



Ugradna pečnica

Korisnički priručnik

Vestavná trouba

Návod k obsluze



BCBIS17400KSBS

385444011_8/ BS/ CS/ R.AF/ 16.03.26 10:50
7739182958

Dobrodošli!

Poštovani korisnici,

Hvala na odabiru proizvoda Beko. Želimo da vam proizvod, proizveden uz visoki kvalitet i tehnologiju, pruži najbolju učinkovitost. Stoga, pažljivo pročitajte ovaj priručnik i svu drugu dokumentaciju koja je data prije uporabe proizvoda.

Obratite pažnju na sve informacije i upozorenja navedena u korisničkom priručniku. Na taj način ćete zaštititi sebe i svoj proizvod od opasnosti koje mogu nastati.

Sačuvajte uputstvo za upotrebu. Ako ovaj uređaj predate trećem licu, priložite i ovo uputstvo za upotrebu. Uslovi garancije, načini upotrebe i rješavanja problema za vaš proizvod navedeni su u ovom uputstvu.

Simboli i njihovi opisi u uputstvu za upotrebu:



Opasnost koja može za rezultat imati smrt ili ozljedu.



Važne informacije ili korisni savjeti za upotrebu.



Pročitajte uputstvo za upotrebu.



Upozorenje na vruću površinu.

NAPOMEN
A

Opasnost koja može za rezultat imati materijalnu štetu na proizvodu ili okolini.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Sadržaj

1 Sigurnosna uputstva	4	6.1.3 Gril	38
1.1 Namjena.....	4	6.1.4 Kuhanje s pomoću pare	38
1.2 Sigurnost djece, ranjivih osoba i kućnih ljubimaca	4	6.1.5 Testna jela	40
1.3 Električna sigurnost.....	5	7 Održavanje i čišćenje	42
1.4 Siguran transport.....	7	7.1 Opće informacije o čišćenju.....	42
1.5 Sigurna instalacija	7	7.2 Pribor za čišćenje	43
1.6 Sigurna upotreba	8	7.3 Čišćenje kontrolne table.....	43
1.7 Temperaturna upozorenja	9	7.4 Čišćenje unutrašnjosti rerne (površina za spremanje hrane)	43
1.8 Korišćenje dodatka uređaja.....	9	7.5 Paročišćenje.....	44
1.9 Sigurnost kuhanja.....	9	7.6 Čišćenje vrata pećnice	45
1.10 Sistem na paru.....	11	7.7 Skidanje unutarnjeg stakla sa vrata pećnice.....	46
1.11 Sigurno održavanje i čišćenje	11	7.8 Čišćenje sijalice u pećnici	46
2 Uputstva za zaštitu okoliša	12	8 Rješavanje problema.....	48
2.1 Direktiva o otpadu	12		
2.1.1 Usaglašenost sa direktivom WEEE i Odlaganje otpadnog proizvoda.....	12		
2.2 Informacija o ambalaži	12		
2.3 Preporuke za štednju energije	12		
3 Vaš proizvod	13		
3.1 Predstavljanje proizvoda.....	13		
3.2 Predstavljanje i upotreba kontrolne table proizvoda	13		
3.2.1 Kontrolna tabla.....	14		
3.2.2 Uvod u kontrolnu tablu pećnice	14		
3.3 Radne funkcije pećnice	15		
3.4 Dodaci uređaja.....	16		
3.5 Korišćenje dodatka uređaja.....	17		
3.6 Tehničke specifikacije.....	19		
4 Prva upotreba	20		
4.1 Prvo postavljanje tajmera	20		
4.2 Početno čišćenje	20		
5 Korištenje pećnice	21		
5.1 Opće informacije o korištenju pećnice.....	21		
5.2 Rad kontrolne jedinice pećnice	21		
5.3 Kuhanje s pomoću pare	26		
5.4 Postavke	29		
6 Opšte informacije o kuhanju.....	33		
6.1 Opća upozorenja o pečenju hrane u pećnici.....	33		
6.1.1 Peciva i hrana iz pećnice.....	34		
6.1.2 Meso, riba i meso od perad.....	37		



1 Sigurnosna uputstva

- Ovo poglavlje sadrži sigurnosne upute potrebne da bi spriječili rizik od fizičke ozljede i materijalne štete.
- Ako se proizvod preda nekom drugom licu za ličnu upotrebu ili u svrheupotrebe rabljenog uređaja, potrebno je dati i uputstvo za upotrebu, etikete proizvoda i druge relevantne dokumente i dijelove.
- Naša kompanija ne snosi odgovornost za štetu koja može nastati ako se ove upute ne poštuju.
- Nepoštovanje ovih uputa poništava odobrenu garanciju.
- Ugradnju i popravke uvijek treba da obavlja proizvođač, ovlašteni servis ili lice koje je imenovao uvoznik.
- Koristite samo originalne rezervne dijelove i pribor.
- Ne popravljajte i ne mijenjajte nijednu komponentu proizvoda ako to nije jasno naznačeno u uputstvu za upotrebu.
- Ne vršite nikakve tehničke modifikacije na proizvodu.
- Ne koristite proizvod u vrtu, na balkonima ili na otvorenom. Uređaj je namijenjen upotrebi u kućanstvima i kuhinjama za osoblje u prodavaonicama, kancelarijama i drugim radnim okruženjima.
- Ovaj uređaj je namijenjen za korištenje do maksimalne visine od 2500 metara nadmorske visine.
- **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 suđa, vješanjem peškira ili odjeće na ručke da bi se osušili.



1.1 Namjena

- Proizvod je namijenjen za primjenu u kućanstvima. Nije namijenjen za komercijalnu upotrebu.



1.2 Sigurnost djece, ranjivih osoba i kućnih ljubimaca

- Ovaj proizvod mogu koristiti djeca od 8 godina i starija i osobe koje su nedovoljno razvijene u fizičkim, senzornim ili mentalnim vještinama ili koje imaju nedostatak iskustva i znanja, sve dok su pod

- nadzorom ili obučene o sigurnoj upotrebi i opasnostima proizvoda.
- Djeca se ne smiju igrati proizvodom. Čišćenje i korisničko održavanje ne smiju obavljati djeca, osim ako ih neko ne nadgleda.
 - Ovaj proizvod ne smiju koristiti osobe s ograničenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima (uključujući djecu), osim ako se čuvaju pod nadzorom ili dobiju potrebna uputstva.
 - Djecu treba nadgledati kako bi se osiguralo da se ne igraju proizvodom.
 - Električni proizvodi su opasni za djecu i kućne ljubimce. Djeca i kućni ljubimci se ne smiju igrati s proizvodom, penjati se na njega ili ulaziti u njega.
 - Ne stavljajte predmete koje djeca mogu dohvatiti na proizvod.
 - **UPOZORENJE:** Tokom upotrebe, dostupne površine proizvoda su vruće. Držite djecu podalje od proizvoda.
 - Ambalažni materijal držite van dohvata djece. Postoji opasnost od povreda i gušenja.
 - Kada su vrata otvorena, nemojte stavljati teške predmete na njih ili dozvoliti djeci da sjede na njima. Rerna se može prevrnuti ili oštetiti šarke vrata.
 - Prije odbacivanja istrošenih i beskorisnih proizvoda:
 1. Odspojite utikač i izvadite ga iz utičnice.
 2. Odrežite kabl za napajanje i odspojite ga utikačem iz proizvoda.
 3. Poduzmite mjere predostrožnosti kako biste spriječili djecu da uđu u proizvod.
 4. Ne dozvolite djeci da se igraju proizvodom kada je u stanju mirovanja.



1.3 Električna sigurnost

- Ukopčajte proizvod u uzemljenu utičnicu zaštićenu osiguračem koji odgovara nazivnim vrijednostima na tipskoj 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, prekidač, 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 popravke, održavanja ili čišćenja.
 - Proizvod ukopčajte u uzemljenu utičnicu koja naponom i frekvencijom odgovara vrijednostima na tipskoj pločici.
 - (Ako vaš proizvod nema strujni kabl) koristite samo priključni kabl opisan u dijelu „Tehničke specifikacije”.
 - Ne gnječite strujni kabl ispod ili iza proizvoda. Na strujni kabl ne stavljajte teške predmete. Strujni kabl ne smije se savijati, gnječiti ni dolaziti u dodir s izvorom toplote.
 - Pripazite da strujni kabl nije prignječen prilikom postavljanja proizvoda na njegovo mjesto nakon sastavljanja ili čišćenja.
 - Tokom upotrebe stražnja površina pećnice postaje vruća. Kablovi za napajanje ne smiju dodirivati stražnju površinu proizvoda. Inače bi se mogao oštetiti.
 - Ne gnječite električne kablove s vratima pećnice i ne provlačite ih preko vrućih površina. U protivnom izolacija kablova može se otopiti i izazvati požar kao rezultat kratkog spoja.
 - Koristite samo originalni kabl. Ne koristite oštećene ili presječene kablove.
 - Ne koristite produžni kabl ili razdjelne utičnice za rukovanje proizvodom.
 - Kontaktirajte ovlaštenu servisnu centar ili uvoznika u vezi s korištenjem odobrenog adaptera u slučajevima kada neophodno koristiti adapter pretvarača (za vrstu utikača).
 - Kontaktirajte uvoznika ili ovlaštenu servisnu centar ako dužina strujnog kabla 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 kabl oštećen, smije ga zamijeniti proizvođač, ovlaštenu 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 kabl 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 kabl.

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.
- Proizvod se ne smije transportirati ako u njemu ima vode. Provjerite da u proizvodu nema vode prije transporta.
- 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.
- Tokom 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 toplotnu izolaciju za prekrivanje unutrašnjosti namještaja koji će se instalirati.
- Izravna sunčeva svjetlost i izvori toplote, poput električnih ili plinskih grijalica, ne smiju biti smješteni u području u kojem se instalira proizvod.
- Područja oko ventilacionih otvora proizvoda ne smiju biti blokirana.
- 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, treba garantovati da nema kontakta između proizvoda i ovih vodova. U suprotnom bi se crijevo/cijev moglo zgnojiti.
- Ako postoji utičnica iza mjesta na kojem će se proizvod instalirati, tada mora biti osigurano da proizvod ne dođe u kontakt s utičnicom ni s utikačem ukopčanim u utičnicu.



1.6 Sigurna upotreba

- Provjerite je li proizvod isključen nakon svake upotrebe.
- Ako proizvod ne koristite duže vrijeme iskopčajte ga iz strujne utičnice ili isključite napajanje u razvodnoj kutiji.
- Ne koristite proizvod ako se pokvari ili ošteti tokom 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 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 rastojanje kada otvarate vrata pećnice tokom ili na kraju kuhanja. Para vam može opeći ruke, lice i/ili oči.
- Tokom rada proizvod je vruć. Trebate izbjegavati dodirivanje vrućih dijelova, unutrašnjosti pećnice i grijaćih elemenata.
- Prilikom rukovanja proizvodom uvijek nosite rukavice za pećnicu otporne na toplotu.

1.8 Korišćenje dodatka uređaja

- Važno je pravilno koristiti pribor koji dolazi s proizvodom. Detaljne informacije pogledajte u dijelu „**Korišćenje dodatka uređaja**“.
- Zatvorite vrata pećnice nakon što ste pribor potpuno gurnuli u prostor za kuhanje, inače bi mogli udariti u staklo vrata i oštetiti ga.

1.9 Sigurnost kuhanja

- Budite oprezni kada koristite alkohol u hrani. Alkohol isparava na visokim temperaturama i može izazvati požar jer se može zapaliti kada dođe u kontakt sa vrućim površinama.
- Ostaci hrane u prostoru za kuhanje, poput ulja, mogu se zapaliti. Očistite te ostatke prije kuhanja.
- Opasnost od trovanja hranom. Ne čuvajte hranu u pećnici duže od sat vremena prije i posle pripreme. U suprotnom možete izazvati trovanje hranom ili bolesti.
- Ne zagrijevajte zatvorene konzerve i staklene tegle u pećnici. Pritisak koji bi se stvorio u konzervi/tegli može izazvati njeno pucanje.

- Kada je pećnica u upotrebi, NIKADA ne stavljajte pleh za pečenje, posuđe ili aluminijsku foliju direktno na dno pećnice. Akumulacija toplote 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:
- Stavite papir za pečenje u posuđe ili pribor za pećnicu (pleh, žičana rešetka, itd.) s hranom i stavite ga u prethodno 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. Nikada ne stavljajte papir za pečenje na dno pećnice.
 - Nemojte ga stavljati na pribor tokom 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 u pladnju. Inače, tečnosti 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 grijačima i zapaliti se.
 - Prilikom korištenja žičanog roštilja, pleh treba postaviti na donju rešetku. Inače, ulje od hrane i druge komponente koje kapaju na dno pećnice mogu stvoriti jak dim i izazvati plamen.
 - Za vrijeme grilovanja zatvorite vrata pećnice. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
 - Hrana koja nije adekvatna za grilovanje predstavlja opasnost od nastanka požara. Grilujte samo hranu koja se smije obrađivati na temperaturi za intenzivno grilovanje. Ne stavljajte hranu predaleko u stražnji dio rešetke. Ovo je najtoplije područje i masna hrana se može zapaliti.

1.10 Sistem na paru

- Kod kuvanja na pari, otvaranje vrata može uzrokovati izlazak pare, stvarajući opasnost od opekotina. Budite oprezni kada otvarate vrata.
- Ako vlaga ostane u pećnici nakon pripreme hrane uz pomoć pare, to može prouzrokovati koroziju. Nakon pripreme ostavite da se pećnica osuši. Ne čuvajte vlažne namirnice u pećnici duže vrijeme.
- Kada vadite hranu nakon što se spremala na pari, vruća tečnost može prsnuti iz dodataka, budite oprezni.
- Kada pripremate hranu pomoću pare, preporučuje se dodavanje one količine vode koliko je navedeno u tabeli za spremanje hrane.
- Ne koristite destilovanu ili filtriranu vodu. Koristite samo predviđeni tip vode. Ne koristite zapaljive, alkoholne ili rastvore čvrstih čestica umjesto vode.
- Ne koristite dodatke koji mogu korodirati od pare tokom pripreme hrane.

- Pazite da prilikom uklanjanja ili stavljanja rezervoara za vodu ne prosipate vodu na površinu pećnice ili neželjene površine.

1.11 Sigurno održavanje i čišćenje

- Pričekajte da se proizvod ohladi prije čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- 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 ogrepsti ili slomiti staklene površine.
- Nakon svake pripreme hrane uz pomoć pare, preostalu vodu u spremniku za vodu treba ispustiti te očistiti spremnik za vodu. Korištenje vode preostale u komori prilikom idućeg pečenja stvara higijenske probleme.

2.1 Direktiva o otpadu

2.1.1 Usaglašenost sa direktivom WEEE i Odlaganje otpadnog proizvoda

Ovaj proizvod je usklađen s Direktivom EU WEEE (2012/19/EU). Ovaj proizvod nosi simbol klasifikacije za odlaganje električne i elektronske opreme (WEEE).



Ovaj proizvod je proizveden od visokokvalitetnih dijelova i materijala koji se mogu ponovno koristiti i pogodni su za recikliranje. Stoga, na kraju njegovog vijeka trajanja ne

zbrinjavajte ovaj otpadni proizvod s ostalim redovnim otpadom iz domaćinstva.

Ondesite ga u sabirni centar za recikliranje električne i elektroničke opreme.

Informacije o navedenim sabirnim centrima možete dobiti od lokalne uprave. Pravilno odlaganje otpadnih uređaja pomaže u sprječavanju negativnih uticaja na okoliš i zdravlje ljudi.

Usklađenost sa RoHS direktivom:

Proizvod koji ste kupili je usklađen s Direktivom EU RoHS (2011/65/EU). On ne sadrži štetne i zabranjene materijale navedene u Direktivi.

2.2 Informacija o ambalaži

Materijali za pakiranje proizvoda su proizvedeni od sekundarnih sirovina u skladu s našim nacionalnim propisima za zaštitu okoliša. Ambalažni otpad nemojte odlagati sa kućnim ili drugim otpadom,

odnesite ga na mjesta za prikupljanje ambalažnog materijala određena od strane lokalnih organa.

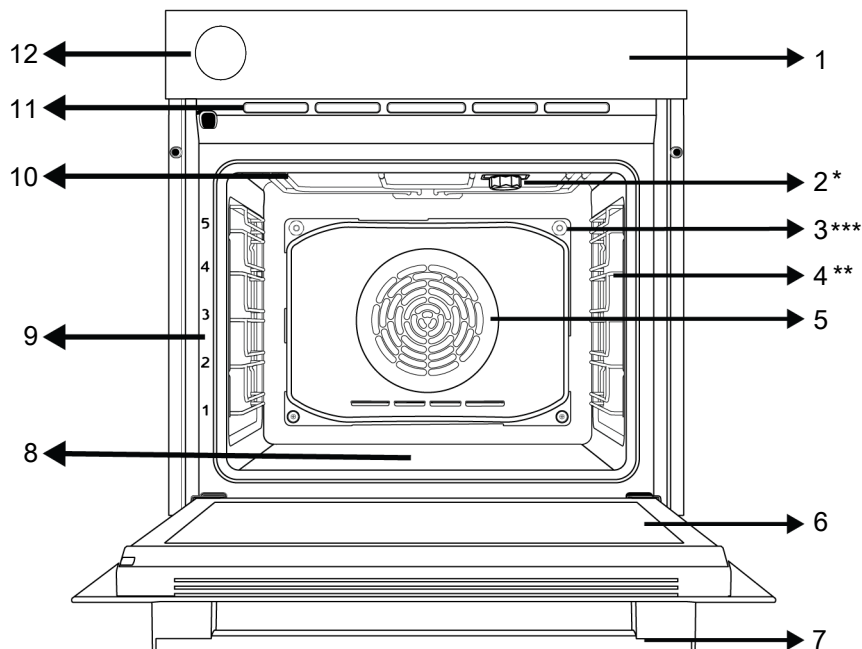
2.3 Preporuke za štednju energije

Prema EU 66/2014, informacije o energetskej efikasnosti mogu se naći na računu proizvoda koji se isporučuje uz proizvod.

Sljedeći prijedlozi će vam pomoći da svoj proizvod upotrebljavate na ekološki i energetski učinkovit način:

- Zamrznutu hranu odmrznite prije pečenja.
- U pećnici koristite tamne ili emajlirane posude koje bolje prenose toplotu.
- Ako je navedeno u receptu ili uputstvu za upotrebu, uvijek izvršite prethodno zagrijavanje. Ne otvarajte vrata pećnice često tijekom pečenja.
- Isključite proizvod 5 do 10 minuta prije isteka vremena za produženo pečenje. Mžete uštedjeti do 20% električne energije upotrebom preostale topline.
- Pokušajte da istovremeno pečete više jela u pećnici. Možete istovremeno spremati hranu postavljanjem dvije posude na rešetku. Osim toga, ako spremate jela jedno za drugim, to će uštedjeti energiju jer pećnica neće izgubiti na svojoj toplini.
- Ne otvarajte vrata pećnice dok pečete u radnoj funkciji "Eko grijanje s ventilatorom". Ako ne otvarate vrata, unutarnja temperatura se optimizuje da bi se uštedjela energija u radnoj funkciji "Eko grijanje s ventilatorom", pri čemu se ta temperatura može razlikovati od one koja je prikazana na zaslonu.

3.1 Predstavljanje proizvoda



- 1 Kontrolna tabla
- 3 Otvor za izlazak pare
- 5 Motor ventilatora (iza čelične ploče)
- 7 Ručka
- 9 Pozicije polica
- 11 Ventilacioni otvori

- 2 Sijalica
- 4 Žičane police
- 6 Vrata
- 8 Donji grijač (ispod čelične ploče)
- 10 Gornji grijač
- 12 Rezervoar za vodu

* Razlikuje se ovisno o modelu proizvoda. Vaš proizvod možda nema sijalicu ili se vrsta i lokacija sijalice mogu razlikovati od slike.

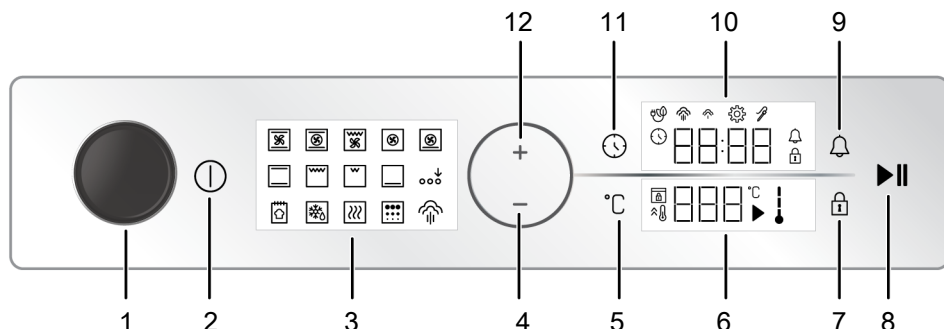
** Razlikuje se ovisno o modelu proizvoda. Vaš proizvod možda nije opremljen žicom. Na slici je kao primjer prikazan proizvod sa žicom.

*** Lokacija se može razlikovati ovisno o modelu proizvoda.

3.2 Predstavljanje i upotreba kontrolne table proizvoda

U ovom odjeljku možete pronaći pregled i osnovne namjene kontrolne table proizvoda. Moguće su razlike u slikama i nekim karakteristikama u zavisnosti od vrste proizvoda.

3.2.1 Kontrolna tabla



- | | |
|------------------------------------|--|
| 1 Rezervoar za vodu | 2 Tipka On/Off (Uključivanje/ Isključivanje) |
| 3 Prikaz funkcija | 4 Tipka za smanjenje |
| 5 Tipka za podešavanje temperature | 6 Polje indikatora temperature |
| 7 Tipka za zaključavanje tipki | 8 Tipka za početak/završetak pečenja |
| 9 Tipka za alarm | 10 Polja indikatora tajmera/trajanja |
| 11 Tipka za vrijeme i podešavanje | 12 Tipka za povećanje |

Ako postoji dugme(dugmad) koje kontroliše(u) vaš proizvod, u nekim modelima to(ta) dugme(dugmad) izlazi(e) kada se pritisne(u) (umetnuta dugmad). Da biste izvršili postavke pomoću ovih dugmadi, prvo pritisnite odgovarajuće dugme i ono će se pojaviti van. Nakon postavke, pritisnite ga ponovo i vratite dugme u prvobitni položaj.

3.2.2 Uvod u kontrolnu tablu pećnice

Indikator temperature unutar pećnice

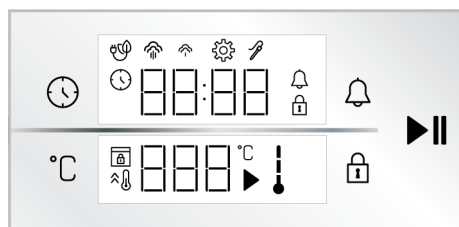
Simbol unutarnje temperature na zaslonu vam pokazuje nivo temperature unutar pećnice. Kada kuhanjepočne, na zaslonu se vidi simbol i kada unutarnja temperatura pećnice dostigne podešenu temperaturu, svaki nivo simbola svijetli.

Prikaz funkcija

Radne funkcije vaše pećnice prikazane su na zaslonu za funkcije na vašoj pećnici. Svaka funkcija se aktivira dodirnom na nju. Sve funkcije locirane na zaslonu su šematske; one možda neće biti dostupne

na vašem uređaju. Funkcije vašeg proizvoda su opisane u odjeljku pod naslovom „Radne funkcije pećnice“.

Polja indikatora:



Tipke :

- : Tipka za vrijeme i podešavanje
- : Tipka za podešavanje temperature
- : Tipka za zaključavanje tipki
- : Tipka za alarm
- : Tipka za početak/završetak pečenja

Polja indikatora tajmera/trajanja :

- : Simbol vremena pečenja/tačnog vremena
- : Simbol alarma
- : Simbol postavki
- : Simbol zaključavanja tipki

 : Simbol pečenja sa eko ventilatorom

 : Simbol niske razine pare *

 : Simbol visoke razine pare *

 : Simbol sonde za meso *

* Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda.

*Možda nije dostupno kod vašeg modela.

Polje indikatora temperature :

 : Simbol pečenja

 : Simbol temperature

 : Simbol temperature u pećnici

 : Simbol za brzo zagrijavanje (booster)

 : Simbol zaključavanja vrata *

* Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda.

*Možda nije dostupno kod vašeg modela.

3.3 Radne funkcije pećnice

Na tabeli funkcija; prikazane su radne funkcije koje možete koristiti u vašoj pećnici i najviše i najniže temperature koje se mogu podesiti za ove funkcije. Redoslijed prikazanih režima rada može se razlikovati od rasporeda na vašem proizvodu.

Simbol funkcije	Opis funkcije	Temperaturni opseg (°C)	Opis i upotreba
	Rad sa ventilatorom	-	Pećnica se ne zagrijeva. Radi samo ventilator (na zadnjoj strani). Odgovara za otapanje zamrznute hrane, sporo i na sobnoj temperaturi i za rashlađivanje pečene hrane. Vrijeme potrebno za odmrzavanje cijelog komada mesa je duže nego za hranu sa žitaricama.
	Gornji i donji grijač	40-280	Hranu zagrijevaju gornji i donji grijač istovremeno. Pogodno za torte, kolače ili peciva i variva u kalupima za pečenje. Pečenje u samo jednom plehu.
	Donji grijač	40-220	Uključeno je samo donje grijanje. Pogodan je za namirnice koje treba zapeći na dnu.
	Gornji i donji grijač + ventilator	40-280	Vrući vazduh zagrijan gornjim i donjim grijačima raspoređuje se ravnomjerno i brzo kroz pećnicu pomoću ventilatora. Pečenje u samo jednom plehu.
	Grijanje s ventilatorom	40-280	Vrući vazduh zagrijan toplim ventilatorom raspoređuje se ravnomjerno i brzo kroz pećnicu pomoću ventilatora. Pogodan je za spremanje hrane u više posuda na različitim nivoima polica.
	Eko grijanje s ventilatorom	160-220	Da ušedite energiju, ovu funkciju možete koristiti umjesto da koristite "Grijanje s ventilatorom" u opsegu 160-220 °C. Ali; vrijeme pečenja biće nešto duže. Upotreba ove funkcije je objašnjena u odjeljku pod naslovom „Rad kontrolne jedinice pećnice“.
	Funkcija "Pizza"	40-280	Rad sa donjim grijačem i toplim ventilatorom. Pogodno je za pripremu pize.
	Funkcija "3D"	40-280	Biće aktivirane funkcije gornjeg grijača, donjeg grijača i toplog ventilatora. Svi dijelovi proizvoda se ravnomjerno i brzo peku. Pečenje u samo jednom plehu.
	Niski gril	40-280	Mali gril na gornjem dijelu pećnice radi. Pogodan je za grilovanje malih količina.

	Puni gril	40-280	Veliki gril na gornjem dijelu pećnice radi. Pogodan je za grilovanje velikih količina.
	Gornji grijač + ventilator	40-280	Vrući vazduh zagrijan tokom funkcije velikog grila brzo se raspoređuje u pećnici ventilatorom. Pogodan je za grilovanje velikih količina.
	Funkcija održavanja toplote	40-100	Koristi se za održavanje hrane na temperaturi spremnoj za posluživanje duže vrijeme.
	Funkcija spremanja hljeba	-	Koristi se za pečenje hljeba. Dolazna postavljena temperatura i vrijeme se ne smiju mijenjati.
	Aktivacija dodatne funkcije	-	Koristi se za aktiviranje radnih funkcija koje se ne pojavljuju na početku na zaslonu za prikaz funkcija.
	Funkcija pare	-	Koristi se za kuhanje na pari. Aktivira radne funkcije kuhanja na pari.
	Paročišćenje	80	Ovaj položaj se koristi za omekšavanje prljavštine koja se formira u pećnici odmah nakon što završite sa spremanjem hrane. Pogledajte specifikaciju za ovu funkciju u odjeljku za održavanje i čišćenje.

Najniža temperatura koja se može podesiti u funkcijama pare/para je 120°C.

3.4 Dodaci uređaja

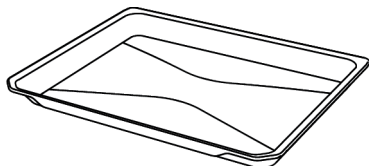
Uz vaš uređaj su isporučeni razni dodaci. U ovom odjeljku dostupni su opisi dodataka i opisi pravilnog korišćenja. Dodaci koji se dostavljaju uz uređaj se mogu razlikovati u zavisnosti od modela uređaja. Svi dodaci opisani u uputstvu za upotrebu možda neće biti dostupni na vašem proizvodu.



Plehoi unutar vašeg uređaja se mogu deformisati zbog uticaja temperature. Navedeno neće uticati na funkcionalnosti. Deformacija nestaje kada se pleh ohladi.

Standardni pleh

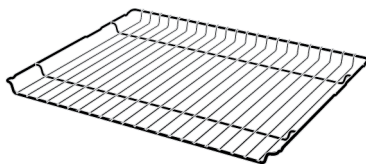
Koristi se za tijesta, smrznutu hranu i velike komade pečenja.



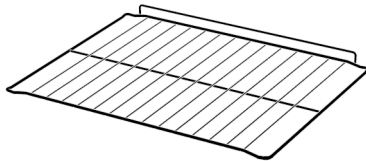
Žičani gril

Koristi se za pečenje ili stavljanje hrane koja će se peći, pržiti ili kuhati u kaserolama na željenu policu.

Na modelima sa žičanim policama :



Na modelima bez žičanih policica :

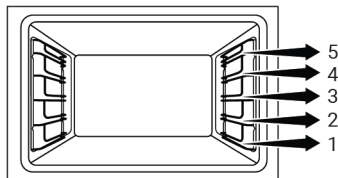


3.5 Korišćenje dodataka uređaja

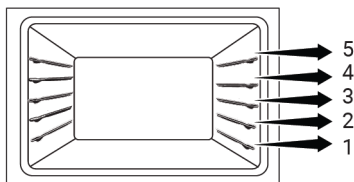
Police za pripremu hrane

Postoji 5 nivoa položaja polica u prostoru za pripremu hrane. Redosljed polica je označen brojevima na prednjem okviru pećnice.

Na modelima sa žičanim policama :



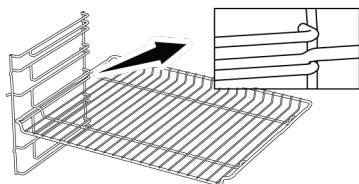
Na modelima bez žičanih polica :



Postavljanje žice za gril na policama za pečenje

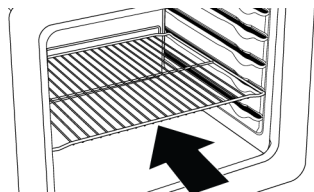
Na modelima sa žičanim policama :

Od presudnog je značaja pravilno postaviti žicu za gril na bočne žičane police. Dok postavljate žicu za gril na policu, otvoreni dio mora biti na prednjoj strani. Za bolje rezultate spremanja hrane, žica za gril mora biti pričvršćena graničnikom na žičanoj polici. Ne smije mimoći taj graničnik i dodirivati stražnji zid pećnice.



Na modelima bez žičanih polica :

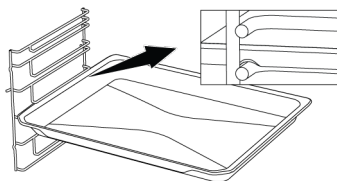
Ključno je da žicu za gril propisno postavite na bočne police. Žica za gril se u samo jednom smjeru može postaviti na policu. Dok postavljate žicu za gril na policu, otvoreni dio mora biti na prednjoj strani.



Postavljanje pleha na police za pečenje

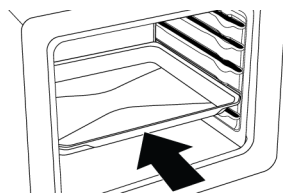
Na modelima sa žičanim policama :

Takođe je od presudnog značaja pravilno postaviti plehove na žičane bočne police. Dok postavljate pleh na željenu policu, njegova strana dizajnirana za držanje mora biti okrenuta sa prednje strane. Za bolje rezultate pečenja, pleh mora biti pričvršćen graničnikom za žičanu policu. Ne smije mimoći taj graničnik i dodirivati stražnji zid pećnice.



Na modelima bez žičanih polica :

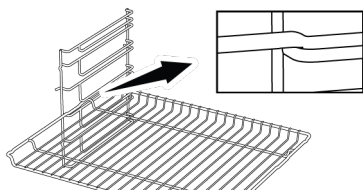
Takođe je od presudnog značaja propisno postaviti plehove na bočne police. Pleh se u samo jednom smjeru može postaviti na policu. Dok postavljate pleh na željenu policu, njegova strana dizajnirana za držanje mora biti okrenuta sa prednje strane.



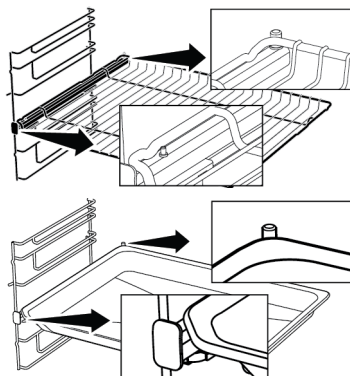
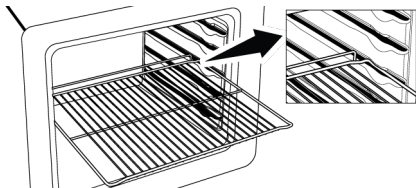
Funkcija zaustavljanja žice za gril

Uređaj ima funkciju graničnika koji sprječava prevrtanje žice za gril sa žičane police. Ovom funkcijom lako i bezbjedno možete izvaditi hranu. Dok uklanjate žicu za gril, možete je povući prema naprijed dok ne dosegne graničnik. Morate preći preko graničnika da biste ga potpuno izvukli.

Na modelima sa žičanim policama :

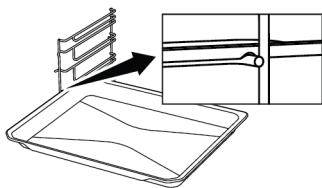


Na modelima bez žičanih polica :



Funkcija graničnika pleha - Na modelima sa žičanim policama

Postoji i funkcija graničnika koji sprječava ispadanje pleha sa žičane police. Prilikom uklanjanja pleha, otpustite ga sa zapreke sa zadnje strane i povucite prema sebi dok se ne dosegne prednja strana. Morate preći preko graničnika da biste ga potpuno izvukli.



Pravilno postavljanje žičane police i pleha na teleskopske šine-Na modelima sa žičanim policama i teleskopskim modelima

Teleskopske šine vam omogućavaju da lako postavite i izvadite žičanu policu ili pleh. Kada postavljate pleh ili žičanu policu u teleskopske šine, provjerite da li su ispuččenja na prednjem i zadnjem dijelu šine pravilno postavljena na ivice žičane police ili pleha (prikazano na slici).

3.6 Tehničke specifikacije

Opšte specifikacije	
Vanjske dimenzije proizvoda (visina/širina/dubina) (mm)	595 /594 /567
Dimenzije za ugradnju pećnice (visina / širina / dubina) (mm)	590-600 /560 /min. 550
Napon/Frekvencija	220-240 V ~; 50 Hz
Tip i presjek kabla koji se koristi / adekvatan za upotrebu u proizvodu	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Ukupna potrošnja električne energije (kW)	3,4
Vrsta pećnice	Multifunkcionalna pećnica

Osnove: Informacije o energetskej naljepnici kućnih električnih pećnica date su u skladu sa standardom EN 60350-1 / IEC 60350-1. Vrijednosti su određene u funkcijama Gornji i donji grijač ili (ako postoji) Gornji i donji grijač + ventilator sa standardnim opterećenjem.

Klasa energetske efikasnosti se određuje u skladu sa sljedećim prioritetima u zavisnosti od toga da li relevantne funkcije postoje na uređaju ili ne. 1-Eko grijanje s ventilatorom , 2-Grijanje s ventilatorom , 3-Niski gril + ventilator , 4-Gornji i donji grijač.



Tehničke specifikacije se mogu mijenjati bez prethodnog upozorenja u cilju poboljšanja kvaliteta uređaja.



Slike u ovom uputstvu su šematske i možda se neće u potpunosti poklapati sa vašim uređajem.



Vrijednosti navedene na naljepnici uređaja ili u dokumentaciji koju ste dobili uz uređaj su dobijene u laboratorijskim uslovima u skladu sa relevantnim standardima. U zavisnosti od radnih uslova u kojima se nalazi uređaj, stvarne vrijednosti se mogu razlikovati.

4 Prva upotreba

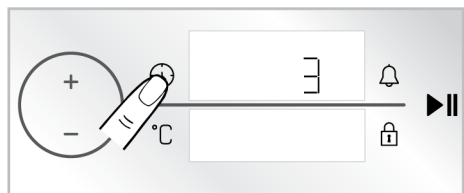
Prije nego što počnete da koristite svoj proizvod, preporučuje se da uradite kako je navedeno u odjeljcima u nastavku.

4.1 Prvo postavljanje tajmera

i Uvek podesite vreme dana prve upotrebe rerne. Ako ga ne podesite, ne možete kuvati u nekim modelima rerne.

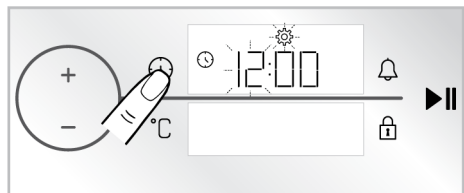
1. Kada je pećnica isključena (kada se na zaslonu pojavljuje tačno vrijeme), dodirnite tipku  oko 3 sekunde da biste aktivirali izbornik za postavke.

⇒ Na zaslonu se pojavljuje odbrojavanje 3-2-1. Kada odbrojavanje istekne, aktivira se odgovarajući izbornik postavki.



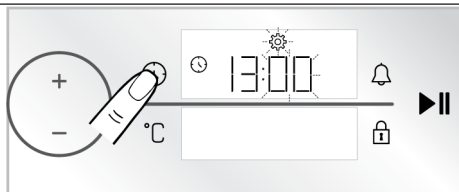
2. Dodirnite tipku  jednom da biste aktivirali odjeljak tajmera.

⇒ Polje tajmera i simbol  trepere na zaslonu tajmera/trajanja.



3. Dodirnite tipke **+/–** da biste podesili tačno vrijeme i jednom dodirnite tipku  da aktivirate polje minuta.

⇒ Polje za minute i simbol  trepere na zaslonu tajmera/trajanja.



4. Dodirnite tipke **+/–** da biste podesili minute. Potvrdite postavku dodirom na tipku  jednom.

⇒ Tačno vrijeme je postavljeno i simbol  svijetli neprekidno.

i Ako se prva postavka tajmera ne izvrši, tačno vrijeme počinje od vremena podešenog u proizvodnom procesu. Kasnije možete promijeniti postavku tačnog vremena, kao što je opisano u odjeljku „**Postavke**“.

i U slučaju prekida napajanja, postake tačnog vremena se poništavaju. Potrebno je ponovo izvršiti postavke.

4.2 Početno čišćenje

1. Skinite svu ambalažu.
2. Izvadite sve dodatke iz pećnice isporučene uz proizvod.
3. Uključite proizvod 30 minuta, a zatim ga isključite. Na ovaj način će sagoreti i očistiti se ostaci i slojevi koji su ostali u pećnici tokom proizvodnje.
4. Kada uključite proizvod, odaberite najvišu temperaturu i radnu funkciju na kojoj rade svi grijači u vašem proizvodu. Pogledajte “Radne funkcije pećnice”. U sljedećem odjeljku možete saznati kako koristiti pećnicu.
5. Sačekajte da se pećnica ohladi.
6. Obrišite površine proizvoda vlažnom krpom ili sunđerom i osušite krpom.

Prije upotrebe dodatka;

Očistite dodatke koje izvadite iz pećnice vodom sa deterdžentom i mekanim sunđerom za čišćenje.

BILJESKA: Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu izazvati oštećenja na površini. Ne koristite abrazivne deterdžente, praške za čišćenje, kreme za čišćenje ili oštre predmete tokom čišćenja.

5 Korištenje pećnice

5.1 Opće informacije o korištenju pećnice

Ventilator (Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda. *Možda nije dostupno kod vašeg modela.)

Vaš proizvod ima ventilator za hlađenje. Ventilator za hlađenje se automatski aktivira kad je potrebno i hladi i prednju stranu proizvoda i namještaja. Automatski se deaktivira kada se proces hlađenja završi. Vrući vazduh izlazi preko vrata pećnice. Ne pokrivajte ove ventilacione otvore. U suprotnom, pećnica se može pregrijati. Ventilator za hlađenje

5.2 Rad kontrolne jedinice pećnice

Opšta upozorenja za kontrolnu jedinicu pećnice

- Maksimalno vrijeme koje se može podesiti za period pečenja je 5:59 sati. U funkciji održavanja temperature, ovo vrijeme je 23:59 sati. U slučaju nestanka struje, unaprijed podešeno vrijeme za početak pečenja i vrijeme pečenja se poništavaju.
- Prilikom bilo kakve postavke, odgovarajući simboli trepere na zaslonu. Potrebno je sačuvati napravljena podešavanja, dodirom na odgovarajuću tipku u opisu ili kratkim čekanjem.

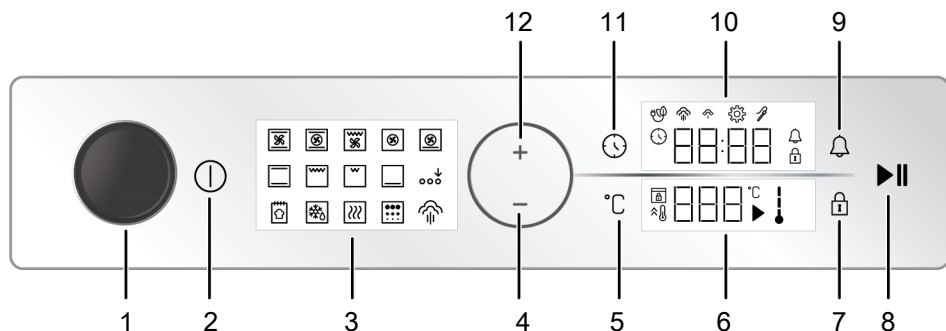
BILJESKA: Prilikom prve upotrebe, dim i miris se mogu pojaviti i trajati nekoliko sati. Ovo je normalno i potrebna vam je samo dobra ventilacija da biste to uklonili. Izbjegavajte direktno udisanje dima i mirisa koji se stvaraju.

kontinuirano radi tokom rada pećnice ili nakon isključivanja pećnice (otprilike 20-30 minuta). Ako spremate hranu koristeći programiranje tajmera pećnice, na kraju vremena pripreme ventilator za hlađenje isključuje se sa svim funkcijama. Korisnik ne može odrediti vrijeme rada ventilatora za hlađenje. Uključuje se i isključuje automatski. Ovo nije greška.

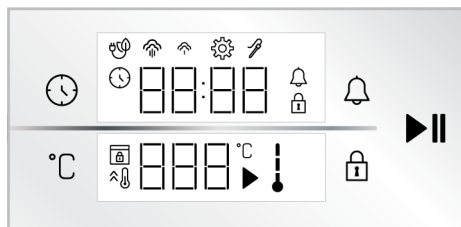
Svijetlo u pećnici

Svijetlo pećnice se uključuje kada pećnica počne da peče. U nekim je modelima svijetlo upaljeno tijekom pečenja, dok se u nekim modelima isključuje nakon određenog vremena.

- Ako je vrijeme pečenja podešeno, kada započne pečenje, prijeostalo vrijeme se prikazuje na zaslonu.
- Ako je na vašoj kontrolnoj jedinici omogućena postavka za brzo prethodno zagrijavanje, simbol  se pojavljuje na zaslonu kada počnete da pečete i pećnica će brzo postići temperaturu koju ste postavili za pečenje. Za postavku za brzo prethodno zagrijavanje, pogledajte odeljak „Postavke“.



- | | |
|------------------------------------|--|
| 1 Rezervoar za vodu | 2 Tipka On/Off (Uključivanje/ Isključivanje) |
| 3 Prikaz funkcija | 4 Tipka za smanjenje |
| 5 Tipka za podešavanje temperature | 6 Polje indikatora temperature |
| 7 Tipka za zaključavanje tipki | 8 Tipka za početak/završetak pečenja |
| 9 Tipka za alarm | 10 Polja indikatora tajmera/trajanja |
| 11 Tipka za vrijeme i podešavanje | 12 Tipka za povećanje |



Tipke :

- : Tipka za vrijeme i podešavanje
- : Tipka za podešavanje temperature
- : Tipka za zaključavanje tipki
- : Tipka za alarm
- : Tipka za početak/završetak pečenja

Polja indikatora tajmera/trajanja :

- : Simbol vremena pečenja/tačnog vremena
- : Simbol alarma
- : Simbol postavki
- : Simbol zaključavanja tipki
- : Simbol pečenja sa eko ventilatorom
- : Simbol niske razine pare *
- : Simbol visoke razine pare *
- : Simbol sonde za meso *

* Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda.
*Možda nije dostupno kod vašeg modela.

Polje indikatora temperature :

- : Simbol pečenja
- : Simbol temperature
- : Simbol temperature u pećnici
- : Simbol za brzo zagrijavanje (booster)
- : Simbol zaključavanja vrata *

* Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda.
*Možda nije dostupno kod vašeg modela.

Uključivanje pećnice

1. Uključite pećnicu dodirom na tipku ①.

⇒ Nakon uključivanja pećnice, na zaslonu se prikazuje prva radna funkcija. Funkcija rada, temperatura, vrijeme pečenja i alarm se mogu podesiti kada je zaslon u ovom statusu.



Ako na ovom zaslonu nisu odabrane nikakve postavke, pećnica će se isključiti za otprilike 5 minuta, a tačno vrijeme će se prikazati na zaslonu.

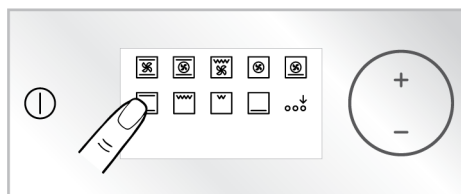
Isključivanje pećnice

Isključite pećnicu dodirom na tipku ①. Na zaslonu se prikazuje tačno vrijeme.

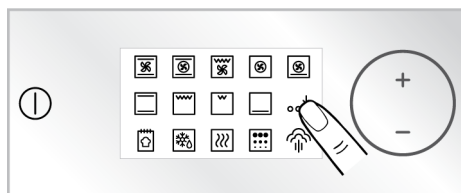
Manualno pečenje odabirom temperature i radne funkcije pećnice

Možete spremati hranu tako što ćete izvršiti manuelnu kontrolu (pod vašom kontrolom) bez postavljanja vremena pečenja odabirom temperature i radne funkcije specifične za vašu hranu. Kao primjer, funkcija "Gornji i donji grijač" i postavka od 180 °C prikazani su kao primjer na slikama.

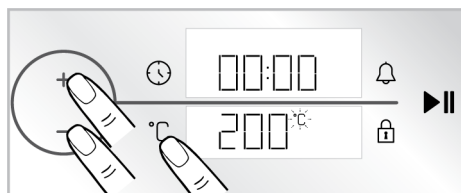
1. Uključite pećnicu dodirom na tipku ①.
2. Na zaslonu radne funkcije dodirnite radnu funkciju koju želite aktivirati.



3. Ako funkcija koju želite aktivirati nije među radnim funkcijama koje se prve pojavljuju na zaslonu funkcija, možete aktivirati donji red radnih funkcija dodirom na "Aktivacija dodatne funkcije"



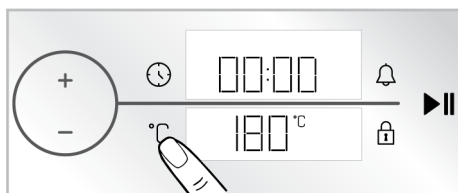
4. Na zaslonu se pojavljuje unaprijed definisana temperatura za izabranu radnu funkciju. Dodirnite tipku °C da biste promijenili temperaturu.
⇒ Na zaslonu temperature treperi simbol °C.
5. Podesite željenu temperaturu pečenja dodirom na tipke +/-.



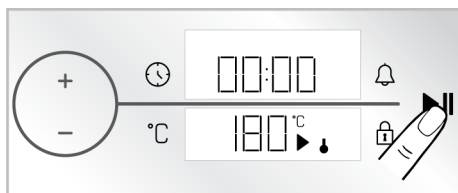
① Ako promijenite radnu funkciju nakon promjene unaprijed definisane temperature za radne funkcije, na zaslonu se pojavljuje posljednja temperatura koju ste postavili. Međutim, ako postavljena temperatura nije u temperaturnom opsegu izabrane radne funkcije, pojavljuje se najviša podesiva temperatura te radne funkcije.

6. Potvrdite postavljanje temperature dodirom na tipku °C.

⇒ Na zaslonu temperature neprekidno svijetli simbol °C.



7. Nakon postavke radne funkcije i temperature, dodirnite tipku ►|| da biste započeli pečenje.

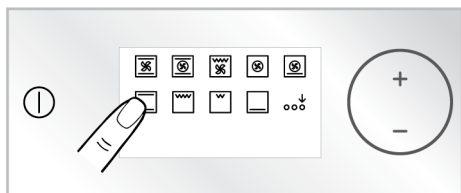


⇒ Vaša pećnica će odmah početi da radi na izabranoj funkciji i temperaturi. Na zaslonu temperature prikazani su simboli ↓ i ►. Vrijeme pečenja počinje da se odbrojava na zaslonu. Kada temperatura u pećnici dostigne zadanu temperaturu, simboli za sve faze simbola temperature pećnice ↓ će se upaliti. Pećnica se ne isključuje automatski jer se ručno pečenje obavlja bez postavke vremena pečenja. Morate sami kontrolirati pečenje i isključiti pećnicu. Kada je pečenje završeno, dodirnite tipku ►|| za prekid pečenja ili dodirnite tipku ① da biste potpuno isključili pećnicu.

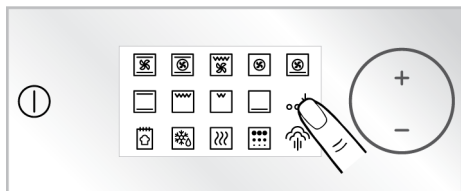
Pečenje postavljanjem vremena pečenja;

Pečnicu možete automatski isključiti po isteku vremena odabirom temperature i radne funkcije specifične za vašu hranu i postavke vremena pečenja na tajmeru. Kao primjer, funkcija "Gornji i donji grijač", postavke na 180 °C i vrijeme pečenja od 45 minuta prikazani su na slikama.

1. Uključite pećnicu dodirom na tipku ①.
2. Na zaslonu radne funkcije dodirnite radnu funkciju koju želite aktivirati.



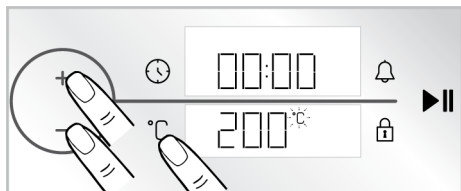
3. Ako funkcija koju želite aktivirati nije među radnim funkcijama koje se prve pojavljuju na zaslonu funkcija, možete aktivirati donji red radnih funkcija dodirom na "Aktivacija dodatne funkcije"



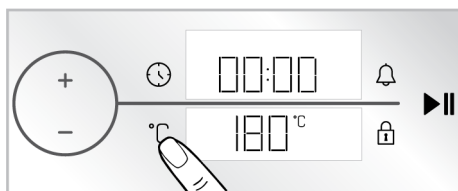
4. Na zaslonu se pojavljuje unaprijed definisana temperatura za izabranu radnu funkciju. Dodirnite tipku °C da biste promijenili temperaturu.

⇒ Na zaslonu temperature treperi simbol °C.

5. Podesite željenu temperaturu pečenja dodirom na tipke +/-.

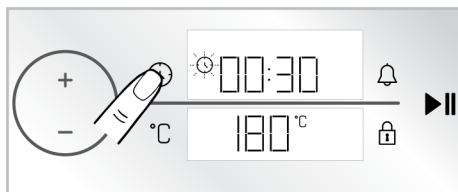


6. Potvrdite postavljanje temperature dodirom na tipku °C.
- ⇒ Na zaslonu temperature neprekidno svijetli simbol °C.



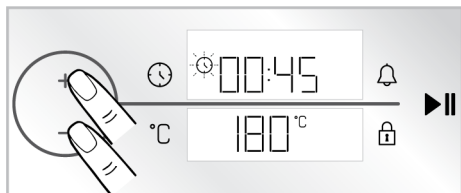
7. Dodirnite tipku ⌚ jednom za vrijeme pečenja.

⇒ Postavljena vrijednost od 30 minuta se pojavljuje na zaslonu tajmera/trajanja i simbol ⌚ treperi.



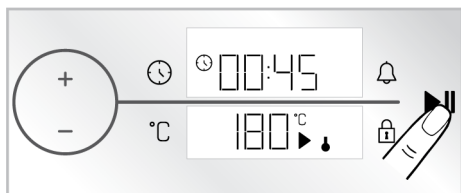
8. Da biste brzo podesili vrijeme pečenja, možete aktivirati vrijeme pečenja na 30 minuta pritiskom na kontrolno dugme pećnice ili dodirivanjem tipke ⌚ nakon što su radna funkcija i temperatura podešeni, a vrijeme možete promijeniti okretanjem upravljačkog dugmeta pećnice udesno/ulijevo.

8. Postavite vrijeme pečenja dodirom na tipke +/-. Potvrdite postavku dodirom na tipku ⌚.



i Vrijeme pečenja povećava se za 1 minut u prvih 15 minuta, a nakon 15 minuta povećava se za 5 minuta.

9. Nakon što podesite funkciju rada, temperaturu i vrijeme pečenja, dodirnite tipku ►|| da biste započeli pečenje.



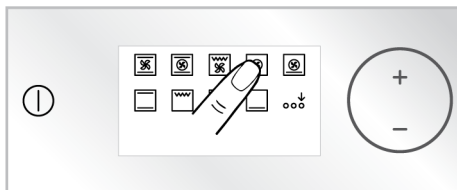
⇒ Vaša pećnica će odmah početi raditi na izabranoj radnoj funkciji i temperaturi, a na zaslonu će se pojaviti proteklo vrijeme pečenja. Na zaslonu temperature prikazani su simboli ↓ i ►. Kada temperatura u pećnici dostigne zadanu temperaturu, simboli za sve faze simbola temperature pećnice ↓ će se upaliti. Nakon što vrijeme pečenja istekne, na zaslonu temperature se pojavljuje „Kraj”, tajmer se oglašava zvučnim upozorenjem i pečenje se zaustavlja.

10. Zvučno upozorenje se oglašava 1 minut. Ako dodirnete tipku ►|| dok se čuje zvučno upozorenje i na zaslonu temperature se prikaže tekst „Kraj”, pećnica nastavlja raditi neograničeno. Isključite pećnicu dodirom na tipku ⓘ. Ako se dodirne bilo koja tipka osim ovih, zvučno upozorenje prestaje.

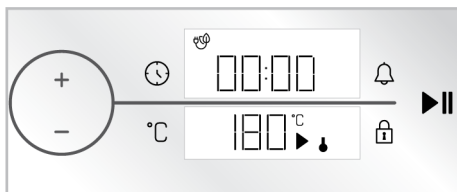
Eko grijanje s ventilatorom

Da biste uštedjeli energiju, ovu funkciju možete koristiti umjesto da koristite “Grijanje s ventilatorom” u opsegu 160-220 °C. Ali; vrijeme pečenja biće nešto duže.

1. Uključite pećnicu dodirom na tipku ⓘ.
2. Dodirnite i držite radnu funkciju “Grijanje s ventilatorom” na zaslonu funkcija tijekom 3 sekunde.



⇒ Na zaslonu se pojavljuje odbrojavanje 3-2-1. Kada odbrojavanje istekne, na prikazu tajmera/trajanja se prikazuje simbol ⚙️, i funkcija “Eko grijanje s ventilatorom” je aktivirana.



3. Možete promijeniti postavljenu temperaturu i vrijeme pečenja kako je opisano u prethodnim odjeljcima. Zatim možete početi sa pečenjem.
- ⇒ U načinu rada “Eko grijanje s ventilatorom” sijalica svijetli kraće od druge funkcije pečenja zbog uštede energije tokom pečenja.

Funkcija spremanja hljeba

Vaša pećnica ima "Funkcija spremanja hljeba" posebno definisanu opciju za pravljenje hljeba. Postavke temperature i vremena funkcije su nepromjenljive.

Sastojci

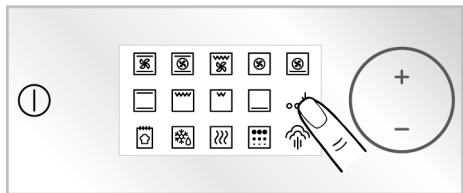
- 500 g brašna
- 15 g šećera
- 10 g instant kvasca
- 10 g ulja iz sjemena suncokreta
- 8 g soli
- 300 ml vode (35 °C)

Za gornju stranu tijesta

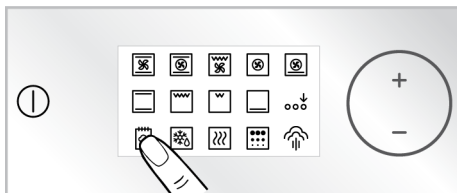
- 2 kašičice suncokretovog ulja

Priprema

1. Prosijte brašno u duboku posudu. Na brašno dodajte šećer i homogeno ga promiješajte.
2. Otvorite sredinu brašna i dodajte kvasac, sol i suncokretovo ulje. Topla voda se ulijeva postepeno, počevši od ivica posude.
3. Mijesite tijesto ručno ili u mikseru za tijesto 10-15 minuta.
4. Umiješeno testo nekoliko puta okrenite rukom i stavite u posudu. Na tijesto nanesite 1 kašičicu suncokretovog ulja i prekrijte ga stretch folijom tako da dodiruje tijesto.
5. Nakon što pokrijete tijesto streč folijom, pokrijte ga debelom krpom i ostavite da nadođe na sobnoj temperaturi.
6. Stavite tijesto, koje je fermentiralo 60 minuta, na radnu površinu, preklopite ga 4-5 puta i uklonite zrak iznutra. Na tijesto nanesite 1 kašičicu suncokretovog ulja i prekrijte ga stretch folijom tako da dodiruje tijesto. Ostavite da se tijesto kvasi još 30 minuta na sobnoj temperaturi.
7. Stavite pleh na treću policu pećnice.
8. Uključite pećnicu dodirom na tipku ①.
9. Aktivirajte donji red radnih funkcija dodirivanjem "Aktivacija dodatne funkcije" na zaslonu funkcija.



10. Dodirnite "Funkcija spremanja hljeba" na zaslonu funkcija.



11. Započnite pečenje dodirom tipke ►||.



12. Na kraju perioda pečenja, zvučno upozorenje se oglašava jedan minut. Ako dodirnete tipku ①, pećnica će se isključiti. Ako se dodirne bilo koja tipka osim ovih, zvučno upozorenje prestaje.

5.3 Kuhanje s pomoću pare

Vaša pećnica ima značajku kuhanja s pomoću pare. Bolji rezultati pečenja se postižu uz pomoć pare. Pomoć pare obezbjeđuje da površina peciva bude svetlija, da im kora bude hrskavija i obimnija. Također, pomoć pare smanjuje gubitak sočnosti iz namirnica kao što je meso i omogućava im da budu sočnije iznutra i ukusnije.

Postoje 2 različita nivoa rada s pomoću pare: nizak i visok nivo pare. Tijekom pečenja, para se u pećnicu dodaje u određenim intervalima. Općenito, nizak nivo pare preporučuje se za pečenje kolača, peciva, kruha, a visok nivo pare preporučuje se za pečenje jela od mesa (poput velikih komada mesa, cjelovite peradi). Ova funkcija može ovisiti o hrani koju kuhate. U tu svrhu pogledajte tablicu za pečenje.

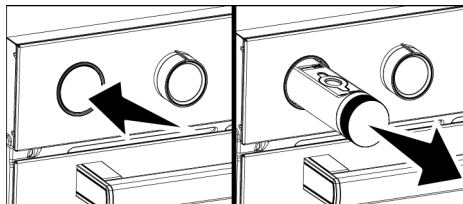
Opšta upozorenja

- Kuhanje na pari može se vršiti samo na temperaturama koje premašuju 120 °C.
- Nemojte stavljati više vode u rezervoar za vodu od "max" nivoa tokom kuvanja.

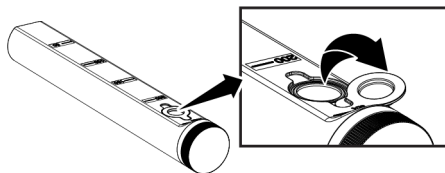
- Kondenzat koji se stvori na vratima pećnice nakon kuhanja uz pomoć pare može kapnuti oko kad se vrata pećnice otvore. Čim otvorite vrata pećnice, obrišite kondenzaciju.
- Držite se podalje kada otvarate vrata pećnice, jer para i toplota mogu izaći tijekom i nakon kuhanja uz pomoć pare. Para može izazvati opekotine na rukama, licu i/ili očima.
- Ako voda ostaje u pećnici nakon svakog kuhanja s pomoću pare, preostalu vodu osušite suhom krpom nakon što se pećnica ohladi. U suprotnom, preostala voda može izazvati kalcifikaciju.
- Ako vaš proizvod ima sondu za meso, provjerite je li poklopac sonde za meso zatvoren prije kuhanja na pari. U suprotnom može doći do curenja pare iz utičnice sonde za meso.

Za kuhanje s pomoću pare:

1. Započnite pečenje nakon što provjerite tablicu za kuhanje na pari i podesite funkciju, temperaturu i vrijeme prema hrani koju želite kuhati. Možete odrediti količinu vode koju treba dodati, temperaturu, funkciju pečenja i vrijeme pečenja koji nisu u tabeli.
2. Pritisnite spremnik za vodu na kontrolnoj tabli vaše pećnice. Izvadite spremnik za vodu iz njegove pozicije.

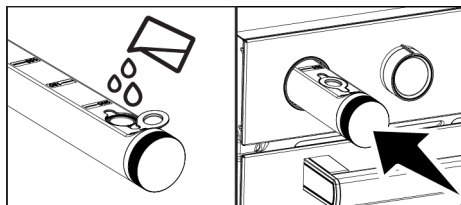


3. Otvorite plastični poklopac na rezervoaru za vodu kao što je prikazano u nastavku.

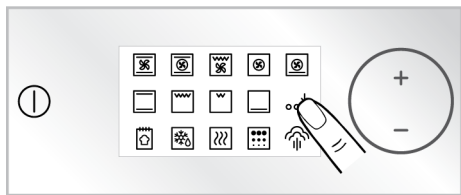


i Ne koristite destilovanu ili filtriranu vodu. Koristite samo predviđeni tip vode. Ne koristite zapaljive, alkoholne ili rastvore čvrstih čestica umjesto vode.

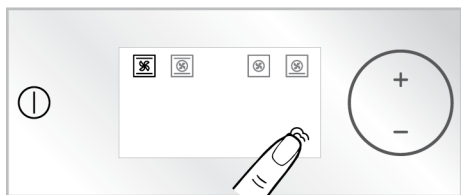
4. Napunite vodom navedenom u tabeli za kuhanje i stavite plastični poklopac na rezervoar za vodu na njegovo mjesto.



5. Stavite hranu u pećnicu na preporučeni položaj rešetke.
6. Uključite pećnicu dodirom na tipku **i**.
7. Aktivirajte donji red radnih funkcija dodirivanjem "Aktivacija dodatne funkcije" na zaslonu funkcija.



8. Dodirnite "Funkcija pare" na zaslonu funkcija.

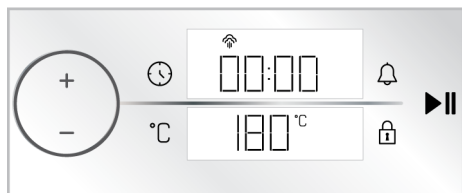


- ⇒ Funkcije pečenja pomoću kojih možete kuhati uz pomoć pare prikazane su na zaslonu. Indikatora aktivne radne funkcije svijetli jače.

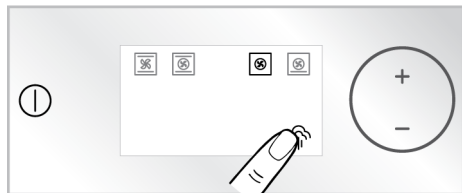
9. Na zaslonu radne funkcije dodirnite radnu funkciju na kojoj želite kuhati uz pomoć pare.



- ⇒ Na zaslonu se pojavljuju unaprijed definisana temperatura i simbol  (visok nivo pare) posebno za izabranu funkciju.



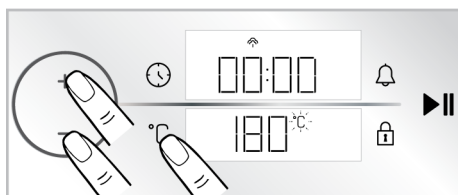
10. Nivo pare možete prebaciti na niski ovisno o vrsti hrane. Dodirnite Funkcija pare za mijenjanje vrijednosti.



11. Na zaslonu se pojavljuje unaprijed definisana temperatura za izabranu radnu funkciju. Dodirnite tipku °C da biste promijenili temperaturu.

- ⇒ Na zaslonu temperature treperi simbol °C.

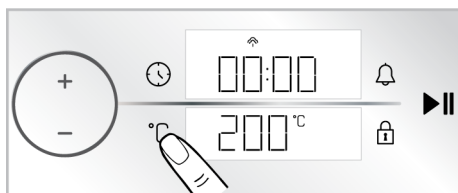
12. Podesite željenu temperaturu pečenja dodirom na tipke +/-.



- i** Ako promijenite radnu funkciju nakon promjene unaprijed definisane temperature za radne funkcije, na zaslonu se pojavljuje posljednja temperatura koju ste postavili. Međutim, ako postavljena temperatura nije u temperaturnom opsegu izabrane radne funkcije, pojavljuje se najviša podesiva temperatura te radne funkcije.

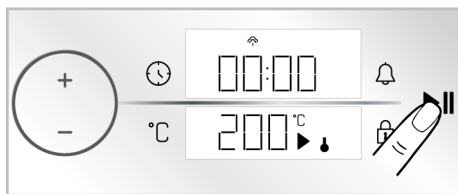
13. Potvrdite postavljanje temperature dodirom na tipku °C.

- ⇒ Na zaslonu temperature neprekidno svijetli simbol °C.



14. Možete podesiti vrijeme pečenja ili kuhati ručno tako što ćete sami kontrolirati pečenje. Da biste podesili vrijeme pečenja, pogledajte odjeljak „Pečenje uz postavku vremena pečenja“.

15. Nakon postavke radne funkcije i temperature, dodirnite tipku ►|| da biste započeli pečenje.



- ⇒ **Ako vrijeme pečenja nije podešeno:**
Vaša pećnica će odmah početi da radi na izabranoj funkciji i temperaturi. Na

zaslonu temperature prikazani su simboli ↓ i ►. Vrijeme pečenja počinje da se odbrojava na zaslonu. Kada temperatura u pećnici dostigne zadanu temperaturu, simboli za sve faze simbola temperature pećnice ↓ će se upaliti. Pećnica se ne isključuje automatski jer se ručno pečenje obavlja bez postavke vremena pečenja. Morate sami kontrolirati pečenje i isključiti pećnicu. Kada je pečenje završeno, dodirnite tipku ►|| za prekid pečenja ili dodirnite tipku ① da biste potpuno isključili pećnicu.

⇒ Ako vrijeme pečenja nije podešeno:

Vaša pećnica će odmah početi raditi na izabranoj radnoj funkciji i temperaturi, a na zaslonu će se pojaviti proteklo vrijeme pečenja. Na zaslonu temperature prikazani su simboli ↓ i ►. Kada temperatura u pećnici dostigne zadanu temperaturu, simboli za sve faze simbola temperature pećnice ↓ će se upaliti. Nakon što vrijeme pečenja istekne, na zaslonu temperature se pojavljuje „Kraj“, tajmer se oglašava zvučnim upozorenjem i pečenje se zaustavlja. Zvučno upozorenje se oglašava 1 minut. Ako dodirnete tipku ►|| dok se čuje zvučno upozorenje i na zaslonu temperature se prikaže tekst „Kraj“, pećnica nastavlja raditi neograničeno. Isključite pećnicu dodirnom na tipku ①. Ako se dodirne bilo koja tipka osim ovih, zvučno upozorenje prestaje.

Dok je aktivirano kuhanje s pomoću pare:

- Ako u spremniku za vodu ima dovoljno vode, pećnica nastavlja pečenje s pomoću pare sve dok ne nestane vode u spremniku.
- Ako voda u spremniku nestane ili ako se ne doda dovoljno vode, simbol ☹ ili simbol ☹ će početi da trepere na zaslonu i nakon nekog vremena će se

oglasiti zvučno upozorenje. U međuvremenu, pećnica nastavlja da radi bez pare.

- Ako želite da otkazete zvučno upozorenje i nastavite da pečete bez pare, dodirnite taster ☹. Zvučno upozorenje prestaje i pećnica nastavlja da radi bez pare.
- Da biste nastavili da pečete s pomoću pare, izvadite spremnik za vodu, napunite ga vodom do dovoljnog nivoa i stavite ga u njegov otvor. Pećnicapočinje da dobija paru, uz korišćenje vode iz spremnika.
- Tijekom kuhanja uz pomoć pare, zvuk rada pumpe iz pećnice je normalan, posebno kada je preostala voda u spremniku za vodu niska.

Posle kuhanja s pomoću pare:

- Neko vrijeme nakon završetka kuhanja uz pomoć pare, pećnica povlači preostalu vodu iz generatora nazad u spremnik. U međuvremenu, zvuk rada pumpe iz pećnice je normalan.
- Kada se preostala voda povuče, iz higijenskih razloga ispraznite preostalu vodu iz spremnika za vodu.
- Zbog rizika po zdravlje ispraznite spremnik za vodu i dodajte svježu vodu prije nego što započnete novi postupak pečenja na pari.

5.4 Postavke

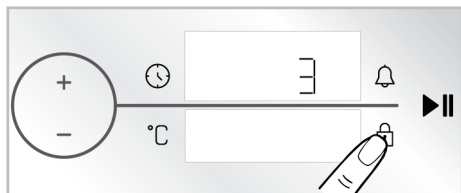


Odbrojanje 3-2-1 prikazuje se na zaslonu u izbornicima ili postavkama koje će se aktivirati dodirnom tokom dužeg perioda. Kada odbrojanje istekne, aktivira se odgovarajući izbornik ili postavka.

Aktiviranje zaključavanja tipki

Korištenjem funkcije zaključavanja tastera možete zaštititi kontrolnu jedinicu pećnice od smetnji.

1. Dodirnite tipku ☹ dok se na prikazu tajmera/trajanja pojavi simbol ☹.



⇒ Na zaslonu se pojavljuje odbrojavanje 3-2-1. Kada odbrojavanje istekne, na prikazu tajmera/trajanja se prikazuje simbol , što znači da je zaključavanje tipki aktivirano. Nakon što je zaključavanje tipki podešeno, ako se dodirne bilo koja tipka ili pritisne kontrolno dugme pećnice, tajmer se oglašava zvučnim signalom i simbol  trepće.



 Dok je zaključavanje tipki aktivirano, tipke kontrolne jedinice se ne mogu koristiti. Zaključavanje tipki neće biti otkazano u slučaju nestanka struje.

Deaktiviranje zaključavanja tipki

1. Dodirnite tipku  dok se na prikazu tajmera/trajanja pojavi simbol .

⇒ Na zaslonu se pojavljuje odbrojavanje 3-2-1. Kada odbrojavanje istekne, na zaslonu tajmera/trajanja se prikazuje simbol , što znači da je zaključavanje tipki deaktivirano.

Postavke alarma

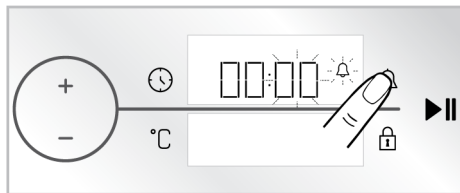
Kontrolnu jedinicu uređaja takođe možete da koristite za bilo kakvo upozorenje ili podsjetnik koji se ne odnosi samo na pečenje. Sat sa alarmom nema utjecaja na funkcije pećnice. Koristi se za svrhe upozorenja. Na primjer, alarm možete da koristite kada želite da okrenete hranu u

pećnici u određeno vrijeme. Čim istekne vrijeme koje ste postavili, tajmer vam daje zvučno upozorenje.

 Maksimalno vrijeme alarma može biti 23 sata i 59 minuta.

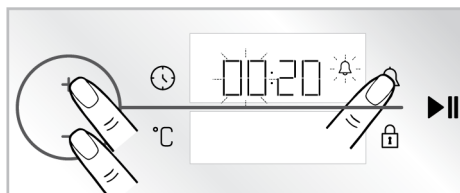
1. Dodirnite tipku  jednom da biste podesili period alarma.

⇒ Polje za minute i simbol  trepere na zaslonu tajmera/trajanja.



2. Dodirnite tipke **+**/**-** da biste podesili minute i jednom dodirnite tipku  da aktivirate polje tajmera.

3. Podesite vrijeme dodirom na tipke **+**/**-**. Dodirnite opet tipku  da biste potvrdili postavku.



⇒ Simbol  svijetli neprekidno. Na zaslonu tajmera/trajanja i Na zaslonu se odbrojava vrijeme alarma.

4. Nakon završetka vremena alarma, simbol  počinje treptati i daje vam zvučno upozorenje.

 Ako su vrijeme alarma i vrijeme kuhanja postavljeni istovremeno, na prikazu tajmera/trajanja se prikazuje kraće vrijeme.

Isključivanje alarma

1. Na kraju perioda alarma, upozorenje se oglašava dva minuta. Dodirnite bilo koju tipku da biste zaustavili zvučno upozorenje.

⇒ Zvučno upozorenje je zaustavljeno.

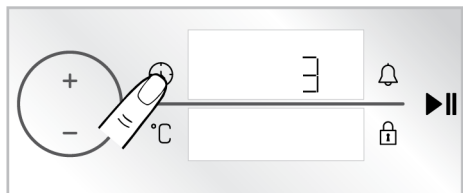
Ako želite da otkazete alarm;

1. Jednom dodirnite tipku  da biste resetirali period alarma.
 - ⇒ Simbol  počinje da treperi na prikazu tajmera/trajanja.
2. Okrenite kontrolno dugme pećnice udesno/ulijevo dok vrijeme alarma ne dostigne „00:00“.

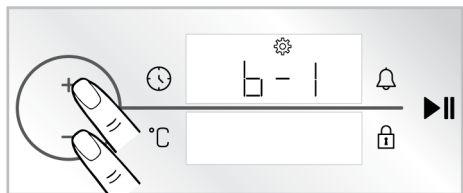
Postavka jačine zvuka

Možete postaviti jačinu zvuka kontrolne jedinice. Vaša pećnica treba biti isključena da biste obavili ovu postavku.

1. Kada je pećnica isključena (kada se na zaslonu pojavljuje tačno vrijeme), dodirnite tipku  oko 3 sekunde da biste aktivirali izbornik za postavke.
 - ⇒ Na zaslonu se pojavljuje odbrojavanje 3-2-1. Kada odbrojavanje istekne, aktivira se odgovarajući izbornik postavki.

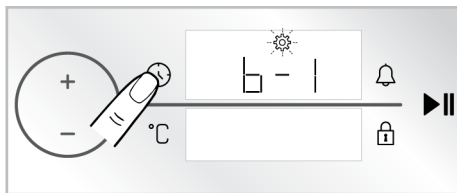


2. Dodirnite tipke **+**/**-** dok se na zaslonu tajmera/trajanja pojavi **b-1** ili **b-2**.



3. Aktivirajte postavku jačine zvuka tako što ćete ponovo dodirnuti tipku .

⇒ Simbol  treperi na prikazu tajmera/trajanja.

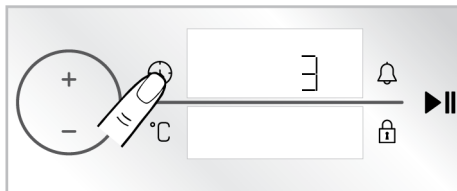


4. Dodirnite tipke **+**/**-** da biste postavili željeni ton.
5. Potvrdite postavku tona dodirivanjem tipke  ponovo ili pritiskom na kontrolno dugme pećnice.

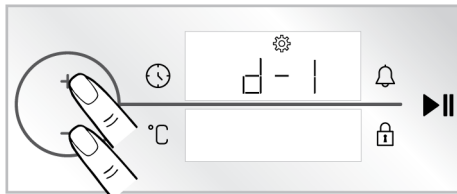
Postavka osvijetljenosti zaslona

Možete da promijenite osvijetljenost zaslona na kontrolnoj jedinici. Vaša pećnica treba biti isključena da biste obavili ovu postavku.

1. Kada je pećnica isključena (kada se na zaslonu pojavljuje tačno vrijeme), dodirnite tipku  oko 3 sekunde da biste aktivirali izbornik za postavke.
 - ⇒ Na zaslonu se pojavljuje odbrojavanje 3-2-1. Kada odbrojavanje istekne, aktivira se odgovarajući izbornik postavki.

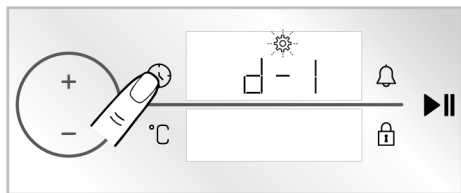


2. Dodirnite tipke **+**/**-** dok se na zaslonu tajmera/trajanja pojavi **d-1**, **d-2** ili **d-3**.



3. Aktivirajte postavku nivoa osvijetljenosti tako što ćete ponovo dodirnuti tipku .

- ⇒ Simbol  treperi na prikazu tajmera/trajanja.



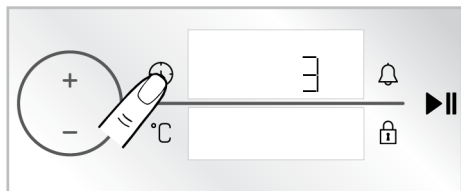
4. Dodirnite tipke **+**/**-** da biste postavili željeni period.
5. Potvrdite postavku osvetljenja dodirivanjem tipke  ponovo ili pritiskom na kontrolno dugme pećnice.

Postavka funkcije brzog prethodnog zagrijavanja (Pojačivač)

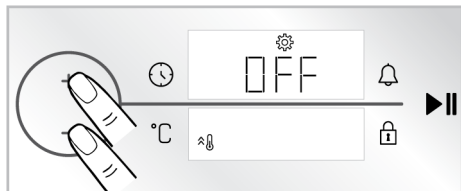
Možete automatski upravljati pečenjem na svom proizvodu uz funkciju brzog prethodnog zagrijavanja. U tu svrhu trebalo bi da aktivirate postavku brzog prethodnog zagrijavanja. Vaša pećnica treba biti isključena da biste obavili ovu postavku.

1. Kada je pećnica isključena (kada se na zaslonu pojavljuje tačno vrijeme), dodirnite tipku  oko 3 sekunde da biste aktivirali izbornik za postavke.

- ⇒ Na zaslonu se pojavljuje odbrojavanje 3-2-1. Kada odbrojavanje istekne, aktivira se odgovarajući izbornik postavki.

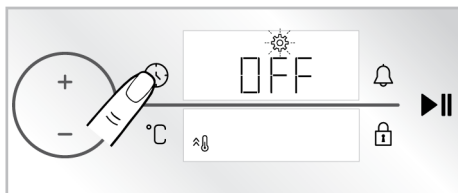


2. Dodirujte tipke **+**/**-** dok se na zaslonu pojave simbol  i **OFF** (Isključeno).

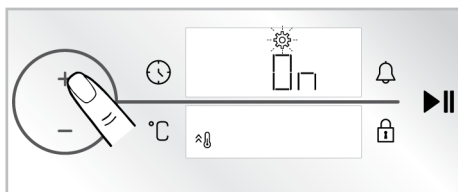


3. Aktivirajte postavku brzog prethodnog zagrijavanja (pojačivač) tako što ćete ponovo dodirnuti tipku .

- ⇒ Simbol  treperi na prikazu tajmera/trajanja.



4. Dodirom tipke **+** **"OFF"** postavka prelazi u **"ON"** na zaslonu.



5. Aktivirajte postavku brzog prethodnog zagrijavanja (pojačivač) tako što ćete ponovo dodirnuti tipku .

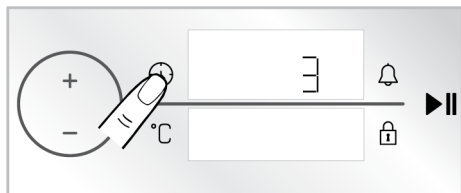
-  Možete isključiti postavku brzog prethodnog zagrijavanja (pojačivač) tako što ćete ponoviti postupak. Okretanjem postavke **"OFF"** (Isključeno) možete otkazati podešavanje brzog prethodnog zagrijavanja.

Promjena tačnog vremena

da promijenite tačno vrijeme koje ste prethodno podesili,

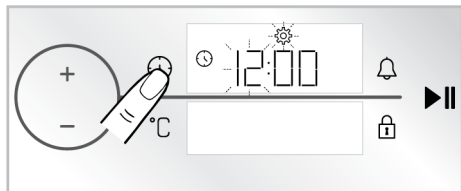
1. Kada je pećnica isključena (kada se na zaslonu pojavljuje tačno vrijeme), dodirnite tipku  oko 3 sekunde da biste aktivirali izbornik za postavke.

- ⇒ Na zaslonu se pojavljuje odbrojavanje 3-2-1. Kada odbrojavanje istekne, aktivira se odgovarajući izbornik postavki.



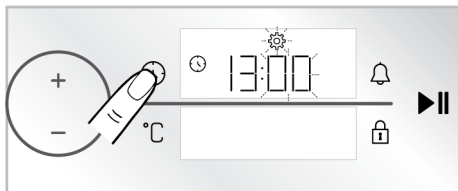
2. Dodirnite tipku jednom da biste aktivirali odjeljak tajmera.

⇒ Polje tajmera i simbol trepere na zaslonu tajmera/trajanja.



3. Dodirnite tipke **+**/**-** da biste podesili tačno vrijeme i jednom dodirnite tipku da aktivirate polje minuta.

⇒ Polje za minute i simbol trepere na zaslonu tajmera/trajanja.



4. Dodirnite tipke **+**/**-** da biste podesili minute. Potvrdite postavku dodirom na tipku jednom.

⇒ Tačno vrijeme je postavljeno i simbol svijetli neprekidno.

6 Opšte informacije o kuhanju

U ovom odjeljku možete pronaći savjete za pripremu i kuhanje hrane.

Pored toga, u ovom odjeljku su opisana neka od jela koje su testirali proizvođači i najprikladnija podešavanja za ta jela. Takođe su navedena odgovarajuće postavke pećnice za dodatke za ta jela.

6.1 Opća upozorenja o pečenju hrane u pećnici

- Dok otvarate vrata pećnice za vrijeme ili nakon pečenja, može se pojaviti vruća para. Para može izazvati opekotine na rukama, licu i/ili očima. Kada otvarate vrata pećnice, stanite na propisnu udaljenost
- Intenzivna para koja se stvara tokom pečenja može stvoriti kondenzovane kapljice vode na unutrašnjosti i spoljašnjosti pećnice i na gornjim djelovima namještaja zbog temperaturne razlike. To je normalna i fizička pojava.
- Temperatura i vrijeme spremanja hrane predviđeni za izvjesno jelo mogu varirati u zavisnosti od recepta i količine. Iz tog razloga, ove vrijednosti su date okvirno.
- Uvijek izvadite neupotrijebljene dodatke iz pećnice prije nego što započnete sa spremanjem hrane. Dodaci koji ostanu u pećnici mogu osujetiti pripremu vašeg jela korišćenjem predviđenih vrijednosti.
- Za jela koja pripremate prema sopstvenom receptu, možete kao referencu koristiti slična jela data u tabelama za pripremu.
- Upotreba isporučenih dodataka osigurava najbolje učinke u pripremi. Uvijek se pridržavajte upozorenja i informacija koje je proizvođač dao za ostalo posuđe koje koristite.
- Izrežite papir za pečenje koji ćete koristiti u pripremi na veličinu koja je odgovarajuća za posudu u kojoj planirate da spremate jelo. Papir za pečenje koji prelazi preko posude može stvoriti opasnost od požara i uticati na kvalitet vaše pečene hrane. Koristite papir za pečenje koji ćete koristiti u navedenom temperaturnom opsegu.
- Za dobar učinak pečenja stavite hranu na preporučenu ispravnu policu. Ne mijenjajte položaj police tokom pečenja.

6.1.1 Peciva i hrana iz pećnice

Opće informacije

- Da biste postigli dobre performanse pečenja preporučujemo uporabu dodataka proizvoda. Ako koristite spoljni pribor za spremanje jela, preferirajte tamno posuđe koje se ne lijepi i koje je otporno na toplinu.
- Ako je u tabeli za pečenje preporučeno prethodno zagrijavanje, obavezno stavite hranu u pećnicu nakon prethodnog zagrijavanja
- Ako ćete kuhati koristeći posuđe na žičanom roštilju, postavite ga na sredinu žičane rešetke, a ne blizu stražnjeg zida.
- Svi materijali koji se koriste u pravljenju peciva treba da budu svježiji i na sobnoj temperaturi.
- Status kuhanja hrane može varirati ovisno o količini hrane i veličini posuđa.
- Metalni, keramički i stakleni kalupi produžavaju vrijeme kuhanja, a donje površine peciva ne porumene ravnomjerno.
- Ako koristite papir za pečenje, na donjoj površini namirnice može se primijetiti malo porumenjelosti. U ovoj situaciji, možda ćete morati produžiti period kuhanja za otprilike 10 minuta.
- Vrijednosti navedene u tabelama za sremanje određene su nakon rezultata testiranja izvršenih u našim laboratorijama. Vrijednosti koje budu vama odgovarale mogu se razlikovati od tih vrijednosti.

- Stavite hranu na odgovarajuću policu koja se preporučuje u tabeli za spremanje hrane. Polica br. 1. je donja polica pećnice.

Savjeti za pečenje kolača

- Ako je kolač previše suv, povećajte temperaturu za 10 °C i skratite vrijeme pečenja.
- Ako je kolač nepečen, koristite malu količinu tečnosti ili smanjite temperaturu za 10 °C.
- Ako je vrh kolača izgoreo, stavite ga na donju policu, smanjite temperaturu i produžite vrijeme pečenja.
- Ako je unutarnjost torte dobro pečena, a spolja je ljepljiva, koristite manje tečnosti, smanjite temperaturu i produžite vrijeme kuhanja.

Savjeti za pecivo

- Ako je pecivo previše suvo, povećajte temperaturu za 10 °C i skratite vrijeme pečenja. Navlažite slojeve testa prelivom od mlijeka, ulja, jaja i jogurta.
- Ako se pecivo predugo peče, vodite računa da debljina tijesta ne bude veća od dubine pleha.
- Ako površina peciva potamni, ali donji dio nije pečen, vodite računa da ne koristite veliku količinu preliva na dnu peciva. Probajte da ravnomjerno rasporedite preliv između slojeva tijesta i preko površine peciva da biste postigli ravnomjerno tamnu boju peciva.
- Pecite tijesto u položaju i na temperaturi prema vrijednostima datim u tabeli. Ako dno i dalje nije dovoljno tamno, stavite ga na donju policu prilikom narednog pečenja.

Tablica za spremanje peciva i hrane za pečenje

Prijedlozi za pečenje u samo jednom plehu

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (minimalno) (okvirno)
Torta na poslužavniku	Standardni pleh *	Gornji i donji grijač	3	180	30 ... 45
Kolač u kalupu	Kalup za kolače na žičanom grilu **	Grijanje s ventilatorom	2	180	30 ... 40
Sitni kolači	Standardni pleh *	Gornji i donji grijač	3	160	25 ... 35
Sitni kolači	Standardni pleh *	Grijanje s ventilatorom	3	150	25 ... 35
Biskvit torta	Okrugli kalup za kolače, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu **	Gornji i donji grijač	2	150	30 ... 40
Biskvit torta	Okrugli kalup za kolače, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu **	Grijanje s ventilatorom	2	150	35 ... 45
Keksići	Pleh za tijesta *	Gornji i donji grijač	3	170	25 ... 40
Keksići	Pleh za tijesta *	Grijanje s ventilatorom	3	170	20 ... 30
Peciva	Standardni pleh *	Gornji i donji grijač	2	200	30 ... 40
Peciva	Standardni pleh *	Gornji i donji grijač + ventilator	2	180	35 ... 45
Lepinja	Standardni pleh *	Gornji i donji grijač	2	200	20 ... 35
Lepinja	Standardni pleh *	Grijanje s ventilatorom	3	180	20 ... 30
Cijeli hleb	Standardni pleh *	Gornji i donji grijač	3	200	30 ... 45
Cijeli hleb	Standardni pleh *	Grijanje s ventilatorom	3	200	30 ... 40
Lazanje	Staklena/metalna pravougaona posuda na žičanom grilu **	Gornji i donji grijač	2 ili 3	200	30 ... 45
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu **	Gornji i donji grijač	2	180	50 ... 70

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (minimalno) (okviro)
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu **	Grijanje s ventilatorom	3	170	50 ... 65
Pizza	Standardni pleh *	Gornji i donji grijač	2	250	10 ... 20
Pizza	Standardni pleh *	Funkcija "Pizza"	2	280	5 ... 10

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.

*Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

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

Predlozi za kuhanje sa dvije posude

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (minimalno) (okviro)
Sitni kolači	2-Standardni pleh * 4-Pleh za tijesta *	Grijanje s ventilatorom	2 - 4	150	25 ... 35
Keksići	2-Standardni pleh * 4-Pleh za tijesta *	Grijanje s ventilatorom	2 - 4	170	25 ... 35
Peciva	1-Standardni pleh * 4-Pleh za tijesta *	Grijanje s ventilatorom	1 - 4	180	40 ... 50
Lepinja	2-Standardni pleh * 4-Pleh za tijesta *	Grijanje s ventilatorom	2 - 4	180	20 ... 30

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.

*Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

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

Tabela načina spremanja hrane za radnu funkciju "Eko grijanje s ventilatorom"

- Ne mijenjajte temperaturu nakon početka spremanja hrane u radnoj funkciji "Eko grijanje s ventilatorom".
- Ne otvarajte vrata pećnice dok spremate hranu u radnoj funkciji "Eko grijanje s ventilatorom". Ako ne otvarate vrata,

unutarnja temperatura se optimizuje da bi se uštedjela energija, pri čemu se ta temperatura može razlikovati od one koja je prikazana na zaslonu.

- Nemojte prethodno zagrijavati u funkciji rada "Eko grijanje s ventilatorom".

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (minimalno) (okviro)
Sitni kolači	Standardni pleh *	3	160	25 ... 35
Keksići	Standardni pleh *	3	180	25 ... 35
Peciva	Standardni pleh *	3	200	45 ... 55
Lepinja	Standardni pleh *	3	200	35 ... 45

*Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

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

6.1.2 Meso, riba i meso od peradi

Ključne tačke o grilovanju

- Pečenje cijelog pileta, ćurke i velikih komada mesa sa dresingom poput limunovog soka i crnog bibera koji se stavlja prije pečenja, poboljšaće performanse pečenja
- Potrebno je 15 do 30 minuta duže za pečenje mesa sa kostima u odnosu na pečenje iste količine mesa bez kostiju.

- Za svaki centimetar debljine mesa je potrebno približno 4 do 5 minuta pečenja.
- Nakon isteka vremena pečenja, ostavite meso u pećnici oko 10 minuta. Sokovi se bolje raspoređuju kroz meso i ne cure kada se meso siječe.
- Ribu postavite u sredinu žičane police na dnu u vatrostalnoj posudi.
- Kuhajte preporučena jela prema tablici za spremanje hrane sa jednim plehom.

Stol za spremanje mesa, ribe i peradi

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija police	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (minimalno) (okvirno)
Stek (cijeli) / Prženi (1 kg)	Standardni pleh *	Gornji i donji grijač + ventilator	3	15 min. 250/ maks, nakon 180 ... 190	60 ... 80
Janjeća plečka (1,5-2 kg)	Standardni pleh *	Gornji i donji grijač + ventilator	3	170	85 ... 110
Pečena piletina (1,8-2 kg)	Žičani gril * Stavite jednu posudu na donju policu.	Gornji i donji grijač + ventilator	2	15 min. 250/ maks, nakon 190	60 ... 80
Pečena piletina (1,8-2 kg)	Žičani gril * Stavite jednu posudu na donju policu.	Grijanje s ventilatorom	2	200 ... 220	60 ... 80
Pečena piletina (1,8-2 kg)	Žičani gril * Stavite jednu posudu na donju policu.	Funkcija "3D"	2	15 min. 250/ maks, nakon 190	60 ... 80
Ćurka (5,5 kg)	Standardni pleh *	Gornji i donji grijač + ventilator	1	25 min. 250/ maks, nakon 180 ... 190	150 ... 210
Ćurka (5,5 kg)	Standardni pleh *	Funkcija "3D"	1	25 min. 250/ maks, nakon 180 ... 190	150 ... 210
Riba	Žičani gril * Stavite jednu posudu na donju policu.	Gornji i donji grijač + ventilator	3	200	20 ... 30
Riba	Žičani gril * Stavite jednu posudu na donju policu.	Funkcija "3D"	3	200	20 ... 30

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.

*Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

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

6.1.3 Gril

Kada grilujete crveno meso, ribu ili perad, ona brzo potamni, ima lijepu koricu i ne isušuje se. Fileti mesa, komadići mesa i kobasice su naročito pogodni za grilovanje, kao i povrće sa visokim sadržajem vode poput paradajza i crnog luka.

Opšta upozorenja

- Hrana koja nije adekvatna za grilovanje predstavlja opasnost od nastanka požara. Grilujte samo hranu koja se smije obrađivati na temperaturi za intenzivno grilovanje. Takođe, hranu ne stavljajte predaleko u zadnji dio grila. Ovo je najtoplije područje i masna hrana se može zapaliti.
- Za vrijeme grilovanja zatvorite vrata pećnice. Nikada ne grilujte sa otvorenim vratima pećnice. Vruće površine mogu izazvati opekotine!**

Tabela za gril

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (minimalno) (okvirno)
Riba	Žičani gril	4 - 5	250	20 ... 25
Piletina u komadima	Žičani gril	4 - 5	250	25 ... 35
Ćufte (teletina) - 12 količina	Žičani gril	4	250	20 ... 30
Janjeći kotleti	Žičani gril	4 - 5	250	20 ... 25
Odrezak - (meso sjeckano na kockice)	Žičani gril	4 - 5	250	25 ... 30
Teleći kotleti	Žičani gril	4 - 5	250	25 ... 30
Gratinirano povrće	Žičani gril	4 - 5	220	20 ... 30
Tostirani hleb	Žičani gril	4	250	1 ... 4

Preskočite zagrijavanje nakon 5 minuta na roštilju.

Komade hrane okrenite nakon 1/2 ukupnog vremena spremanja hrane.

6.1.4 Kuhanje s pomoću pare

Opće informacije

- Ako je u tabeli za pečenje preporučeno prethodno zagrijavanje, obavezno stavite hranu u pećnicu nakon prethodnog zagrijavanja. Vremena navedena u

Ključne tačke grila

- Pripremite hranu slične debljine i težine što je više moguće za grilovanje.
- Rasporedite komade koji će se grilovati na žičanu policu ili u pleh za pečenje sa žičanom policom tako da površina hrane nije veća od površine grijača.
- U zavisnosti od debljine komada za gril, vremena pripreme data u tabeli mogu varirati.
- Ubacite žičanu policu ili pleh za grilovanje na željeni nivo u pećnici. Ako grilujete na žičanoj polici, ubacite pleh na nižu visinu kako bi prikupljao masnoću. Pleh koji ćete ubaciti trebalo bi da bude veličine tako da pokriva cjelokupnu površinu grila. Takav pleh možda nije priložen uz proizvod. Dodajte malo vode u pleh zbog lakšeg čišćenja.

trenutku dovoda vode označavaju vrijeme koje je proteklo nakon prethodnog zagrijavanja.

- Tabela za kuhanje sadrži preporuke za kuhanje koje je testirao proizvođač. Možete podesiti količinu vode, temperaturu, funkciju kuhanja uz pomoć pare i vrijeme za hranu koja nije u tablici.

- Kuhanje na pari uz pomoć jedne posude.

Prijedlozi za pečenje u samo jednom plehu

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Pozicija polica	Radna funkcija	Temperatura (°C)	Količina vode koja se koristi (ml)	Razina pare	Vrijeme uzimanja vode (min.)**	Vrijeme pečenja (minimalno) (okvirno)	Okvirna težina hrane (u gramima)
Cijeli hleb	Standardni i pleh *	2	Grijanje s ventilatorom	180	200		prije prethodnog zagrijavanja	30 ... 40	820
Pečena piletina (1,8-2 kg)	Žičani gril * Stavite jednu posudu na donju policu.	2	Gornji i donji grijač + ventilator	25 min. 250/max, nakon 190	max		25	60 ... 70	2000
Odrezak s rebara (u jednom komadu)	Standardni i pleh *	3	Funkcija "3D"	180	max		15	40 ... 55	1000
Jagnjeće koljenice s povrćem	Standardni i pleh *	3	Funkcija "3D"	170	max+max***		nakon prethodnog zagrijavanja (odmah)	80 ... 100	2000
Ukvašena lepinja	Standardni i pleh *	3	Grijanje s ventilatorom	180	150		prije prethodnog zagrijavanja	20 ... 30	1200
Cheesecake	Okrugli kalup za kolače, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu ****	3	Grijanje s ventilatorom	120	200		30	60 ... 70	1450
Pileći batak	Standardni i pleh *	3	Funkcija "3D"	200	150		nakon prethodnog zagrijavanja (odmah)	20 ... 30	800
Pečeni krumpir	Standardni i pleh *	3	Funkcija "3D"	190	100		25	45 ... 55	500

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Pozicija polica	Radna funkcija	Temperatura (°C)	Količina vode koja se koristi (ml)	Razina pare	Vrijeme uzimanja vode (min.)**	Vrijeme pečenja (minimalno) (okvirno)	Okvirna težina hrane (u gramima)
Lepinja za hamburger	Standardni pleh *	3	Grijanje s ventilatorom	180	200		prije prethodnog zagrijavanja	20 ... 30	800
Losos s povrćem	Standardni pleh *	3	Funkcija "3D"	200	100		nakon prethodnog zagrijavanja (odmah)	15 ... 25	500

* Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

** Označava vrijeme proteklo nakon prethodnog zagrijavanja.

*** Dodajte vodu do nivoa "max" na pola vremena kuvanja.

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

6.1.5 Testna jela

- Jela u ovoj tabeli pripremljena su u skladu sa standardom EN 60350-1 kako bi se olakšalo testiranje proizvoda za kontrolne ustanove.

Tabela načina kuhanja testnih obroka

Prijedlozi za pečenje u samo jednom plehu

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (minimalno) (okvirno)
Pecivo (slatki kolačić)	Standardni pleh *	Gornji i donji grijač	3	140	20 ... 30
Pecivo (slatki kolačić)	Standardni pleh *	Grijanje s ventilatorom	Na modelima sa žičanim policama :3 Na modelima bez žičanih polica :2	140	15 .. 25
Sitni kolači	Standardni pleh *	Gornji i donji grijač	3	160	25 ... 35
Sitni kolači	Standardni pleh *	Grijanje s ventilatorom	3	150	25 ... 35
Biskvit torta	Okrugli kalup za kolače, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu **	Gornji i donji grijač	2	150	30 ... 40

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (minimalno) (okvirno)
Biskvit torta	Okrugli kalup za kolače, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu **	Grijanje s ventilatorom	2	150	35 ... 45
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu **	Gornji i donji grijač	2	180	50 ... 70
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu **	Grijanje s ventilatorom	3	170	50 ... 65

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.

*Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

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

Predlozi za kuhanje sa dvije posude

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (minimalno) (okvirno)
Sitni kolači	2-Standardni pleh * 4-Pleh za tijesta *	Grijanje s ventilatorom	2 - 4	150	25 ... 35
Pecivo (slatki kolačić)	2-Standardni pleh * 4-Pleh za tijesta *	Grijanje s ventilatorom	2 - 4	140	15 ... 25

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.

*Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

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

Gril

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (minimalno) (okvirno)
Ćufte (teletina) - 12 količina	Žičani gril	4	250	20 ... 30
Tostirani hleb	Žičani gril	4	250	1 ... 3

Preporučuje se prethodno zagrijavanje 5 minuta za svu hranu koja se griluje.

Komade hrane okrenite nakon 1/2 ukupnog vremena spremanja hrane.

Jogurt

Priprema jogurta;

1. Uklonite pribor i bočne rešetke (ako ih ima) iz kuhališta.

2. Stavite posudu za jogurt na dno kuhališta.
3. Nakon pripreme jogurta, ostavite ga u hladnjaku najmanje 12 sati.
4. Vrata pećnice držite napola otvorena cijelo vrijeme.

Hrana	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (minimalno) (okvorno)
Jogurt	Grijanje s ventilatorom	Donji dio područja za kuhanje	50 - 60	240 ... 360

7 Održavanje i čišćenje

7.1 Opće informacije o čišćenju

Opšta upozorenja

- Sačekajte da se uređaj ohladi prije čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Nemojte nanositi deterdžente direktno na vruće površine. Ovo može izazvati trajne mrlje.
- Detaljno očistite i osušite uređaj nakon svake upotrebe. Na taj način ćete lakše ukloniti ostatke hrane, čime izbjegavate da ti ostaci izgore tokom sljedeće upotrebe uređaja. Time se produžava vijek trajanja uređaja i smanjuju problemi sa kojima se često suočavaju korisnici.
- Nemojte koristiti sredstva za čišćenje na paru za čišćenje.
- Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu izazvati oštećenja površine. Neprikladna sredstva za čišćenje su: izbjeljivač, proizvodi za čišćenje koji sadrže amonijak, kiselinu ili hlorid, proizvodi za čišćenje parom, sredstva za uklanjanje kamenca, sredstva za uklanjanje mrlja i rđe, abrazivna sredstva za čišćenje (kreme za čišćenje, prašak za ribanje, krema za ribanje, abrazivno sredstvo i pribor za struganje, žica, spužve, krpe za čišćenje koje upijaju prljavštinu i ostatke deterdženta).
- Za čišćenje nakon svake upotrebe nije potreban poseban materijal za čišćenje. Uređaj očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom.
- Obavezno nakon čišćenja potpuno obrišite preostalu tečnost i odmah očistite hranu isprskanu oko tijekom pečenja.
- Ne perite nijednu komponentu vašeg uređaja u mašini za pranje sudova osim ako nije drugačije navedeno u korisničkom priručniku.

Površine od inoksa i nehrđajuće površine

- Ne koristite sredstva za čišćenje koja sadrže kiselinu ili hlor za čišćenje površina od nehrđajućeg čelika ili inoksa i ručica.
- Površina od nehrđajućeg inoksa može vremenom promijeniti boju. Ovo je normalno. Nakon svakog rada, očistite deterdžentom pogodnim za nehrđajuću površinu ili površinu od inoksa.
- Koristite meku krpu sa tečnim deterdžentom (neabrazivnim) pogodnim za čišćenje površina od inoksa, pri čemu treba da obratite pažnju da brišete samo u jednom pravcu.
- Odstranite mrlje od kamenca, ulja, škroba i proteina na staklenim površinama i površinama od inoksa bez odlaganja. Mrlje mogu zarđati nakon duže vremena.
- Sredstva za čišćenje poprskana/ nanešena na površinu treba odmah očistiti. Abrazivna sredstva za čišćenje ostavljena na površini uzrokuju pojavu bijelih mrlja na površini.

Emajlirane površine

- Da biste očistili prostor predviđen za spremanje hrane, pećnica se mora ohladiti. Čišćenje vrućih površina izazvaće i opasnost od požara i oštećenja emajlirane površine.
- Nakon upotrebe, površine od emajla očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom.
- Za tvrdokorne mrlje može se koristiti sredstvo za čišćenje pećnice i roštilja koje se preporučuje na web stranici vašeg brenda proizvoda. Ne koristite 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 strane u prostoru za spremanje hrane mogu biti prekrivene samo emailiranim ili katalitičkim zidovima. Navedeno zavisi od modela.
- Katalitički zidovi imaju laganu mat i poroznu površinu. Katalitički zidovi rerne se ne smiju čistiti.
- Katalitičke površine apsorbiraju ulje zahvaljujući svojoj poroznoj strukturi i počinju sjajiti kada je površina zasićena uljem, u tom slučaju preporučuje se zamjena djelova.

Staklene površine

- Pri čišćenju staklenih površina ne koristite strugače od tvrdog metala i abrazivne materijale za čišćenje. Isti mogu oštetiti staklenu površinu.
- Proizvod očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom od sitnih vlakana koja je predviđena za čišćenje staklenih površina i osušite suvom krpom od sitnih vlakana.
- Ako posle čišćenja ima ostatka deterdženta, obrišite hladnom vodom i osušite čistom i suvom krpom od sitnih vlakana. Sljedeći put preostali deterdžent može oštetiti staklenu površinu.
- Ni pod kojim uslovima ostatke osušene na staklenoj površini ne treba ljuštiti nazubljenim noževima, žičanom vunom ili sličnim alatima za grebanje.
- Mrlje od kalcijuma (žute mrlje) možete ukloniti sa staklene površine komercijalno dostupnim sredstvom za uklanjanje kamenca, sredstvom za uklanjanje kamenca poput sirćeta ili limunovog soka.
- Ako je površina jako zaprljana, nanosite sredstvo za čišćenje na mrlju sunderom i sačekajte duže vremena da isto adekvatno odreaguje. Zatim očistite staklenu površinu vlažnom krpom.
- Promjene boje i mrlje na staklenoj površini normalna su pojava i ne predstavljaju grešku.

Plastični djelovi i obojene površine

- Očistite plastične djelove i obojene površine deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunderom i osušite suvom krpom.
- Ne koristite strugače od tvrdog metala i abrazivna sredstva za čišćenje. Oni mogu oštetiti površine.
- Uvjerite se da spojevi komponenti proizvoda ne budu ostavljeni vlažni i sa deterdžentom. U suprotnom može doći do korozije na ovim spojevima.

7.2 Pribor za čišćenje

Ne stavljajte dodatke proizvoda u mašinu za pranje sudova osim ako nije drugačije navedeno u korisničkom priručniku.

7.3 Čišćenje kontrolne table

- Prilikom čišćenja ploča s kontrolnim okruglim dugmadima, obrišite tablu i dugmad vlažnom mekom krpom i osušite suvom krpom. Ne uklanjajte tipke i zaptivke ispod da biste očistili kontrolnu tablu. Na taj način možete oštetiti kontrolnu tablu i dugmad.
- Prilikom čišćenja inoksa panela s kontrolnim dugmadima, nemojte koristiti sredstva za čišćenje površina od inoksa oko dugmadi. Indikatori oko dugmeta se mogu izbrisati.
- Očistite kontrolnu tablu osjetljivu na dodir vlažnom mekom krpom i osušite suvom krpom. Ako vaš proizvod ima funkciju zaključavanja tipki, postavite zaključavanje tipki prije čišćenja kontrolne table. Ako postupite drugačije, tipke možete nepropisno odabrati.

7.4 Čišćenje unutrašnjosti rerne (površina za spremanje hrane)

Slijedite korake čišćenja opisane u odjeljku „Opšte informacije o čišćenju“ prema tipovima površine u vašoj pećnici.

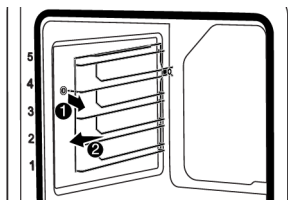
Čišćenje stranica rerne

Bočne strane u prostoru za spremanje hrane mogu biti prekrivene samo emailiranim ili katalitičkim zidovima.

Navedeno zavisi od modela. Ako model ima katalitičku stranicu, pogledajte informacije u odjeljku „Katalitički zidovi“. Ako je vaš proizvod model sa žičanim policama, uklonite žičane police prije čišćenja bočnih zidova. Zatim završite čišćenje kako je opisano u odjeljku „Opšte informacije o čišćenju“ prema vrsti bočnog zida.

Da biste uklonili bočne žičane police:

1. Uklonite prednji dio žičane police povlačenjem na bočni zid u suprotnom smjeru.
2. Povucite žičanu policu prema sebi da biste je potpuno skinuli.



3. Da biste ponovo postavili police, obavite iste korake kao tokom skidanja, ali obrnutim redoslijedom.

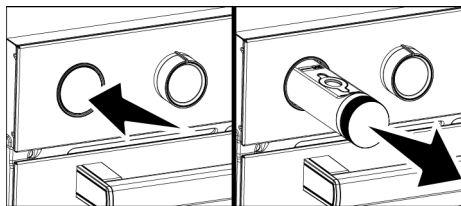
7.5 Paročišćenje

Ovo omogućava čišćenje prljavštine (koja nije tvrdokorna) koja je omekšana parom u pećnici i kapljicama vode koje se lako kondenzuju na unutarnjim površinama pećnice.

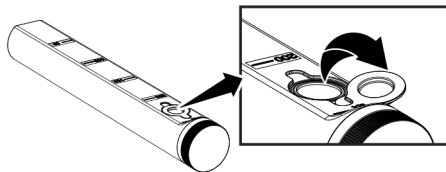
Opšta upozorenja

- Postavke vremena, temperature i pare funkcije paročišćenja ne mogu se mijenjati.
- Ako voda ponestane u prvih 5 minuta nakon pokretanja funkcije paročišćenja, ako se tijekom čišćenja ukloni spremnik za vodu ili otvori vrata, funkcija čišćenja će se otkazati.
- Ako je temperatura pećnice iznad 120 °C, funkcija čišćenja parom neće započeti.

1. Izvadite sve dodatke iz pećnice.
2. Pritisnite spremnik za vodu na kontrolnoj tabli vaše pećnice. Izvadite spremnik za vodu iz njegove pozicije.

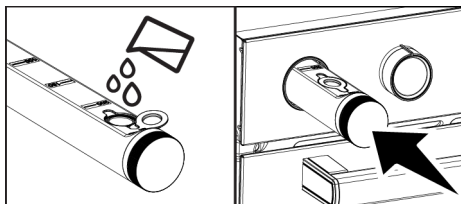


3. Otvorite plastični poklopac na rezervoaru za vodu kao što je prikazano u nastavku.



Ne koristite destilovanu ili filtriranu vodu. Koristite samo predviđeni tip vode. Ne koristite zapaljive, alkoholne ili rastvore čvrstih čestica umjesto vode.

4. Napunite spremnik sa 200 ml vode i stavite plastični poklopac na rezervoar za vodu na njegovo mjesto.

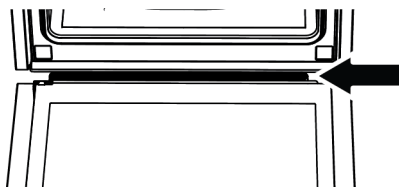


5. Uključite pećnicu dodirom na tipku ①.
6. Aktivirajte donji red radnih funkcija dodirivanjem "Aktivacija dodatne funkcije" na zaslonu funkcija.
7. Dodirnite "Paročišćenje" u donjem redu prikaza funkcija.
8. Započnite čišćenje dodirom na tipku ►||.
 - ⇒ Čišćenje započinje i na zaslonu se prikazuje vrijeme paročišćenja. Ovo vrijeme je nepromjenljivo.
9. Na kraju vremena na ekranu se pojavljuje „00:00“.

10. Otvorite vrata i obrišite unutarnje površine pećnice vlažnim sunđerom ili krpom.
11. U slučaju tvorkornih mrlja, proizvod očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom.

i U funkciji paročišćenja, očekuje se da voda na dnu pećnice ispari i kondenzuje se na unutarnjoj strani pećnice i na vratima pećnice kako bi se omekšala lagana prljavština nastala u vašoj pećnici. Kondenzat koji se stvori na vratima pećnice može prsnuti okolo kada se vrata pećnice otvore. Čim otvorite vrata pećnice, obrišite kondenzaciju.

12. (**Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda. *Možda nije dostupno kod vašeg modela.**) Nakon kondenzacije unutar pećnice, može se pojaviti lokvica ili vlaga u žlijebu spremnika na dnu pećnice. Nakon upotrebe, očistite ovaj žlijeb vlažnom krpom a zatim posušite.



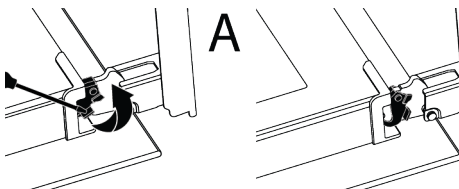
7.6 Čišćenje vrata pećnice

Možete da skinete vrata i staklo rerne da biste ih očistili. Kako ukloniti vrata i staklo objašnjeno je u odjeljcima „**Skidanje vrata pećnice**“ i „**Skidanje unutarnjeg stakla na vratima pećnice**“. Nakon što skinete unutrašnje staklo na vratima, očistite ga sredstvom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom. Da biste uklonili ostatke kamenca koji se mogu formirati na staklu pećnice, obrišite staklo sirćetom i isperite.

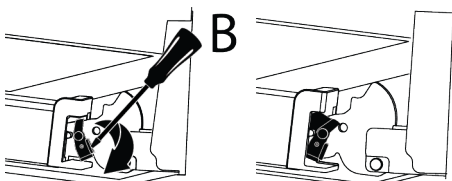
i Da biste očistili vrata i stakla rerne nemojte koristiti gruba abrazivna sredstva za čišćenje, metalne strugače, žičanu vunu ili sredstva za bijeljenje.

Skidanje vrata rerne

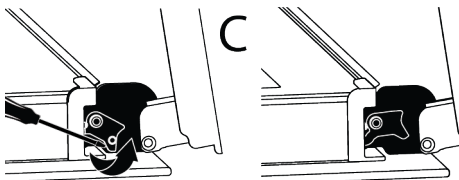
1. Otvorite vrata pećnice.
2. Otvorite klipse na šarkama sa desne i lijeve strane na vratima tako što ćete ih gurnuti nadolje kao što je prikazano na slici.
3. Tipovi šarki su (A), (B), (C) u zavisnosti od modela proizvoda. Sljedeće slike pokazuju kako otvoriti svaku vrstu šarke.
4. (A) tip šarke je dostupan u normalnim tipovima vrata.



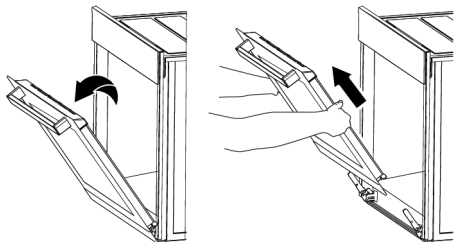
5. B) tip šarke je dostupan u tipovima vrata sa mekim zatvaranjem.



6. Šarke tipa (C) su dostupne u tipovima vrata sa mekim otvaranjem/zatvaranjem.



7. Postavite vrata rerne u poluzatvoren položaj.



8. Skinite vrata tako što ćete ih izvući naviše da biste ih oslobodili iz lijeve i desne šarke.

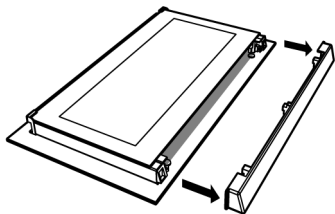
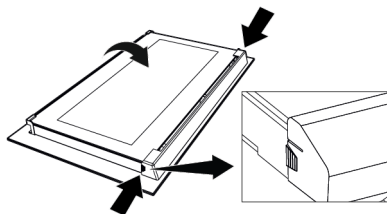


Kada vraćate vrata, obavite iste korake kao tokom skidanja, ali obrnutim redoslijedom. Ne zaboravite da zatvorite klipse na šarkama kada vratite vrata.

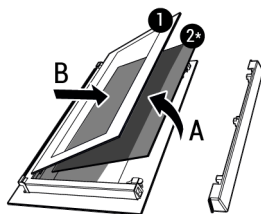
7.7 Skidanje unutarnjeg stakla sa vrata pećnice

Unutarnje staklo na vratima uređaja može se skinuti za potrebe čišćenja.

1. Otvorite vrata pećnice.
2. Povucite plastični dio pričvršćen na gornjem dijelu ulaznih vrata prema sebi istovremeno pritiskom na tačke pritiska sa obje strane dijela i izvadite ga.



3. Kao što je prikazano na slici, malo podignite staklenu ploču s unutarnje strane (1) prema „A“ a zatim je izvadite povlačenjem prema „B“.



- 1 Staklena ploča sa unutarnje strane 2* Unutarnje staklo (možda nije dostupno kod vašeg proizvoda)

4. Ako vaš proizvod ima unutarnje staklo (2), ponovite isti postupak da biste ga skinuli (2).
5. Prvi korak za vraćanje vrata u probitno stanje je ponovno postavljanje unutarnjeg stakla (2). Postavite zakošeni ugao staklene ploče tako da nalegne u zakošeni ugao na plastičnom prerezu. (Ako vaš proizvod ima unutrašnje staklo). Unutrašnje staklo (2) mora biti pričvršćeno na plastični prerez najbliži staklenoj ploči s unutarnje strane (1).
6. Prilikom ponovnog postavljanja staklene ploče s unutarnje strane (1) provjerite da li štampana strana stakla leži licem prema unutarnjem staklu. Od ključnog je značaja da donji uglovi staklene ploče s unutarnje strane (1) nalegnu u donje plastične proreze.
7. Gurnite plastični dio prema okviru dok ne čujete zvuk „klik“.

7.8 Čišćenje sijalice u pećnici

U slučaju da se staklena površina sijalice u rerni postane zaprlja; očistite je deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunderom i osušite suvom krpom. U slučaju kvara sijalice u rerni, možete zamijeniti sijalicu prema postupku opisanom u sljedećem odjeljku.

Zamjena sijalice u rerni

Opšta upozorenja

- Prije mijenjanja sijalice provjerite da li je uređaj isključen sa napajanja elektrinom energijom i da li se ohladio, kako biste izbjegli rizik od strujnog udara. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Ovu pećnicu napaja sijalica sa žarnom niti snage manje od 40 W, manje od 60 mm visine, manje od 30 mm u prečniku ili halogena lampa sa utičnicom G9 snage manje od 60 W. Sijalice su pogodne za rad na temperaturama iznad 300 °C. Sijalice za pećnice su dostupne kod ovlaštenih servisa ili licenciranih tehničara. Ovaj proizvod sadrži sijalicu energetske klase G.
- Položaj sijalice može se razlikovati od položaja prikazanog na slici.
- Sijalica koja se koristi u ovom proizvodu nije adekvatna za upotrebu u domaćinstvu za osvjtljavanje prostorija. Svrha ove sijalice je da pomogne korisniku da vidi prehrambene proizvode.
- Sijalice koje se koriste u ovom proizvodu podnose ekstremne fizičke uslove kao što su temperature iznad 50 °C.

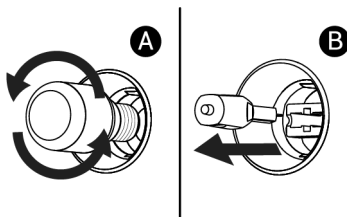
Ako vaša rerna ima okruglu sijalicu:

1. isključite uređaj iz struje.
2. Uklonite zaštitno staklo okrećući ga u smjeru suprotnom od kazaljke na satu.



3. Ako je sijalica vaše rerne tipa (A) prikazana na donjoj slici, okrenite sijalicu rerne kao što je prikazano na

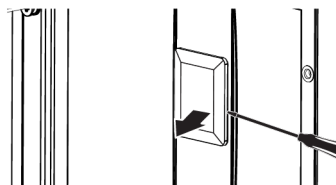
slici i zamijenite je novom. Ako je model tipa (B), izvucite je kao što je prikazano na slici i zamijenite je novom.



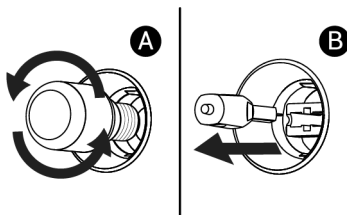
4. Vratite zaštitno staklo.

Ako vaša rerna ima kockastu sijalicu,

1. isključite uređaj iz struje.
2. Uklonite žičane police kao što je opisano.



3. Šrafciherom podignite zaštitno staklo sijalice. Prvo uklonite vijak, ako postoji vijak na kvadratnoj lampi u vašem proizvodu.
4. Ako je sijalica vaše rerne tipa (A) prikazana na donjoj slici, okrenite sijalicu rerne kao što je prikazano na slici i zamijenite je novom. Ako je model tipa (B), izvucite je kao što je prikazano na slici i zamijenite je novom.



5. Vratite zaštitno staklo, a zatim vratite žičane police.

8 Rješavanje problema

Ako problem postoji i nakon što postupite u skladu s uputstvima u ovom odjeljku, obratite se svom dobavljaču ili ovlaštenom servisu. Nikada ne pokušavajte sami da popravite svoj uređaj.

Para se emituje dok pećnica radi.

- Normalno je da se stvara para tokom rada. >>> Ovo nije greška.

Tokom kuhanja pojavljuju se kapljice vode

- Para nastala tokom kuhanja kondenzuje se kada dođe u kontakt sa hladnim površinama izvan proizvoda i može formirati kapljice vode. >>> Ovo nije greška.

Zvuci metala se čuju dok se proizvod zagrijeva i hladi.

- Metalni delovi se mogu širiti i proizvoditi zvukove kada se zagriju. >>> Ovo nije greška.

Proizvod ne radi.

- Osigurač je možda neispravan ili pregorio. >>> Provjerite osigurače u razvodnoj kutiji. Promijenite ih ako je potrebno ili ih ponovo uključite.
- Uređaj ne smije biti utaknut u utičnicu (s uzemljenjem). >>> Provjerite je li uređaj uključen u utičnicu.
- (Ako na vašem uređaju postoji tajmer) Tipke na kontrolnoj tabli ne rade. >>> Ako vaš proizvod ima zaključavanje tipki, zaključavanje tipki je možda omogućeno, onemogućite zaključavanje tipki.

Svjetlo na pećnici nije uključeno.

- Sijalica u pećnici je možda neispravna. >>> Zamijenite sijalicu u pećnici.

- Nema struje. >>> Provjerite da li ima napajanja električnom energijom sa mreže i provjerite osigurače u razvodnoj kutiji. Zamijenite osigurače po potrebi ili ih ponovo uključite.

Pećnica ne grije.

- Pećnica možda nije podešena na određenu funkciju za spremanje hrane i/ili temperaturu. >>> Podesite pećnicu na određenu funkciju za spremanje hrane i/ili temperaturu.
- Za modele sa tajmerom, vrijeme nije podešeno. >>> Podesite vrijeme.
- Nema struje. >>> Provjerite da li ima napajanja električnom energijom sa mreže i provjerite osigurače u razvodnoj kutiji. Zamijenite osigurače po potrebi ili ih ponovo uključite.
- Možda su vrata pećnice otvorena. >>> Provjerite da li su vrata pećnice zatvorena. Ako vrata pećnice ostanu otvorena više od 5 minuta, postavke vremena spremanja hrane biće otkazane i grijači neće raditi.

(Za modele sa tajmerom) Zaslon tajmera treperi ili je simbol tajmera ostao otvoren.

- Ranije je bilo nestanka struje. >>> Podesite vrijeme / Isključite dugmad za funkcije proizvoda i ponovo ih prebacite na željeni položaj.

Nakon početka kuhanja simbol ► treperi na zaslonu i pojavljuje se zvučno upozorenje.

- Možda su vrata pećnice otvorena. >>> Obavezno potpuno zatvorite vrata pećnice. Obratite se ovlaštenom servisu ako se kvar nastavi.

Dodatne informacije za korisnički priručnik:	Tehničke informacije o radu u režimima niske potrošnje energije u skladu s Uredbom EU 2023/826	
Režim	POTROŠNJA ENERGIJE (W)	PERIOD (U MINUTAMA)*
Isključeno	-	-
Pripravnost	-	-
Režim pripravnosti s prikazom informacija ili statusa	0,8	20
Mrežna pripravnost	-	-

*: Period nakon kojeg uređaj automatski prelazi u režim pripravnosti, režim ili mrežni režim pripravnosti, izražen u minutama i zaokružen na najbliži minut.

Vítejte!

Vážení zákazníci,

Děkujeme, že jste si vybrali tento Beko produkt. Doufáme, že Vám tento produkt, který byl navržen s využitím vysoké kvality a technologie, pomůže dosáhnout nejlepších výsledků. Proto si před použitím produktu pečlivě přečtěte tento návod k použití a jakékoli doplňující dokumenty.

Mějte na paměti všechny informace a varování uvedené v uživatelské příručce. Tímto způsobem ochráníte sebe a svůj produkt před nebezpečím, které se může vyskytnout. Uchovejte uživatelskou příručku. Pokud produkt předáte další osobě, rovněž ji předejte návod k použití. Záruční podmínky, použití a způsob řešení závad produktu jsou uvedeny v této příručce.

Symbyly a jejich popis v uživatelské příručce:



Nedodržení pokynů použití může mít za následek smrt nebo zranění.



Důležité informace nebo užitečné tipy k použití.



Přečtěte si uživatelskou příručku.



Varování před horkým povrchem.

**POZNÁM
Y**

Nedodržení pokynů uvedených v příručce může mít za následek materiální škody na produktu nebo životním prostředí.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Obsah

1 Bezpečnostní instrukce.....	52	6.1.3 Gril	85
1.1 Zamýšlené použití	52	6.1.4 Vaření za pomoci páry	86
1.2 Bezpečnost dětí, zranitelných osob a domácích mazlíčků	52	6.1.5 Testované potraviny.....	87
1.3 Elektrická bezpečnost	53	7 Údržba a čištění	89
1.4 Bezpečnost dopravy	55	7.1 Obecné informace o čištění	89
1.5 Bezpečná instalace	55	7.2 Příslušenství pro čištění	90
1.6 Bezpečnost použití	56	7.3 Čištění ovládacího panelu	90
1.7 Upozornění na teplotu	57	7.4 Čištění vnitřku trouby (oblast vaření)	90
1.8 Použití příslušenství	57	7.5 Čištění párou	91
1.9 Bezpečnost při vaření	57	7.6 Čištění dvířek trouby	92
1.10 Parní systém	59	7.7 Odstranění vnitřního skla dveří trouby	93
1.11 Bezpečnost při údržbě a čištění ...	59	7.8 Čištění světla trouby	93
2 Pokyny pro životní prostředí.....	60	8 Odstraňování závad	95
2.1 Směrnice o odpadech	60		
2.1.1 Soulad se směrnicí WEEE a Odstranění odpadů výrobku	60		
2.2 Informace o balíčku	60		
2.3 Doporučení pro úsporu energie	60		
3 Váš výrobek	61		
3.1 Představení výrobku	61		
3.2 Úvod a použití ovládacího panelu výrobku	61		
3.2.1 Ovládací panel	62		
3.2.2 Představení ovládacího panelu trouby	62		
3.3 Provozní funkce trouby	63		
3.4 Příslušenství k produktu	64		
3.5 Použití příslušenství výrobku	64		
3.6 Technické specifikace	67		
4 První použití	68		
4.1 První nastavení časovače	68		
4.2 Počáteční čištění	68		
5 Použití trouby	69		
5.1 Všeobecné informace o používání trouby	69		
5.2 Obsluha řídicí jednotky trouby	69		
5.3 Vaření za pomoci páry	74		
5.4 Nastavení	77		
6 Obecné informace o vaření	81		
6.1 Obecná upozornění týkající se pečení v troubě	81		
6.1.1 Pečivo a potraviny do trouby	81		
6.1.2 Maso, ryby a drůbež	84		



1 Bezpečnostní instrukce

- Tato část obsahuje bezpečnostní pokyny nezbytné k zamezení rizika újmy na zdraví nebo věcných škod.
- Pokud je produkt předán někomu jinému k osobnímu použití nebo k použití z druhé ruky, měl by být poskytnut také návod k použití, štítky produktu a další relevantní dokumenty a díly.
- Naše společnost nenese odpovědnost za škody, které nastanou v případě nerespektování pokynů uvedených v příručce.
- Nedodržení těchto pokynů zruší platnost záruky.
- Instalační a opravárenské práce nechte vždy provést výrobcem, autorizovaným servisem nebo osobou, kterou určí dovozce.
- Používejte pouze originální náhradní díly a příslušenství.
- Neopravujte ani nevyměňujte žádnou součást produktu, pokud to není jasně uvedeno v uživatelské příručce.
- Neprovádějte na výrobku technické úpravy.



1.1 Zamýšlené použití

CS

- Tento výrobek je určen k domácímu použití. Není určený pro komerční využití.
- Nepoužívejte výrobek v zahradách, na balkonech nebo v jiných venkovních prostorách. Tento výrobek je určen k použití v domácnostech a v kuchyních zaměstnanců obchodů, kanceláří a dalších pracovních prostředích.
- Tento spotřebič je určen k použití do maximální výšky 2500 metrů nad mořem.
- **VAROVÁNÍ:** Tento výrobek by měl být používán pouze pro účely vaření. Neměl by být používán pro různé účely, jako je vytápění místnosti.
- Troubu lze použít k rozmrazování, pečení, smažení a grilování potravin.
- Tento výrobek se nesmí používat k ohřevu talířů, sušení zavěšených ručníků nebo oblečení na rukojeť.



1.2 Bezpečnost dětí, zranitelných osob a domácích mazlíčků

- Tento výrobek mohou používat děti ve věku 8 let a starší a osoby, které jsou nedostatečně

rozvinuté ve fyzických, smyslových nebo duševních dovednostech nebo které mají nedostatek zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo vyškoleny o bezpečném používání a nebezpečích výrobku.

- Děti by si s výrobkem neměly hrát. Čištění a uživatelskou údržbu by neměly provádět děti, pokud na ně někdo nedohlíží.
- Tento výrobek by neměly používat osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi (včetně dětí), pokud nejsou pod dohledem nebo nedostávají potřebné pokyny.
- Děti by měly být pod dohledem, aby se ujistily, že si s výrobkem nehrají.
- Elektrické výrobky jsou nebezpečné pro děti a domácí zvířata. Děti a domácí mazlíčci si nesmějí s výrobkem hrát, šplhat na něj ani do něj vstupovat.
- Nepokládejte na výrobek předměty, na které by děti mohly dosáhnout.
- **VAROVÁNÍ:** Během používání jsou přístupné povrchy výrobku horké. Udržujte děti mimo dosah výrobku.

- Uchovávejte obalové materiály mimo dosah dětí. Hrozí nebezpečí poranění a udušení.
- Když jsou dveře otevřené, nedávejte na ně žádné těžké předměty ani na ně nedovolte dětem sedět. Můžete způsobit převrácení trouby nebo poškození závěsů dvířek.
- Před vyřazením opotřebovaných a zbytečných výrobků:

1. Odpojte napájecí zástrčku a vyjměte ji ze zásuvky.
2. Odpojte napájecí kabel a odpojte jej zástrčkou od výrobku.
3. Přijměte preventivní opatření, abyste zabránili vstupu dětí do produktu.
4. Nedovolte dětem hrát si s produktem, když je v režimu nečinnosti.



1.3 Elektrická bezpečnost

- Zapojte spotřebič do uzemněné zásuvky chráněné pojistkou, která odpovídá stávajícím hodnotám na typovém štítku. Zajistěte, aby vám uzemnění provedl kvalifikovaný elektrikář. Spotřebič nepoužívejte bez vhodného uzemnění podle místních/národních předpisů.

- Zástrčka nebo elektrická přípojka spotřebiče musí být na snadno přístupném místě. Pokud to není možné, měl by být na elektrické instalaci, ke které je výrobek připojen, v souladu s elektrickými předpisy mechanismus (pojistka, spínač, spínací skříňka atd.) oddělující všechny póly od sítě.
- Před opravou, údržbou a čištěním odpojte výrobek ze sítě nebo vypněte pojistku.
- Zapojte výrobek do zásuvky, která splňuje hodnoty napětí a frekvence uvedené na typových štítcích.
- Pokud váš produkt nemá hlavní kabel, použijte pouze propojovací kabel popsany v části „Technické specifikace“.
- Napájecí kabel nezastrkávejte pod a za spotřebič. Na napájecí kabel nepokládejte těžké předměty. Napájecí kabel nesmí být ohnutý, rozdrcený a přijít do kontaktu s žádným zdrojem tepla.
- Dbejte na to, aby se napájecí kabel nezasekl při nasazování výrobku zpět na místo po montáži nebo čištění.
- Zadní plocha trouby se také během používání velmi zahřívá. Napájecí šňůry se nesmí dotýkat zadního povrchu výrobku. V opačném případě by se mohl poškodit.
- Nedávejte elektrické kabely do dveří trouby a nenatahujte je přes horké povrchy. V opačném případě se může izolace kabelu roztavit a způsobit požár následkem zkratu.
- Používejte pouze originální kabely. Nepoužívejte přestřižené nebo poškozené kabely.
- K provozu výrobku nepoužívejte prodlužovací kabel ani vícenásobnou zástrčku.
- V případech, kdy je třeba použít konvertorový adaptér (pro typ zástrčky), kontaktujte autorizované servisní středisko nebo dovozce, aby použil schválený adaptér.
- Pokud je délka elektrického vedení nedostatečná, obraťte se na dovozce nebo autorizované servisní středisko.
- Přenosné zdroje energie nebo vícenásobné zástrčky se mohou přehřát a vznítit. Vícenásobné zástrčky a přenosné zdroje energie držte mimo dosah výrobku.

- Je-li napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, autorizovaný servis nebo osoba, kterou dovozce stanoví, aby se předešlo možným nebezpečím.
- **VAROVÁNÍ:** Před výměnou lampy trouby se ujistěte, že jste výrobek odpojili z elektrické sítě, aby se zabránilo nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Odpojte výrobek nebo vypněte pojistku v pojistkové skřínce.

Pokud je váš výrobek vybaven napájecím kabelem a zástrčkou:

- Nikdy nezasunujte zástrčku výrobku do zlomené, uvolněné nebo nefunkční zásuvky. Zkontrolujte, zda je zástrčka zcela zasunuta do zásuvky. V opačném případě se mohou spoje přehřát a způsobit požár.
- Zařízení nezasunujte do zástrček, které jsou mastné, nečisté nebo potenciálně vystavené působení vody (například v blízkosti pracovní desky, ze které může uniknout voda). V opačném případě hrozí riziko zkratu a úrazu elektrickým proudem.
- Nikdy se nedotýkejte zástrčky mokřýma rukama!
- Zástrčku vytáhněte ze zásuvky pomocí těla zástrčky, nikoli samotného kabelu.



1.4 Bezpečnost dopravy

- Před přepravou výrobku odpojte výrobek od sítě.
- Spotřebič je těžký, při jeho přepravě je potřeba minimálně dvou osob.
- Při přepravě nebo přemístění výrobku nepoužívejte dvířka a/ nebo rukojeť.
- Na spotřebič neodkládejte žádné předměty. Spotřebič přenášejte ve svislé poloze.
- Výrobek se nesmí přepravovat, je-li v něm voda. Před přepravou se ujistěte, že se ve výrobku nenachází voda.
- Když potřebujete produkt přepravit, zabalte jej do bublinkové fólie nebo silného kartonu a pevně zalepte páskou. Pevně zajistěte pohyblivé části výrobku, abyste zabránili jejich poškození.
- Před instalací výrobku zkontrolujte, zda výrobek není po přepravě poškozen. V případě poškození kontaktujte dovozce nebo autorizované servisní středisko.



1.5 Bezpečná instalace

- Před zahájením instalace odpojte elektrické vedení, ke kterému bude výrobek připojen, od napětí vypnutím pojistky.

- Při přepravě a instalaci vždy noste ochranné rukavice. V opačném případě hrozí nebezpečí poranění o ostré hrany!
 - Před instalací výrobku zkontrolujte, zda není poškozen. Pokud je produkt poškozen, neinstalujte jej.
 - K zakrytí interiéru instalovaného nábytku nepoužívejte žádné tepelněizolační materiály.
 - V prostoru, kde je výrobek nainstalován, se nesmí nacházet přímé sluneční světlo a zdroje tepla, jako jsou elektrické nebo plynové ohřívače.
 - Udržujte okolí všech ventilačních kanálů výrobku otevřené.
 - Aby se zabránilo přehřátí, neprovádějte instalaci výrobku za dekorativními kryty.
 - V případech, kdy se za určeným místem instalace výrobku nachází plynová hadice/potrubí nebo plastové vodovodní potrubí, je nezbytné zajistit, aby nedošlo ke kontaktu výrobku s těmito inženýrskými sítěmi. V opačném případě může dojít k rozdrčení hadice/trubky.
 - Pokud se za místem, kde bude výrobek nainstalován, nachází zásuvka, je třeba zajistit, aby se výrobek nedostal do kontaktu se zásuvkou ani se zástrčkou zapojenou do zásuvky.
-  **1.6 Bezpečnost použití**
- Po každém použití se ujistěte, že je spotřebič vypnutý.
 - Pokud nebudete výrobek delší dobu používat, odpojte jej ze zásuvky nebo vypněte proud z pojistkové skříňky.
 - Nepoužívejte výrobek, pokud se během používání porouchá nebo poškodí. Odpojte výrobek od elektřiny. Kontaktujte dovozce nebo autorizované servisní středisko.
 - Výrobek nepoužívejte, pokud je sklo předních dveří odstraněno nebo prasklé. V opačném případě hrozí riziko poranění a poškození životního prostředí.
 - Na spotřebič v žádném případě nestoupejte.
 - Nikdy nepoužívejte výrobek, pokud je váš úsudek nebo koordinace narušena použitím alkoholu a/nebo drog.
 - V prostoru vaření a v jeho okolí se nesmí nacházet hořlavé předměty. V opačném případě může dojít k požáru.

- Rukojeť trouby není sušák na ručníky. Při používání výrobku nevěšte na rukojeť ručníky, rukavice nebo podobné textilie.
- Závěsy dveří výrobku se při otevírání a zavírání dveří pohybují a mohou se zaseknout. Při otevírání / zavírání dveří nedržte část se závěsy.

1.7 Upozornění na teplotu

- **VAROVÁNÍ:** Když se výrobek používá, výrobek a jeho přístupné části jsou horké. Je třeba dávat pozor, abyste se nedotkli výrobku ani topných těles. Děti mladší 8 let by se měly držet dále od výrobku, pokud nejsou pod nepřetržitým dohledem.
- Do blízkosti výrobku neumísťujte hořlavé/výbušné materiály, protože povrchy budou během provozu horké.
- Při otevírání dvířek trouby během pečení nebo na jeho konci dodržujte odstup. Pára může způsobit popáleniny rukou, obličeje a / nebo očí.
- Během provozu je výrobek horký. Je třeba dávat pozor, abyste se nedotkli horkých částí uvnitř trouby ani topných těles.

- Při manipulaci s výrobkem vždy používejte žáruvzdorné rukavice.

1.8 Použití příslušenství

- Je důležité používat příslušenství dodávané s výrobkem správným způsobem. Podrobné informace naleznete v části „**Použití příslušenství výrobku**“.
- Po úplném zasunutí příslušenství do pečicího prostoru zavřete dvířka trouby, jinak může dojít k nárazu do skla dvířek a jeho poškození.

1.9 Bezpečnost při vaření

- Buďte opatrní při používání alkoholických nápojů v pokrmecích. Alkohol se při vysokých teplotách odpařuje a může způsobit požár, protože se při kontaktu s horkými povrchy může vznítit.
- Zbytky potravin v prostoru pro vaření, jako je olej, se mohou vznítit. Tyto zbytky před vařením vyčistěte.
- Nebezpečí otravy jídlem: Nenechávejte jídlo v troubě déle než 1 hodinu před nebo po vaření. Jinak může dojít k otravě jídlem nebo onemocnění.

- Nezahřívejte v troubě uzavřené plechovky a sklenice. Tlak, který by se nahromadil v plechovce/dóze, může způsobit její prasknutí.
 - Pokud je trouba v provozu, NIKDY nestavte plech na pečení, nádobí ani alobal přímo na dno trouby. Akumulace tepla by mohla poškodit dno trouby a dokonce i skříň trouby nebo kuchyňskou podlahu.
- Při používání mastného pergamenového papíru nebo podobných materiálů dbejte následujících opatření:
- Vložte pečicí papír do nádoby nebo na příslušenství trouby (plech, drátěný gril atd.) s jídlem a vložte jej do předehřáté trouby.
 - Abyste předešli riziku dotyku s topnými tělesy trouby a zablokování proudění horkého vzduchu, odstraňte všechny přebytečné části mastného papíru, které visí z příslušenství nebo nádob. Nepoužívejte mastný papír při teplotách trouby vyšších, než je maximální teplota použití uvedená výrobcem. Pečicí papír nikdy nepokládejte na dno trouby.
 - Během předehřívání jej neumísťujte na horní část příslušenství.
 - Vždy jej přitlačte talířem nebo podobným předmětem, abyste zabránili rozlétání materiálu v důsledku cirkulace vzduchu v troubě.
 - Zakryjte jen potřebnou plochu uvnitř podnosu.
 - Po každém použití je třeba podnos vyčistit a vyměnit v něm použitý mastný papír nebo podobné materiály. V opačném případě mohou kapaliny kapající na podnos způsobit kouření nebo dokonce vznítit plameny.
 - Při otevření víka výrobku se vytváří proud vzduchu. Papír odolný vůči mastnotě se může dostat do kontaktu s topnými tělesy a vznítit se.
 - Při použití drátěného grilu by měl být na spodní rošt umístěn plech. V opačném případě může olej z jídla a jiné složky, které kapají na dno trouby, vytvářet silný kouř a vést ke vzniku plamenů.
 - Během grilování zavřete dvířka trouby. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!
 - Potraviny nevhodné ke grilování představují nebezpečí požáru. Grilujte pouze potraviny, které jsou vhodné pro gril na silném ohni. Potraviny neumísťujte příliš

daleko do zadní části grilu. Tato oblast je nejteplejší a tučná jídla se mohou vznítit.

1.10 Parní systém

- Při vaření pomocí páry může otevření dvířek způsobit únik páry a způsobit riziko popálení. Při otevírání dveří buďte opatrní.
- Jestliže v troubě po vaření s párou zůstává vlhkost, může to způsobit korozi. Po ukončení vaření nechte troubu vyschnout. Neskladujte vlhké potraviny v troubě delší dobu.
- Při vybírání jídla po přípravě pomocí páry může z příslušenství vytékat horká tekutina, buďte opatrní.
- Při vaření v páře se doporučuje přidat tolik vody, kolik je uvedeno v tabulce pro vaření.
- Nepoužívejte destilovanou nebo filtrovanou vodu. Používejte pouze vody určené k použití. Nepoužívejte namísto vody hořlavé, alkoholické roztoky nebo roztoky obsahující částice.
- Během vaření nepoužívejte příslušenství, které může působením páry korodovat.

- Při vyjímání nebo umísťování nádrže na vodu dávejte pozor, abyste nevylili vodu na povrch trouby nebo na nechtěné povrchy.

1.11 Bezpečnost při údržbě a čištění

- Před vyčištěním produktu vyčkejte, dokud produkt vychladne. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!
- Nikdy nemyjte výrobek stříkáním nebo poléváním vodou na něj! Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
- K čištění výrobku nepoužívejte parní čističe, protože to může způsobit úraz elektrickým proudem.
- K čištění skla předních dvířek trouby nepoužívejte drsné abrazivní čisticí prostředky, kovové škrabky, drátěnou vlnu ani bělicí materiály. Tyto materiály mohou způsobit poškrábání a rozbití skleněných povrchů.
- Po každém vaření s párou vypusťte zbylou vodu z nádrže na vodu a nádrž na vodu vyčistěte. Použití vody, která zůstane v komoře při dalším vaření, způsobuje problémy z hlediska hygieny.

2 Pokyny pro životní prostředí

2.1 Směrnice o odpadech

2.1.1 Soulad se směrnicí WEEE a Odstranění odpadů výrobku

Tento výrobek splňuje požadavky směrnice WEEE EU (2012/19/EU). Tento produkt nese klasifikační symbol pro odpadní elektrické a elektronické zařízení (WEEE).



Tento produkt byl vyroben z vysoce kvalitních dílů a materiálů, které lze znovu použít a jsou vhodné k recyklaci. Nelikvidujte proto odpadní produkt po skončení jeho životnosti s běžným domovním a jiným odpadem. Odneste jej do sběrného místa pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Na tato sběrná místa se můžete zeptat místní správy. Správná likvidace spotřebiče pomáhá předcházet negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví.

Soulad se směrnicí RoHS:

Výrobek, který jste si zakoupili, je v souladu se směrnicí EU RoHS (2011/65/EU). Neobsahuje škodlivé a zakázané materiály specifikované ve směrnici.

2.2 Informace o balíčku

Obalové materiály výrobku jsou vyrobeny z recyklovatelných materiálů v souladu s našimi národními směrnicemi. Nelikvidujte obalový odpad s domovním nebo jiným

odpadem, odevzdejte je na sběrná místa pro obalový materiál určená místními úřady.

2.3 Doporučení pro úsporu energie

Podle EU 66/2014 lze informace o energetické účinnosti nalézt na účtence výrobku dodávané s výrobkem.

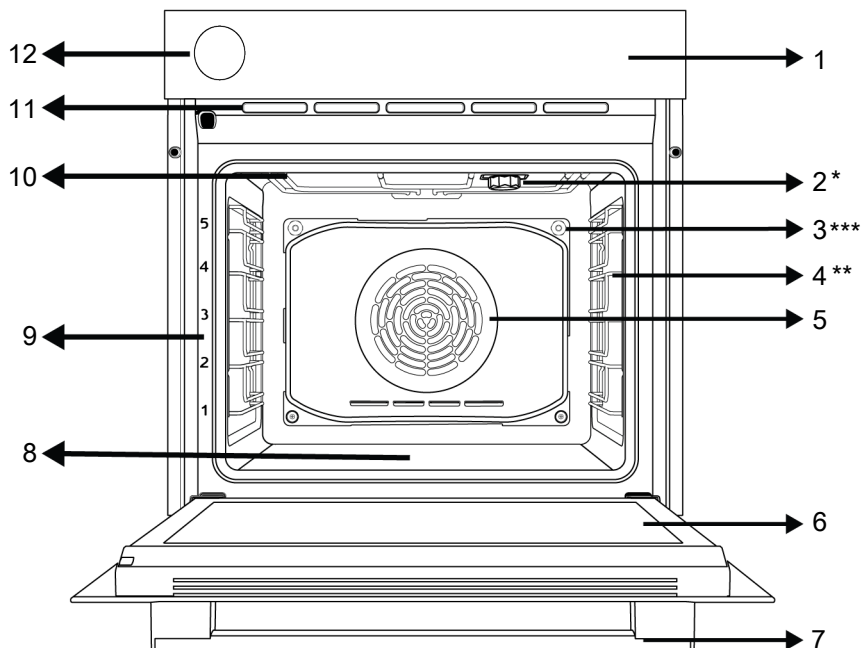
Následující doporučení vám pomohou používat výrobek ekologicky a neplýtvat:

- Zmrazené potraviny před pečením rozmrazte.
- V troubě používejte tmavé nebo smaltované nádoby, které lépe propouštějí teplo.
- Pokud je to uvedeno v receptu nebo uživatelské příručce, vždy troubu předehřejte. Během pečení neotvírejte často dvířka trouby.
- Při delším pečení výrobek vypněte 5 až 10 minut před koncem pečení. Využitím zbytkového tepla můžete ušetřit až 20 % elektrické energie.
- Zkuste v troubě vařit více než jedno jídlo najednou. Na mřížku můžete umístit až dvě nádoby současně. Pokud navíc budete připravovat pokrmy jeden po druhém, ušetříte energii, protože trouba neztratí teplo.
- Během pečení v provozní funkci "Ekonomický ohřev ventilátorem" neotvírejte dvířka trouby. Pokud dvířka neotevřete, vnitřní teplota je optimalizována pro úsporu energie v provozní funkci "Ekonomický ohřev ventilátorem", tato teplota se může lišit od teploty zobrazené na displeji.

3 Váš výrobek

3.1 Představení výrobku

CS



1 Ovládací panel

3 Otvor výstupu páry

5 Motor ventilátoru (za ocelovým plechem)

7 Rukojeť

9 Poloha police

11 Ventilací otvory

2 Žárovka

4 Drátěné police

6 Dveře

8 Spodní ohříváč (pod ocelovou deskou)

10 Horní ohříváč

12 Nádrž na vodu

* Liší se v závislosti na modelu. Váš výrobek nemusí být vybaven žárovkou nebo se typ a umístění žárovky může lišit od ilustrace.

** Liší se v závislosti na modelu. Váš výrobek nemusí být vybaven mřížkou. Na obrázku je jako příklad zobrazen výrobek s mřížkou.

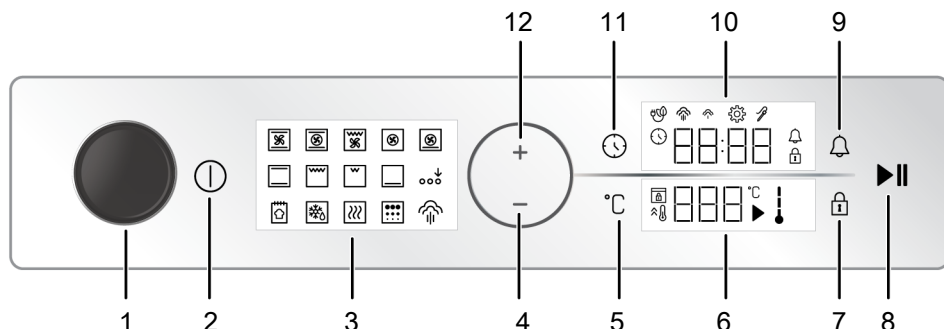
*** Umístění se může lišit v závislosti na modelu produktu.

3.2 Úvod a použití ovládacího panelu výrobku

V této části naleznete přehled a základní použití ovládacího panelu výrobku. V závislosti na typu výrobku se mohou obrázky a některé funkce lišit.

3.2.1 Ovládací panel

CS



- | | |
|------------------------------|-----------------------------------|
| 1 Nádrž na vodu | 2 Tlačítko Zapnutí/Vypnutí |
| 3 Zobrazení funkcí | 4 Tlačítko snížení |
| 5 Tlačítko nastavení teploty | 6 Oblast kontrolky teploty |
| 7 Tlačítko uzavření tlačítek | 8 Tlačítko start / stop pečení |
| 9 Tlačítko alarmu | 10 Oblast kontrolky času / trvání |
| 11 Tlačítko času a nastavení | 12 Tlačítko zvýšení |

Pokud je váš výrobek ovládán pomocí knoflíků, u některých modelů mohou být tyto knoflíky zasunuty, pokud na ně zatlačíte, vysunou se. Chcete-li provést nastavení pomocí těchto knoflíků, nejprve zatlačte příslušný knoflík dovnitř a knoflík se vysune. Po provedení nastavení jej znovu zatlačte a vraťte knoflík zpět.

3.2.2 Představení ovládacího panelu trouby

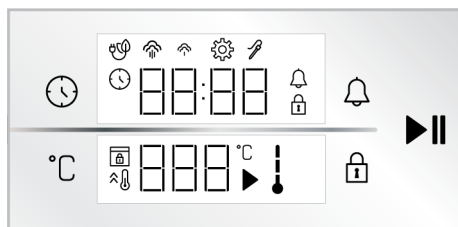
Kontrolka vnitřní teploty trouby

Vnitřní teplotu trouby poznáte podle symbolu vnitřní teploty na displeji. Po zahájení pečení se na displeji zobrazí symbol a když vnitřní teplota trouby dosáhne nastavené teploty, rozsvítí se každá úroveň symbolu.

Zobrazení funkcí

Provozní funkce vaší trouby jsou umístěny na displeji funkcí na vaší troubě. Každá funkce se aktivuje dotykem na ni. Všechny funkce umístěné na obrazovce jsou schematické, nemusí být k dispozici ve vašem spotřebiči. Funkce vašeho výrobku jsou popsány v části s názvem „Funkce ovládání trouby“.

Oblasti indikátoru:



Tlačítka :

⌚ : Tlačítko času a nastavení

°C : Tlačítko nastavení teploty

🔒 : Tlačítko uzavření tlačítek

🔔 : Tlačítko alarmu

▶|| : Tlačítko start / stop pečení

Oblast kontrolky času / trvání :

⌚ : Symbol času pečení/denního času

🔔 : Symbol alarmu

⚙️ : Symbol nastavení

🔒 : Rozsvítí se Symbol Zámku tlačítek

🌿 : Symbol pečení s eko ventilátorem

💧 : Symbol nízké úrovně páry *

💧 : Symbol vysoké úrovně páry *

 : Symbol sondy na maso *

* Liší se v závislosti na modelu produktu. * Nemusí být k dispozici ve vašem produktu.

Oblast kontrolky teploty :

 : Symbol pečení

 : Symbol teploty

 : Symbol teploty uvnitř trouby

 : Symbol rychlého ohřevu (booster)

 : Symbol zámku dveří *

* Liší se v závislosti na modelu produktu. * Nemusí být k dispozici ve vašem produktu.

3.3 Provozní funkce trouby

V tabulce funkcí jsou uvedeny provozní funkce, které můžete ve své troubě používat, a nejvyšší a nejnižší teploty, které lze pro tyto funkce nastavit. Zde zobrazené pořadí provozních režimů se může lišit od uspořádání na vašem výrobku.

Symbol funkce	Popis funkce	Teplotní rozsah (°C)	Popis a použití
	Provoz s pomocí ventilátoru	-	Trouba se nezahřívá. Funguje pouze ventilátor (na zadní stěně). Zmrazené potraviny s granulí se pomalu rozmrazují při pokojové teplotě, uvařené potraviny se chladnou. Doba potřebná k rozmrazení celého kusu masa je delší než u potravin s obilovinami.
	Horní a spodní ohřev	40-280	Jídlo se ohřívá shora i zdola současně. Vhodné na moučníky, zákusky nebo moučníky a dušená jídla v pečicích formách. Vaření se provádí na jednom plechu.
	Spodní ohřev	40-220	Je zapnutý pouze spodní ohřev. Je vhodný pro jídla, které potřebují zespodu zhnědnout.
	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	40-280	Horký vzduch ohříván horním a dolním ohříváčem se pomocí ventilátoru rovnoměrně a rychle rozvádí po celé troubě. Vaření se provádí na jednom plechu.
	Ohřev ventilátorem	40-280	Horký vzduch ohříván horkovzdušným ohříváčem se pomocí ventilátoru rovnoměrně a rychle rozvádí po celé troubě. Je vhodný pro pečení na více plechech na různých úrovních roštů.
	Ekonomický ohřev ventilátorem	160-220	Chcete-li ušetřit energii, můžete tuto funkci použít místo použití "Ohřev ventilátorem" v rozsahu 160-220°C. Ale; doba vaření bude o něco delší. Použití této funkce je vysvětleno v části s názvem „Obsluha ovládací jednotky trouby“.
	Funkce Pizza	40-280	Funguje spodní ohříváč a horkovzdušný ohřev. Je vhodný pro přípravu pizzy.
	Funkce „3D“	40-280	Fungují funkce horní ohřev, spodní ohřev a horkovzdušný ohřev. Každá strana vařeného produktu se vaří stejně a rychle. Vaření se provádí na jednom plechu.
	Částečný gril	40-280	Je používán malý gril na horní straně trouby. Je vhodný pro grilování menších množství potravin.
	Úplný gril	40-280	Je používán široký gril na horní straně trouby. Je vhodný pro grilování většího množství potravin.

	Rožeň s úplným grilem	40-280	Horký vzduch ohřátý velkým grilem je rychle distribuován do trouby pomocí ventilátoru. Je vhodný pro grilování většího množství potravin.
	Udržování v teplém stavu	40-100	Slouží k udržení jídla při teplotě připravené k servírování po dlouhou dobu.
	Funkce pečení chleba	-	Používá se k pečení chleba. Nastavenou vstupní teplotu a čas nelze měnit.
	Aktiva funkce navíc	-	Slouží k aktivaci provozních funkcí, které se na začátku nezobrazují na displeji funkcí.
	Funkce páry	-	Používá se k vaření v páře. Aktivuje provozní funkce vaření s podporou páry.
	Čištění párou	80	Tato poloha se používá ke změkčení nečistot, které se vytvořily v troubě bezprostředně po dokončení přípravy jídla. Tuto funkci naleznete ve specifikacích v části Údržba a čištění.

Nejnižší teplota, kterou lze nastavit u funkcí pára/pára, je 120 °C.

3.4 Příslušenství k produktu

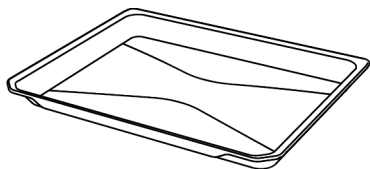
Váš výrobek obsahuje různé doplňky. V této části je k dispozici popis příslušenství a popisy správného použití. Dodávané příslušenství se liší v závislosti na modelu produktu. Veškeré příslušenství popsané v uživatelské příručce nemusí být ve vašem produktu dostupné.



Plechys uvnitř vašeho spotřebiče se mohou vlivem tepla zdeformovat. Na funkčnost to nemá žádný vliv. Deformace zmizí, když se plech ochladí.

Standardní plech

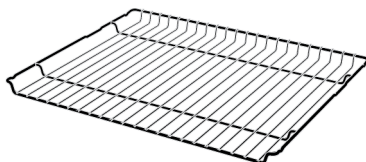
Používá se na pečivo, mražené potraviny a smažení velkých kusů.



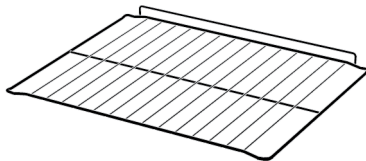
Drátěný gril

Používá se ke smažení nebo umístění jídla, které se má péct, smažit a dusit na požadované polici.

U modelů s drátěnými policemi :



U modelů Modely bez drátěných polic :

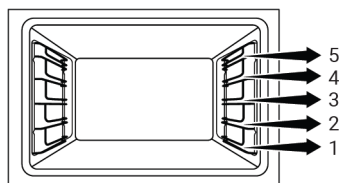


3.5 Použití příslušenství výrobku

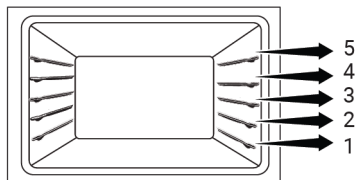
Police pro přípravu jídel

Ve varné oblasti jsou 5 úrovně polohy police. Pořadí polic je také označeno čísly na předním rámu trouby.

U modelů s drátěnými policemi :



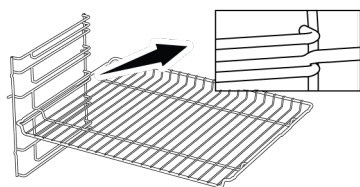
U modelů Modely bez drátěných polic :



Umístění drátěného grilu na polici pro přípravu jídla

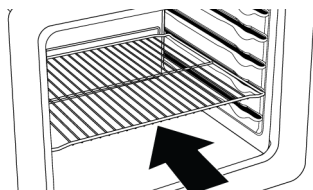
U modelů s drátěnými policemi :

Je důležité správně umístit drátěný gril na drátěné boční police. Při pokládání drátěného grilu na požadovanou polici musí být otevřená část na přední straně. Pro lepší vaření musí být drátěný gril zajištěn na dorazu drátěné polici. Nesmí přecházet přes doraz a dotýkat se zadní stěny trouby.



U modelů Modely bez drátěných polic :

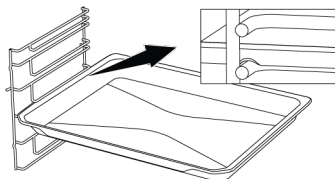
Je důležité správně umístit drátěný gril na boční police. Drátěný gril má při umístění na polici jeden směr. Při pokládání drátěného grilu na požadovanou polici musí být otevřená část na přední straně.



Položte plech na doporučenou polici

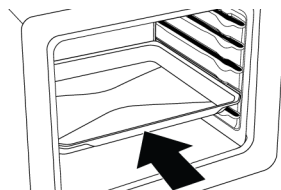
U modelů s drátěnými policemi :

Je důležité plech správně umístit na drátěné boční police. Při pokládání plechu na požadovanou polici musí být otevřená část na přední straně. Pro lepší vaření musí být plech zajištěn na dorazové zásuvce na drátěné polici. Nesmí přecházet přes doraz a dotýkat se zadní stěny trouby.



U modelů Modely bez drátěných polic :

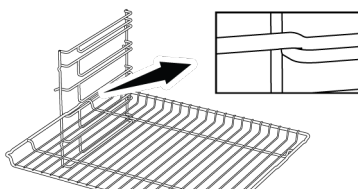
Je důležité plech správně umístit na boční police. Plech má při umísťování na polici jeden směr. Při pokládání plechu na požadovanou polici musí být otevřená část na přední straně.



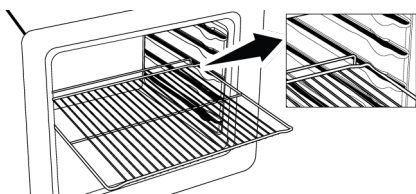
Funkce zastavení drátěného grilu

K dispozici je funkce zastavení, která zabrání vysunutí drátěného grilu z police. Díky této funkci můžete jídlo snadno a bezpečně vyjmout. Při vyjímání drátěného grilu jej můžete táhnout dopředu, dokud nedosáhne bodu zastavení. Chcete-li jej zcela odstranit, musíte přes tento bod přejít.

U modelů s drátěnými policemi :



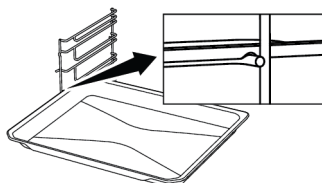
U modelů Modely bez drátěných polic :



CS

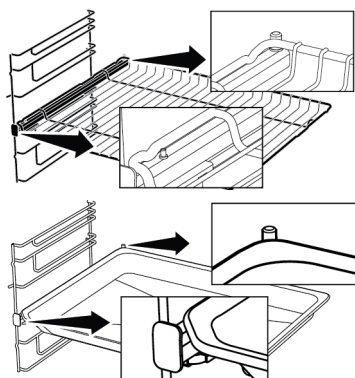
Funkce zastavení plechu - U modelů s drátěnými policemi

K dispozici je také funkce zastavení, která zabrání vysunutí plechu z police. Při vyjímání plechu jej uvolněte ze zadního dorazu a táhněte směrem k sobě, dokud nedosáhne přední strany. Chcete-li jej zcela odstranit, musíte přes doraz přejít.



Správné umístění drátěného grilu a plechu na teleskopické kolejnice - U modelů s drátěnými policemi a teleskopickým modelem

Díky teleskopickým kolejnicím lze plechy nebo drátěný gril snadno uložit i vyjmout. Při použití plechů a drátěných grilů s teleskopickou kolejnicí je třeba dbát na to, aby kolíky na přední a zadní straně teleskopických kolejnic dosedaly na okraje grilu a plechu (zobrazeno na obrázku).



3.6 Technické specifikace

Obecné specifikace	
Vnější rozměry produktu (výška/šířka/hloubka) (mm)	595 /594 /567
Instalační rozměry trouby (výška/šířka/hloubka) (mm)	590-600 /560 /min. 550
Napětí/Frekvence	220-240 V ~; 50 Hz
Použitý typ a průřez kabelu/vhodný pro použití ve výrobku	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Celková spotřeba energie (kW)	3,4
Typ trouby	Multifunkční trouba

CS

Základy: Informace na energetickém štítku elektrických trub domácího typu jsou uvedeny v souladu s normou EN 60350-1 / IEC 60350-1. Hodnoty jsou určeny v Horní a spodní ohřev nebo (pokud existují) Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru funkcí se standardním zatížením.

Třída energetické účinnosti je určena v souladu s následující prioritou v závislosti na tom, zda výrobek má příslušné funkce či nikoli: 1-Ekonomický ohřev ventilátorem , 2-Ohřev ventilátorem , 3-Částečný gril s pomocí ventilátoru , 4-Horní a spodní ohřev.



Technické specifikace se mohou změnit bez předchozího upozornění za účelem zlepšení kvality produktu.



Obrázky v této příručce jsou schematické a nemusí přesně odpovídat vašemu produktu.



Hodnoty uvedené na štítcích výrobků nebo v doprovodné dokumentaci jsou získány v laboratorních podmínkách v souladu s příslušnými normami. V závislosti na provozních a okolních podmínkách produktu se tyto hodnoty mohou lišit.

4 První použití

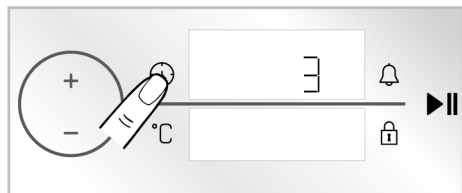
Než začnete výrobek používat, doporučujeme provést následující kroky uvedené v následujících částech.

4.1 První nastavení časovače

 Před použitím trouby vždy nastavte denní dobu. Pokud ji nenastavíte, nemůžete v některých modelech troubu vařit.

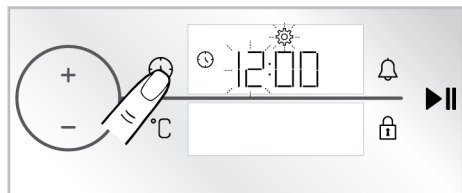
1. Když je trouba vypnutá (zatímco se na displeji zobrazuje denní čas), stiskněte tlačítko  přibližně na 3 sekundy, tímto aktivujete nabídku nastavení.

⇒ Na displeji se zobrazí odpočítávání 3-2-1. Po dokončení odpočítávání je nabídka nastavení aktivována.



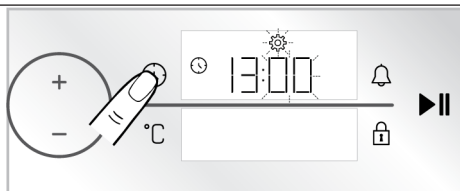
2. Dotkněte se tlačítka  jednou, abyste aktivovali pole časovače.

⇒ Časovač a symbol  na displeji časovače/doby trvání blikají.



3. Čas nastavte stisknutím tlačítek **+**/**-** a minuty aktivujte tak, že tlačítka  stisknete raz.

⇒ Minuty a symbol  na displeji časovače/doby trvání blikají.



4. Stiskněte tlačítka **+**/**-** a nastavte minuty. Potvrďte nastavení jedním dotykem tlačítka .

⇒ Denní čas je nastaven a symbol  nepřetržitě svítí.

 Pokud není provedeno první nastavení časovače, denní čas začíná časem nastaveným ve výrobním procesu. Nastavení času dne můžete změnit později jak je popsáno v části „**Nastavení**“.

 V případě dlouhého výpadku proudu se nastavení denního času zruší. Mělo by být nastaveno znovu.

4.2 Počáteční čištění

1. Odstraňte veškerý obalový materiál.
2. Vyjměte veškeré příslušenství z trouby dodané s výrobkem.
3. Nechte výrobek běžet 30 minut a poté jej vypněte. Tímto způsobem se spálí a vyčistí zbytky a vrstvy, které mohly v troubě zůstat při výrobě.
4. Při používání výrobku vyberte nejvyšší teplotu a provozní funkci, se kterou pracují všechna topná tělesa ve vašem výrobku. Viz „Provozní funkce trouby“. V následující části se dozvíte, jak troubu ovládat.
5. Počkejte, až trouba vychladne.
6. Otřete povrchy výrobku vlhkým hadříkem nebo houbou a osušte hadříkem.

Před použitím příslušenství:

Příslušenství, které vyjmete z trouby, očistěte vodou se saponátem pomocí měkké houbičky.

OZNÁMENÍ: Některé saponáty nebo čisticí prostředky mohou způsobit poškození povrchu. Při čištění nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, čisticí prášky, čisticí krémy nebo ostré předměty.

OZNÁMENÍ: Při prvním použití může po několik hodin z trouby vycházet kouř a zápach. To je normální a k jeho odstranění postačí dobré větrání. Vyvarujte se přímého vdechování kouře a zápachu, který se tvoří.

5 Použití trouby

5.1 Všeobecné informace o používání trouby

Chladicí ventilátor (Liší se v závislosti na modelu produktu. * Nemusí být k dispozici ve vašem produktu.)

Váš výrobek je vybaven chladícím ventilátorem. Chladicí ventilátor se v případě potřeby aktivuje automaticky a ochlazuje přední stranu výrobku i nábytek. Po dokončení procesu chlazení se automaticky deaktivuje. Horký vzduch vychází přes dvířka trouby. Tyto ventilační otvory nezakrývejte. Jinak se může trouba

přehřát. Chladicí ventilátor pokračuje v provozu během provozu trouby nebo po vypnutí trouby (přibližně 20-30 minut). Pokud pečete naprogramováním časovače trouby, na konci doby pečení se vypne chladicí ventilátor se všemi funkcemi. Dobu chodu chladicího ventilátoru nemůže uživatel určit. Zapíná se a vypíná se automaticky. Toto není chyba.

Osvětlení trouby

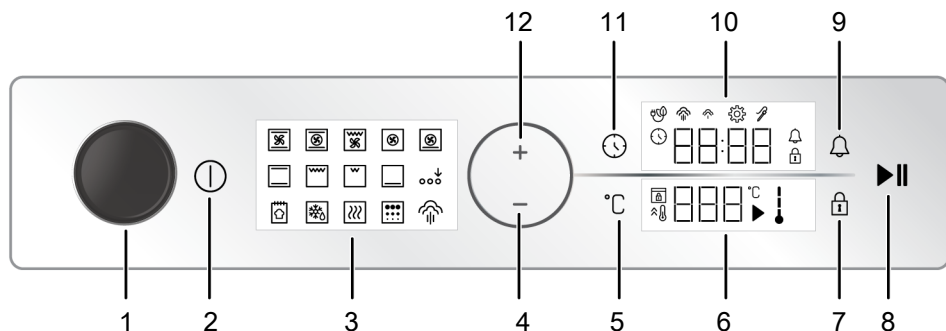
Osvětlení trouby se zapne, když trouba začne péct. U některých modelů je osvětlení zapnuto během celého pečení, u některých se po určité době vypne.

5.2 Obsluha řídicí jednotky trouby

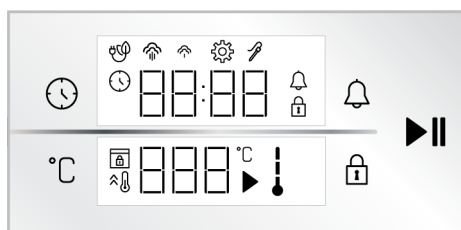
Obecná varování pro řídicí jednotku trouby

- Maximální doba, kterou lze nastavit jako pečící proces, je 5:59 hodin. Při funkci udržování tepla je tato doba 23:59 hodin. V případě výpadku proudu se přednastavené pečení a doba pečení zruší.
- Při provádění jakýchkoli úprav blikají na displeji příslušné symboly. Provedená nastavení je nutné uložit buď dotknutím se příslušné klávesy v popisu, nebo krátkým vyčkáním.

- Pokud je doba pečení nastavena při zahájení pečení, na displeji se zobrazí zbývajícím čas.
- Pokud je na řídicí jednotce aktivováno nastavení předeřívání na displeji se po zahájení pečení zobrazí symbol  a trouba rychle dosáhne teploty nastavené pro pečení. Informace o nastavení rychlého předeřívání naleznete v části “**Nastavení**”.



- | | |
|------------------------------|-----------------------------------|
| 1 Nádrž na vodu | 2 Tlačítko Zapnutí/Vypnutí |
| 3 Zobrazení funkcí | 4 Tlačítko snížení |
| 5 Tlačítko nastavení teploty | 6 Oblast kontrolky teploty |
| 7 Tlačítko uzavření tlačítek | 8 Tlačítko start / stop pečení |
| 9 Tlačítko alarmu | 10 Oblast kontrolky času / trvání |
| 11 Tlačítko času a nastavení | 12 Tlačítko zvýšení |



Tlačítka :

- : Tlačítko času a nastavení
- : Tlačítko nastavení teploty
- : Tlačítko uzavření tlačítek
- : Tlačítko alarmu
- : Tlačítko start / stop pečení

Oblast kontrolky času / trvání :

- : Symbol času pečení/denního času
- : Symbol alarmu
- : Symbol nastavení
- : Rozsvítí se Symbol Zámku tlačítek
- : Symbol pečení s eco ventilátorem
- : Symbol nízké úrovně páry *
- : Symbol vysoké úrovně páry *
- : Symbol sondy na maso *

* Liší se v závislosti na modelu produktu. * Nemusí být k dispozici ve vašem produktu.

Oblast kontrolky teploty :

- : Symbol pečení
- : Symbol teploty
- : Symbol teploty uvnitř trouby
- : Symbol rychlého ohřevu (booster)
- : Symbol zámku dveří *

* Liší se v závislosti na modelu produktu. * Nemusí být k dispozici ve vašem produktu.

Zapnutí trouby

1. Zapněte troubu dotykem tlačítka ①.

⇒ Po zapnutí trouby se na displeji zobrazí první provozní funkce. Když je displej v tomto stavu, lze nastavit provozní funkci, teplotu, dobu pečení a alarm.

Pokud se na tomto displeji neprovádějí žádná nastavení, trouba asi za 5 minut vypne a na displeji se zobrazí denní doba.

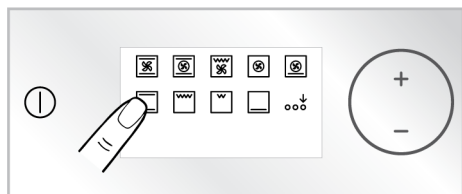
Vypnutí trouby

Troubu vypnete stisknutím tlačítka ①. Na displeji se zobrazí denní doba.

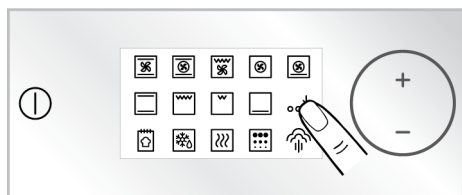
Ruční pečení pro výběr teploty a funkce ovládání trouby

Můžete vařit ručním ovládáním (vše ovládáte vy sami) bez nastavení doby pečení, pouze výběrem teploty a provozní funkce specifické pro připravovaný pokrm. Funkce "Horní a spodní ohřev" a nastavení 180 °C jsou zobrazeny na obrázcích jen jako příklad.

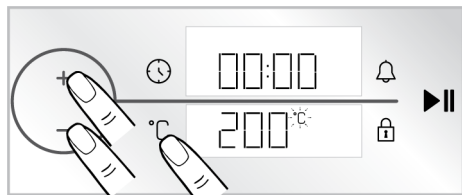
1. Zapněte troubu dotykem tlačítka ①.
2. Dotkněte provozní funkce, kterou chcete zvolit pro aktivaci na displeji funkce.



3. Pokud funkce, kterou chcete aktivovat, není mezi provozními funkcemi, které se zobrazují jako první na displeji funkcí, můžete aktivovat provozní funkce v dolním řádku dotykem na "Aktiva funkce navíc".

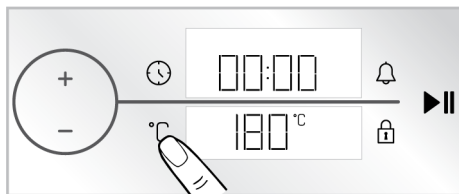


4. Na displeji se zobrazí přednastavená teplota pro vámi zvolenou provozní funkci. Dotkněte se tlačítka °C pro změnu této teploty.
⇒ Na displeji teploty bliká symbol °C.
5. Požadovanou teplotu pečení nastavíte dotykem tlačítek +/-. .

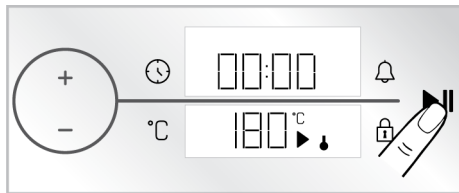


❗ Pokud změníte provozní funkci po změně předdefinované teploty pro provozní funkce, na displeji se zobrazí naposledy nastavená teplota. Pokud však zvolená teplota není v teplotním rozsahu zvolené provozní funkce, zobrazí se nejvyšší teplota dané provozní funkce.

6. Dotknutím se tlačítka °C potvrďte nastavenou teplotu.
⇒ Na displeji teploty se rozsvítí symbol °C.



7. Po nastavení provozní funkce a teploty spusťte pečení dotknutím se tlačítka ▶▶.



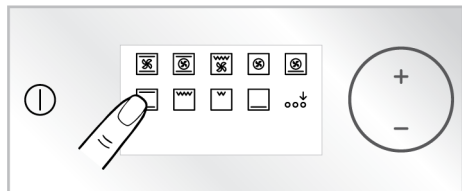
⇒ Vaše trouba začne okamžitě pracovat při zvolené funkci a teplotě. Na displeji teploty se zobrazí symboly ↓ a ▶. Na displeji se začne odpočítávat doba pečení. Jakmile teplota uvnitř trouby dosáhne nastavené teploty, rozsvítí se každý stupeň symbolu ↓ teploty trouby. Trouba se nevypíná automaticky, protože ruční pečení probíhá bez nastavení doby pečení. Pečení musíte ovládat sami a vypnout ho. Když je vaše pečení hotové stiskněte tlačítko ▶▶ k ukončení pečení nebo stiskněte tlačítko ① na úplné vypnutí trouby.

Pečení nastavením doby pečení;

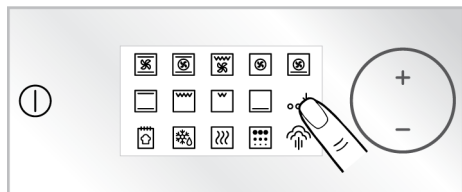
Na konci doby můžete nechat troubu automaticky vypnout výběrem teploty a provozní funkce specifické pro

připravovaný pokrm a nastavením doby pečení na časovači. Funkce "Horní a spodní ohřev" a nastavení teploty pečení na 180 °C a doby pečení na 45 minut jsou zobrazeny na obrázcích jen jako příklad.

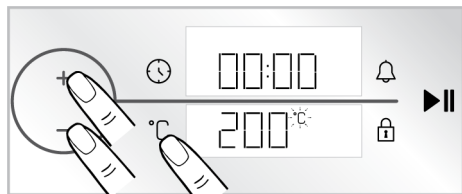
1. Zapněte troubu dotykem tlačítka ①.
2. Dotkněte provozní funkce, kterou chcete zvolit pro aktivaci na displeji funkce.



3. Pokud funkce, kterou chcete aktivovat, není mezi provozními funkcemi, které se zobrazují jako první na displeji funkcí, můžete aktivovat provozní funkce v dolním řádku dotykem na "Aktiva funkce navíc".



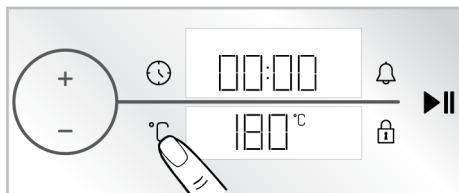
4. Na displeji se zobrazí přednastavená teplota pro vámi zvolenou provozní funkci. Dotkněte se tlačítka °C, pro změnu této teploty.
⇒ Na displeji teploty bliká symbol °C.
5. Požadovanou teplotu pečení nastavíte dotykem tlačítek +/-. .



6. Pokud změníte provozní funkci po změně předdefinované teploty pro provozní funkce, na displeji se zobrazí naposledy nastavená teplota. Pokud však zvolená teplota není v teplotním rozsahu zvolené provozní funkce, zobrazí se nejvyšší teplota dané provozní funkce.

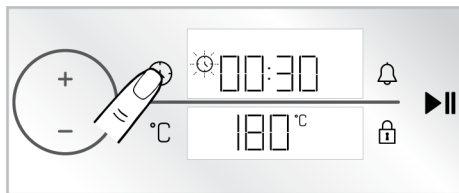
6. Dotknutím se tlačítka °C potvrďte nastavenou teplotu.

⇒ Na displeji teploty se rozsvítí symbol °C.



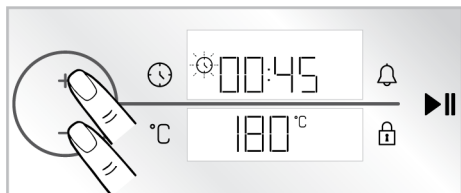
7. Chcete-li nastavit čas pečení, jednou stiskněte tlačítko ⌚.

⇒ Nastavená hodnota 30 minut se objeví na displeji časovače/doby a bliká symbol ⌚.



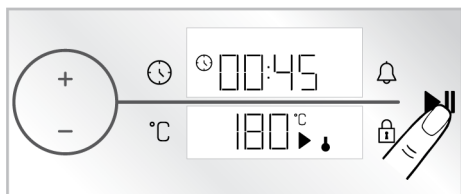
8. Chcete-li rychle upravit dobu pečení, můžete aktivovat dobu pečení na 30 minut stisknutím ovládacího knoflíku trouby nebo dotykem tlačítka ⌚ po nastavení provozní funkce a teploty, čas můžete změnit otočením ovládacího knoflíku trouby doprava / doleva.

8. Čas pečení nastavíte dotykem tlačítek +/-. . Nastavení potvrďte stisknutím tlačítka ⌚.



Při nastavování se doba pečení zvyšuje o 1 minutu během prvních 15 minut, po 15 minutách se zvyšuje o 5 minut.

9. Po nastavení provozní funkce, teploty a času pečení spusťte pečení dotknutím se tlačítka ►||.



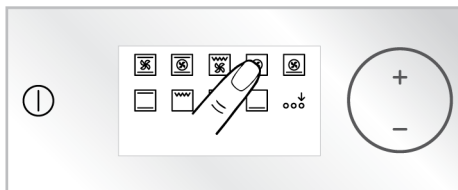
⇒ Vaše trouba začne okamžitě pracovat při zvolené funkci a teplotě a na displeji se zobrazí odpočítávání doby pečení. Na displeji teploty se zobrazí symboly ↓ a ►. Jakmile teplota uvnitř trouby dosáhne nastavené teploty, rozsvítí se každý stupeň symbolu ↓ teploty trouby. Po dokončení nastavené doby pečení se na displeji teploty zobrazí „End“ (Konec), časovač vydá zvukové varování a pečení se zastaví.

10. Výstraha bude znít jednu minutu. Pokud se dotknete tlačítka ►|| během zvukového upozornění a na displeji teploty se zobrazí „End“ (Konec), trouba bude pokračovat v provozu po neomezenou dobu. Troubu vypnete stisknutím tlačítka ①. Pokud se dotknete libovolného tlačítka kromě těchto, zvuková výstraha se zastaví.

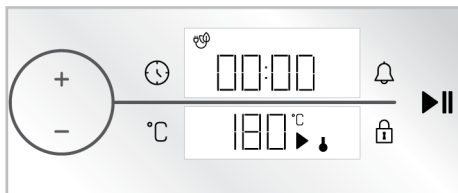
Ekonomický ohřev ventilátorem

Chcete-li ušetřit energii, můžete tuto funkci použít místo použití "Ohřev ventilátorem" v rozsahu 160-220°C. Ale; doba pečení bude o něco delší.

1. Zapněte troubu dotykem tlačítka ①.
2. Dotkněte se a 3 sekundy podržte na displeji funkci funkci "Ohřev ventilátorem".



⇒ Na displeji se zobrazí odpočítávání 3-2-1. Po doběhnutí odpočtu se na displeji časovače/trvání objeví symbol ⚡ a funkce "Ekonomický ohřev ventilátorem" je aktivována.



3. Nastavenou teplotu můžete změnit a čas pečení nastavit tak, jak je popsáno v předchozích částech. Potom můžete začít péct.

⇒ V režimu "Ekonomický ohřev ventilátorem" svítí kontrolka kratší než u ostatních funkcí pečení z důvodu úspory energie při pečení.

Funkce pečení chleba

Vaše trouba je vybavena "Funkce pečení chleba" definovanou pro výrobu chleba. Funkce nastavení teploty a času jsou nezměněny dané.

Ingredience

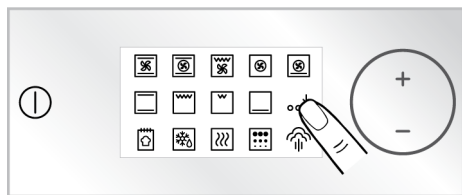
- 500 g mouky
- 15 g cukru
- 10 g instantních kvasnic
- 10 g slunečnicového oleje
- 8 g soli
- 300 ml vody (35 °C)

Pro horní část těsta

- 2 kávové lžičky slunečnicového oleje

Příprava

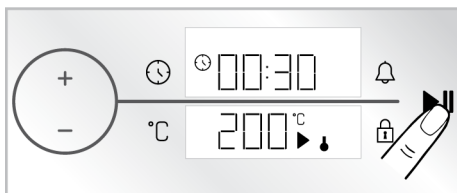
1. Mouku prosejte do hluboké nádoby. Do mouky přidejte cukr a homogenně promíchejte.
2. Uprostřed mouky udělejte důlek, přidejte droždí, sůl a slunečnicový olej. Teplá voda se nalévá postupně, počínaje od stran nádoby.
3. Těsto hněteme ručně nebo ve stroji na hnětení těsta přibližně 10-15 minut.
4. Vyhnětené těsto několikrát ručně otočte a vložte jej do nádoby. Na těsto nalijte 1 čajovou lžičku slunečnicového oleje a zakryjte ho potravinářskou fólií tak, aby se dotýkala těsta.
5. Po zakrytí těsta potravinářskou fólií jej přikryjte hrubou utěrkou a nechte kynout při pokojové teplotě.
6. Po 60 minut kynutí těsto vyjměte na prkénko, 4-5 krát přeložte a odstraňte z něj vzduch. Na těsto nalijte 1 čajovou lžičku slunečnicového oleje a zakryjte ho potravinářskou fólií tak, aby se dotýkala těsta. Těsto nechte ještě 30 minut kynout při pokojové teplotě.
7. Plech na pečení umístěte na 3. polici trouby.
8. Zapněte troubu dotykem tlačítka ①.
9. Provozní funkce spodní řady aktivujete dotykem "Aktiva funkce navíc" na displeji funkcí.



10. Dotkněte se "Funkce pečení chleba" na displeji funkcí.



11. Pečení spustíte dotykem tlačítka ►||.



12. Po uplynutí doby pečení se na jednu minutu ozve zvukové upozornění. Pokud stisknete tlačítko ①, pečicí trouba se vypne. Pokud se dotknete libovolného tlačítka kromě těchto, zvuková výstraha se zastaví.

5.3 Vaření za pomoci páry

Vaše trouba má funkci pečení za pomoci páry. Lepších výsledků pečení se dosahuje s asistentem páry. Asistent páry zajišťuje, že povrch moučníků je jasnější, jejich kůrka je křupavější a jsou objemnější. Pomocí páry se také snižuje ztráta vlhkosti potravin, jako je maso, a umožňuje, aby byly zevnitř šťavnatější a chutnější.

Existují 2 různé úrovně podpory páry: nízká pára a vysoká pára. Během pečení se pára dodává do trouby v určitých intervalech. Obecně se nízká úroveň páry doporučuje pečící cukrářských jídel, jako jsou koláče, pečivo, chléb, vysoká úroveň páry se doporučuje na pečení masových jídel (například velké kusy masa, celé kuře). Tato funkce může záviset na jídle, které vaříte. Pro tento účel si prohlédněte tabulku pečení.

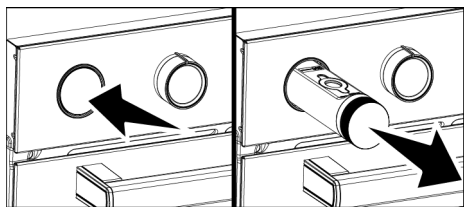
Obecná varování

- Vaření pomocí páry se může provádět pouze při teplotách nad 120 °C.
- Během vaření nedávejte do nádržky na vodu více vody, než je úroveň „max“.

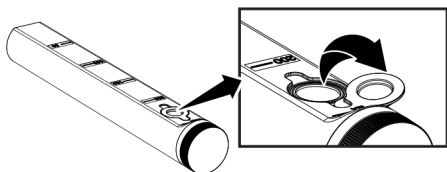
- Kondenzace vytvořená na dvířkách trouby po vaření pomocí páry po otevření dvírek trouby může vykapat. Jakmile otevřete dvířka trouby, kondenzaci otřete.
- Při otvírání dvírek trouby se držte dál, protože během a po vaření pomocí páry může uniknout pára a teplo. Pára může způsobit popáleniny rukou, obličeje a / nebo očí.
- Pokud po každém vaření pomocí páry zůstane uvnitř trouby voda, zbylou vodu po vychladnutí osušte suchým hadříkem. V opačném případě může zbytková voda vést k tvorbě vodního kamene.
- Pokud má váš výrobek sondu do masa, ujistěte se, že je kryt sondy zavřený před vařením s pomocí páry. V opačném případě může dojít k úniku páry z objímky sondy na maso.

Pro vaření pomocí páry:

1. Pečení spusťte po zkontrolování tabulky parního vaření a nastavení funkce, teploty a času podle pokrmu, který chcete připravit. Můžete určit množství přidané vody, teplotu, funkci pečení a dobu pečení, které nejsou uvedeny v tabulce.
2. Stiskněte nádržku na vodu na ovládacím panelu trouby. Vyberte nádržku na vodu z jejího otvoru.

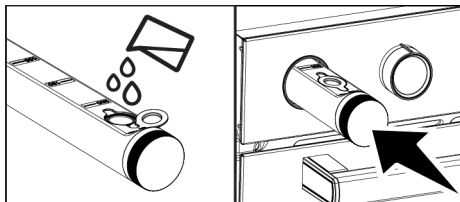


3. Otevřete plastový uzávěr na nádrži na vodu, jak je znázorněno níže.

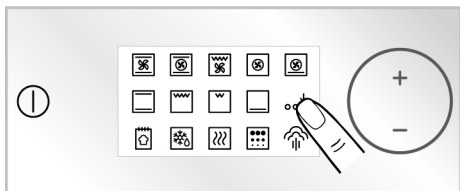


i Nepoužívejte destilovanou nebo filtrovanou vodu. Používejte pouze vody určené k použití. Nepoužívejte namísto vody hořlavé, alkoholické roztoky nebo roztoky obsahující částice.

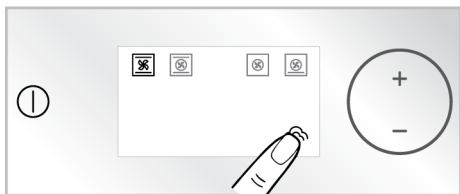
4. Naplňte množstvím vody uvedeným na varném stole a umístěte plastový uzávěr na nádržku na vodu na jeho místo.



5. Vložte jídlo do trouby na doporučenou pozici stojanu.
6. Zapněte troubu dotykem tlačítka ①.
7. Provozní funkce spodní řady aktivujte dotykem "Aktiva funkce navíc" na displeji funkcí.



8. Dotkněte se "Funkce páry" na displeji funkcí.

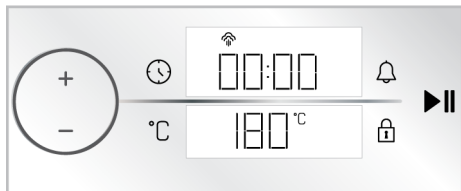


⇒ Funkce pečení, pomocí kterých můžete provádět parní pečení, se zobrazují na displeji. Aktivní pracovní funkce svítí jasněji.

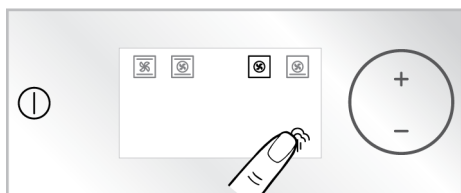
9. Dotkněte se provozní funkce, kterou chcete zvolit pro vaření s parní asistencí.



- ⇒ Na displeji se zobrazí předdefinovaná teplota a symbol ☁ (vysoká úroveň páry) speciálně pro zvolenou funkci.



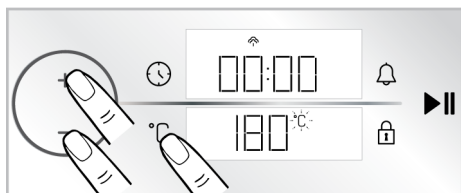
10. V závislosti na typu potravin můžete přepnout úroveň páry na nízkou. Chcete-li přepnout, dotkněte se Funkce páry.



11. Na displeji se zobrazí přednastavená teplota pro vámi zvolenou provozní funkci. Dotkněte se tlačítka °C pro změnu této teploty.

- ⇒ Na displeji teploty bliká symbol °C.

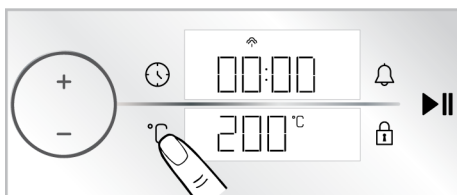
12. Požadovanou teplotu pečení nastavíte dotykem tlačítek +/-.



- i Pokud změníte provozní funkci po změně předdefinované teploty pro provozní funkce, na displeji se zobrazí naposledy nastavená teplota. Pokud však zvolená teplota není v teplotním rozsahu zvolené provozní funkce, zobrazí se nejvyšší teplota dané provozní funkce.

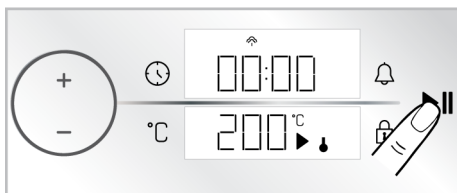
13. Dotknutím se tlačítka °C potvrďte nastavenou teplotu.

- ⇒ Na displeji teploty se rozsvítí symbol °C.



14. Můžete si nastavit čas pečení nebo péct manuálně a kontrolovat pečení sami. Chcete-li nastavit dobu pečení, viz část "Pečení nastavením doby pečení".

15. Po nastavení provozní funkce a teploty spusťte pečení dotknutím se tlačítka ▶||.



- ⇒ **Pokud čas pečení není nastaven:** Vaše trouba začne okamžitě pracovat při zvolené funkci a teplotě. Na displeji teploty se zobrazí symboly ↓ a ▶. Na displeji se začne odpočítávat doba pečení. Jakmile teplota uvnitř trouby dosáhne nastavené teploty, rozsvítí se každý stupeň symbolu ↓ teploty trouby. Trouba se nevypíná automaticky, protože ruční pečení probíhá bez nastavení doby pečení. Pečení musíte ovládat sami a vypnout ho. Když je vaše pečení hotové

stiskněte tlačítko ►|| k ukončení pečení nebo stiskněte tlačítko ① na úplné vypnutí trouby.

- ⇒ **Pokud čas pečení není nastaven:** Vaše trouba začne okamžitě pracovat při zvolené funkci a teplotě a na displeji se zobrazí odpočítávání doby pečení. Na displeji teploty se zobrazí symboly ↓ a ►. Jakmile teplota uvnitř trouby dosáhne nastavené teploty, rozsvítí se každý stupeň symbolu ↓ teploty trouby. Po dokončení nastavené doby pečení se na displeji teploty zobrazí „End“ (Konec), časovač vydá zvukové varování a pečení se zastaví. Výstraha bude znít jednu minutu. Pokud se dotknete tlačítka ►|| během zvukového upozornění a na displeji teploty se zobrazí „End“ (Konec), trouba bude pokračovat v provozu po neomezenou dobu. Troubu vypnete stisknutím tlačítka ①. Pokud se dotknete libovolného tlačítka kromě těchto, zvuková výstraha se zastaví.

Během vaření pomocí páry:

- Pokud je v nádrži na vodu dostatek vody, trouba pokračuje ve pečení s párou, dokud se voda v nádrži nemine.
- Pokud dojde voda v nádrži na vodu nebo pokud není dočerpané dostatečné množství vody, na displeji začne blikat symbol ☁ nebo symbol ☁ a po chvíli se vydá zvukové varování. Mezitím trouba dále vaří bez páry.
- Pro zrušení zvukové varování a pokračování ve pečení bez páry, stiskněte tlačítko ☁. Zvukový signál se zastaví a trouba pokračuje ve vaření bez páry.
- Chcete-li pokračovat v pečení pomocí páry, vyjměte nádržku na vodu, naplňte ji dostatečným množstvím vody a vložte ji do místa. Trouba začne poskytovat podporu páry nasáváním vody z nádrže.
- Během vaření s asistencí páry je provozní zvuk čerpadla z trouby normální, zvláště když je v nádrži na vodu málo vody.

Po vaření pomocí páry:

- Po určité době od ukončení vaření za pomoci páry trouba odčerpá zbylou vodu z generátoru zpět do nádrže. Mezitím je provozní zvuk čerpadla z trouby normální.
- Po nasátí zbytkové vody z hygienických důvodů vypusťte zbylou vodu z nádrže na vodu.
- Z důvodu zdravotních rizik vyprázdněte nádrž na vodu a vždy dolijte čerstvou vodu před každým pečením pomocí páry.

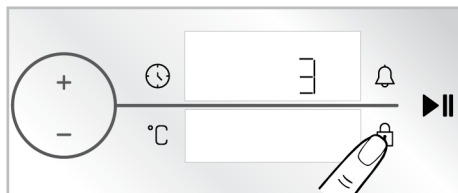
5.4 Nastavení

-  Odpočítávání 3-2-1 se zobrazuje na displeji v nabídkách nebo nastaveních, které by měly být aktivovány dlouhým stisknutím. Po dokončení odpočítávání je relevantní nabídka nebo nastavení aktivováno.

Aktivace zámku tlačítek

Pomocí funkce zámku tlačítek můžete zabránit zásahům do kontrolní jednotky.

1. Držte tlačítko , dokud se na displeji časovače/trvání neobjeví symbol .



- ⇒ Na displeji se zobrazí odpočítávání 3-2-1. Po doběhnutí odpočtu se na displeji časovače/trvání objeví symbol  a zámek tlačítek je aktivován. Po nastavení zámku tlačítek, pokud se dotknete libovolného tlačítka nebo stlačíte ovládací knoflík trouby, časovač vydá zvukový signál a symbol  bliká.



Když je aktivován zámek tlačítek, nelze používat tlačítka kontrolní jednotky. V případě přerušení dodávky proudu se zámek tlačítek nezruší.

Deaktivace zámku tlačítek

1. Držte tlačítko , dokud se na displeji časovače/trvání neobjeví symbol .
- ⇒ Na displeji se zobrazí odpočítávání 3-2-1. Po doběhnutí odpočtu z displeje časovače/trvání zmizí symbol  a zámek tlačítek je deaktivován.

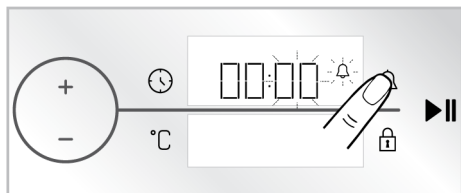
Nastavení alarmu

Na ovládací jednotce produktu lze nastavit jakákoliv jiná upozornění a upomínky než pečení. Budík na provozní funkce trouby nemá vliv. Používá se pro účely výstrahy. Budík můžete například použít tehdy, když v určitou dobu chcete obrátit jídlo v troubě. Jakmile nastavený čas vyprší, časovač vydá zvukové upozornění.



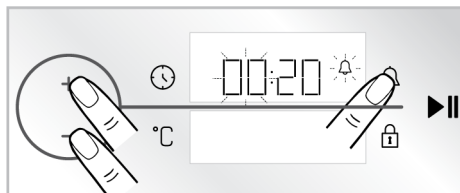
Maximální doba alarmu je 23 hodin 59 minut.

1. Chcete-li nastavit čas alarmu, jednou stiskněte tlačítko .
- ⇒ Pole minut a symbol  začnou na displeji časovače/doby blikat.



2. Nejprve nastavte minuty dotykem tlačítek  a aktivujte pole časovače jedním dotykem tlačítka .

3. Čas nastavíte dotykem tlačítek . Tlačítko  stisknete znovu a potvrďte nastavení.



⇒ Na displeji časovače/trvání se symbol  rozsvítí a na displeji se začne odpočítávat časovač.

4. Po uplynutí času alarmu začne symbol  blikat a vydá zvukové upozornění.



Pokud zároveň nastavíte čas alarmu a čas pečení, na displeji časovače/trvání je zobrazen čas kratší.

Vypnutí alarmu

1. Na konci doby alarmu zní výstraha po dobu jedné minuty. Zvukovou výstrahu zastavíte stisknutím jakéhokoliv tlačítka.
- ⇒ Zvuková výstraha je zastavena.

Pokud chcete alarm zrušit;

1. Chcete-li čas alarmu resetovat, jednou stiskněte tlačítko .
- ⇒ Symbol  začne na displeji časovače/trvání blikat.

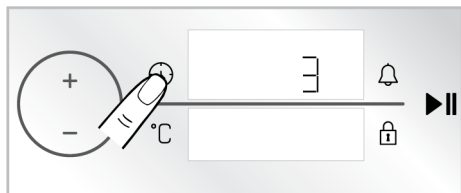
2. Otáčejte ovládacím knoflíkem trouby doprava/doleva, dokud čas alarmu nedosáhne „00:00“.

Nastavení hlasitosti

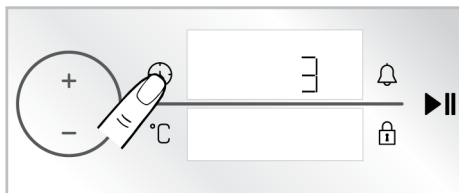
Můžete nastavit hlasitost ovládací jednotky. K provedení tohoto nastavení by měla být vaše trouba vypnutá.

1. Když je trouba vypnutá (zatímco se na displeji zobrazuje denní čas), stiskněte tlačítko  přibližně na 3 sekundy, tímto aktivujete nabídku nastavení.

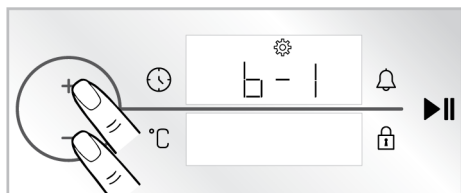
⇒ Na displeji se zobrazí odpočítávání 3-2-1. Po dokončení odpočítávání je nabídka nastavení aktivována.



2. Dotýkejte se tlačítek **+**/**-**, dokud se na displeji časovače/trvání nezobrazí "**b-1**" nebo "**b-2**".

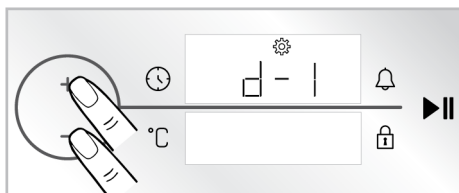


2. Dotýkejte se tlačítek **+**/**-**, dokud se na displeji časovače/délky nezobrazí "**d-1**", "**d-2**" nebo "**d-3**".



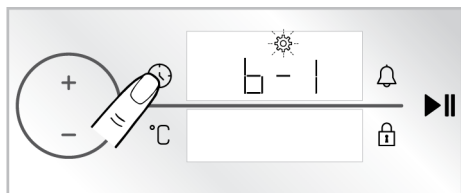
3. Hlasitost nastavíte tak, že tlačítko znovu stisknete.

⇒ Symbol na displeji časovače/trvání bliká.



3. Jas nastavíte tak, že tlačítko znovu stisknete.

⇒ Symbol na displeji časovače/trvání bliká.



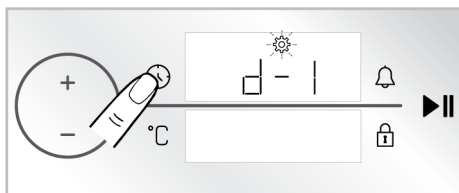
4. Požadovaný tón nastavte dotykem tlačítek **+**/**-**.
5. Potvrďte nastavený tón opětovným dotykem tlačítka nebo jedním stisknutím ovládacího knoflíku trouby.

Nastavení jasu displeje

Můžete nastavit jas displeje řídicí jednotky. K provedení tohoto nastavení by měla být vaše trouba vypnutá.

1. Když je trouba vypnutá (zatímco se na displeji zobrazuje denní čas), stiskněte tlačítko přibližně na 3 sekundy, tímto aktivujete nabídku nastavení.

⇒ Na displeji se zobrazí odpočítávání 3-2-1. Po dokončení odpočítávání je nabídka nastavení aktivována.



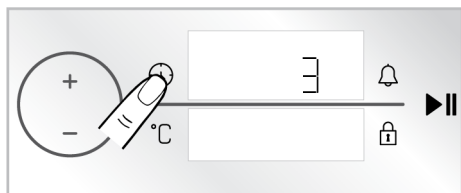
4. Dotknutím se tlačítek **+**/**-** nastavte požadovanou dobu.
5. Potvrďte nastavení jasu opětovným dotykem tlačítka nebo jedním stisknutím ovládacího knoflíku trouby.

Nastavení funkce Rychlé přehřátí (Bustr)

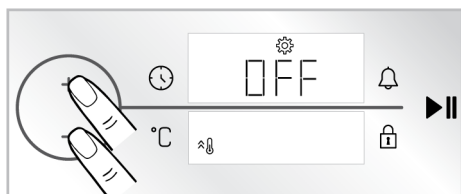
Pomocí funkce rychlého přehřátí můžete pečení na výrobku ovládat automaticky. Za tímto účelem musíte aktivovat nastavení rychlého přehřátí. K provedení tohoto nastavení by měla být vaše trouba vypnutá.

1. Když je trouba vypnutá (zatímco se na displeji zobrazuje denní čas), stiskněte tlačítko přibližně na 3 sekundy, tímto aktivujete nabídku nastavení.

- ⇒ Na displeji se zobrazí odpočítávání 3-2-1. Po dokončení odpočítávání je nabídka nastavení aktivována.

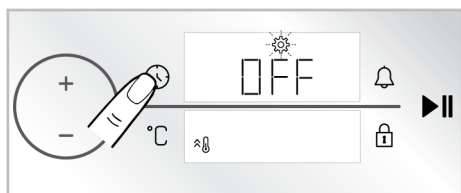


2. Dotýkejte se tlačítek **+**/**-**, dokud se na displeji nezobrazí symbol a **"OFF"**.

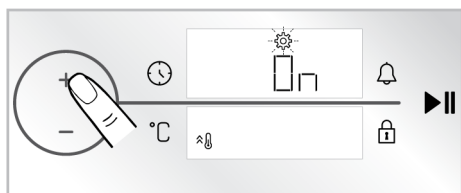


3. Dotknutím se tlačítka aktivujete nastavení rychlého předehřevu (boost).

- ⇒ Symbol na displeji časovače/trvání bliká.



4. **+** Dotknutím se tlačítka **"OFF"** nastavte na **"ON"** na displeji.



5. Nastavení rychlého předehřevu (booster) potvrďte opětovným dotykem tlačítka .

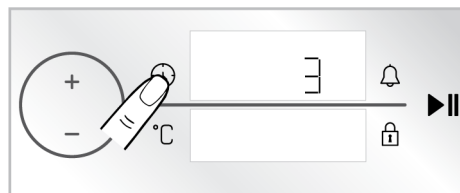
Stejným postupem můžete nastavení rychlého předehřívání vypnout. Otočením nastavení „OFF“ (vypnuto) můžete zrušit nastavení rychlého předehřívání.

Změna denní doby

Chcete-li denní dobu, kterou jste dříve nastavili, změnit,

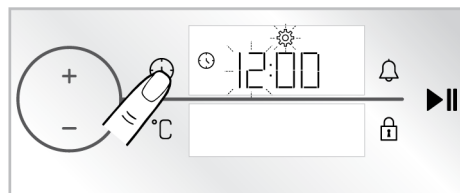
1. Když je trouba vypnutá (zatímco se na displeji zobrazuje denní čas), stiskněte tlačítko přibližně na 3 sekundy, tímto aktivujete nabídku nastavení.

- ⇒ Na displeji se zobrazí odpočítávání 3-2-1. Po dokončení odpočítávání je nabídka nastavení aktivována.



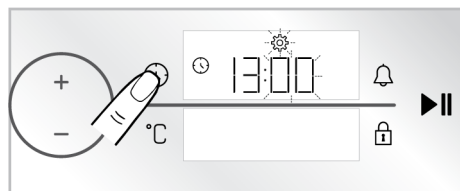
2. Dotkněte se tlačítka jednou, abyste aktivovali pole časovače.

- ⇒ Časovač a symbol na displeji časovače/doby trvání blikají.



3. Čas nastavte stisknutím tlačítek **+**/**-** a minuty aktivujte tak, že tlačítka stisknete raz.

- ⇒ Minuty a symbol na displeji časovače/doby trvání blikají.



4. Stiskněte tlačítka **+**/**-** a nastavte minuty. Potvrďte nastavení jedním dotykem tlačítka .

- ⇒ Denní čas je nastaven a symbol nepřetržitě svítí.

6 Obecné informace o vaření

V této části najdete tipy na přípravu a vaření jídla.

Navíc tato část popisuje některé potraviny testované výrobcí a nejvhodnější nastavení pro tyto potraviny. Uvádí také vhodná nastavení trouby a příslušenství právě u těchto jídel.

6.1 Obecná upozornění týkající se pečení v troubě

- Při otevírání dvířek trouby během pečení nebo po něm se může objevit horká pára. Pára může způsobit popáleniny rukou, obličeje a / nebo očí. Při otevírání dvířek trouby zůstaňte v povzdálí.
- Intenzivní pára vznikající při pečení může vlivem rozdílu teplot vytvářet kondenzované kapky vody na vnitřní a vnější straně trouby a na horní části nábytku. Jedná se o normální, fyzický jev.
- Hodnoty teploty a času vaření uvedené u jednotlivých potravin se mohou lišit v závislosti na receptu a množství. Z tohoto důvodu jsou tyto hodnoty uvedeny jako rozsahy.
- Před zahájením vaření vždy vyjměte nepoužitá příslušenství z trouby. Příslušenství, které zůstane v troubě, může zabránit tomu, aby se vaše jídlo vařilo při správných hodnotách.
- U potravin, které budete vařit podle svého vlastního receptu, se můžete odkázat na podobné potraviny uvedené v tabulkách vaření.
- Použití dodaného příslušenství zajišťuje nejlepší výkon při vaření. Vždy dodržujte varování a informace poskytnuté výrobcem pro externí nádoby, které budete používat.
- Pečicí papír, který používáte během vaření, seřízněte dle velikosti nádoby, do které jej chcete vložit. Pečicí papír, který přesahuje z nádoby, může způsobit nebezpečí popálení a ovlivnit kvalitu pečení. Použijte pečicí papír vhodný pro daný teplotní rozsah.

- Pro dobrý výkon pečení uložte potraviny na doporučenou polici. Během pečení neměňte polohu police.

6.1.1 Pečivo a potraviny do trouby

Obecné informace

- Pro dobrý výkon vaření doporučujeme používat příslušenství výrobku. Pokud budete používat externí nádoby, preferujte tmavé, nelepící a tepelně odolné nádoby.
- Pokud je předehtřívání doporučeno v tabulce vaření, ujistěte se, že vkládáte jídlo do předehtřáté trouby.
- Pokud k vaření použijete drátěný gril, umístěte nádobu s jídlem do středu drátěného grilu a ne do blízkosti zadní stěny.
- Všechny ingredience používané při výrobě pečiva by měly být čerstvé a měly by mít pokojovou teplotu.
- Stav vaření potravin se může lišit v závislosti na množství jídla a velikosti nádobí.
- Kovové, keramické a skleněné formy prodlužují dobu vaření a spodní vrstvy cukrářských výrobků nehnědnou rovnoměrně.
- Používáte-li pečicí papír, na spodní straně pokrmu lze pozorovat malé zhnědnutí. V této situaci může být nutné prodloužit dobu vaření přibližně o 10 minut.
- Hodnoty uvedené v tabulkách vaření jsou určeny na základě testů prováděných v našich laboratořích. Hodnoty vhodné pro vás se mohou od těchto hodnot lišit.
- Umístěte jídlo na příslušnou polici doporučenou v tabulce vaření. Spodní police trouby je považován za polici č. 1.

Tipy na pečení moučníků

- Pokud je moučník příliš suchý, zvyšte teplotu o 10 °C a zkrátte dobu pečení.
- Pokud je moučník vlhký, použijte malé množství kapaliny nebo snižte teplotu o 10 °C.
- Pokud je horní část moučníku spálená, položte ho na spodní polici, snižte teplotu a prodlužte dobu pečení.

- Pokud je vnitřek moučníku dobře upečen, ale zvenku je lepkavý, použijte méně kapaliny, snižte teplotu a zvýšte dobu vaření.
- Pokud je pečivo na povrchu nahnědlé, ale spodní vrstva není upečená, ujistěte se, že se na dno plechu nedostalo příliš velké množství směsi, kterou jste použili na potření pečiva. Pro rovnoměrné opečení se pokuste rozložit směs rovnoměrně mezi listy těsta a pečivo.
- Pečte pečivo v poloze a teplotě, které jsou uvedené v tabulce vaření. Pokud není spodní vrstva dostatečně upečená, položte váš výrobek na spodní polici a pokračujte v pečení.

Varný stůl na pečivo a jídlo v troubě

Doporučení pro pečení na jednom plechu

Potraviny	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Moučník na plechu	Standardní plech *	Horní a spodní ohřev	3	180	30 ... 45
Moučník ve formě	Forma na moučník na drátěném grilu **	Ohřev ventilátorem	2	180	30 ... 40
Koláčky	Standardní plech *	Horní a spodní ohřev	3	160	25 ... 35
Koláčky	Standardní plech *	Ohřev ventilátorem	3	150	25 ... 35
Piškotové koláče	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm se svorkou na drátěném grilu **	Horní a spodní ohřev	2	150	30 ... 40
Piškotové koláče	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm se svorkou na drátěném grilu **	Ohřev ventilátorem	2	150	35 ... 45
Koláčky	Plech na pečivo *	Horní a spodní ohřev	3	170	25 ... 40
Koláčky	Plech na pečivo *	Ohřev ventilátorem	3	170	20 ... 30
Pečivo	Standardní plech *	Horní a spodní ohřev	2	200	30 ... 40
Pečivo	Standardní plech *	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	2	180	35 ... 45
Brioška	Standardní plech *	Horní a spodní ohřev	2	200	20 ... 35
Brioška	Standardní plech *	Ohřev ventilátorem	3	180	20 ... 30
Celý chléb	Standardní plech *	Horní a spodní ohřev	3	200	30 ... 45
Celý chléb	Standardní plech *	Ohřev ventilátorem	3	200	30 ... 40

Potraviný	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Lasagne	Skleněná / kovová obdélníková nádoba na drátěném grilu **	Horní a spodní ohřev	2 nebo 3	200	30 ... 45
Jablečný koláč	Kulatá černá kovová forma, průměr 20 cm na drátěném grilu **	Horní a spodní ohřev	2	180	50 ... 70
Jablečný koláč	Kulatá černá kovová forma, průměr 20 cm na drátěném grilu **	Ohřev ventilátorem	3	170	50 ... 65
Pizza	Standardní plech *	Horní a spodní ohřev	2	250	10 ... 20
Pizza	Standardní plech *	Funkce Pizza	2	280	5 ... 10

V případě každého jídla se doporučuje předehřev.

*Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

**Toto příslušenství není součástí produktu. Jsou to komerčně dostupné doplňky.

Doporučení pro přípravu jídel s dvěma plechy

Potraviný	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Koláčky	2-Standardní plech * 4-Plech na pečivo *	Ohřev ventilátorem	2 - 4	150	25 ... 35
Koláčky	2-Standardní plech * 4-Plech na pečivo *	Ohřev ventilátorem	2 - 4	170	25 ... 35
Pečivo	1-Standardní plech * 4-Plech na pečivo *	Ohřev ventilátorem	1 - 4	180	40 ... 50
Brioška	2-Standardní plech * 4-Plech na pečivo *	Ohřev ventilátorem	2 - 4	180	20 ... 30

V případě každého jídla se doporučuje předehřev.

*Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

**Toto příslušenství není součástí produktu. Jsou to komerčně dostupné doplňky.

Tabulka vaření s provozními funkcemi “Ekonomický ohřev ventilátorem”

- Neměňte nastavení teploty po zahájení vaření v provozní funkci “Ekonomický ohřev ventilátorem”.

- Během pečení v provozní funkci “Ekonomický ohřev ventilátorem” neotvírejte dvířka trouby. Pokud dvířka neotevřete, vnitřní teplota je optimalizována pro úsporu energie, tato teplota se může lišit od teploty zobrazené na displeji.

- Během používání provozní funkce "Ekonomický ohřev ventilátorem" troubu nepřehřívejte.

Potraviný	Příslušenství k použití	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Koláčky	Standardní plech *	3	160	25 ... 35
Koláčky	Standardní plech *	3	180	25 ... 35
Pečivo	Standardní plech *	3	200	45 ... 55
Brioška	Standardní plech *	3	200	35 ... 45

*Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

**Toto příslušenství není součástí produktu. Jsou to komerčně dostupné doplňky.

6.1.2 Maso, ryby a drůbež

Klíčové body grilování

- Okoření citronovou šťávou a pepřem celého kuřete, krůty a velkých kousků masa před vařením zvýší výkon vaření.
- Vaření masa s kostmi trvá o 15 až 30 minut déle než smažení řízků.
- Měli byste počítat asi 4 až 5 minut doby vaření na centimetr tloušťky masa.

- Po uplynutí doby vaření ponechte maso v troubě přibližně 10 minut. Šťáva z masa se lépe rozmístí do smaženého masa a při krájení masa tolik nevytéká.
- Ryby by měly být umístěny na střední nebo nízké polici v tepelně odolné misce.
- Pokrmu uvedené v tabulce vaření vařte na jednom plechu.

Varný stůl na maso, ryby a drůbež

Potraviný	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Steak (celý) / Roštěná (1 kg)	Standardní plech *	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	3	15 minut 250/ max, po 180 ... 190	60 ... 80
Jehněčí kolínko (1,5-2 kg)	Standardní plech *	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	3	170	85 ... 110
Smažené kuře (1,8-2 kg)	Drátěný gril * Jeden plech položte na spodní policičku.	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	2	15 minut 250/ max, po 190	60 ... 80
Smažené kuře (1,8-2 kg)	Drátěný gril * Jeden plech položte na spodní policičku.	Ohřev ventilátorem	2	200 ... 220	60 ... 80
Smažené kuře (1,8-2 kg)	Drátěný gril * Jeden plech položte na spodní policičku.	Funkce „3D“	2	15 minut 250/ max, po 190	60 ... 80
Krůta (5,5 kg)	Standardní plech *	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	1	25 minut 250/ max, po 180 ... 190	150 ... 210

Potraviný	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Krůta (5,5 kg)	Standardní plech *	Funkce „3D“	1	25 minut 250/ max, po 180 ... 190	150 ... 210
Ryby	Drátěný gril * Jeden plech položte na spodní poličku.	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	3	200	20 ... 30
Ryby	Drátěný gril * Jeden plech položte na spodní poličku.	Funkce „3D“	3	200	20 ... 30

V případě každého jídla se doporučuje předeheřev.

*Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

**Toto příslušenství není součástí produktu. Jsou to komerčně dostupné doplňky.

6.1.3 Gril

Červené maso, ryby a drůbeží maso při grilování rychle zhnědnou, mají krásnou kůrku a nevysychají. Pro grilování je vhodné zejména maso z filetu, maso na špízu, klobásy a šťavnatá zelenina (rajčata, cibule atd.).

Obecná varování

- Potraviný nevhodné ke grilování představují nebezpečí požáru. Grilujte pouze potraviny, které jsou vhodné pro gril na silném ohni. Také neumísťujte jídlo příliš daleko do zadní části grilu. Tato oblast je nejteplejší a tučná jídla se mohou vznítit.
- Během grilování zavřete dvířka trouby. Nikdy negrilujte s otevřenými dvířky trouby. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!**

Tabulka grilování

Potraviný	Příslušenství k použití	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Ryby	Drátěný gril	4 - 5	250	20 ... 25
Kuřecí kousky	Drátěný gril	4 - 5	250	25 ... 35
Fašírka (telecí) - 12 množství	Drátěný gril	4	250	20 ... 30
Jehněčí kotlety	Drátěný gril	4 - 5	250	20 ... 25
Bítek - (masové kostičky)	Drátěný gril	4 - 5	250	25 ... 30
Telecí kotlety	Drátěný gril	4 - 5	250	25 ... 30

Klíčové body grilu

- Na gril připravujte co nejvíce potraviny podobné tloušťky a hmotnosti.
- Kusy ke grilování umístěte na drátěný gril nebo drátěný grilovací plech tak, že je rozmístíte, aniž byste překročili rozměry topidla.
- V závislosti na tloušťce kousků určených ke grilování se mohou doby přípravy uveřejněné v tabulce lišit.
- Posuňte drátěný gril nebo polici na požadovanou úroveň v troubě. Pokud pečete na drátěném grilu, zasuňte plech na spodní polici v troubě, bude na něj odkapávat olej. Vámi zvolený plech by měl mít takovou velikost, aby pokryl celou grilovací plochu. Takovýto plech nemusí být součástí balení vašeho spotřebiče. Pro snadné čištění nalijte do plechu trochu vody.

Potravin	Príslušenství k použití	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Gratinovaná zelenina	Drátěný gril	4 - 5	220	20 ... 30
Toastovaný chléb	Drátěný gril	4	250	1 ... 4
Po 5 minutách na grilu předehřívání vynechte.				
Po 1/2 celkového času grilování kousky jídla otočte.				

6.1.4 Vaření za pomoci páry

Obecné informace

- Pokud je předehřívání doporučeno v tabulce vaření, ujistěte se, že vkládáte jídlo do předehřáté trouby. Trvání uvedené při přívodu vody udává čas, který uplynul po předehřátí.

- Tabulka vaření obsahuje doporučení pro vaření testované výrobcem. Můžete nastavit množství vody, teplotu, funkci vaření v páře a čas pro potraviny, které nejsou v tabulce.
- Vaření v páře probíhá s jedním zásobníkem.

Doporučení pro pečení na jednom plechu

Potravin	Príslušenství k použití	Poloha police	Provozní funkce	Teplota (°C)	Množství použité vody (ml)	Úroveň páry	Doba příjmu vody (minuty)**	Čas pečení (min.) (přibližně)	Přibližná hmotnost potravin (g)
Celý chléb	Standardní plech *	2	Ohřev ventilátorem	180	200		před předehřátím	30 ... 40	820
Smažené kuře (1,8-2 kg)	Drátěný gril * Jeden plech položte na spodní polici.	2	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	25 minut 250/max, po 190	max		25	60 ... 70	2000
Žebrový steak (jeden kousek)	Standardní plech *	3	Funkce „3D“	180	max		15	40 ... 55	1000
Jehněčí kolínka se zeleninou	Standardní plech *	3	Funkce „3D“	170	max+max***		po předehřátí (okamžitě)	80 ... 100	2000
Kynutá buchta	Standardní plech *	3	Ohřev ventilátorem	180	150		před předehřátím	20 ... 30	1200
Tvarohový koláč	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm se svorkou na drátěném grilu ****	3	Ohřev ventilátorem	120	200		30	60 ... 70	1450
Kuřecí paličky	Standardní plech *	3	Funkce „3D“	200	150		po předehřátí (okamžitě)	20 ... 30	800

Potravin	Příslušenství k použití	Poloha police	Provozní funkce	Teplota (°C)	Množství použité vody (ml)	Úroveň páry	Doba příjmu vody (minuty)**	Čas pečení (min.) (přibližně)	Přibližná hmotnost potravin (g)
Pečený brambor	Standardní plech *	3	Funkce „3D“	190	100		25	45 ... 55	500
Hamburová houska	Standardní plech *	3	Ohřev ventilátorem	180	200		před předehřátím	20 ... 30	800
Losos se zeleninou	Standardní plech *	3	Funkce „3D“	200	100		po předehřátí (okamžitě)	15 ... 25	500

* Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

** Zobrazuje čas, který uplynul po předehřívání.

*** V polovině doby vaření přidejte vodu až po úroveň „max“.

**** Toto příslušenství není součástí produktu. Jsou to komerčně dostupné doplňky.

6.1.5 Testované potraviny

- Potraviny v této tabulce vaření jsou připravovány podle normy EN 60350-1 pro usnadnění testování výrobku pro kontrolní instituce.

Tanulka vaření pro testované potraviny

Doporučení pro pečení na jednom plechu

Potravin	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Křehké pečivo (sladké pečivo)	Standardní plech *	Horní a spodní ohřev	3	140	20 ... 30
Křehké pečivo (sladké pečivo)	Standardní plech *	Ohřev ventilátorem	U modelů s drátěnými policemi :3 U modelů Modely bez drátěných polic :2	140	15 .. 25
Koláčky	Standardní plech *	Horní a spodní ohřev	3	160	25 ... 35
Koláčky	Standardní plech *	Ohřev ventilátorem	3	150	25 ... 35
Piškotové koláče	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm se svorkou na drátěném grilu **	Horní a spodní ohřev	2	150	30 ... 40

Potraviný	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Piškotové koláče	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm se svorkou na drátěném grilu **	Ohřev ventilátorem	2	150	35 ... 45
Jablečný koláč	Kulatá černá kovová forma, průměr 20 cm na drátěném grilu **	Horní a spodní ohřev	2	180	50 ... 70
Jablečný koláč	Kulatá černá kovová forma, průměr 20 cm na drátěném grilu **	Ohřev ventilátorem	3	170	50 ... 65

V případě každého jídla se doporučuje předehřev.

*Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

**Toto příslušenství není součástí produktu. Jsou to komerčně dostupné doplňky.

Doporučení pro přípravu jídel s dvěma plechy

Potraviný	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Koláčky	2-Standardní plech * 4-Plech na pečivo *	Ohřev ventilátorem	2 - 4	150	25 ... 35
Křehké pečivo (sladké pečivo)	2-Standardní plech * 4-Plech na pečivo *	Ohřev ventilátorem	2 - 4	140	15 ... 25

V případě každého jídla se doporučuje předehřev.

*Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

**Toto příslušenství není součástí produktu. Jsou to komerčně dostupné doplňky.

Gril

Potraviný	Příslušenství k použití	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Fašírka (telecí) - 12 množství	Drátěný gril	4	250	20 ... 30
Toastovaný chléb	Drátěný gril	4	250	1 ... 3

U všech grilovaných jídel se doporučuje předehřát troubu na 5 minut.
Po 1/2 celkového času grilování kousky jídla otočte.

Jogurt

Příprava jogurtu;

1. Vyjměte příslušenství a boční rošty (pokud existují) z varné zóny.
2. Umístěte nádobu na jogurt na dno varné zóny.
3. Po přípravě jogurtu jej nechte alespoň 12 hodin odpočinout v chladničce.
4. Po celou dobu nechte dvířka trouby napůl pootevřená.

Potraviný	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Jogurt	Ohřev ventilátorem	Spodní část varné zóny	50 - 60	240 ... 360

CS

7 Údržba a čištění

7.1 Obecné informace o čištění

Obecná varování

- Před vyčištěním produktu vyčkejte, dokud produkt vychladne. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!
- Neaplikujte čisticí prostředky přímo na horké povrchy. To může způsobit trvalé skvrny.
- Výrobek by měl být po každé operaci důkladně vyčištěn a vysušen. Zbytky potravin se tak budou snadno čistit a zabrání se připálení těchto zbytků při dalším použití výrobku. Tím se prodlužuje životnost spotřebiče a snižují se často se vyskytující problémy.
- K čištění nepoužívejte parní čisticí prostředky.
- Některé saponáty nebo čisticí prostředky mohou způsobit poškození povrchu. Nevhodné čisticí prostředky jsou: bělidla, čisticí prostředky s obsahem čpavku, kyseliny nebo chloridy, parní čisticí prostředky, odvápnovače skvrn a rzi, abrazivní čisticí prostředky (krémové čističe, abrazivní prášky, abrazivní a škrabací škrabky, drátěnky, houbičky, čisticí hadry obsahující nečistoty a zbytky čisticích prostředků).
- Při čištění po každém použití není potřeba žádný speciální čisticí prostředek. Spotřebič čistěte pomocí prostředku na mytí nádobí, teplé vody a měkkého hadříku nebo houby a osušte jej suchým hadříkem.
- Po čištění se ujistěte, že jste úplně setřeli veškerou zbývající tekutinu a okamžitě očistěte veškeré jídlo, které se během vaření rozstříklo.
- Nemyjte žádnou součást vašeho spotřebiče v myčce nádobí, pokud není v návodu k obsluze uvedeno jinak.

Inox - nerezové povrchy

- K čištění nerezových povrchů a rukojetí nepoužívejte čisticí prostředky obsahující kyseliny nebo chlór.
- Nerezový povrch může časem změnit barvu. To je normální. Po každé operaci očistěte čisticím prostředkem vhodným pro nerezový nebo inoxový povrch.
- Čistěte měkkým mýdlovým hadříkem a tekutým (neškrábavým) čisticím prostředkem vhodným pro nerezové povrchy, přičemž dávejte pozor, abyste otírali v jednom směru.
- Odstraňte skvrny od vápna, oleje, škrobu, mléka a bílkovin na skle a nerezových površích okamžitě bez čekání. Skvrny mohou po dlouhé době zrezivět.
- Čisticí prostředky nastříkané/aplikované na povrch by měly být okamžitě očištěny. Abrazivní čističe zanechané na povrchu způsobují zblednutí povrchu.

Smaltované povrchy

- Před čištěním varné plochy musí trouba vychladnout. Čištění na horkých površích vytváří nebezpečí požáru a poškozuje smaltovaný povrch.
- Po každém použití očistěte smaltované povrchy mycím prostředkem na nádobí, teplou vodou a měkkým hadříkem nebo houbou a osušte je suchým hadříkem.
- Na odolné skvrny lze použít čistič trouby a grilu doporučený na webových stránkách vaší značky produktu. Nepoužívejte vnější čistič trouby. Pokud je povrch silně znečištěný, lehce jej navlhčete a jemně očistěte kartáčem s měkkými štětinami nebo drátěným drátem. Nevývíjejte nadměrný tlak.

Katalytické povrchy

- Boční stěny ve varném prostoru mohou být pokryty pouze smaltovanými nebo katalytickými stěnami. Liší se podle modelu.
- Katalytické stěny mají světlý matný a porézní povrch. Katalytické stěny trouby by se neměly čistit.
- Díky své porézní struktuře katalytické povrchy absorbují olej a po nasycení povrchu olejem se začnou lesknout, v tomto případě je doporučeno díly vyměnit.

Skleněné povrchy

- Při čištění skleněných povrchů nepoužívejte tvrdé kovové škrabky a abrazivní čisticí prostředky. Mohou poškodit povrch skla.
- Spotřebič čistíte pomocí prostředku na mytí nádobí, teplé vody a hadříku z mikrovlákná určeného pro skleněné povrchy a osušte jej suchým hadříkem z mikrovlákná.
- Pokud po čištění zůstaly zbytky čisticího prostředku, otřete jej studenou vodou a osušte čistou a suchou utěrkou z mikrovlákná. Zbytkový čisticí prostředek může příště poškodit povrch skla.
- Zaschlé zbytky na skleněném povrchu v žádném případě nečistíte zoubkovanými noži, drátěnou vlnou nebo podobnými škrábacími nástroji.
- Vápnité skvrny (žluté skvrny) na povrchu skla můžete odstranit běžně dostupným odvápnovacím prostředkem, jako je ocet nebo citronová šťáva.
- Pokud je povrch silně znečištěný, naneste na skvrnu čisticí prostředek houbičkou a počkejte dostatečně dlouho, dokud nezapůsobí. Poté skleněný povrch očistěte vlhkým hadříkem.
- Odbarvení a skvrny na povrchu skla jsou normální a nejedná se o vady.

Plastové díly a lakované povrchy

- Plastové díly a lakované povrchy čistěte mycím prostředkem na nádobí, teplou vodou a měkkým hadříkem nebo houbou a osušte je suchým hadříkem.

- Nepoužívejte škrabky z tvrdých kovů a abrazivní čisticí prostředky. Mohou poškodit povrchy.
- Zajistěte, aby spoje součástí výrobku nezůstaly vlhké a neobsahovaly saponát. V opačném případě může na těchto spojích docházet ke korozi.

7.2 Příslušenství pro čištění

Nevkládejte příslušenství výrobku do myčky nádobí, pokud není v návodu k použití uvedeno jinak.

7.3 Čištění ovládacího panelu

- Při čištění panelů s knoflíkovým ovládáním otřete panel a knoflíky vlhkým měkkým hadříkem a osušte je suchým hadříkem. Při čištění panelu neodstraňujte knoflíky a těsnění pod ním. Mohlo by dojít k poškození ovládacího panelu a knoflíků.
- Při čištění nerezových panelů s knoflíkovým ovládáním nepoužívejte v okolí knoflíku čisticí prostředky z nerezové oceli. Indikátory kolem knoflíku lze vymazat.
- Dotykové ovládací panely čistěte vlhkým měkkým hadříkem a osušte suchým hadříkem. Pokud je váš výrobek vybaven funkcí zámku tlačítek, nastavte zámek tlačítek před čištěním ovládacího panelu. V opačném případě může dojít k nesprávné detekci na tlačítkách.

7.4 Čištění vnitřku trouby (oblast vaření)

Postupujte podle kroků čištění popsanych v části „Obecné informace o čištění“ podle typu povrchu vaší trouby.

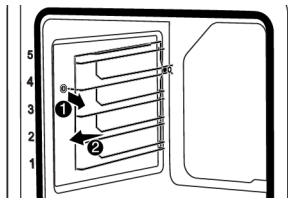
Čištění bočních stěn trouby

Boční stěny ve varném prostoru mohou být pokryty pouze smaltovanými nebo katalytickými stěnami. Liší se podle modelu. Pokud váš výrobek obsahuje katalytickou stěnu, informace naleznete v části „Katalytické povrchy“.

Pokud je vaším výrobkem model s drátěnými policemi, před čištěním bočních stěn je vyjměte. Poté dokončete čištění, jak je popsáno v části „Obecné informace o čištění“ podle typu povrchu boční stěny.

Vyjmutí bočních drátěných polic:

1. Odstraňte přední část drátěné police tažením za boční stěnu v opačném směru.
2. Zatáhněte drátěnou polici směrem k sobě, abyste ji zcela odstranili.



3. Při opětovném připevnění poličky je třeba zopakovat postupy použité při jejich demontáži od konce k začátku.

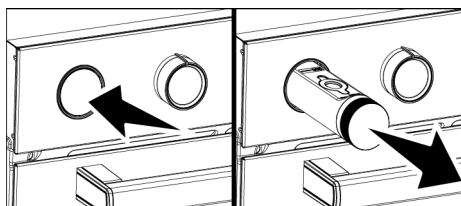
7.5 Čištění párou

Umožňuje snadné čištění nečistot (které nezůstávají dlouhou dobu), které jsou změkčeny párou uvnitř trouby a kapkami vody kondenzovanými na vnitřních površích trouby.

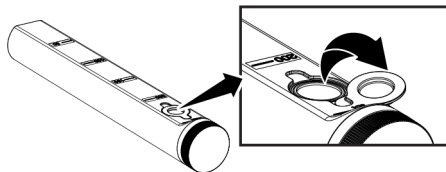
Obecná varování

- Čas, teplotu a nastavení páry nelze změnit.
- Pokud se voda mine během prvních 5 minut po spuštění funkce čištění párou, pokud dojde k odstranění nádrže na vodu během čištění nebo k otevření dveří, funkce čištění se zruší.
- Pokud je vnitřní teplota trouby nad 120°C, funkce čištění párou se nespustí.

1. Odstraňte veškeré příslušenství z vnitřku trouby.
2. Stiskněte nádržku na vodu na ovládacím panelu trouby. Vyberte nádržku na vodu z jejího otvoru.

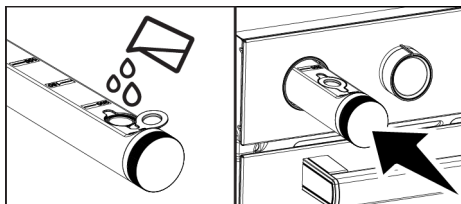


3. Otevřete plastový uzávěr na nádrži na vodu, jak je znázorněno níže.



Nepoužívejte destilovanou nebo filtrovanou vodu. Používejte pouze vodu určené k použití. Nepoužívejte namísto vody hořlavé, alkoholické roztoky nebo roztoky obsahující částice.

4. Naplňte zásobník s 200 ml vody a umístěte plastový uzávěr na nádržku na vodu na jeho místo.



5. Zapněte troubu dotykem tlačítka ①.
6. Provozní funkce spodní řady aktivujte dotykem "Aktiva funkce navíc" na displeji funkcí.
7. Dotkněte se položky "Čištění párou" v dolním řádku na displeji funkcí.
8. Spusťte čištění dotykem tlačítka ►►.

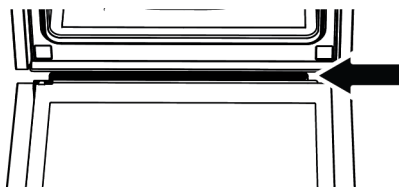
⇒ Čištění se spustí a na displeji se zobrazí doba čištění párou. Tuto dobu nelze změnit

9. Po uplynutí času se na displeji zobrazí "00:00".

10. Otevřete dvířka a otřete vnitřek trouby vlhkou houbou nebo hadříkem.
11. Pro odolné nečistoty, výrobek čistěte čistícím prostředkem na nádobí, teplou vodou a měkkým hadříkem nebo houbou a osušte jej suchým hadříkem.

i Při funkci čištění párou se očekává, že se voda na podlaze trouby odpaří a zkondenzuje na vnitřní straně trouby a na dvířkách trouby, aby se změkčily lehké nečistoty, které se v troubě vytvořily. Kondenzát vytvořený na dvířkách trouby může po otevření dvírek trouby kapat do okolí. Jakmile otevřete dvířka trouby, kondenzaci otřete.

12. (Liší se v závislosti na modelu produktu. * Nemusí být k dispozici ve vašem produktu.) Po kondenzaci uvnitř trouby se v bazénovém kanálku pod troubou může objevit kaluž nebo vlhkost. Po použití otřete tento bazénový kanál vlhkým hadříkem a osušte jej.



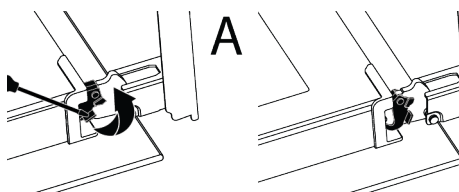
7.6 Čištění dvířek trouby

Dveře trouby a skla dvířek můžete demontovat a vyčistit je. Postup demontáže dvířek a oken je vysvětlen v částech "Demontáž dvířek trouby" a "Demontáž vnitřních skel dvířek". Po vyjmutí vnitřních skel dveří je vyčistěte pomocí prostředku na mytí nádobí, teplé vody a měkkého hadříku nebo houby a vysušte je suchým hadříkem. Zbytky vodního kamene, které se mohou vytvořit na skle trouby, otřete octem a opláchněte sklo.

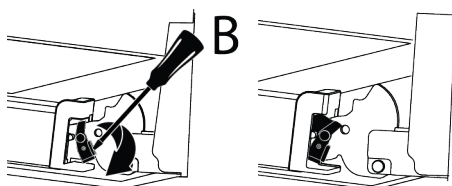
i K čištění dvířek a skla trouby nepoužívejte drsné abrazivní čistící prostředky, kovové škrabky, drátěnou vlnu ani bělicí materiály.

Odstranění dvířek trouby

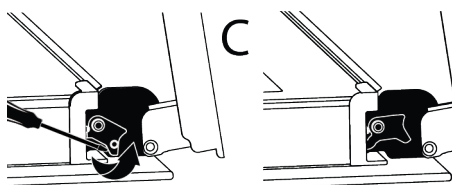
1. Otevřete dvířka trouby.
2. Otevřete svorky v zásuvce závěsu předních dveří vpravo a vlevo zatlačením směrem dolů, jak je znázorněno na obrázku.
3. Typy závěsů se liší podle modelu výrobku jako typy (A), (B), (C). Následující obrázky ukazují, jak otevřít jednotlivé typy závěsů.
4. Závěs typu (A) je k dispozici pro běžné typy dveří.



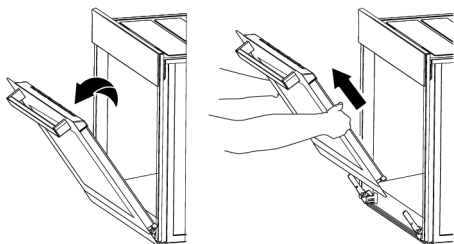
5. Závěs typu (B) je k dispozici pro typy dveří s měkkým zavíráním.



6. Závěs typu (C) je k dispozici v typech dveří s měkkým otevíráním/zavíráním.



7. Dveře trouby dejte do polootevřené polohy.



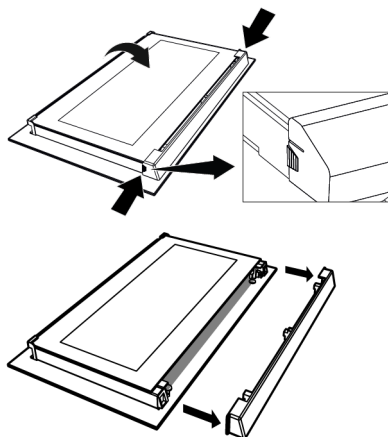
8. Vytáhněte odstraněné dveře směrem nahoru, aby se uvolnily z pravého a levého závěsu, a vyjměte je.

i Při opětovném připevnění dveří je třeba zopakovat postupy použité při jejich demontáži od konce k začátku. Při montáži dveří nezapomeňte zavřít svorky na zásuvce závěsu.

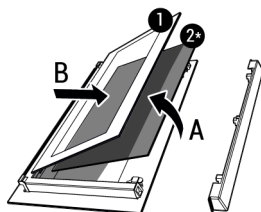
7.7 Odstranění vnitřního skla dveří trouby

Vnitřní sklo předních dveří výrobku lze z důvodu čištění odstranit.

1. Otevřete dvířka trouby.
2. Plastový komponent připevněný na horní části předních dveří zatáhněte k sobě současným zatlačením na tlakové body na obou stranách komponenty a vyjměte jej.



3. Jak je znázorněno na obrázku, jemně nadzvedněte nejvnitřnější sklo (1) směrem k "A" a poté jej vyjměte tahem směrem k "B".



- 1 Vnitřní sklo 2* Vnitřní sklo (nemusí být k dispozici pro váš výrobek)

4. Pokud má váš výrobek vnitřní sklo (2), zopakujte stejný postup pro jeho odpojení (2).
5. Prvním krokem přeskupení dveří je opětovná montáž vnitřního skla (2). Umístěte zkosený okraj skla tak, aby se setkal se zkoseným okrajem plastového otvoru. (Pokud má váš výrobek vnitřní sklo). Vnitřní sklo (2) musí být připevněno k plastovému otvoru, který je nejbližší k nejvnitřnějšímu sklu (1).
6. Při opětovné montáži nejvnitřnějšího skla (1) dávejte pozor, abyste potištěnou stranu skla umístili na druhé vnitřní sklo. Je velmi důležité, aby se spodní rohy nejvnitřnějšího skla (1) setkaly se spodními plastovými drážkami.
7. Zatlačte plastový komponent směrem k rámu, dokud se neozve "cvaknutí".

7.8 Čištění světla trouby

V případě, že se zašpiní skleněná dvířka světla trouby ve varném prostoru, očistěte je pomocí prostředku na mytí nádobí, teplé vody a měkkého hadříku nebo houbičky a osušte suchým hadříkem. V případě poruchy lampy v troubě můžete lampu v troubě vyměnit podle následujících částí.

Výměna světla trouby

Obecná varování

- Abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem před výměnou světla trouby, odpojte výrobek a počkejte, až trouba vychladne. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!
- Tato trouba je vybavena lampou s výkonem méně než 40 W, menší než 60 mm na výšku a menší než 30 mm v průměru, nebo halogenovou žárovkou G9 s výkonem menším než 60 W. Světla jsou vhodná pro provoz při teplotách nad 300 °C. Světla do trouby jsou k dispozici v autorizovaných servicech nebo u licencovaných techniků. Tento výrobek obsahuje žárovku energetické třídy G.
- Umístění světla se může lišit od polohy znázorněné na obrázku.
- Lampa použitá v tomto výrobku není vhodná pro osvětlení domácích místností. Účelem tohoto světla je pomoci uživateli vidět potravinářské výrobky.
- Světla použité v tomto výrobku musí odolávat extrémním fyzikálním podmínkám, jako jsou teploty nad 50 °C.

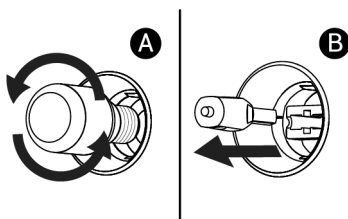
Pokud je vaše trouba vybavena kulatým světlem

1. Odpojte výrobek od elektřiny.
2. Odstraňte skleněný kryt otočením proti směru hodinových ručiček.



3. Pokud je vaše světlo v troubě typu (A) zobrazené na obrázku níže, otočte žárovku podle obrázku a vyměňte ji za

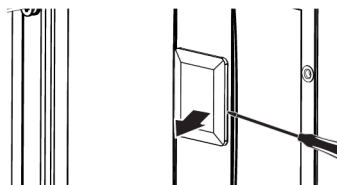
novou. Pokud se jedná o model typu (B), vytáhněte jej, jak je znázorněno na obrázku, a nahraďte jej novým.



4. Nasadte zpět skleněný kryt.

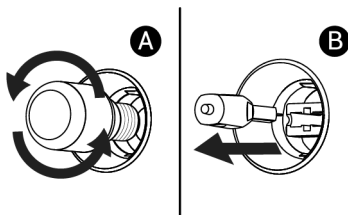
Pokud je vaše trouba vybavena čtvercovým světlem

1. Odpojte výrobek od elektřiny.
2. Vyjměte drátěnou polici podle popisu.



3. Zvedněte ochranný skleněný kryt světla pomocí šroubováku. Nejprve odstraňte šroub, pokud je na čtvercové lampě ve vašem produktu šroub.

4. Pokud je vaše světlo v troubě typu (A) zobrazené na obrázku níže, otočte žárovku podle obrázku a vyměňte ji za novou. Pokud se jedná o model typu (B), vytáhněte jej, jak je znázorněno na obrázku, a nahraďte jej novým.



5. Namontujte zpět skleněný kryt a drátěnou polici.

8 Odstraňování závad

Pokud problém přetrvává i po provedení pokynů v této části, kontaktujte svého prodejce nebo autorizovaný servis. Nikdy se nepokoušejte opravit svůj výrobek sami.

Během provozu trouby vychází pára.

- Během provozu je normální vidět páru. >>> Toto není porucha.

Při vaření se objevují kapky vody

- Pára vznikající při vaření kondenzuje, když se dostane do kontaktu se studenými povrchy vně výrobku a může tvořit kapky vody. >>> Toto není porucha.

Během zahřívání a chlazení výrobku jsou slyšet kovové zvuky.

- Kovové části se mohou při zahřátí roztahovat a vydávat zvuky. >>> Toto není porucha.

Výrobek není funkční.

- Pojistka může být vadná nebo spálená. >>> Zkontrolujte pojistky v pojistkové skřínce. V případě potřeby je změňte nebo je znovu aktivujte.
- Spotřebič nesmí být zapojen do (uzemněné) zásuvky. >>> Zkontrolujte, zda je spotřebič zapojen do zásuvky.
- (Pokud je na vašem spotřebiči časovač) Tlačítka na ovládacím panelu nefungují. >>> Pokud je váš výrobek vybaven zámkem tlačítek, může být zámek tlačítek aktivován, deaktivujte jej.

Osvětlení trouby nesvítí.

- Osvětlení trouby může být vadné. >>> Vyměňte žárovku trouby.

- Bez elektrického napájení. >>> Ujistěte se, že je síť funkční a zkontrolujte pojistky v pojistkové skřínce. V případě potřeby vyměňte pojistky nebo je znovu aktivujte.

Trouba netopí.

- Trouba nemusí být nastavena na konkrétní funkci pečení a/nebo teplotu. >>> Nastavte troubu na konkrétní funkci pečení a/nebo teplotu.
- U modelů s časovačem není čas nastaven. >>> Nastavte čas.
- Bez elektrického napájení. >>> Ujistěte se, že je síť funkční a zkontrolujte pojistky v pojistkové skřínce. V případě potřeby vyměňte pojistky nebo je znovu aktivujte.
- Dvířka trouby mohou být otevřená. >>> Ujistěte se, že jsou dvířka trouby zavřená. Pokud zůstanou dvířka trouby otevřená déle než 5 minut, nastavení času pro vaření se zruší a ohřívače nefungují.

(Pro modely s časovačem) Displej časovače bliká nebo je symbol časovače ponechán otevřený.

- Došlo k výpadku proudu. >>> Nastavte čas / Vypněte knoflíky funkcí výrobku a znovu je přepněte do požadované polohy.

Po zahájení vaření na displeji bliká symbol ► a ozve se zvukové upozornění.

- Dvířka trouby mohou být otevřená. >>> Ujistěte se, že jsou dvířka trouby zcela zavřená. Pokud závada přetrvává, kontaktujte autorizovaný servis.

Další informace pro Uživatelskou příručku:	Technické informace o provozních režimech nízké spotřeby podle nařízení EU 2023/826	
Režim	SPOTŘEBA (WATT)	DOBA (MINUTY)*
Vypnuto	-	-
Pohotovostní režim	-	-
Pohotovostní režim s informačním nebo stavovým displejem	0,8	20
Síťový pohotovostní režim	-	-

*:Doba, po které zařízení přejde automaticky do pohotovostního režimu, vypnutého režimu nebo síťového pohotovostního režimu v minutách a zaokrouhlená na nejbližší minutu.

