpom. Za uklanjanje naslage vodenog kamenca na staklu pećnice, obrišite staklo s octom i isperite ga.



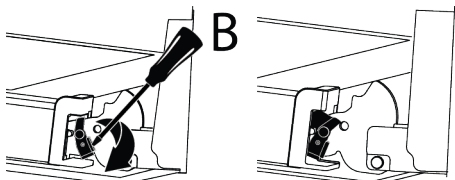
Ne koristite gruba abrazivna sredstva za čišćenje, metalne strugalice, žičanu vunu ili izbjeljivače za čišćenje vrata i stakla pećnice.

### Uklanjanje vrata pećnice

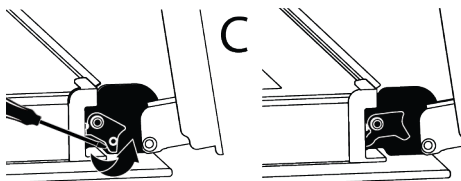
1. Otvorite vrata pećnice.
2. Otvorite kvačice na šarkama vrata s desne i lijeve strane pritiskom prema dolje kako je pokazano na slici.
3. Vrste šarki se razlikuju npr. (A), (B), (C) ovisno o modelu proizvoda. Na slikama u nastavku prikazano je kako otvoriti svaku vrstu šarki.
4. Vrsta šarki (A) dostupna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



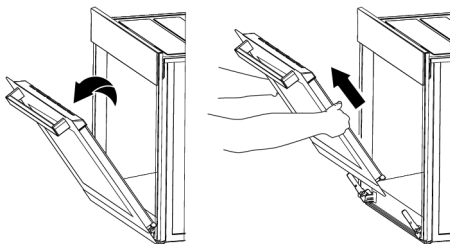
5. Vrsta šarki (B) dostupna je na vrstama koja se mekano zatvaraju.



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



7. Postavite vrata pećnice u poluotvoreni položaj.



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

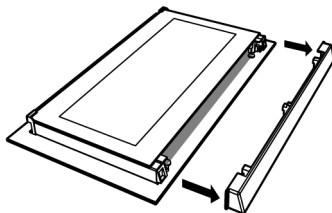
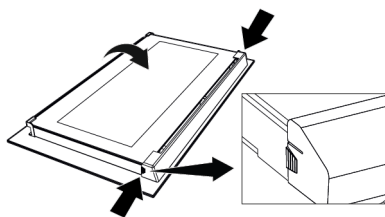


Za ponovno pričvršćivanje vrata postupak primijenjen prilikom uklanjanja treba se ponoviti obrnutim redoslijedom. Prilikom instaliranja vrata svakako zatvorite kvačice na šarkama.

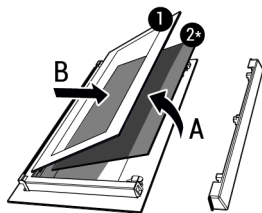
### 7.7 Uklanjanje unutarnjeg stakla na vratima pećnice

Unutarnje staklo prednjih vrata proizvoda može se ukloniti zbog čišćenja.

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



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



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

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

## 7.8 Čišćenje lampice pećnice

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

## Zamjena svjetla pećnice

### Opća upozorenja

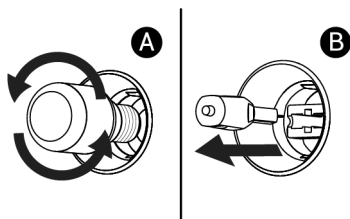
- Izbjegnite opasnost od strujnog udara prilikom zamjene svjetla pećnice i odspojite proizvod te pričekajte da se pećnica ohladi. Vruće površine mogu izazvati opekline!
- Ova pećnica opremljena je sa žaruljom sa žarnom sa snagom od 40 W, koja je niža od 60 mm i promjera manjeg od 30 mm ili halogenom žaruljom s grlom G9 koja ima snagu manju od 60 W. Žarulje su prikladne za upotrebu na temperaturama iznad 300 °C. Žarulje pećnice mogu se nabaviti u ovlaštenim servisima ili kod licenciranih tehničara. Ovaj proizvod sadrži žarulju energetskog razreda G.
- Položaj svjetla može se razlikovati ovisno o onog prikazanog na slici.
- Svjetlo koje se koristi u ovom proizvodu nije prikladno za rasvjetu soba u domaćinstvu. Namjena ovog svjetla je pomoći korisniku da vidi namirnice.
- Svjetla koja se koriste u ovom proizvodu moraju izdržati iznimne fizikalne uvjete poput temperature od preko 50 °C.

### Ako vaša pećnica ima okruglo svjetlo,

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



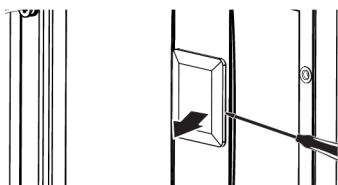
- Ako je svjetlo vaše pećnice vrste (A) prikazano na donjoj slici tada okrenite svjetlo pećnice kako je prikazano na slici i zamijenite ga novim. Ako je model vrste (B) izvucite ga na način prikazan na slici i zamijenite ga novim.



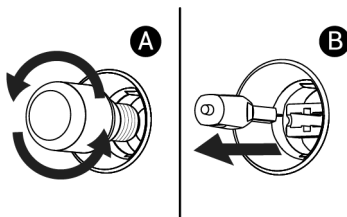
4. Ponovno pričvrstite zaštitno staklo.

**Ako vaša pećnica ima kvadratno svjetlo,**

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



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



5. Ponovno pričvrstite zaštitno staklo.

## 8 Rješavanje problema

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

**Para se ispušta dok pećnica radi.**

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

**Tijekom kuhanja stvaraju se kapljice vode.**

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

**Kada se proizvod zagrijava i hladi čuje se metalni zvuk.**

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

**Proizvod ne radi.**

- Osigurač može biti neispravan ili pregorio. Provjerite osigurače na razvodnoj ploči. Promijenite ih ako je potrebno ili ih ponovno uključite.

- Uređaj možda nije ukopčan u (uzemljenu) strujnu utičnicu. >>> Provjerite je li uređaj ukopčan u zidnu utičnicu.
- (Ako na uređaju postoji mjerač vremena) Ne rade gumbi na upravljačkoj ploči. >>> Ako proizvod ima zaključavanje gumba, tada je možda aktivirano zaključavanje gumba, deaktivirajte ga.

**Svjetlo pećnice ne svijetli.**

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

**Pećnica se ne zagrijava.**

- Ne može se podesiti određena funkcija pečenja i/ili temperatura na pećnici. >>> Podesite pećnicu na određenu funkciju pečenja i/ili temperaturu.
- Za modele s mjeračem vremena, vrijeme nije podešeno. >>> Podesite vrijeme.

- Nema struje. >>> Uvjerite se da mrežna struja osigurava napajanje i provjerite osigurače u razvodnoj kutiji. Po potrebi promijenite osigurače ili ih ponovno uključite.

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

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

|                                                            |                                                                                                    |                    |
|------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| Dodatne informacije u vezi korisničkog priručnika:         | Tehničke informacije o rukovanju načinom vožnje s brzim ubrzavanjem u skladu s EU Uredbom 2023/826 |                    |
| Način rada                                                 | POTROŠNJA ENERGIJE (vat)                                                                           | RAZDOLJE (MINUTE)* |
| Isključeno                                                 | -                                                                                                  | -                  |
| Pripravnost                                                | -                                                                                                  | -                  |
| Način rada pripravnosti s prikazom informacija ili statusa | 0,8                                                                                                | 20                 |
| Način rada pripravnosti putem mrežne aktivacije            | -                                                                                                  | -                  |

\*: Razdoblje nakon kojeg oprema automatski prelazi u način rada pripravnosti, način rada isključeno ili način rada pripravnosti putem mrežne aktivacije u minutama i zaokruženo na najbližu minutu.



## Vitajte!

Vážení zákazníci,

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

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

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

### Symbols and their description in the operating manual:



Nebezpečenstvo, ktoré môže mať za následok smrť alebo zranenie.



Dôležité informácie alebo užitočné tipy na používanie.



Prečítajte si návod na obsluhu.



Výstraha pred horúcim povrchom.

**UPOZOR-  
NENIE**

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

## Obsah

|                                                                |           |                                                      |           |
|----------------------------------------------------------------|-----------|------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1 Bezpečnostné pokyny .....</b>                             | <b>42</b> | 6.2.1 Pečivo a potraviny v rúre.....                 | 63        |
| 1.1 Zamýšľané použitie.....                                    | 42        | 6.2.2 Mäso, ryby a hydina .....                      | 66        |
| 1.2 Bezpečnosť detí, zraniteľných osôb a domácich zvierat..... | 42        | 6.2.3 Grilovanie .....                               | 67        |
| 1.3 Elektrická bezpečnosť.....                                 | 43        | 6.2.4 Testovanie potravín .....                      | 68        |
| 1.4 Bezpečnosť dopravy.....                                    | 45        | <b>7 Údržba a čistenie .....</b>                     | <b>70</b> |
| 1.5 Bezpečnosť pri inštalácii.....                             | 45        | 7.1 Všeobecné informácie o čistení ...               | 70        |
| 1.6 Bezpečnosť používania.....                                 | 46        | 7.2 Čistiace príslušenstvo .....                     | 71        |
| 1.7 Upozornenia týkajúce sa teploty ..                         | 47        | 7.3 Čistenie ovládacieho panela .....                | 71        |
| 1.8 Používanie príslušenstva .....                             | 47        | 7.4 Čistenie vnútra rúry (priestoru na pečenie)..... | 71        |
| 1.9 Bezpečnosť varenia.....                                    | 47        | 7.5 Easy Steam čistenie .....                        | 72        |
| 1.10 Bezpečnosť údržby a čistenia.....                         | 49        | 7.6 Čistenie dvierok rúry.....                       | 72        |
| <b>2 Pokyny na ochranu životného prostredia .....</b>          | <b>49</b> | 7.7 Odstránenie vnútorného skla dverí rúry.....      | 73        |
| 2.1 Smernica o odpadoch .....                                  | 49        | 7.8 Čistenie lampy rúry .....                        | 74        |
| 2.1.1 Súlad so smernicou WEEE a Odstránenie odpadov výrobku .. | 49        | <b>8 Riešenie problémov .....</b>                    | <b>75</b> |
| 2.2 Informácie o balení .....                                  | 49        |                                                      |           |
| 2.3 Odporúčania pre úsporu energie..                           | 49        |                                                      |           |
| <b>3 Váš produkt .....</b>                                     | <b>51</b> |                                                      |           |
| 3.1 Predstavenie výrobku.....                                  | 51        |                                                      |           |
| 3.2 Úvod a používanie ovládacieho panela výrobku .....         | 51        |                                                      |           |
| 3.2.1 Ovládací panel.....                                      | 52        |                                                      |           |
| 3.2.2 Predstavenie ovládacieho panela rúry.....                | 52        |                                                      |           |
| 3.3 Prevádzkové funkcie rúry.....                              | 53        |                                                      |           |
| 3.4 Príslušenstvo k produktu .....                             | 53        |                                                      |           |
| 3.5 Používanie príslušenstva produktu.....                     | 54        |                                                      |           |
| 3.6 Technické špecifikácie.....                                | 57        |                                                      |           |
| <b>4 Prvé uvedenie do prevádzky.....</b>                       | <b>58</b> |                                                      |           |
| 4.1 Prvé nastavenie časovača .....                             | 58        |                                                      |           |
| 4.2 Prvé čistenie .....                                        | 58        |                                                      |           |
| <b>5 Používanie rúry .....</b>                                 | <b>59</b> |                                                      |           |
| 5.1 Všeobecné informácie o používaní rúry .....                | 59        |                                                      |           |
| 5.2 Prevádzka Riadiacej jednotky rúry                          | 59        |                                                      |           |
| 5.3 Nastavenia .....                                           | 60        |                                                      |           |
| <b>6 Všeobecné informácie o varení .....</b>                   | <b>62</b> |                                                      |           |
| 6.1 Všeobecné varovania o varení s varnou doskou.....          | 62        |                                                      |           |
| 6.2 Všeobecné upozornenia týkajúce sa pečenia v rúre .....     | 63        |                                                      |           |



## 1 Bezpečnostné pokyny

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



### 1.1 Zamýšľané použitie

SK

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



### 1.2 Bezpečnosť detí, zraniteľných osôb a domácich zvierat

- Tento výrobok môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie a osoby, ktoré sú nedostatočne rozvinuté vo fyzických, zmyslových alebo duševných zručnostiach alebo ktoré majú nedostatok skúseností a vedo-

mostí, pokiaľ sú pod dohľadom alebo vyškolené o bezpečnom používaní a nebezpečenstvách výrobku.

- Deti by sa s výrobkom nemali hrať. Čistenie a používateľskú údržbu by nemali vykonávať deti, pokiaľ na ne niekto nedo-  
hliada.
- Tento výrobok by nemali použí-  
vať osoby s obmedzenými fy-  
zickými, zmyslovými alebo du-  
ševnými schopnosťami (vráta-  
ne detí), pokiaľ nie sú pod do-  
hľadom alebo nedostávajú po-  
trebné pokyny.
- Deti by mali byť pod dohľadom,  
aby sa s výrobkom nehrali.
- Elektrické výrobky sú nebez-  
pečné pre deti a domáce  
zvieratá. Deti a domáce zviera-  
tá sa nesmú s výrobkom hrať,  
liezť naň ani doň vstupovať.
- Nedávajte na výrobok predme-  
ty, na ktoré môžu deti dosiah-  
nuť.
- **VÝSTRAHA:** Počas používania  
sú prístupné povrchy výrobku  
horúce. Uchováajte deti mimo  
dosahu výrobku.
- Uchováajte obalové materiály  
mimo dosahu detí. Hrozí  
nebezpečenstvo poranenia a  
udusenía.
- Keď sú dvere otvorené, nedá-  
vajte na ne žiadne ťažké pred-  
mety ani na ne nedovoľte

deťom sedieť. Môžete spôso-  
biť prevrátenie rúry alebo po-  
škodenie závesov dvierok.

- Pred vyradením opotrebova-  
ných a zbytočných výrobkov:
  1. Odpojte sieťovú zástrčku a  
vytiahnite ju zo zásuvky.
  2. Odpojte napájací kábel a od-  
pojte ho zástrčkou od výro-  
bku.
  3. Prijmite preventívne opa-  
trenia, aby ste zabránili  
vstupu detí do produktu.
  4. Nedovoľte deťom hrať sa s  
produktom, keď je v režime  
nečinnosti.



### 1.3 Elektrická bezpeč- nosť

- Výrobok zapojte do uzemnenej  
zásuvky chránenej poistkou,  
ktorá zodpovedá hodnotám  
prúdu uvedeným na typovom  
štítku. Uzemňovaciu inštaláciu  
nechajte vykonať kvalifikova-  
ným elektrikárom. Výrobok ne-  
používajte bez uzemnenia v  
súlade s miestnymi/národnými  
predpismi.
- Zástrčka alebo elektrická  
prípojka spotrebiča musí byť  
na ľahko prístupnom mieste.  
Ak to nie je možné, na elektric-  
kej inštalácii, ku ktorej je výro-  
bok pripojený, musí byť mecha-  
nizmus (poistka, vypínač,

klúčový spínač atď.) v súlade s elektrickými predpismi a oddeľujúci všetky póly od siete.

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

robok odpojte zo zásuvky alebo vypnite poistku z poistkovej skrinky.

Ak má váš výrobok napájací kábel a zástrčku:

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



#### 1.4 Bezpečnosť dopravy

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

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



#### 1.5 Bezpečnosť pri inštalácii

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

- Na zakrytie interiéru inštalovaného nábytku nepoužívajte žiadne tepelnoizolačné materiály.
- V priestore, kde je výrobok nainštalovaný, sa nesmie nachádzať priame slnečné svetlo a zdroje tepla, ako sú elektrické alebo plynové ohrievače.
- Okolie všetkých ventilačných kanálov výrobku udržiavajte otvorené.
- Výrobok neinštalujte v blízkosti okna. Keď otvoríte okno, horúci riad sa môže prevrátiť.
- Aby sa zabránilo prehriatiu, inštaláciu výrobku nevykonávajte za dekoratívnymi krytmi.
- V prípadoch, keď sa za určeným miestom inštalácie výrobku nachádza plynová hadica/potrubié alebo plastové vodovodné potrubie, je nevyhnutné zabezpečiť, aby nedošlo ku kontaktu výrobku s týmito inžinierskymi sieťami. V opačnom prípade môže dôjsť k rozdrveniu hadice/rúrky.
- Ak sa za miestom, kde bude výrobok nainštalovaný, nachádza zásuvka, je potrebné zabezpečiť, aby sa výrobok nedostal do kontaktu so zásuvkou ani so zástrčkou zapojenou do zásuvky.



## 1.6 Bezpečnosť používania

- Zabezpečte, aby bol výrobok po každom použití vypnutý.
- Ak nebudete výrobok dlhší čas používať, odpojte ho zo zásuvky alebo vypnite prúd z poistkovej skrinky.
- Nepoužívajte výrobok, ak sa počas používania pokazí alebo poškodí. Odpojte výrobok od elektrickej energie. Kontaktujte dovozcu alebo autorizované servisné stredisko.
- Výrobok nepoužívajte, ak je sklo predných dvierok odstránené alebo prasknuté. V opačnom prípade hrozí riziko poranenia a poškodenia životného prostredia.
- Na spotrebič v žiadnom prípade nestúpajte.
- Výrobok nikdy nepoužívajte, ak je váš úsudok alebo koordinácia zhoršená v dôsledku požitia alkoholu a/alebo drog.
- V priestore varenia a v jeho okolí sa nesmú nachádzať horľavé predmety. V opačnom prípade môže dôjsť k požiaru.
- Rukovať rúry nie je sušič uterákov. Pri používaní výrobku nezavesujte na rukoväť uteráky, rukavice ani podobné textílie.

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

### 1.7 Upozornenia týkajúce sa teploty

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

### 1.8 Používanie príslušenstva

- Je dôležité správne používať príslušenstvo dodané s produktom. Podrobné informácie nájdete v časti "**Používanie príslušenstva k produktom**".
- Po úplnom zasunutí príslušenstva do priestoru na pečenie zatvorte dvierka rúry, inak môže dôjsť k nárazu do skla dvierok a jeho poškodeniu.
- **VÝSTRAHA:** Používajte len ochranné kryty pre varné dosky navrhnuté výrobcom spotrebiča na varenie alebo označené výrobcom spotrebiča v návode na použitie ako vhodné alebo ochranné kryty pre varné dosky zabudované do spotrebiča. Použitie nevhodných chráničov môže spôsobiť nehodu.

### 1.9 Bezpečnosť varenia

- Pri používaní alkoholických nápojov v pokrmoch buďte opatrní. Alkohol sa pri vysokých teplotách odparuje a môže spôsobiť požiar, pretože sa môže vznietiť pri kontakte s horúcimi povrchmi.
- Zvyšky potravín v priestore na varenie, ako je olej, sa môžu vznietiť. Tieto zvyšky pred varením vyčistite.

- Nebezpečenstvo otravy jedlom: Nenechávajúce jedlo v rúre dlhšie ako 1 hodinu pred alebo po varení. V opačnom prípade môže spôsobiť otravu jedlom alebo ochorenia.
- Neohrievajte uzavreté plechovky a sklenené nádoby v rúre. Tlak, ktorý by sa v plechovke/poháre vytvoril, by mohol spôsobiť jej prasknutie.
- Keď je rúra v prevádzke, NIKDY neumiestňujte plech na pečenie, riad alebo alobal priamo na dno rúry. Nahromadené teplo by mohlo poškodiť dno rúry a dokonca by mohlo spôsobiť poškodenie skrinky rúry alebo kuchynskej podlahy.

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

- Vložte masný papier do kuchynského riadu alebo na príslušenstvo rúry (plech, drôtený rošt atď.) s jedlom a vložte ho do predhriatej rúry.
- Aby ste predišli riziku dotyku s ohrevnými telesami rúry a zablokovaníu prúdenia horúceho vzduchu, odstráňte všetky prebytočné časti masného papiera, ktoré visia z príslušenstva alebo nádob. Nepoužívajte masný papier pri teplotách rúry vyšších, ako je maximálna

teplota použitia uvedená výrobcom. Nikdy neumiestňujte masný papier na dno rúry.

- Počas predhrievania ho neumiestňujte na hornú časť príslušenstva.
- Vždy ho pritlačte tanierom alebo podobným predmetom, aby ste zabránili rozlietavaniu materiálu v dôsledku cirkulácie vzduchu v rúre.
- Zakryte len potrebnú plochu vo vnútri podnosu.
- Po každom použití je potrebné podnos vyčistiť a vymeniť v ňom použitý masný papier alebo podobné materiály. V opačnom prípade môžu kvapaliny kvapkajúce na podnos spôsobiť dymenie alebo dokonca vznietiť plamene.
- Pri otvorení veka výrobku sa vytvára prúd vzduchu. Papier odolný voči masnote sa môže dostať do kontaktu s vykurovacími telesami a vznietiť sa.
- Pri použití drôteného grilu by mal byť na spodnom rošte umiestnený plech. V opačnom prípade môže olej z jedla a iné zložky, ktoré kvapkajú na dno rúry, vytvárať silný dym a viesť k vzniku plameňov.
- Počas grilovania zatvorte dvierka rúry. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!

- Potraviny nevhodné na grilovanie predstavujú nebezpečenstvo požiaru. Grilujte len potraviny, ktoré sú vhodné na silný oheň z grilu. Potraviny neumiestňujte príliš ďaleko do zadnej časti grilu. Ide o najhorúcejšiu oblasť a masťné potraviny sa môžu vznietiť.
- Neumývajte výrobok striekaním alebo polievaním vodou na neho! Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!
- Na čistenie výrobku nepoužívajte parné čističe, pretože to môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom.
- Na čistenie skla predných dvierok rúry nepoužívajte drsné abrazívne čistiace prostriedky, kovové škrabky, drôtenú vlnu ani bieliace materiály. Tieto materiály môžu spôsobiť poškriabanie a rozbitie sklenených povrchov.

## 1.10 Bezpečnosť údržby a čistenia

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

## 2 Pokyny na ochranu životného prostredia

### 2.1 Smernica o odpadoch

#### 2.1.1 Súlad so smernicou WEEE a Odstránenie odpadov výrobku

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



Tento výrobok bol vyrobený z vysoko kvalitných materiálov a komponentov, ktoré sa môžu opätovne použiť a sú vhodné pre recykláciu. Z toho dôvodu, na konci svojej životnosti

spotrebič nevyhadzujte spolu s bežnými domácimi a inými odpadmi. Odneste ho do zberného centra pre recykláciu elektrických a elektronických zariadení. O informácie o týchto zberných miestach môžete požiadať miestnu správu. Správna likvidácia spotrebiča pomáha predchádzať negatívnym vplyvom na životné prostredie a ľudské zdravie.

#### Súlad so smernicou RoHS:

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

### 2.2 Informácie o balení

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

### 2.3 Odporúčania pre úsporu energie

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

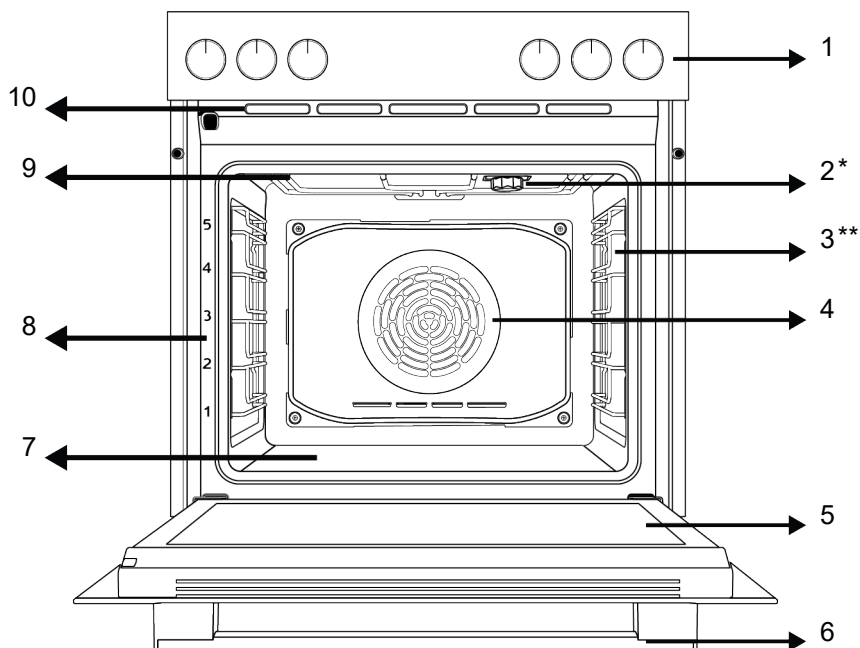
Nasledujúce odporúčania vám pomôžu používať výrobok ekologickým a energeticky úsporným spôsobom:

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

## 3 Váš produkt

### 3.1 Predstavenie výrobku

SK



1 Ovládací panel

3 Drôtené police

5 Dvere

7 Spodný ohrievač (pod oceľovou doskou)

9 Horný ohrievač

2 Svetidlo

4 Motor ventilátora (za oceľovou doskou)

6 Rukoväť

8 Polohy políc

10 Ventiláčné otvory

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

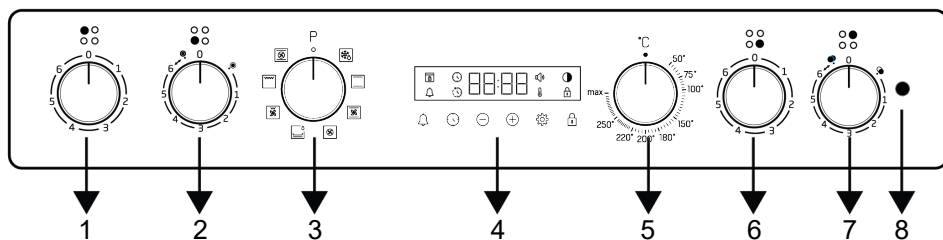
\* Mení sa v závislosti od modelu. Váš výrobok nemusí byť vybavený drôteným stojanom. Na obrázku je ako príklad zobrazený výrobok s drôteným stojanom.

### 3.2 Úvod a používanie ovládacieho panela výrobku

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

## 3.2.1 Ovládací panel

SK



- 1 Gombík riadenia varnej dosky
- 3 Gombík voľby funkcií
- 5 Ovládač voľby teploty
- 7 Gombík riadenia varnej dosky

- 2 Gombík riadenia varnej dosky
- 4 Časovač
- 6 Gombík riadenia varnej dosky
- 8 Výstražná kontrolka aktívnej varnej dosky

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

## 3.2.2 Predstavenie ovládacieho panela rúry

### Gombík na výber funkcií

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

### Ovládač voľby teploty

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

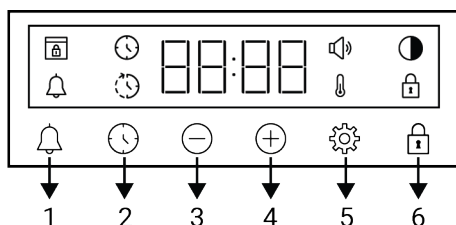
### Indikátor vnútornej teploty rúry

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

### Ovládacie gombíky varnej dosky

Pomocou týchto ovládacích gombíkov môžete ovládať varnú dosku vhodnú pre vašu rúru, ktorú si zakúpite samostatne. Podrobné informácie o používaní varnej dosky nájdete v používateľskej príručke varnej dosky, ktorú si zakúpite.

### Časovač



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

### Symboly na displeji

- : Symbol času pečenia
- : Symbol času ukončenia pečenia \*
- : Symbol alarmu
- : Symbol jasu
- : Rozsvieti sa Symbol Uzavretia tlačidiel
- : Symbol teploty

 : Symbol úrovne hlasitosti

 : Symbol zámku dverí \*

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

### 3.3 Prevádzkové funkcie rúry

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

SK

| Symbol funkcie                                                                                                                                                       | Popis funkcie                                 | Teplotný rozsah (°C) | Popis a použitie                                                                                                                                                                                                                                                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                      | Prevádzka s ventilátorom                      | -                    | Rúra nie je vyhriata. Funguje len ventilátor (na zadnej stene). Mrazené potraviny s granulami sa pomaly rozmrazujú pri izbovej teplote, varené potraviny sa ochladzujú. Čas potrebný na rozmrazenie celého kusu mäsa je dlhší ako v prípade potravín so zrnami. |
|                                                                                      | Horné a spodné ohrievanie                     | *                    | Jedlo sa ohrieva zhora aj zdola súčasne. Vhodné na koláče, zákusky alebo torty a dusené jedlá vo formách na pečenie. Pečenie sa vykonáva s jedným plechom.                                                                                                      |
| <br> | Spodné ohrievanie                             | *                    | Zapnutý je len spodný ohrev. Je vhodný pre potraviny, ktoré potrebujú opečenie na spodnej strane. Túto funkciu používajte aj na jednoduché čistenie parou.                                                                                                      |
|                                                                                      | Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora | *                    | Horúci vzduch ohrievaný horným a dolným ohrievačom sa pomocou ventilátora rovnomerne a rýchlo rozvádza po celej rúre. Pečenie sa vykonáva s jedným plechom.                                                                                                     |
|                                                                                      | Ohrievanie ventilátorom                       | *                    | Horúci vzduch ohrievaný ventilátorovým ohrievačom sa pomocou ventilátora rovnomerne a rýchlo rozvádza po celej rúre. Je vhodný na pečenie na viacerých plechoch na rôznych úrovniach políc.                                                                     |
|                                                                                     | Funkcia „3D“                                  | *                    | Pracujú funkcie horného ohreву, dolného ohreву a ohreву s ventilátorom. Každá strana pripravovaného jedla sa pripravuje rovnako a rýchlo. Pečenie sa vykonáva s jedným plechom.                                                                                 |
|                                                                                    | Grilovanie naplno                             | *                    | Funguje veľký gril na strope rúry. Je vhodný na grilovanie vo veľkom množstve.                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                    | Slabé grilovanie pomocou ventilátora          | *                    | Horúci vzduch ohriaty malým grilom sa pomocou ventilátora rýchlo rozvádza do rúry. Je vhodný na grilovanie menších množstiev.                                                                                                                                   |

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

### 3.4 Príslušenstvo k produktu

Vo vašom výrobku sa nachádza rôzne príslušenstvo. V tejto časti je k dispozícii popis príslušenstva a popis správneho použitia. Dodávané príslušenstvo sa líši v

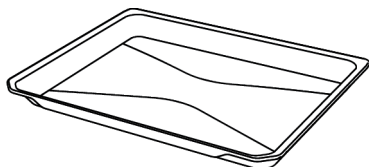
závislosti od modelu produktu. Všetko príslušenstvo opísané v používateľskej príručke nemusí byť pre váš produkt dostupné.



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

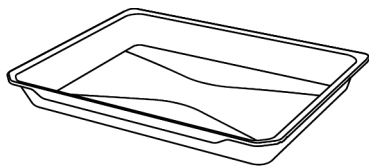
### Štandardný plech

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



### Hlboký podnos

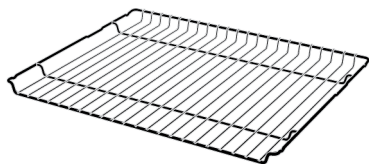
Používa sa na pečivo, vyprážanie veľkých kusov, šťavnatých potravín alebo na zachytávanie stekajúcich olejov pri grilovaní.



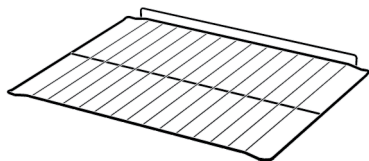
### Drôtené mreže

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

**Pri modeloch s drôtenými policami :**



**Pri modeloch bez drôtených polic :**

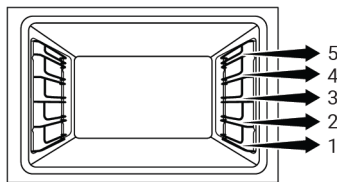


## 3.5 Používanie príslušenstva produktu

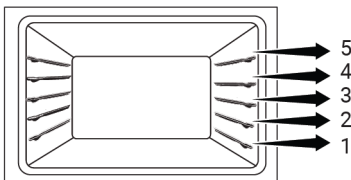
### Poličky na pečenie

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

**Pri modeloch s drôtenými policami :**



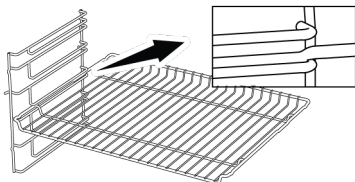
**Pri modeloch bez drôtených polic :**



### Umiestnenie drôteného grilu na varné police

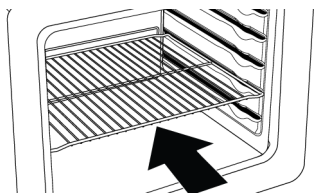
**Pri modeloch s drôtenými policami :**

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



**Pri modeloch bez drôtených polic :**

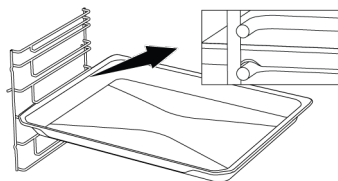
Je veľmi dôležité správne umiestniť drôtený gril na bočné police. Drôtený rošt má pri umiestnení na policu jeden smer. Pri umiestňovaní drôteného grilu na požadovanú policu musí byť otvorená časť na prednej strane.



### Umiestnenie plechu na varné police

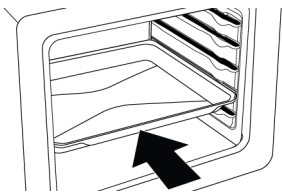
#### Pri modeloch s drôtenými policami :

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



#### Pri modeloch bez drôtených políc :

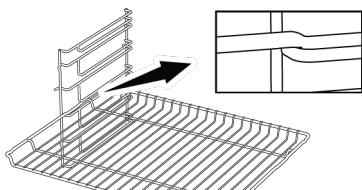
Rozhodujúce je tiež správne umiestnenie plechov na bočné police. Plech má pri umiestňovaní na policu jeden smer. Pri umiestňovaní podnosu na požadovanú policu musí byť jeho strana určená na držanie vpredu.



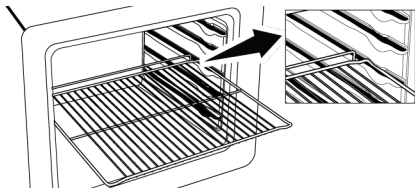
### Zastavovacia funkcia drôteného roštu

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

#### Pri modeloch s drôtenými policami :

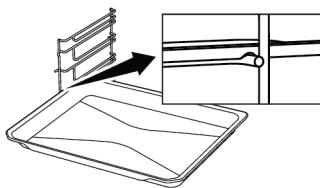


#### Pri modeloch bez drôtených políc :



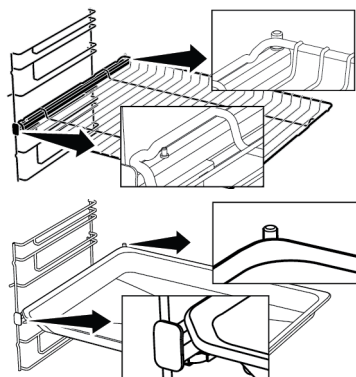
### Funkcia zastavenia plechu - Pri modeloch s drôtenými policami

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



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

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



### 3.6 Technické špecifikácie

SK

| Všeobecné špecifikácie                                    |                                                               |
|-----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| Napätie/Frekvencia                                        | 220-240 V 1N ~ / 380-415 V 3N ~ ; 50 Hz                       |
| Použitý typ a prierez kábla/vhodný na použitie vo výrobku | min. H05VV-FG 3 x 4 mm <sup>2</sup> / 5 x 1,5 mm <sup>2</sup> |
| Celková spotreba energie (kW)                             | max. 10,2                                                     |
| Poistka (min.)                                            | min. 32 A                                                     |

|                                                      |                                |
|------------------------------------------------------|--------------------------------|
| Vonkajšie rozmery rúry (výška/šírka/hĺbka) (mm)      | 595 / 594 / 567                |
| Inštalačné rozmery rúry (výška / šírka / hĺbka) (mm) | 590 alebo 600 / 560 / min. 550 |
| Typ rúry                                             | Multifunkčná rúra              |

\* Výška varnej dosky uvedená v technickej tabuľke je výška spodného krytu výrobku.

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

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



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



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



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

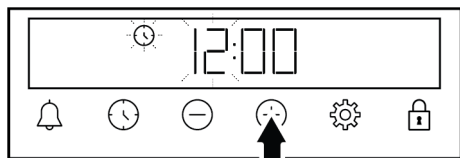
## 4 Prvé uvedenie do prevádzky

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

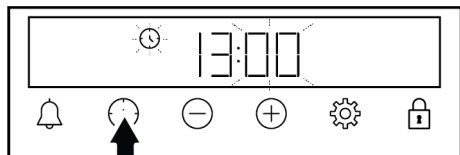
### 4.1 Prvé nastavenie časovača

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

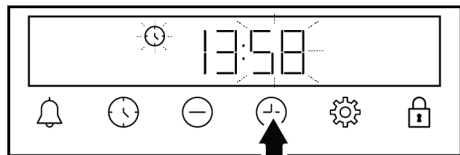
1. Pri prvom spustení rúry bude na displeji blikať "12:00" a symbol ⌚.
2. Denný čas nastavíte dotykom tlačidiel +/-.



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



4. Dotykom tlačidiel +/− nastavíte minúty.



5. Potvrďte dotykom tlačidla ⌚ alebo ⚙.

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

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

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

### 4.2 Prvé čistenie

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

#### Pred použitím príslušenstva:

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

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

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

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

## 5 Používanie rúry

### 5.1 Všeobecné informácie o použí- vaní rúry

**Chladiaci ventilátor ( Líši sa v závislosti  
od modelu produktu. \*Nemusí byť k dis-  
pozícii vo vašom produkte. )**

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

#### Osvetlenie rúry

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

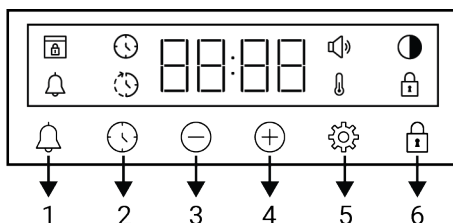
### 5.2 Prevádzka Riadiacej jednotky rúry

#### Splošne informácie za krmilno enoto pečice

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

- Ak je pri začiatku pečenia nastavený čas  
pečenia, na displeji sa zobrazí zostávajú-  
ci čas.
- V prípadoch, keď je nastavený čas vare-  
nia alebo čas ukončenia varenia; môžete  
ho automaticky zrušiť dlhým dotykom  
tlačidla ⌚.

#### Časovač



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

#### Symboly na displeji

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

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

#### Zapnutie rúry

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

## Vypnutie rúry

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

## Ručné pečenie pre výber teploty a prevádzkovej funkcie rúry

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

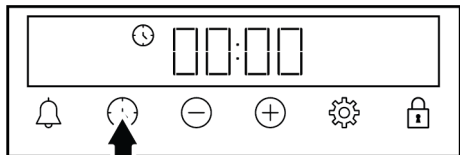


1. Pomocou gombíka na výber funkcií vyberte prevádzkovú funkciu, v ktorej chcete variť.
2. Nastavte požadovanú teplotu varenia pomocou gombíka teploty.
  - ⇒ Vaša rúra začne pracovať okamžite pri zvolenej funkcii a teplote a na displeji sa zobrazí symbol . Keď teplota v rúre dosiahne nastavenú teplotu,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

## Varenie nastavením času varenia;

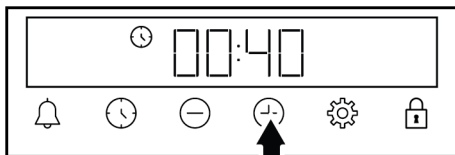
Rúru môžete nechať na konci času automaticky vypnúť výberom teploty a prevádzkových funkcií špecifických pre vaše jedlo a nastavením času varenia na časovači.

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



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

3. Čas varenia nastavíte pomocou tlačidiel /.



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

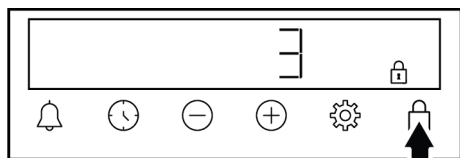
4. Vložte jedlo do rúry a nastavte teplotu pomocou gombíka teploty.
    - ⇒ Vaša rúra začne pracovať okamžite pri zvolenej funkcii a teplote. Nastavený čas pečenia začne odpočítavať a na displeji sa zobrazí symbol . Keď teplota v rúre dosiahne nastavenú teplotu, symbol zmizne.
  5. Po uplynutí nastaveného času varenia sa na displeji zobrazí "End" (Koniec), blíkajú symbol a časovač pípne.
  6. Výstražný zvuk znie dve minúty. Stlačením ľubovoľného tlačidla zvukovú výstrahu zastavíte. Varovanie sa zastaví a na displeji sa zobrazí denný čas.
- Ak po skončení zvukovej výstrahy stlačíte ľubovoľné tlačidlo, rúra začne opäť pracovať. Ak chcete zabrániť opätovnému spusteniu rúry po skončení upozornenia, vypnite rúru otočením gombíka teploty a funkčného gombíka do (vypnutej) polohy "0".

## 5.3 Nastavenia

### Aktivácia zámku tlačidiel

Pomocou funkcie blokovania tlačidiel môžete chrániť časovač pred rušením.

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



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

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

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

### Deaktivácia zámku tlačidiel

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

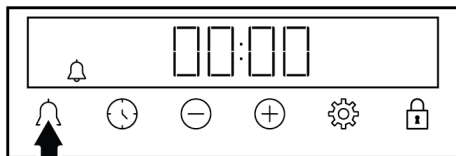
⇒ Symbol  zmizne z displeja a blokovanie tlačidla je deaktivované.

### Nastavenie alarmu

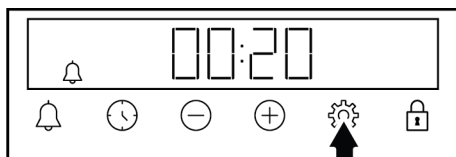
Časovač produktu môžete tiež použiť na akékoľvek varovanie alebo pripomienku okrem pečenia. Hodiny alarmu nemajú žiadny vplyv na prevádzkové funkcie rúry. Používa sa na varovné účely. Napríklad môžete použiť alarm, keď chcete v určitom čase otočiť jedlo v rúre. Hneď ako vyprší nastavený čas, časovač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

 Maximálny čas alarmu môže byť 23 hodín 59 minút.

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



2. Čas alarmu nastavíte pomocou tlačidiel  / .



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

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

### Vypnutie alarmu

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

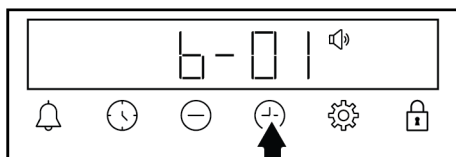
⇒ Varovanie sa zastaví a na displeji sa zobrazí denný čas.

### Ak chcete zrušiť alarm;

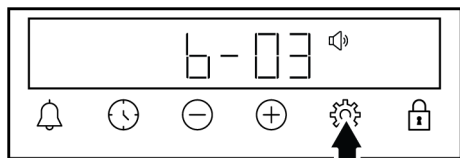
1. Dotknite sa tlačidla , kým sa na displeji nezobrazí symbol , čím vynulujete čas alarmu. Klepnite na tlačidlo , až kým sa na obrazovke nezobrazí symbol "00:00".
2. Môžete tiež zrušiť alarm dotykom tlačidla  po dlhú dobu.

### Nastavenie hlasitosti

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



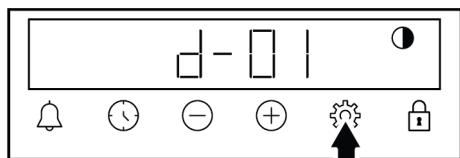
2. Nastavte požadovaný tón pomocou tlačidiel  $\oplus/\ominus$ . **(b-01-b-02-b-03)**



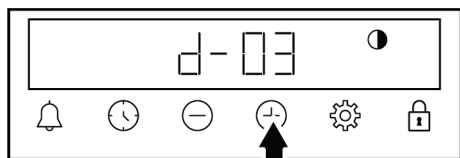
3. Dotknite sa tlačidla  $\otimes$  na potvrdenie alebo počkajte bez toho, aby ste sa dotkli akéhokoľvek tlačidla. Súprava hlasitosti sa po chvíli aktivuje.

### Nastavenie jasu displeja

1. Klepnite na tlačidlo  $\otimes$ , až kým sa na obrazovke nezobrazí symbol  $\odot$ .



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

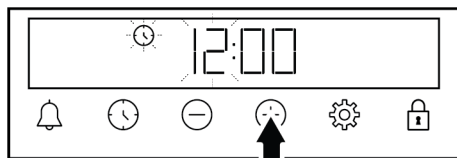


3. Dotknite sa tlačidla  $\otimes$  na potvrdenie alebo počkajte bez toho, aby ste sa dotkli akéhokoľvek tlačidla. Nastavenie jasu sa po chvíli aktivuje.

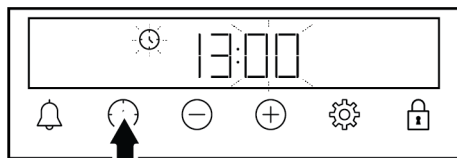
### Zmena denného času

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

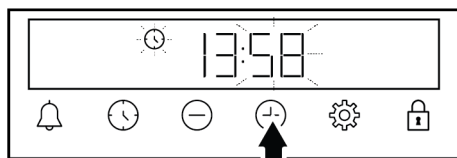
1. Klepnite na tlačidlo  $\otimes$ , až kým sa na obrazovke nezobrazí symbol  $\odot$ .
2. Denný čas nastavíte dotykom tlačidiel  $\oplus/\ominus$ .



3. Dotknite sa tlačidla  $\odot$  alebo  $\otimes$ , aby ste aktivovali pole minút.



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



5. Potvrďte dotykom tlačidla  $\odot$  alebo  $\otimes$ .

⇒ Nastaví sa denný čas a na displeji zmizne symbol  $\odot$ .

## 6 Všeobecné informácie o varení

V tejto časti nájdete tipy na prípravu a pečenie pokrmov.

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

### 6.1 Všeobecné varovania o varení s varnou doskou

#### Všeobecné varovania o varení s varnou doskou

- Do panvice nikdy nelejte viac oleja, ako je jedna tretina jej objemu. Počas zohrievania oleja nenechávajte platňu bez dozoru. Nadmerne zohriaty olej predstavuje riziko požiaru. Nikdy sa nepokúšajte uhasiť možný požiar vodou! Keď olej začne horieť, prikryte ho hasiacim rúškom alebo vlhkou handrou. Ak je to bezpečné, platňu vypnite a zavolajte hasičov.

- Pred vyprážaním jedál vždy odstráňte prebytočnú vodu a pomaly vkladajte do rozohriateho oleja. Pred vyprážaním sa uistite, že sú mrazené potraviny rozmrazené.
- Pri ohrievaní oleja sa uistite, že hrniec, ktorý používate, je suchý a pokrievku udržiavajte otvorenú.
- Odporúčania týkajúce sa varenia s úsporou energie nájdete v časti „Environmentálne pokyny“.

## 6.2 Všeobecné upozornenia týkajúce sa pečenia v rúre

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

ovplyvniť kvalitu vášho pečenia. Používajte mastný papier, ktorý budete používať v uvedenom teplotnom rozsahu.

- Na dosiahnutie dobrého výkonu pečenia umiestnite jedlo na odporúčanú správnu poličku. Počas pečenia nemeňte polohu políc.

### 6.2.1 Pečivo a potraviny v rúre

#### Všeobecné informácie

- Pre dobrý výkon pečenia odporúčame používať príslušenstvo výrobcu. Ak budete používať externý riad, uprednostnite tmavý, neprilnavý a žiaruvzdorný riad.
- Ak je v tabuľke varenia odporúčané predhrievanie, nezabudnite jedlo vložiť do rúry až po predhriatí.
- Ak budete variť pomocou kuchynského riadu na drôtenom grile, umiestnite ho do stredu drôteného grilu, nie k zadnej strane.
- Všetky materiály použité pri príprave pečiva musia byť čerstvé a mať izbovú teplotu.
- Stav tepelnej úpravy potravín sa môže líšiť v závislosti od množstva potravín a veľkosti kuchynského riadu.
- Kovové, keramické a sklenené formy predlžujú čas pečenia a spodné povrchy pečiva nie sú rovnomerne hnedé.
- Ak používate papier na pečenie, na spodnom povrchu potravín možno pozorovať malé zhnednutie. V takejto situácii môže byť potrebné predĺžiť dobu pečenia približne o 10 minút.
- Hodnoty uvedené v tabuľkách na pečenie sú stanovené ako výsledok testov vykonaných v našich laboratóriách. Hodnoty vhodné pre vás sa môžu od týchto hodnôt líšiť.
- Potraviny umiestnite na príslušnú poličku odporúčanú v tabuľke varenia. Spodná polica rúry je označená ako polica 1.

#### Tipy na pečenie koláčov

- Ak je koláč príliš suchý, zvýšte teplotu o 10 °C a skráťte čas pečenia.
- Ak je koláč vlhký, použite malé množstvo tekutiny alebo znížte teplotu o 10 °C.

- Ak je vrch koláča spálený, položte ho na spodnú policu, znížte teplotu a predĺžte čas pečenia.
- Ak je vnútro koláča dobre prepečené, ale zvonka je lepkavé, použite menej tekutiny, znížte teplotu a predĺžte čas pečenia.

### Typy pre pečivo

- Ak je cesto príliš suché, zvýšte teplotu o 10 °C a skráťte čas pečenia. Pláty cesta navlhčite omáčkou pozostávajúcou zo zmesi mlieka, oleja, vajca a jogurtu.

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

### Tabuľka pečenia na pečivo a jedlo v rúre

#### Návrhy na pečenie s jedným plechom

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

| Potraviny      | Príslušenstvo na použitie                                       | Prevádzková funkcia       | Poloha police | Teplota (°C) | Čas pečenia (min) (cca) |
|----------------|-----------------------------------------------------------------|---------------------------|---------------|--------------|-------------------------|
| Buchta         | Štandardný plech *                                              | Ohrievanie ventilátorom   | 3             | 180          | 20 ... 30               |
| Celý chlieb    | Štandardný plech *                                              | Horné a spodné ohrievanie | 3             | 200          | 30 ... 45               |
| Celý chlieb    | Štandardný plech *                                              | Ohrievanie ventilátorom   | 3             | 200          | 30 ... 40               |
| Lasagne        | Sklenená / kovová obdĺžniková nádoba na drôtenom grile **       | Horné a spodné ohrievanie | 2 alebo 3     | 200          | 30 ... 45               |
| Jablkový koláč | Okrúhla čierna kovová forma, priemer 20 cm na drôtenom grile ** | Horné a spodné ohrievanie | 2             | 180          | 50 ... 70               |
| Jablkový koláč | Okrúhla čierna kovová forma, priemer 20 cm na drôtenom grile ** | Ohrievanie ventilátorom   | 2             | 170          | 50 ... 70               |
| Pizza          | Štandardný plech *                                              | Horné a spodné ohrievanie | 2             | 250          | 5 ... 15                |

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

\*Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

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

## Návrhy na varenie s dvoma podnosmi

| Potraviny      | Príslušenstvo na použitie                   | Prevádzková funkcia     | Poloha police | Teplota (°C)                                                                    | Čas pečenia (min) (cca)                                                                       |
|----------------|---------------------------------------------|-------------------------|---------------|---------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Koláčiky       | 2-Štandardný plech *<br>4-Plech na pečivo * | Ohrievanie ventilátorom | 2 - 4         | Pri modeloch s drôtenými policami :150<br>Pri modeloch bez drôtených polic :140 | Pri modeloch s drôtenými policami : 25 ... 40<br>Pri modeloch bez drôtených polic : 30 ... 45 |
| Koláčiky       | 2-Štandardný plech *<br>4-Plech na pečivo * | Ohrievanie ventilátorom | 2 - 4         | 170                                                                             | 25 ... 35                                                                                     |
| Lístkové cesto | 1-Štandardný plech *<br>4-Plech na pečivo * | Ohrievanie ventilátorom | 1 - 4         | 180                                                                             | 35 ... 45                                                                                     |
| Buchta         | 2-Štandardný plech *<br>4-Plech na pečivo * | Ohrievanie ventilátorom | 2 - 4         | 180                                                                             | 20 ... 30                                                                                     |

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

\*Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

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

## 6.2.2 Mäso, ryby a hydina

### Kľúčové body týkajúce sa grilovania

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

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

### Tabuľka varenia pre mäso, ryby a hydinu

| Potraviny                      | Príslušenstvo na použitie                                   | Prevádzková funkcia                           | Poloha police | Teplota (°C)                      | Čas pečenia (min) (cca) |
|--------------------------------|-------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|---------------|-----------------------------------|-------------------------|
| Steak (celý) / Roštenka (1 kg) | Štandardný plech *                                          | Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora | 3             | 15 minút 250/ max, po 180 ... 190 | 60 ... 80               |
| Jahňacie kolienko (1,5-2 kg)   | Štandardný plech *                                          | Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora | 3             | 15 minút 250/ max, po 170         | 110 ... 120             |
| Vyprážané kura (1,8-2 kg)      | Drôtené mreže *<br>Jeden plech položte na spodnú policičku. | Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora | 2             | 15 minút 250/ max, po 190         | 60 ... 80               |
| Vyprážané kura (1,8-2 kg)      | Drôtené mreže *<br>Jeden plech položte na spodnú policičku. | Ohrievanie ventilátorom                       | 2             | 200 ... 220                       | 60 ... 80               |
| Vyprážané kura (1,8-2 kg)      | Drôtené mreže *<br>Jeden plech položte na spodnú policičku. | Funkcia „3D“                                  | 2             | 15 minút 250/ max, po 190         | 60 ... 80               |
| Morčacina (5,5 kg)             | Štandardný plech *                                          | Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora | 1             | 25 minút 250/ max, po 180 ... 190 | 150 ... 210             |
| Morčacina (5,5 kg)             | Štandardný plech *                                          | Funkcia „3D“                                  | 1             | 25 minút 250/ max, po 180 ... 190 | 150 ... 210             |
| Ryby                           | Drôtené mreže *<br>Jeden plech položte na spodnú policičku. | Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora | 3             | 200                               | 20 ... 30               |
| Ryby                           | Drôtené mreže *<br>Jeden plech položte na spodnú policičku. | Funkcia „3D“                                  | 3             | 200                               | 20 ... 30               |

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

\*Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

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

## 6.2.3 Grilovanie

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

### Všeobecné upozornenia

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

### Kľúčové body grilu

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

### Grilovací stôl

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

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

Po 1/2 celkového času grilovania kúsky jedla otočte.

## Slabé grilovanie pomocou ventilátora

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

Misy odporúčané v tejto tabuľke grilovania nepredhrievajte.

### 6.2.4 Testovanie potravín

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

#### Tabuľka na varenie testovacích jedál

##### Návrhy na pečenie s jedným plechom

| Potraviny                     | Príslušenstvo na použitie                                               | Prevádzková funkcia       | Poloha police                                                                 | Teplota (°C) | Čas pečenia (min) (cca) |
|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|--------------|-------------------------|
| Krehké pečivo (sladké pečivo) | Štandardný plech *                                                      | Horné a spodné ohrievanie | 3                                                                             | 140          | 20 ... 30               |
| Krehké pečivo (sladké pečivo) | Štandardný plech *                                                      | Ohrievanie ventilátorom   | Pri modeloch s drôtenými policami :3<br>Pri modeloch bez drôtených polic :2   | 140          | 15 .. 25                |
| Koláčiky                      | Štandardný plech *                                                      | Horné a spodné ohrievanie | 3                                                                             | 160          | 25 ... 35               |
| Koláčiky                      | Štandardný plech *                                                      | Ohrievanie ventilátorom   | Pri modeloch s drôtenými policami : 3<br>Pri modeloch bez drôtených polic : 2 | 150          | 25 ... 35               |
| Píškotový múčnik              | Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile ** | Horné a spodné ohrievanie | 2                                                                             | 160          | 30 ... 40               |

| Potraviny        | Príslušenstvo na použitie                                               | Prevádzková funkcia       | Poloha police | Teplota (°C) | Čas pečenia (min) (cca) |
|------------------|-------------------------------------------------------------------------|---------------------------|---------------|--------------|-------------------------|
| Píškotový múčnik | Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile ** | Ohrievanie ventilátorom   | 2             | 160          | 30 ... 40               |
| Jablkový koláč   | Okrúhla čierna kovová forma, priemer 20 cm na drôtenom grile **         | Horné a spodné ohrievanie | 2             | 180          | 50 ... 70               |
| Jablkový koláč   | Okrúhla čierna kovová forma, priemer 20 cm na drôtenom grile **         | Ohrievanie ventilátorom   | 2             | 170          | 50 ... 70               |

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

\*Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

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

### Návrhy na varenie s dvoma podnosmi

| Potraviny                     | Príslušenstvo na použitie                   | Prevádzková funkcia     | Poloha police | Teplota (°C)                                                                    | Čas pečenia (min) (cca)                                                                       |
|-------------------------------|---------------------------------------------|-------------------------|---------------|---------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Koláčiky                      | 2-Štandardný plech *<br>4-Plech na pečivo * | Ohrievanie ventilátorom | 2 - 4         | Pri modeloch s drôtenými policami :150<br>Pri modeloch bez drôtených polic :140 | Pri modeloch s drôtenými policami : 25 ... 40<br>Pri modeloch bez drôtených polic : 30 ... 45 |
| Krehké pečivo (sladké pečivo) | 2-Štandardný plech *<br>4-Plech na pečivo * | Ohrievanie ventilátorom | 2 - 4         | 140                                                                             | 15 ... 25                                                                                     |

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

\*Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

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

### Grilovanie

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

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

### 7.1 Všeobecné informácie o čistení

#### Všeobecné upozornenia

- Pred čistením produktu počkajte, kým vychladne. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!
- Nenanášajte čistiace prostriedky priamo na horúce povrchy. Môže to spôsobiť trvalé škvrny.
- Výrobok by sa mal po každej prevádzke dôkladne vyčistiť a vysušiť. Zvyšky potravín sa tak dajú ľahko vyčistiť a zabráni sa ich spáleniu pri neskoršom použití produktu. Tým sa predlžuje životnosť prístroja a znižujú sa často sa vyskytujúce problémy.
- Na čistenie nepoužívajte parné čistiace prostriedky.
- Niektoré čistiace prostriedky spôsobujú poškodenie povrchu. Nevhodné čistiace prostriedky sú: bieliadlá, čistiace prostriedky obsahujúce amoniak, kyseliny alebo chloridy, parné čistiace prostriedky, prostriedky na odstraňovanie vodného kameňa, prostriedky na odstraňovanie škvŕn a hrdze, abrazívne čistiace prostriedky (krémové čistiace prostriedky, prášok na drhnutie, krém na drhnutie, abrazívne a škrabacie drhnúce prostriedky, drôt, špongie, čistiace handričky obsahujúce nečistoty a zvyšky čistiacich prostriedkov).
- Pri čistení vykonanom po každom použití nie je potrebný žiadny špeciálny čistiaci materiál. Produkt čistíte čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte ho suchou handričkou.
- Uistite sa, že ste po vyčistení ste úplne zotreli všetku zvyšnú tekutinu a okamžite vyčistíte všetky zvyšky jedla, ktoré okolo vás vystreknú počas varenia.
- Neumývajte žiadnu súčasť vášho spotrebiča v umývačke riadu, pokiaľ nie je uvedené inak v návode na použitie.

#### Inox - nerezové povrchy

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

#### Smaltované povrchy

- Oblasť na pečenie rúry na pečenie musí byť pred čistením vychladnutá. Čistenie horúcich povrchov vedie k nebezpečenstvu požiaru a poškodeniu smaltovaným povrchom.
- Po každom použití smaltované povrchy očistíte čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte ich suchou handričkou.
- Ak má váš výrobok funkciu jednoduchého čistenia parou, môžete ju použiť na jednoduché čistenie parou pre ľahké, dočasné znečistenie. (Pozri „Jednoduché čistenie parou“.)
- Na odolné škvrny môžete použiť čistič rúry a grilu odporúčaný na webovej stránke vašej značky produktu. Nepoužívajte externý čistič rúry. Ak je povrch silne znečistený, mierne ho navlhčíte a jemne vy-

čistite kefkou s mäkkými štetinami alebo drôteným drôtom. Nepoužívajte nadmerný tlak.

### Katalytické povrchy

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

### Sklenené povrchy

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

### Plastové diely a lakované povrchy

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

### 7.2 Čistiace príslušenstvo

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

### 7.3 Čistenie ovládacieho panela

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

### 7.4 Čistenie vnútra rúry (priestoru na pečenie)

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

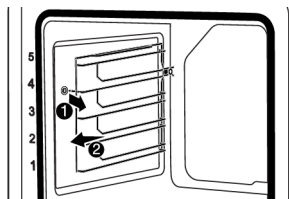
## Čistenie bočných stien rúry

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

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

### Odstránenie bočných drôtených políc:

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



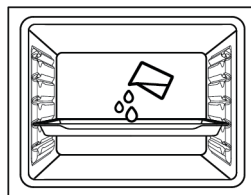
3. Pri opätovnom pripevnení policičky je potrebné zopakovať postupy použité pri ich demontáži od konca k začiatku.

## 7.5 Easy Steam čistenie

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

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

**i** Nepoužívajte destilovanú ani filtrovanú vodu. Používajte len hotovú vodu. Nepoužívajte namiesto vody horľavé, alkoholické alebo pevné časticové roztoky.



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

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

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

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

Po kondenzácii vo vnútri rúry sa v bazénovom kanálíku pod rúrou môže objaviť kaluž alebo vlhkosť. Po použití utrite tento bazénový kanál vlhkou handričkou a osušte ho.



## 7.6 Čistenie dveriek rúry

Dvere rúry a sklá dveriek môžete demontovať a vyčistiť ich. Postup demontáže dveriek a okien je vysvetlený v častiach "Demontáž dveriek rúry" a "Demontáž vnútorných skiel dveriek". Po vybratí vnútorných skiel dverí ich vyčistíte pomo-

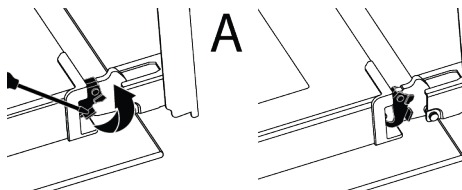
cou prostriedku na umývanie riadu, teplej vody a mäkkej handričky alebo špongie a vysušte ich suchou handričkou. Zvyšky vodného kameňa, ktoré sa môžu vytvoriť na skle rúry, utrite octom a opláchnite sklo.



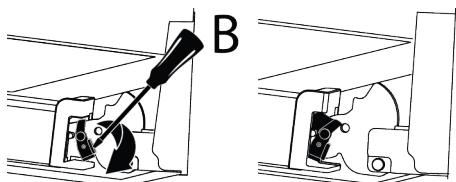
Na čistenie dvierok a skla rúry nepoužívajte drsné abrazívne čistiace prostriedky, kovové škrabky, drôtenú vlnu ani bieliace materiály.

### Odstránenie dvierok rúry

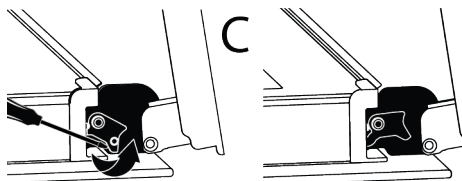
1. Otvorte dvierka rúry.
2. Otvorte svorky v zásuvke závesu predných dverí vpravo a vľavo zatlačením smerom nadol, ako je znázornené na obrázku.
3. Typy závesov sa líšia podľa modelu výrobku ako typy (A), (B), (C). Nasledujúce obrázky ukazujú, ako otvoriť jednotlivé typy závesov.
4. Záves typu (A) je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



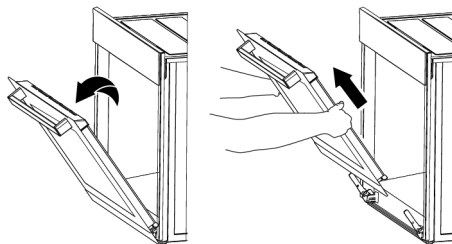
5. Záves typu (B) je k dispozícii pre typy dverí s mäkkým zatváraním.



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



7. Dvere rúry dajte do poloootvorenej polohy.



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

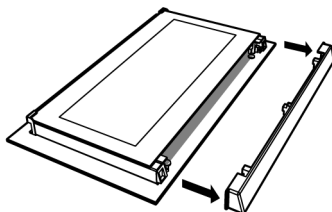
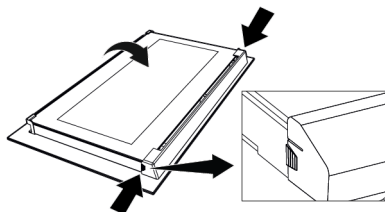


Pri opätovnom pripevnení dverí je potrebné zopakovať postupy použité pri ich demontáži od konca k začiatku. Pri montáži dverí nezabudnite zatvoriť svorky na zásuvke závesu.

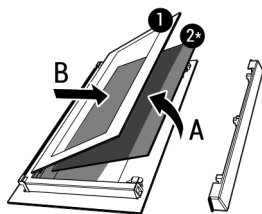
### 7.7 Odstránenie vnútorného skla dverí rúry

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

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



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



- 1 Vnútorné sklo      2\* Vnútorné sklo (nemusi byť k dispozícii pre váš výrobok)

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

## 7.8 Čistenie lampy rúry

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

## Výmena lampy rúry

### Všeobecné upozornenia

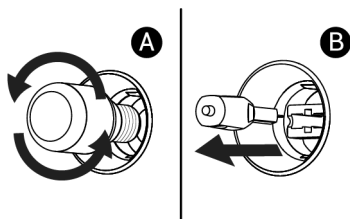
- Aby ste predišli riziku úrazu elektrickým prúdom, pred výmenou lampy rúry odpojte výrobok a počkajte, kým rúra vychladne. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!
- Táto rúra je napájaná žiarovkou s výkonom menším ako 40 W, výškou menšou ako 60 mm a priemerom menším ako 30 mm alebo halogénovou žiarovkou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

### Ak má vaša rúra na pečenie okrúhlu lampu,

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



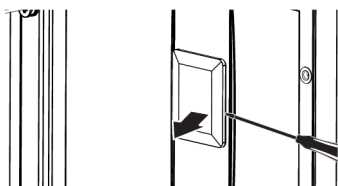
- Ak je lampa rúry typu (A) znázornená na obrázku nižšie, otočte lampu rúry podľa obrázka a vymeňte ju za novú. Ak ide o model typu (B), vytiahnite ju podľa obrázka a vymeňte ju za novú.



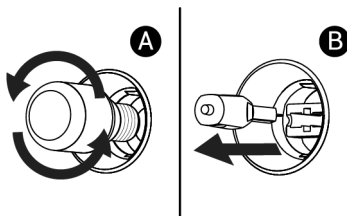
4. Nasad'te späť sklenený kryt.

**Ak má vaša rúra štvorcovú lampu,**

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



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



5. Opäť nasad'te sklenený kryt a drôtené police.

## 8 Riešenie problémov

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

### Počas prevádzky rúry vychádza para.

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

### Počas pečenia sa objavujú kvapky vody

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

### Počas ohrievania a chladnutia výrobku je počuť kovové zvuky.

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

### Produkt nefunguje.

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

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

### Kontrolka rúry sa nerozsvieti.

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

### Rúra sa nezahrieva.

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

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

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

| Ďalšie informácie pre Používateľskú príručku:             | Technické informácie o prevádzkových režimoch nízkej spotreby podľa nariadenia EÚ 2023/826 |                |
|-----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Režim                                                     | SPOTREBA ENERGIE (WATT)                                                                    | DOBA (MINÚTY)* |
| Vypnuté                                                   | -                                                                                          | -              |
| Pohotovostný režim                                        | -                                                                                          | -              |
| Pohotovostný režim s informačným alebo stavovým displejom | 0,8                                                                                        | 20             |
| Sieťový pohotovostný režim                                | -                                                                                          | -              |

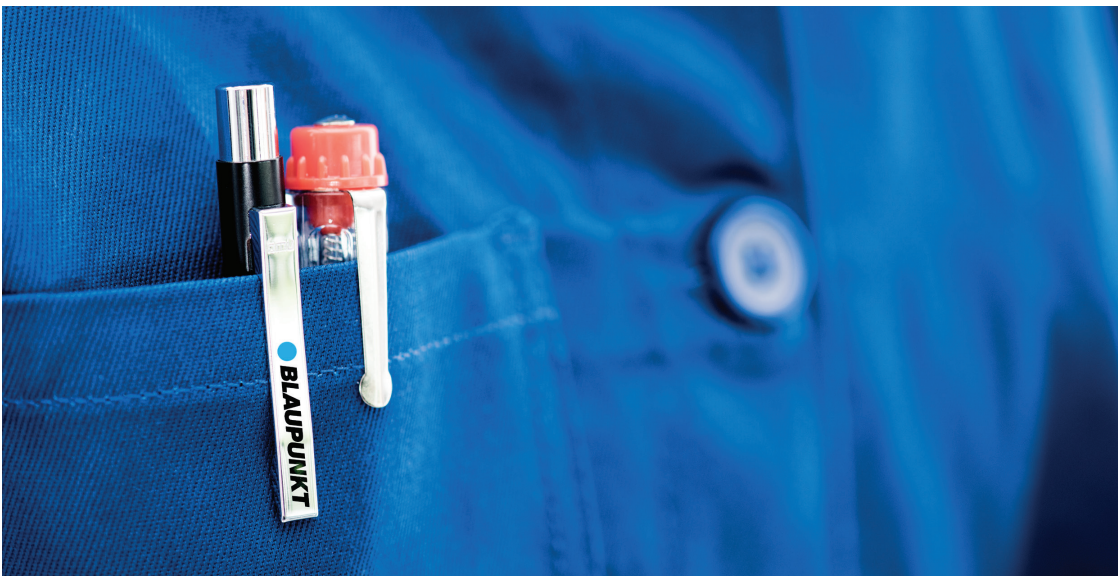
\*:Doba, po ktorej zariadenie prejde automaticky do pohotovostného režimu, vypnutého režimu alebo sieťového pohotovostného režimu v minútach a zaokrúhlená na najbližšiu minútu.







# Service



[www.blaupunkt-einbaugeraete.com](http://www.blaupunkt-einbaugeraete.com)

Deutschland/Germany  
[service.DE@blaupunkt-einbaugeraete.com](mailto:service.DE@blaupunkt-einbaugeraete.com)

Österreich/Austria  
[service.AT@blaupunkt-einbaugeraete.com](mailto:service.AT@blaupunkt-einbaugeraete.com)

Niederlande/Netherlands  
[service.NL@blaupunkt-einbaugeraete.com](mailto:service.NL@blaupunkt-einbaugeraete.com)

Belgien/Belgium  
[service.BE@blaupunkt-einbaugeraete.com](mailto:service.BE@blaupunkt-einbaugeraete.com)

Schweden/Sweden  
[service.SE@blaupunkt-einbaugeraete.com](mailto:service.SE@blaupunkt-einbaugeraete.com)

Luxemburg/Luxembourg  
[service.LU@blaupunkt-einbaugeraete.com](mailto:service.LU@blaupunkt-einbaugeraete.com)

Schweiz/Switzerland  
[service.CH@blaupunkt-einbaugeraete.com](mailto:service.CH@blaupunkt-einbaugeraete.com)

 **00 800 32 289 000**

Italien/Italy  
[service.IT@blaupunkt-einbaugeraete.com](mailto:service.IT@blaupunkt-einbaugeraete.com)

Spanien/Spain  
[service.ES@blaupunkt-einbaugeraete.com](mailto:service.ES@blaupunkt-einbaugeraete.com)

Großbritannien/Great Britain  
[service.GB@blaupunkt-einbaugeraete.com](mailto:service.GB@blaupunkt-einbaugeraete.com)

Malta/Malta  
[service.MT@blaupunkt-einbaugeraete.com](mailto:service.MT@blaupunkt-einbaugeraete.com)

Dänemark/Denmark  
[service.DK@blaupunkt-einbaugeraete.com](mailto:service.DK@blaupunkt-einbaugeraete.com)

Norwegen/Norway  
[service.NO@blaupunkt-einbaugeraete.com](mailto:service.NO@blaupunkt-einbaugeraete.com)

Frankreich/France  
[sav@blaupunkt-electromenager.fr](mailto:sav@blaupunkt-electromenager.fr)  
Telefon: (+33) 0800 303 603

 **1800 252 878 658**

Australien/Australia  
[CustomerCare@blaupunktAU.com](mailto:CustomerCare@blaupunktAU.com)

 **1800 209 2096**

Indien/India