

# beko

## Ugradbena pećnica

Upute za uporabu

## Vestavná trouba

Návod k obsluze



BBIM173N0BMPEC

385445970\_2/ HR/ CS/ R.AB/ 15.12.25 13:46  
7768288475

## Dobrodošli!

---

Poštovani korisniče,

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

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

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

### Simboli i njihovi opisi u korisničkom priručniku:



Opasnost koja može rezultirati smrću ili ozljedom.



Važne informacije ili korisni savjeti za korištenje.



Pročitajte korisnički priručnik.



Upozorenje o vrućoj površini.

**NAPOMEN**  
A

Opasnost koja može rezultirati materijalnim oštećenjem proizvoda ili njegovog okruženja.

**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY

## Sadržaj

<b>1 Sigurnosne upute.....</b>	<b>4</b>	6.1 Opća upozorenja u vezi pripreme hrane u pećnici.....	26
1.1 Namjena.....	4	6.1.1 Slastice i jela iz pećnice.....	27
1.2 Sigurnost djece, ranjivih osoba i kućnih ljubimaca .....	4	6.1.2 Meso , riba i perad.....	30
1.3 Električna sigurnost.....	5	6.1.3 Roštilj .....	31
1.4 Siguran transport.....	7	6.1.4 Ispitivanje hrane .....	32
1.5 Sigurna instalacija.....	7	<b>7 Čišćenje i održavanje .....</b>	<b>34</b>
1.6 Sigurna upotreba.....	8	7.1 Opće informacije o čišćenju.....	34
1.7 Temperaturna upozorenja .....	9	7.2 Pribor za čišćenje .....	35
1.8 Upotreba pribora .....	9	7.3 Čišćenje upravljačke ploče.....	35
1.9 Sigurnost prilikom kuhanja. ....	9	7.4 Čišćenje unutrašnjosti pećnice (područje pečenja).....	36
1.10 Sigurno održavanje i čišćenje.....	10	7.5 Jednostavno čišćenje parom.....	36
1.11 Samočišćenje na visokoj temperaturi (piroliza) .....	11	7.6 Samočišćenje na visokoj temperaturi.....	37
<b>2 Upute za zaštitu okoliša .....</b>	<b>11</b>	7.7 Čišćenje vrata pećnice .....	38
2.1 Direktiva o otpadu .....	11	7.8 Uklanjanje unutarnjeg stakla na vratima pećnice .....	39
2.1.1 Usklađenost s Direktivom o električnom i elektroničkom opremom (WEEE) i zbrinjavanju otpada:.....	11	7.9 Čišćenje lampice pećnice.....	40
2.2 Informacije o ambalažnom materijalu .....	12	<b>8 Rješavanje problema.....</b>	<b>41</b>
2.3 Preporuke za uštedu energije.....	12		
<b>3 Vaš proizvod.....</b>	<b>13</b>		
3.1 Predstavljanje proizvoda.....	13		
3.2 Upute i upotreba upravljačke ploče proizvoda .....	13		
3.2.1 Upravljačka ploča .....	14		
3.2.2 Uvod u upravljačku ploču pećnice .....	14		
3.3 Radne funkcije pećnice .....	14		
3.4 Pribor proizvoda .....	16		
3.5 Upotreba pribora proizvoda .....	16		
3.6 Tehničke specifikacije.....	19		
<b>4 Prva uporaba .....</b>	<b>20</b>		
4.1 Prvo podešavanje mjerača vremena .....	20		
4.2 Početno čišćenje .....	20		
<b>5 Rukovanje pećnicom .....</b>	<b>21</b>		
5.1 Opće informacije o rukovanju pećnicom .....	21		
5.2 Rad upravljačke jedinice pećnice .	21		
5.3 Postavke .....	23		
<b>6 Opće informacije o kuhanju.....</b>	<b>26</b>		

## 1 Sigurnosne upute

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

### 1.1 Namjena

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

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

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

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

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

djeci da sjede na njima.

Pećnica se može prevrnuti ili oštetiti šarke vrata.

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



### 1.3 Električna sigurnost

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

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

- Iskopčajte proizvod ili isključite osigurač prije popravka, održavanja ili čišćenja.
- Proizvod ukopčajte u uzemljenu utičnicu koja naponom i frekvencijom odgovara vrijednostima na nazivnoj pločici.
- (Ako vaš proizvod nema strujni kabel) koristite samo priključni kabel opisan u dijelu „Tehničke specifikacije”.
- Ne gnječite strujni kabel ispod ili iza proizvoda. Na strujni kabel ne stavljajte teške predmete. Strujni kabel ne smije se savijati, gnječiti ni dolaziti u dodir s izvorom topline.
- Pripazite da strujni kabel nije prignječen prilikom postavljanja proizvoda na njegovo mjesto nakon sastavljanja ili čišćenja.
- Tijekom upotrebe stražnja površina pećnice postaje vruća. Kabeli za napajanje ne smiju dodirivati stražnju površinu proizvoda. Inače bi se mogao oštetiti.
- Ne gnječite električne kable s vratima pećnice i ne provlačite ih preko vrućih površina. U protivnom izolacija kabela može se otopiti i izazvati požar kao rezultat kratkog spoja.
- Koristite samo originalni kabel. Ne koristite oštećene ili presječene kabele.
- Ne koristite produžni kabel ili razdjelne utičnice za rukovanje proizvodom.
- Kontaktirajte 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 kabela nije dovoljna.
- Prijenosni izvori napajanja ili višestruki utikači mogu se pregrijati i izazvati požar. Višestruki utikači i prienosni izvori napajanja držite podalje od proizvoda.
- Ako je strujni kabel 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 kabel i utikač:

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

#### **1.4 Siguran transport**

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

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

#### **1.5 Sigurna instalacija**

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

- Izravna sunčeva svjetlost i izvori topline, poput električnih ili plinskih grijalica, ne smiju biti smješteni u području u kojem se instalira proizvod.
- Područja oko ventilacijskih otvora proizvoda ne smiju biti blokirana.
- Kako biste izbjegli pregrijavanje, instalacija proizvoda ne smije se provoditi iza ukrasnih poklopaca.
- U slučajevima kada se crijevo/ cijev za plin ili plastična cijev za vodu nalazi iza određenog područja za ugradnju proizvoda, nužno je zajamčiti da nema kontakta između proizvoda i ovih vodova. U suprotnom bi se crijevo/cijev moglo zgnječiti.
- Ako postoji utičnica iza mjesta na kojem će se proizvod instalirati, tada mora biti osigurano da proizvod ne dođe u kontakt s utičnicom niti s utikačem ukopčanim u utičnicu.
- Ne koristite proizvod ako se pokvari ili ošteti tijekom upotrebe. tada isključite proizvod iz strujne utičnice. Kontaktirajte uvoznika ili ovlaštenu servisnu 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.

## 1.6 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.

## 1.7 Temperaturna upozorenja

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

## 1.8 Upotreba pribora

- Važno je pravilno koristiti pribor koji dolazi s proizvodom. Detaljne informacije pogledajte u odjeljku „**Upotreba pribora proizvoda**“.

- Zatvorite vrata pećnice nakon što ste pribor potpuno gurnuli u prostor za kuhanje, inače bi mogli udariti u staklo vrata i oštetiti ga.

## 1.9 Sigurnost prilikom kuhanja.

- Pazite kad koristite alkoholna pića u jelima. Alkohol isparava pri visokim temperaturama i može uzrokovati požar pri kontaktu s vrućim površinama.
- Ostaci hrane u prostoru za kuhanje, poput ulja, mogu se zapaliti. Očistite te ostatke prije kuhanja.
- Opasnost od trovanja hranom: Ne držite hranu u pećnici više od sat prije i nakon pripreme. U protivnom može doći do trovanja hranom ili bolesti.
- Ne zagrijavajte zatvorene limenke ili staklenke u pećnici. Tlak koji se nakuplja u limenci/staklenci može izazvati njihovo pucanje.
- Kada je pećnica u upotrebi, NIKADA ne stavljajte lim za pečenje, posuđe ili aluminijsku foliju izravno na dno pećnice. Akumulacija topline može oštetiti dno pećnice, pa čak i uzrokovati oštećenje ormarića pećnice ili kuhinjskog poda.

Vodite računa o sljedećim mjerama opreza kada koristite masni pergament papir ili slične materijale:

- Masni papir postavite u posudu za kuhanje ili na pribor pećnice (pladanj, žičanu rešetku, itd.) s hranom i stavite ih u zagrijanu pećnicu.
- Kako biste spriječili rizik od dodirivanja grijača pećnice i ometanja protoka vrućeg zraka, uklonite sve suvišne dijelove masnog papira koji vise s pribora ili posuda. Nemojte koristiti masni papir na temperaturama pećnice višim od maksimalne temperature uporabe koju navodi proizvođač. Masni papir nikad ne postavljajte na dno pećnice.
- Nemojte ga stavljati na pribor tijekom predgrijavanja.
- Uvijek pritisnite tanjurom ili sličnim predmetom kako biste spriječili da materijal leti okolo zbog cirkulacije zraka unutar pećnice.
- Pokrijte samo potrebnu površinu unutar pladnja.
- Nakon svake uporabe, pladanj treba očistiti i zamijeniti sav masni papir ili slične materijale korištene na pladnju. Inače, tekućine koje kapaju na

pladanj mogu izazvati dimljenje ili čak zapaliti plamen.

- Protok zraka stvara se kada se poklopac proizvoda otvori. Masni papir može doći u dodir s grijaćim elementima i zapaliti se.
- Prilikom korištenja žičanog roštilja, pladanj treba staviti na donju rešetku. Inače, ulje od hrane i druge komponente koje kapaju na dno pećnice mogu stvoriti jak dim i izazvati plamen.
- Zatvorite vrata kada koristite roštilj. Vruće površine mogu izazvati opekline!
- Hrana koja nije prikladna za pripremu na roštilju predstavlja opasnost od požara. Na ražnju pripremajte samo hranu prikladnu za jaku vatru roštilja. Ne stavljajte hranu predaleko u stražnji dio roštilja. Ovo je najvruće područje i masna hrana se može zapaliti.



### **1.10 Sigurno održavanje i čišćenje**

- Pričekajte da se proizvod ohladi prije čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekline!

- Proizvod nikad ne perite prskanjem ili ulijevanjem vode u njega! Postoji opasnost od strujnog udara!
- Nemojte koristiti parne čistače za čišćenje proizvoda jer to može izazvati strujni udar.
- Nemojte koristiti oštra abrazivna sredstva za čišćenje, metalne strugače, žičanu vunu ili materijale za izbjeljivanje za čišćenje stakla prednjih vrata pećnice. Ti materijali mogu ogrepsti ili slomiti staklene površine.



### 1.11 Samočišćenje na visokoj temperaturi (piroliza)

- Za vrijeme samočišćenja površine postaju vruće nego za vrijeme normalne upotrebe. Držite djecu podalje.
- Vruće površine izazivaju opekline! Ne dirajte proizvod za vrijeme samočišćenja i držite djecu dalje od proizvod. Pričekajte barem 30 minuta prije uklanjanja ostataka hrane.

- Za vrijeme samočišćenja ispustit će se dim zbog zagaranja ostatak hrane. Dobro prozračite kuhinja za vrijeme postupka čišćenja.
- Prije početka čišćenja, očistite vanjske površine pećnice i ostatke hrane unutar pećnice sapunicom i krpom. Izvadite sav pribor i kuhinjski pribor iz pećnice. Ako vaš proizvod ima pribor otporan na pirolizu (otporna na visoku temperaturu samočišćenja) tada taj pribor ne trebate uklanjati iz pećnice.
- Ako iznad pećnice postoji napa, tijekom faze pirolize ne koristite napu.

## 2 Upute za zaštitu okoliša

### 2.1 Direktiva o otpadu

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

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



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

proizvoda pomaže u sprječavanju negativnih posljedica na okoliš i ljudsko zdravlje.

---

### **Usklađenost s direktivom RoHS:**

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

## **2.2 Informacije o ambalažnom materijalu**

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

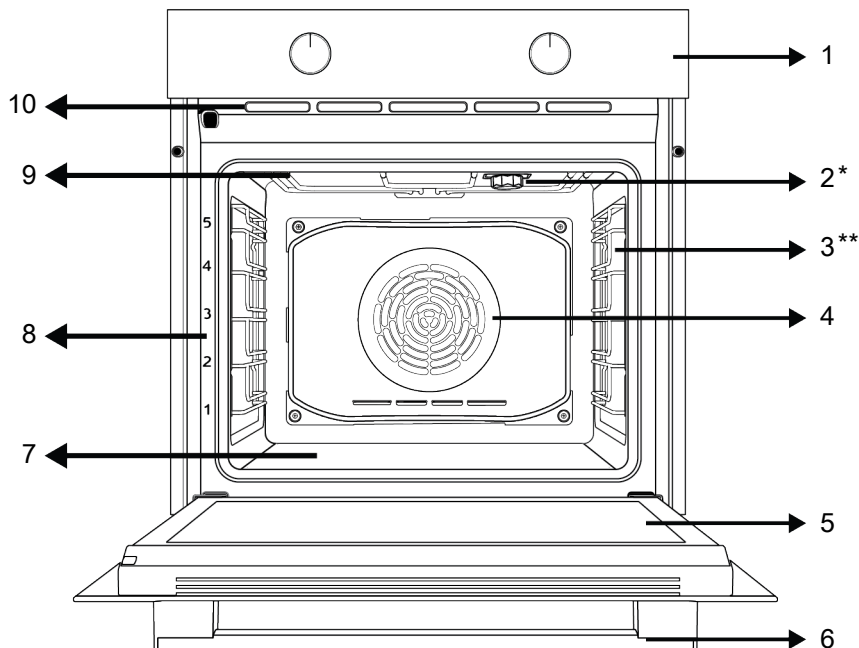
## **2.3 Preporuke za uštedu energije**

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

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

- Prije pečenja odmrznite zamrznutu hranu.
- U pećnici koristite tamne ili emajlirane posude koji bolje prenose toplinu.
- Ako je u receptu ili korisničkom priručniku tako navedeno, uvijek zagrijte pećnicu. Tijekom pečenja ne otvarajte često vrata pećnice.
- Isključite proizvod 5 do 10 minuta prije kraja vremena pečenja hrane kako bi se hrana pekla duže vremena. Korištenjem topline možete uštedjeti 20% potrošene energije.
- Nastojite pripremati više od jednog jela u pećnici. Možete spremati dva jela istovremeno stavljanjem dvije posude na žičani držač. Uz to, ako pripremate jela jedno iza drugog to će uštedjeti energiju, jer pećnica neće izgubiti toplinu.
- Ne otvarajte vrata pećnice tijekom rada funkcije "Eco zagrijavanje ventilatorom". Ako se vrata ne otvaraju, tada se unutarnja temperatura optimizira kako bi se uštedjela energija prilikom rada funkcije Eco zagrijavanje ventilatorom, a navedena temperatura može se razlikovati od one prikazane na zaslonu.

### 3.1 Predstavljanje proizvoda



1 Upravljačka ploča

3 Police od žice

5 Vrata

7 Donji grijač (ispod čelične ploče)

9 Gornji grijač

2 Lampica

4 Motor ventilatora (iza čelične ploče)

6 Ručka

8 Položaji policia

10 Ventilacijske rupe

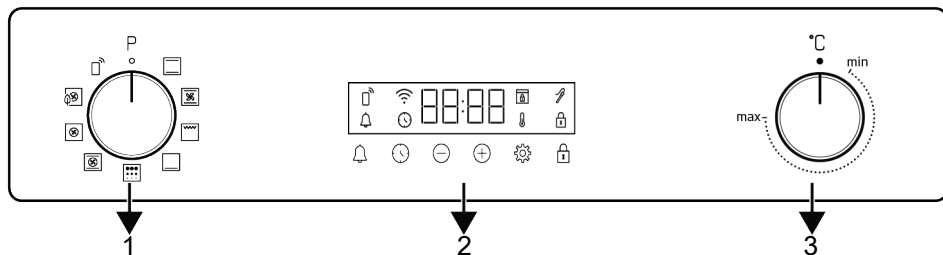
\* Razlikuje se ovisno o modelu. Vaš proizvod možda nema svjetlo ili se vrsta i mjesto svjetla mogu razlikovati od ilustracije. (Razlikuje se ovisno o modelu. Vaš proizvod možda nije opremljen žičanom rešetkom. Na slici, proizvod sa žičanom rešetkom prikazan je kao primjer.)

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

### 3.2 Upute i upotreba upravljačke ploče proizvoda

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

### 3.2.1 Upravljačka ploča



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

- 2 Mjerač vremena

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

### 3.2.2 Uvod u upravljačku ploču pećnice

#### Gumb za odabir funkcije

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

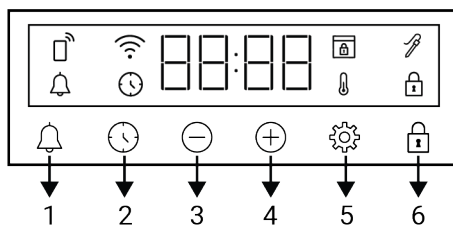
#### Okretni gumb odabira temperature

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

#### Indikator unutarnje temperature pećnice

Unutarnju temperaturu pećnice možete vidjeti na pokazivaču vremena. Pećnica se zagrijava dok ne postigne zadanu temperaturu i održava tu temperaturu, a animacija zagrijavanja u 3 retka treperi krajnje desno. Kada temperatura pećnice dosegne zadanu vrijednost, ova animacija prestaje i simbol "C" se stalno pojavljuje pored zadane vrijednosti temperature. Na zaslonu će se prikazivati dok pećnica ne postigne zadanu temperaturu.

#### Mjerač vremena



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

#### Simboli na zaslonu











- : Simbol vremena pečenja
- : Simbol alarma
- : Simbol sonde za meso \*
- : Simbol zaključavanja tipki
- : Simbol temperature
- : Simbol zaključavanja vrata \*
- : Wifi simbol
- : Simbol uklanjanja postavljenih kontrola

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

### 3.3 Radne funkcije pećnice

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

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

Simbol funkcije	Opis funkcije	Raspon temperature (°C)	Opis i upotreba
	Gornji i donji grijač	40-280	Hrana se istovremeno grije od gore i dolje. Pogodno je za kolače, slastice i torte u kalupima za pečenje. Peče se samo u jednoj posudi.
 	Donji grijač	40-220	Uključen je samo donji grijač. Prikladno za hranu koja treba potamnjeti s donje strane. Ova funkcija treba se koristiti i za jednostavno čišćenje parom.
	Donji/gornji grijač s ventilatorom	40-280	Vrući zrak kojeg zagrijavaju gornji i donji grijači ravnomjerno je raspoređen i brzo prolazi pećnicom pomoću ventilatora. Peče se samo u jednoj posudi.
	Zagrijavanje ventilatorom	40-280	Vrući zrak kojeg zagrijava grijač ventilatora ravnomjerno je raspoređen i brzo prolazi pećnicom pomoću ventilatora. Prikladno za pečenje u više posuda na policama različite razine.
	Eco zagrijavanje ventilatorom	160-220	Kako biste uštedjeli energiju, možete koristiti ovu funkciju umjesto korištenja "Zagrijavanje ventilatorom" u rasponu od 160-220°C. Ali; vrijeme kuhanja bit će nešto duže.
	Funkcija „3D“	40-280	Rade gornji grijač, donji grijač i grijač ventilatora. Sa svih strana proizvoda kuha se jednako i brzo. Peče se samo u jednoj posudi.
	Cijeli roštilj	40-280	Radi veliki roštilj na stropu pećnice. Prikladno za pečenje na roštilju velikih količina hrane.
	Piroliza	-	Koristi se za samočišćenje pećice na visokoj temperaturi. Pročitajte specifikacije u dijelu održavanja i čišćenja.
	Wi-Fi funkcija	-	U pećnici ne radi nijedan grijač. Koristi se za daljinsko povezivanje pećnice.

**Funkcije koje se mogu odabrati putem aplikacije "HomeWhiz" su sljedeće. Ove funkcije mogu se razlikovati ovisno o modelu. Možda neće sve biti dostupne na vašem proizvodu.**

Opis funkcije	Opis i upotreba
Gornji i donji grijač	Hrana se istovremeno grije od gore i dolje. Pogodno je za kolače, slastice i torte u kalupima za pečenje. Peče se samo u jednoj posudi.
Donji/gornji grijač s ventilatorom	Vrući zrak kojeg zagrijavaju gornji i donji grijači ravnomjerno je raspoređen i brzo prolazi pećnicom pomoću ventilatora. Peče se samo u jednoj posudi.

Zagrijavanje ventilatorom	Vrući zrak kojeg zagrijava grijač ventilatora ravnomjerno je raspoređen i brzo prolazi pećnicom pomoću ventilatora. Prikladno za pečenje u više posuda na policama različite razine.
Funkcija „3D“	Rade gornji grijač, donji grijač i grijač ventilatora. Sa svih strana proizvoda kuha se jednako i brzo. Peče se samo u jednoj posudi.
Funkcija za pripremu pizza	Rade donji grijač i grijač ventilatora. Prikladno je za pečenje pizza.
Donji roštilj	Radi mali roštilj na stropu pećnice. Prikladno za pečenje na roštilju malih količina hrane.
Cijeli roštilj	Radi veliki roštilj na stropu pećnice. Prikladno za pečenje na roštilju velikih količina hrane.
Cijeli roštilj s ventilatorom	Vrući zrak kojeg zagrijava veliki roštilj ravnomjerno je raspoređen i brzo prolazi pećnicom pomoću ventilatora. Prikladno za pečenje na roštilju velikih količina hrane.
Donji grijač	Uključen je samo donji grijač. Prikladno za hranu koja treba potamnjeti s donje strane.
Rad s ventilatorom	Pećnica se nije zagrijala. Radi samo ventilator (na stražnjoj stijenci). Zamrznuta hrana s granulama se polako odmrzava na sobnoj temperaturi, kuhana hrana je ohlađena. Vrijeme potrebno za odmrzavanje cijelog komada mesa je duže nego za hranu sa zrnjem.
Održavanje topline	Koristi se za dugotrajno održavanje temperature hrane tako da bude spremna za serviranje.
Eco zagrijavanje ventilatorom	Kako biste uštedjeli energiju, možete koristiti ovu funkciju umjesto korištenja Zagrijavanje ventilatorom u rasponu od 160-220°C. Ali; vrijeme kuhanja bit će nešto duže.
Piroliza -ekonomski način rada	Koristi se za samočišćenje pećice na visokoj temperaturi. Preporučuje se koristiti kada je pećnica malo zaprljana. Pročitajte specifikacije u dijelu održavanja i čišćenja.
Piroliza	Koristi se za samočišćenje pećice na visokoj temperaturi. Pročitajte specifikacije u dijelu održavanja i čišćenja.
Funkcija kruha	Koristi se za pripremu kruha. Podešena temperatura i vrijeme možda se ne mogu promijeniti.

### 3.4 Pribor proizvoda

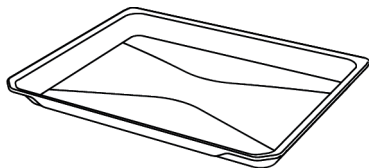
Za proizvod postoji razni pribor. U ovom dijelu dostupan je opis pribora i opis ispravne upotrebe. Ovisno o modelu proizvoda, dostavljeni pribor može se razlikovati. Sav pribor opisan u ovim uputama za upotrebu možda nije dostupan u vašem proizvodu.



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

#### Standardni pladanj

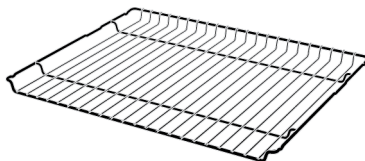
Koristi se za slastice, zamrznutu hranu ili prženje velikih komada.



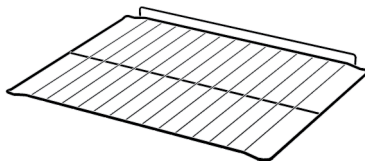
#### Žičana rešetka za roštilj

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

**Na modelima sa žičanim policama :**



**Na modelima bez žičanih policama :**

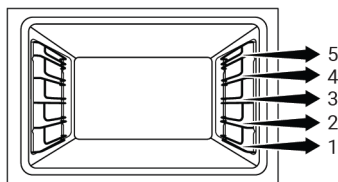


### 3.5 Upotreba pribora proizvoda

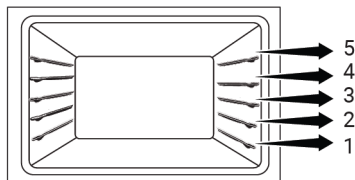
#### Police za pečenje

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

**Na modelima sa žičanim policama :**



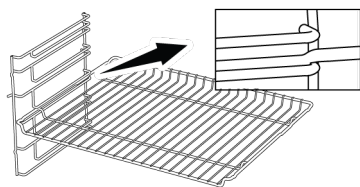
**Na modelima bez žičanih policica :**



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

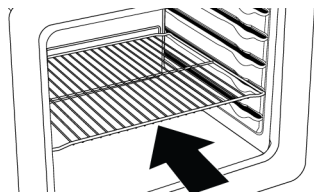
**Na modelima sa žičanim policama :**

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



**Na modelima bez žičanih policica :**

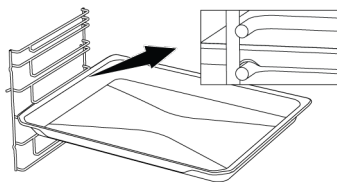
Jako je važno da žičanu rešetku roštilja ispravno postavite na bočne police. Žičana rešetka roštilja ima jedan smjer prilikom stavljanja na policu. Prilikom stavljanja žičane rešetke roštilja na željenu policu otvoreni dio mora biti okrenut prema naprijed.



**Stavljanje posude na police za pečenje**

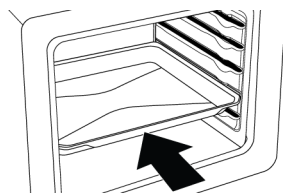
**Na modelima sa žičanim policama :**

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



**Na modelima bez žičanih policica :**

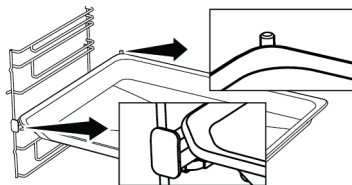
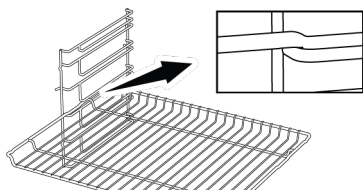
Jako je važno da posude ispravno stavite na bočne police. Posuda ima jedan smjer prilikom stavljanja na policu. Prilikom stavljanja posude na željenu policu dio za kojeg se posuda drži mora biti okrenut prema naprijed.



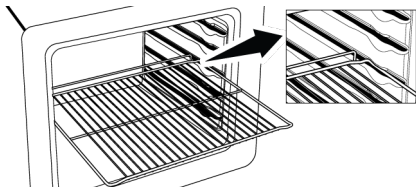
**Funkcija zatvarača žičane rešetke roštilja**

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

**Na modelima sa žičanim policama :**

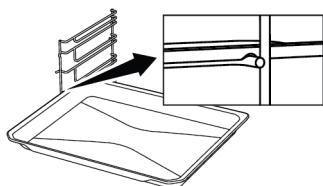


**Na modelima bez žičanih policama :**



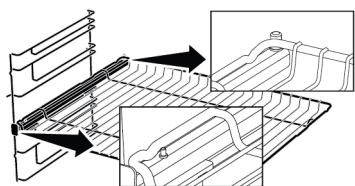
**Funkcija zaustavljanja posude - Na modelima sa žičanim policama**

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



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

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





### 3.6 Tehničke specifikacije


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

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

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

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

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

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

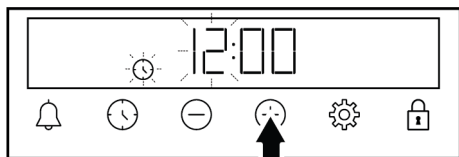
## 4 Prva uporaba

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

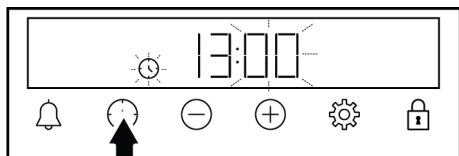
### 4.1 Prvo podešavanje mjeraca vremena

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

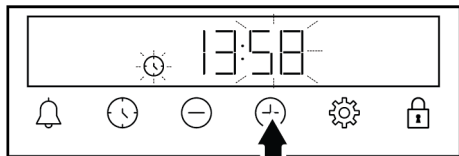
1. Kada se pećnica uključi prvi put na polju sata prikazat će se "12:00", a na zaslonu će treperiti simbol ⌚.
2. Vrijeme podesite dodiranjem na gumbе ⊕/⊖.



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



4. Dodirnite gumbе ⊕/⊖ i podesite minute.



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

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

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

### 4.2 Početno čišćenje

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

#### Prije upotrebe pribora:

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

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

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

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

## 5 Rukovanje pećnicom

### 5.1 Opće informacije o rukovanju pećnicom

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

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


#### Svjetlo pećnice

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

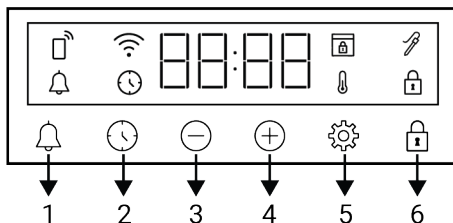
### 5.2 Rad upravljačke jedinice pećnice

#### Općenita upozorenja za upravljačku jedinicu pećnice

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









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

#### Mjerač vremena



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

#### Simboli na zaslonu

-  : Simbol vremena pečenja
-  : Simbol alarma
-  : Simbol sonde za meso \*
-  : Simbol zaključavanja tipki
-  : Simbol temperature
-  : Simbol zaključavanja vrata \*
-  : Wifi simbol
-  : Simbol uklanjanja postavljenih kontrola

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

#### Uključivanje pećnice

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

## Isključivanje pećnice

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

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

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

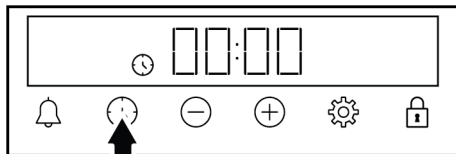


1. Odaberite radnu funkciju koju želite koristiti za kuhanje pomoću okretnog gumba odabira funkcije.
2. Podesite temperaturu na kojoj želite peći pomoću okretnog gumba temperature.
  - ⇒ Pećnica će započeti s radom odmah na odabranoj temperaturi i s odabranom funkcijom, a na zaslonu se pojavljuje . Na zaslonu se pojavljuje podešena vrijednost temperature i 3 crte animacije. Nakon toga se redom prikazuje vrijeme proteklo od početka pečenja. Kada temperatura unutar pećnice dosegne zadanu temperaturu, simbol nestaje i daje vam zvučno upozorenje. Animacija u 3 retka koja se pojavljuje na zaslonu prestaje i simbol C se pojavljuje nepomično pored vrijednosti temperature. Pećnica se neće automatski isključiti jer je u načinu ručno podešenog pečenja bez podešenog vremena pečenja. Morate sami kontrolirati pečenje i isključiti pećnicu. Kada pečenje završi, pećnicu možete isključiti okretanjem okretnog gumba odabira funkcije i okretnog gumba temperature u položaj isključeno (gore).

## Pečenje podešavanjem vremena pečenja:

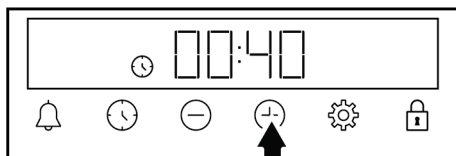
Možete podesiti pećnicu na automatsko isključivanje na kraju vremena odabirom temperature i radne funkcije pećnice karakteristične za hranu te podesiti vrijeme pečenja na mjeracu vremena.

1. Odaberite radnu funkciju za pečenje.
2. Dodirnite gumb dok se ne pojavi simbol na zaslonu za vrijeme pečenja.



- Za brzo podešavanje vremena pečenja možete dodirnuti gumb i podesiti vrijeme pečenja na 30 minuta nakon podešavanja radne funkcije i temperature, a zatim koristite gume / i promijenite vrijeme.


3. Vrijeme pečenja podesite pomoću gumba /.





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

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

- ⇒ Pećnica će započeti s radom odmah na odabranoj temperaturi i s odabranom funkcijom. Počinje odbrojavanje podešenog vremena pečenja, a na zaslonu se pojavljuje . Redom se prikazuju odbrojavanje vremena pečenja i postavljena vrijednost temperature te 3-redna animacija pored njih.

Kada temperatura unutar pećnice dosegne zadanu temperaturu, simbol  nestaje i daje vam zvučno upozorenje. Animacija u 3 retka koja se pojavljuje na zaslonu prestaje i simbol C se pojavljuje nepomično pored vrijednosti temperature.


5. Kada istekne podešeno vrijeme pečenja, poruka "End" prikazana je na zaslonu, a simbol  treperi i tajmer daje zvučno upozorenje.
6. Začut će se zvučno upozorenje u trajanju od dvije minute. Za isključivanje upozorenja dodirnite bilo koji gumb. Upozorenje prestaje, a na zaslonu se prikazuje vrijeme.

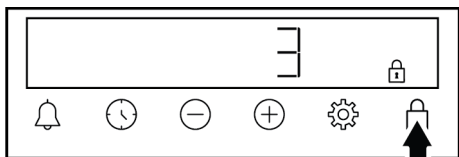
 Ako pritisnete bilo koji gumb na kraju zvučnog upozorenje tada će pećnica opet početi s radom. Kako biste spriječili ponovni rad pećnice na kraju upozorenja, isključite pećnicu okretanjem gumba za temperaturu i gumba za funkcije na "0" (isključen) položaj.



### 5.3 Postavke



#### Aktiviranje zaključavanja tipaka


Pomoću značajke zaključavanja tipki možete zaštititi timer od smetnji.

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






- ⇒ Na zaslonu se prikazuje simbol  i počinje odbrojavanje od 3-2-1. Zaključavanje tipki aktivira se po završetku odbrojavanja. Kada dodirnete bilo koju tipku nakon podešavanja zaključavanja tipki, timer se oglašava zvučnim signalom i treperi simbol .

 Ako otpustite tipku  prije kraja odbrojavanja, zaključavanje tipke se ne aktivira.


 Tipke mjerača vremena ne mogu se koristiti kad je zaključavanje tipki uključeno. Zaključavanje tipki neće se poništiti u slučaju nestanka struje.

#### Isključivanje blokade tipki

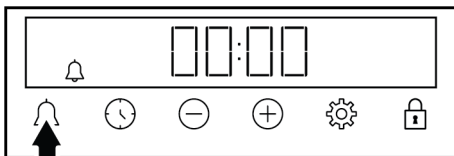
1. Dodirnite tipku  dok simbol  ne nestane sa zaslona.
  - ⇒ Simbol  nestaje sa zaslona i zaključavanje tipki je onemogućeno.



#### Podešavanje alarma

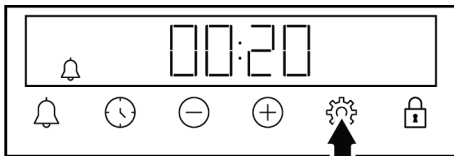
Također možete koristiti timer proizvođača za bilo koje upozorenje ili podsjetnik osim pečenja. Budilica ne utječe na radne funkcije pećnice. Koristi se u svrhu upozorenja. Primjerice, možete koristiti budilicu kada želite uključiti hranu u pećnici u određeno vrijeme. Čim istekne vrijeme koje ste podesili, timer će vas zvučno upozoriti.


 Maksimalno vrijeme alarma može biti 23 sata i 59 minuta.

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



2. Podesite vrijeme alarma tipkama /.



- ⇒ Nakon podešavanja vremena alarma, simbol  ostaje svijetliti i vrijeme alarma počinje odbrojavati na zaslonu. Ako su vrijeme alarma

i vrijeme pečenja podešeni istodobno, na zaslonu se prikazuje kraće vrijeme.

3. Nakon završetka vremena alarma, simbol 🔔 počinje treperiti i daje vam zvučno upozorenje.

### Isključivanje alarma

1. Na kraju razdoblja alarma, upozorenje se oglašava dvije minute. Dodirnite bilo koju tipku za zaustavljanje zvučnog upozorenja.

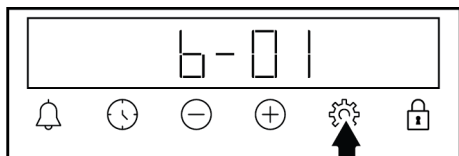
⇒ Upozorenje se zaustavlja i na zaslonu se prikazuje vrijeme.

### Ako želite poništiti alarm;

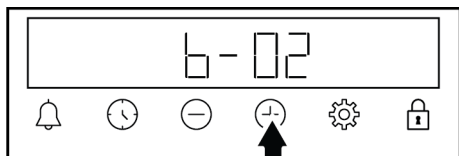
1. Dodirnite tipku 🔔 dok se na zaslonu ne pojavi simbol 🔔 kako biste resetirali vrijeme alarma. Dodirnite tipku ⊖ dok "00:00" na zaslonu se prikazuje simbol.
2. Alarm možete poništiti i duljim pritiskom tipke 🔔.

### Podešavanje glasnoće

1. Na zaslonu **b-01-b-02** Dodirnite tipku ⚙️ dok se ne pojavi jedna od vrijednosti.



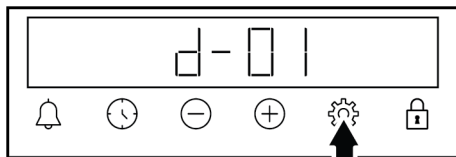
2. Postavite željenu razinu tipkama ⊕/⊖. (**b-01-b-02**)



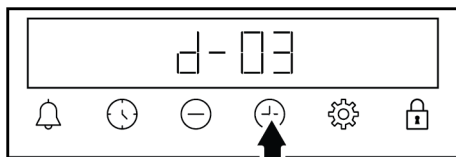
⇒ Dodirnite tipku ⚙️ za potvrdu ili pričekajte bez dodirivanja bilo koje tipke. Postavka glasnoće aktivira se nakon nekog vremena.

### Podešavanje svjetline pokazivača

1. Na zaslonu **d-01-d-02-d-03** Dodirnite tipku ⚙️ dok se ne pojavi jedna od vrijednosti.



2. Podesite željenu svjetlinu tipkama ⊕/⊖. (**d-01-d-02-d-03**)

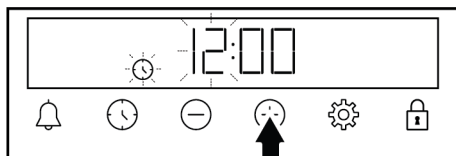


⇒ Dodirnite tipku ⚙️ za potvrdu ili pričekajte bez dodirivanja bilo koje tipke. Postavka svjetline aktivira se nakon nekog vremena.

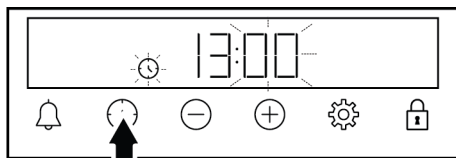
### Promjena doba dana

Na pećnici za promjenu vremena koje ste prethodno podesili:

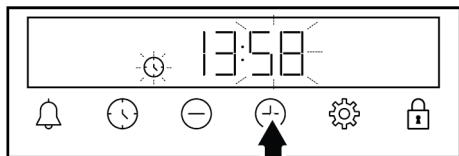
1. Dodirnite tipku ⚙️ dok se na zaslonu ne pojavi simbol 🕒.
2. Podesite doba dana dodirivanjem tipki ⊕/⊖.



3. Dodirnite tipku 🕒 ili ⚙️ za aktiviranje polja minuta.



4. Dodirnite tipke ⊕/⊖ za podešavanje minute.





5. Potvrdite postavku dodirnom tipke .


⇒ Podešeno je vrijeme dana i simbol nestaje na zaslonu.

### Spajanje pećnice na bežičnu mrežu i upoznavanje s aplikacijom "HomeWhiz"


Pećnicom možete upravljati putem aplikacije "HomeWhiz" s pametnog uređaja spajanjem na bežičnu mrežu. Da biste to učinili, najprije instalirajte aplikaciju "HomeWhiz" na svoj pametni uređaj. Aplikacija "HomeWhiz" dostupna je na mobilnim operacijskim sustavima iOS i Android.

 Nakon preuzimanja aplikacije "HomeWhiz", morate stvoriti vlastiti dom slijedeći korake za prijavu.


 Pećnicu možete spojiti na bežičnu mrežu i omogućiti daljinsko upravljanje slijedeći korake navedene u aplikaciji.

1. Kako biste pećnicu postavili u način podešavanja, okrenite gumb za odabir funkcije u položaj "P" off dok je pećnica u položaju off.
2. Dodirnite tipku  dok se na zaslonu ne prikaže "C00".
  - ⇒ C00 Wi-Fi je isključen
  - ⇒ C01 Wi-Fi je uključen
3. Istodobno dodirnite tipke  $\oplus/\ominus$  na 3 sekunde.
  - ⇒ Kad pećnica uđe u način podešavanja, na zaslonu se prikazuje animacija s treperećim linijama.
4. Otvorite aplikaciju "HomeWhiz" koju ste instalirali na pametni uređaj. Nakon što izradite vlastiti dom, odaberite pećnicu

ispod kuhinjskih proizvoda, unesite broj zaliha proizvoda u aplikaciju i slijedite korake u aplikaciji.

 Broj zaliha proizvoda je broj koji počinje s "77..." na dnu prednjeg poklopca priručnika.


5. Dovršite uvođenje pećnice u primjenu slijedeći korake za primjenu.






⇒ Po završetku demonstracije na zaslonu se prikazuju "C01" i .

### Omogućavanje daljinskog upravljanja pećnicom

✓ Nakon registracije pećnice u aplikaciju "HomeWhiz", njome možete upravljati na daljinu:




1. Kako biste pećnicu postavili u način podešavanja, okrenite regulator za odabir funkcija u položaj "Wi-Fi funkcija" dok je pećnica isključena.
2. Okrenite regulator temperature u smjeru kazaljke na satu u položaj koji nije "0".

⇒ Na zaslonu se prikazuje simbol .


 Ako se na zaslonu pojavi simbol , ali se čuje ton pogreške kada dodirnete tipku , simbol  se ne pojavi na zaslonu ili simbol  treperi, provjerite internetsku vezu na koju ste spojili proizvod. Ako je internetska veza uspješna i problem se nastavlja, ponovite korake postavljanja.

### "HomeWhiz" Brisanje mapiranja uspostavljene pećnice

✓ Nakon što dodate svoj proizvod u aplikaciju "HomeWhiz", vaši će se podaci o proizvodu podudarati s korisničkim računom koji ste upotrijebili za "HomeWhiz". Ako izgubite pristup računu koji si upotrijebio/la u aplikaciji ili želiš izbrisati podudaranje iz drugih razloga, slijedi ove korake:

1. Kako biste pećnicu postavili u način podešavanja, okrenite gumb za odabir funkcije u položaj "P" off dok je pećnica u položaju off.
  2. Istodobno dodirnite tipke /⊖ na 5 sekundi.
  3. Na zaslonu se prikazuje animacija s treperivim linijama.
  4. Nakon uspješnog postupka brisanja uparivanja oglasit će se zvučni signal upozorenja i pećnica će se ponovno pokrenuti. Simbol  nestaje sa zaslona.
-  Ako dođe do problema tijekom postupka brisanja podudaranja i postupak se ne može dovršiti, čut će se zvuk pogreške.
5. Nakon završetka postupka podudaranja brisanja, možete ponovno promovirati proizvod na svoj račun "HomeWhiz".

#### Usklađenost sa standardima i informacije o testiranju / EU izjava o suglasnosti

	Faze razvoja, proizvodnje i prodaje ovog proizvoda izvršene su u skladnosti sa sigurnosnim pravilima navedenim u odgovarajućim propisima Europske unije.
<b>Frekvencij ski pojas</b>	: 2.4 Ghz
<b>Maks. snaga prijenosa</b>	: maks. 100 mW
<b>Izjava o sukladnosti CE</b>	
Tvrtka Arçelik A.Ş. izjavljuje kako je ovaj proizvod u skladu s Direktivom 2014/53/EU. Detaljnu izjavu o sukladnosti s Direktivom o radijskoj opremi (RED) možete pronaći na internetskim stranicama <a href="http://support.beko.com">support.beko.com</a> zajedno s dodatnom dokumentacijom na stranici vašeg proizvoda.	

Definirano razdoblje podrške za ažuriranje softvera povezanog s kibernetičkom sigurnošću za proizvod je jamstveno razdoblje za proizvod. Nakon tog razdoblja, ažuriranja softvera vezana uz kibernetičku sigurnost nisu zajamčena.

Ovaj proizvod prikuplja i prenosi podatke o uporabi kada je spojen na internet (npr. postavke temperature, trajanje uporabe,

kodovi pogrešaka). U skladu sa Zakonom o podacima EU-a (Uredba EU 2023/2854), imate pravo pristupa tim podacima i upravljanja njima. Pojediniosti o tome koji se podaci prikupljaju, kako se upotrebljavaju i kako im pristupiti potražite na: [www.homewhiz.com/eu-data-act-policy](http://www.homewhiz.com/eu-data-act-policy)

## 6 Opće informacije o kuhanju

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

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

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

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

- Kada otvarate vrata pećnice za vrijeme ili nakon pečenja hrane, može doći do ispuštanja vruće pare. Para vam može opeći ruke, lice i/ili oči. Kada otvarate vrata pećnice, držite se podalje.
- Jaka para nastala tijekom pripremanja hrane od kondenziranih kapljica vode u unutarnjem i na vanjskom dijelu pećnice

te na gornjim dijelovima kuhinjskih elemenata zbog razlike u temperaturi. To je normalna i fizikalna pojava.

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

### 6.1.1 Slastice i jela iz pećnice

#### Opće informacije

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

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

#### Savjeti za pečenje kolača

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

#### Savjeti za slastice

- Ako su slastice presuhe, povećajte temperaturu za 10 ° C i skratite vrijeme pečenja. Listove tijesta namočite s mješavinom kondenziranog mlijeka, ulja, jaja i jogurta.

- Ako se slastica sporo peče pripazite da debljina slastice koju ste pripremili ne izlazi iz protvana.
- Ako je slastica potamnila na površini, ali unutra još nije pečena, tada pripazite da nadjev kojeg ste koristili nema previše na dnu slastice. Kako bi ravnomjerno potamnilo, pokušajte jednako rasporediti nadjev između listova tijesta.
- Slasticu pecite u položaju i na temperaturi koja odgovara tablici vremena pripreme hrane. Ako dno još nije dovoljno potamnilo, stavite slasticu na donju policu za nastavak pečenja.

## Tablica za pripremu peciva i hrane u pećnici

### Prijedlozi za pečenje u jednoj posudi

Hrana	Dodaci koji se koriste	Operativna funkcija	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min) (približno)
Torta na pladnju	Standardni pladanj *	Gornji i donji grijač	3	180	30 ... 45
Kolač u kalupu	Kalup za torte na žičanoj rešetki :	Zagrijavanje ventilatorom	2	180	30 ... 40
Kolačići	Standardni pladanj *	Gornji i donji grijač	3	160	25 ... 35
Kolačići	Standardni pladanj *	Zagrijavanje ventilatorom	Na modelima sa žičanim policama : 3 Na modelima bez žičanih polica : 2	150	25 ... 35
Biskvit torta	Okrugli kalup za torte, promjera 26 cm sa stezaljkom na željeznoj rešetki :	Gornji i donji grijač	2	150	30 ... 40
Biskvit torta	Okrugli kalup za torte, promjera 26 cm sa stezaljkom na željeznoj rešetki :	Zagrijavanje ventilatorom	2	155	30 ... 40
Keksi	Pladanj za peciva *	Gornji i donji grijač	3	170	25 ... 40
Keksi	Pladanj za peciva *	Zagrijavanje ventilatorom	3	170	20 ... 30
Kolači	Standardni pladanj *	Gornji i donji grijač	2	200	30 ... 40
Kolači	Standardni pladanj *	Donji/gornji grijač s ventilatorom	2	180	35 ... 45
Kolači	Standardni pladanj *	Zagrijavanje ventilatorom	2	180	30 ... 40
Peciva	Standardni pladanj *	Gornji i donji grijač	2	200	20 ... 35
Peciva	Standardni pladanj *	Zagrijavanje ventilatorom	3	180	20 ... 30
Cjelov kruh	Standardni pladanj *	Gornji i donji grijač	3	200	30 ... 45
Cjelov kruh	Standardni pladanj *	Zagrijavanje ventilatorom	3	200	30 ... 40

Hrana	Dodaci koji se koriste	Operativna funkcija	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min) (približno)
Lazanje	Stakleni / metalni pravokutni kalup na žičanoj rešetki **	Gornji i donji grijač	2 ili 3	200	30 ... 45
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, promjera 20 cm na žičanoj rešetki :	Gornji i donji grijač	2	180	50 ... 70
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, promjera 20 cm na žičanoj rešetki :	Zagrijavanje ventilatorom	3	170	50 ... 65
Pizza	Standardni pladanj *	Gornji i donji grijač	2	250	10 ... 20

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.

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

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

### Prijedlozi za kuhanje s više pladnjeva

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

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.

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

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

## Tablica vremena pripreme hrane s radnom funkcijom "Eco zagrijavanje ventilatorom"

- Ne mijenjajte podešenu temperaturu nakon početka kuhanja kada je radna funkcija "Eco zagrijavanje ventilatorom".
- Ne otvarajte vrata pećnice tijekom kuhanja kada koristite radnu funkciju "Eco zagrijavanje ventilatorom". Ako se vrata ne otvaraju, tada se unutarnja temperatura optimizira kako bi se uštedjela energija, a navedena temperatura može se razlikovati od one prikazane na zaslonu.
- Ne zagrijavajte ako se koristi radna funkcija "Eco zagrijavanje ventilatorom".

Hrana	Dodaci koji se koriste	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min) (približno)
Kolačići	Standardni pladanj *	3	160	25 ... 35
Keksi	Standardni pladanj *	3	180	25 ... 35
Kolači	Standardni pladanj *	3	200	45 ... 55
Peciva	Standardni pladanj *	3	200	35 ... 45

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

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

## 6.1.2 Meso , riba i perad

### Ključne točke prilikom pečenja na roštilju

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

### Stol za spremanje mesa, ribe i peradi

Hrana	Dodaci koji se koriste	Operativna funkcija	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min) (približno)
Odrežak (cjelovit) / pečen (1 kg)	Standardni pladanj *	Donji/gornji grijač s ventilatorom	3	15 min. 250/max, poslije 180 ... 190	60 ... 80
Janjeća koljenica (1,5-2 kg)	Standardni pladanj *	Donji/gornji grijač s ventilatorom	3	170	85 ... 110
Pržena piletina (1,8-2 kg)	Žičana rešetka za roštilj * Stavite jedan protvan na donju policu.	Donji/gornji grijač s ventilatorom	2	15 min. 250/max, poslije 190	60 ... 80
Pržena piletina (1,8-2 kg)	Žičana rešetka za roštilj * Stavite jedan protvan na donju policu.	Zagrijavanje ventilatorom	2	200 ... 220	60 ... 80

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

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.

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

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

### 6.1.3 Roštilj

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

#### Opća upozorenja

- Hrana koja nije prikladna za pripremu na roštilju predstavlja opasnost od požara. Na ražnju pripremajte samo hranu prikladnu za jaku vatru roštilja. Također, hranu ne stavljajte previše daleko na zadnji kraj roštilja. Ovo je najvruće područje i masna hrana se može zapaliti.
- Zatvorite vrata kada koristite roštilj. Nikad ne koristite roštilj kada su vrata pećnice otvorena. Vruće površine mogu izazvati opekline!**

#### Ključne točke roštilja

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

## Tablica pripreme hrane na roštilju

Hrana	Dodaci koji se koriste	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min) (približno)
Riba	Žičana rešetka za roštilj	4 - 5	250	20 ... 25
Pileći komadi	Žičana rešetka za roštilj	4 - 5	250	25 ... 35
Ćufta (teletina) - 12 količina	Žičana rešetka za roštilj	4	250	20 ... 30
Janjeći kotlet	Žičana rešetka za roštilj	4 - 5	250	20 ... 25
Odrežak - (meso narezano na komadiće)	Žičana rešetka za roštilj	4 - 5	250	25 ... 30
Teleći kotlet	Žičana rešetka za roštilj	4 - 5	250	25 ... 30
Gratinirano povrće	Žičana rešetka za roštilj	4 - 5	220	20 ... 30
Prepečen kruh	Žičana rešetka za roštilj	4	250	1 ... 3

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

### 6.1.4 Ispitivanje hrane

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

### Stol za kuhanje testnih jela

#### Prijedlozi za pečenje u jednoj posudi

Hrana	Dodaci koji se koriste	Operativna funkcija	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min) (približno)
Prhko tijesto (slatki kolačić)	Standardni pladanj *	Gornji i donji grijač	3	140	20 ... 30
Prhko tijesto (slatki kolačić)	Standardni pladanj *	Zagrijavanje ventilatorom	Na modelima sa žičanim policama :3 Na modelima bez žičanih policama :2	140	15 .. 25
Kolačići	Standardni pladanj *	Gornji i donji grijač	3	160	25 ... 35
Kolačići	Standardni pladanj *	Zagrijavanje ventilatorom	Na modelima sa žičanim policama : 3 Na modelima bez žičanih policama : 2	150	25 ... 35

Hrana	Dodaci koji se koriste	Operativna funkcija	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min) (približno)
Biskvit torta	Okrugli kalup za torte, promjera 26 cm sa stezaljkom na željeznoj rešetki :	Gornji i donji grijač	2	150	30 ... 40
Biskvit torta	Okrugli kalup za torte, promjera 26 cm sa stezaljkom na željeznoj rešetki :	Zagrijavanje ventilatorom	2	155	30 ... 40
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, promjera 20 cm na žičanoj rešetki :	Gornji i donji grijač	2	180	50 ... 70
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, promjera 20 cm na žičanoj rešetki :	Zagrijavanje ventilatorom	3	170	50 ... 65

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.

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

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

### Prijedlozi za kuhanje s više pladnjeva

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

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.

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

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

### Roštilj

Hrana	Dodaci koji se koriste	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min) (približno)
Ćufta (teletina) - 12 količina	Žičana rešetka za roštilj	4	250	20 ... 30
Prepečen kruh	Žičana rešetka za roštilj	4	250	1 ... 3

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

Okrenite komade hrane nakon 1/2 ukupnog vremena grilovanja.

## Jogurt

### Priprema jogurta;

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

2. Posudu za jogurt stavite na dno kuhališta.
3. Nakon pripreme jogurta, ostavite ga u hladnjaku najmanje 12 sati.
4. Vrata pećnice držite napola otvorena tijekom cijelog vremena.

Hrana	Operativna funkcija	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min) (približno)
Jogurt	Zagrijavanje ventilatorom	Donji dio područja za kuhanje	50 - 60	240 ... 360

## 7 Čišćenje i održavanje

### 7.1 Opće informacije o čišćenju

#### Opća upozorenja

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

- Pripazite i obrišite svu preostalu vodu nakon čišćenja, a tijekom kuhanja odmah očistite svu hranu koja je poprskala površinu.
- Ne perite nijedan dio vašeg uređaja u perilici posuđa osim ako nije drugačije navedeno u korisničkom priručniku.

#### Površine od inoksa- nehrđajućeg čelika

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

#### Emajlirane površine

- Pećnica se mora ohladiti prije čišćenja dijela za pečenje. Čišćenje vrućih površina može izazvati opasnost od požara i oštetiti površinu od emajla.

- Nakon svake upotrebe očistite emajlirane površine pomoću deterdženta za pranje suđa, mlakom vodom i mekanom krpom ili spužvom te ih osušite suhom krpom.
- Ako vaš proizvod ima funkciju jednostavnog čišćenja parom, možete ga koristiti za jednostavno čišćenje lagane, privremene prljavštine. (Pogledajte "Jednostavno čišćenje parom".)
- Za tvrdokorne mrlje može se koristiti sredstvo za čišćenje pećnice i roštilja koje se preporučuje na web stranici vaše marke proizvoda. Nemojte koristiti vanjsko sredstvo za čišćenje pećnice. Ako je površina jako zaprljana, lagano je navlažite i nježno očistite četkom s mekim vlaknima ili žicom za ribanje. Izbjegavajte pretjerani pritisak.
- Ni u kojem slučaju osušene ostatke deterdženta na staklenoj površini ne čistite s nazubljenim noževima, žičanom vunom ili sličnim sredstvima koje mogu ogrebat površinu.
- Mrlje od klacija (žute mrlje) na staklenoj površini uklonite s komercijalno dostupnim sredstvima za uklanjanje vodenog kamenca, sa sredstvima za uklanjanje vodenog kamenca poput octa ili soka od limuna.
- Ako je površina jako prljava, sredstvo za čišćenje nanosite spužvom na mrlju i pričekajte malo duže da sredstvo djeluje. Zatim očistite staklenu površinu s vlažnom krpom.
- Blijeda boja i mrlje na staklenoj površini su uobičajeni i ne predstavljaju grešku.

### **Katalitičke površine**

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

### **Staklene površine**

- Prilikom čišćenja staklenih površina ne koristite tvrde metalne grebalice i abrazivna sredstva za čišćenje. Oni mogu oštetiti staklenu površinu.
- Uređaj očistite pomoću deterdženta za pranje suđa, tople vode i mekane krpe ili krpe od mikrovlakana namijenjene baš za čišćenje staklenih površina i osušite ih sa suhom krpom od mikrovlakana.
- Ako je nakon čišćenja ostalo deterdženta obrišite ga hladnom vodom i osušite čistom i suhom krpom od mikrovlakana. Ostaci preostalog deterdženta mogu oštetiti staklenu površinu.

### **Plastični dijelovi i obojene površine**

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

## **7.2 Pribor za čišćenje**

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

## **7.3 Čišćenje upravljačke ploče**

- Prilikom čišćenja ploča koje i maju - upravljački kotačić obrišite ploču i kotačiće s mokrom, mekanom krpom i osušite ih sa suhom krpom. Ne uklanjajte kotačiće i brtve ispod njih prilikom čišćenja upravljačke ploče. Upravljačka ploča i kotačići mogu se oštetiti.
- Prilikom čišćenja upravljačkih ploča s kotačićima od inoksa ne koristite sredstva za čišćenje inoksa oko kotačića. To može obrisati pokazatelje oko kotačića.

- Upravljačku ploču očistite vlažnom, mekom krpom, a zatim je osušite suhom krpom. Ako vaš proizvod ima funkciju zaključavanja gumba podesite zaključavanje gumba prije čišćenja upravljačke ploče. U protivnom, može doći do neispravnog prepoznavanja na gumbima.

## 7.4 Čišćenje unutrašnjosti pećnice (područje pečenja)

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

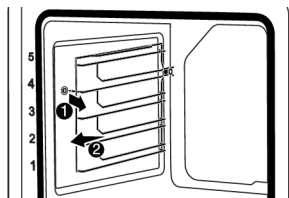
### Čišćenje bočnih stijenki pećnice

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

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

### Za uklanjanje bočnih žičanih rešetki:

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



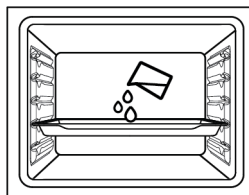
3. Za ponovno pričvršćivanje žičane rešetke postupak primijenjen prilikom uklanjanja treba se ponoviti obrnutim redoslijedom.

## 7.5 Jednostavno čišćenje parom

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

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

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



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

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

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

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

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



## 7.6 Samočišćenje na visokoj temperaturi

Pećnica je opremljena funkcijom pirolize. Pećnica se zagrijava na temperaturu od približno 420-480 °C i sagorijava postojeću prljavštinu u pepeo. Može nastati jaki dim. Omogućite dobro prozračivanje. Čišćenje na visokoj temperaturi treba se obaviti nakon približno svakih 10 upotreba pećnice.

### Opća upozorenja



#### Vruće površine izazivaju opekline!

Ne dirajte proizvod za vrijeme samočišćenja i držite djecu dalje od proizvod. Pričekajte barem 30 minuta prije uklanjanja ostataka hrane.

- Prije upotrebe funkcije pirolize, uklonite sav pribor, teleskopsku полицu i bočne полицe (ako postoje). Ako se ne uklone, pribor i bočne žičane полицe će se oštetiti.
- Ako vaš proizvod ima pribor otporan na pirolizu (otporna na visoku temperaturu samočišćenja) tada taj pribor ne trebate uklanjati iz pećnice. U dijelu o priboru navedeno je je li vaš pribor otporan na pirolizu ili ne. Osim ako nije navedeno, vaš pribor nije otporan na visoke temperature. Treba ga izvaditi iz pećnice prije čišćenja i tako izbjeći njegovo oštećenje.


- Nemojte čistiti brtvu na vratima. Brtva od staklene vune je osjetljiva i lako se može oštetiti. Ako se ošteti brtva na vratima, zamijenite je novom koju možete nabaviti u ovlaštenom servisu.


### Za pokretanje funkcije pirolize:

1. Izvadite sav pribor iz pećnice. Kod modela sa žičanim policama, ne zaboravite ukloniti žičanu полицu.
2. Prije početka čišćenja, očistite vanjske površine pećnice i ostatke hrane unutar pećnice sapunicom i krpom.
3. Odaberite funkciju „pirolize“ (Piroliza).
  - ⇒ **P2:00** treperi na zaslonu. Ako je vaš uređaj opremljen s funkcijom „Eko pirolize“, tada će se prvo na zaslonu pojaviti poruka „Pro“ u trajanju od 2 sekunde, a zatim poruka **P2:00** počinje treperiti.



Ako se poruke „Pro“ i zatim „ECO“ ne pojavljuju na zaslonu, tada vaš uređaj nije opremljen s funkcijom „Eko pirolize“.



4. Okrenite okrenti gumb temperature na najveću temperaturu **max** (maksimalnu).
5. Kada se pokrene funkcija pirolize, tada **P2:00** svijetli stalno i počinje odbrojavanje. Vrijeme pirolize (2 sata) prikazano je na zaslonu. Ovo vrijeme se ne može promijeniti.
6. Kada pećnica dostigne određenu temperaturu nakon pokretanja procesa pirolize, simbol  se pojavljuje na zaslonu mjerača vremena, a vrata pećnice neće se moći otvoriti. Nemojte na silu pritiskati kvaku kako biste otključali vrata sve dok se postupak čišćenja ne završi, a simbol zaključavanja nestane sa zaslona.
7. Kada se dovrši proces čišćenja, na zaslonu se pojavljuje **End** (kraj).

8. Nakon što se na zaslonu pojavi "End" (kraj), okrenite okretne gumb funkcije i temperature na 0 (isključeno) i završite postupak.
9. Nakon što sa zaslona nestane simbol  uklonite ostatke prljavštine pomoću vode i alkoholnog octa.
10. Za isključivanje upozorenja dodirnite bilo koji gumb.





Nakon dovršetka funkcije pirolize, brava vrata bit će aktivna dok se pećnica ne ohladi na odgovarajuću temperaturu. Ako želite nešto skuhati tijekom ovog vremena, na zaslonu će se prikazati "H" i kuhanje neće biti moguće.

### Funkcija samočišćenja na visokoj temperaturi - Eko piroliza (Razlikuje se ovisno o modelu proizvoda. Možda nije dostupan na vašem proizvodu.)

- ✓ Ako vaša pećnica nije puno prljava, preporučuje se korištenje funkcije. "Piroliza -ekonomski način rada". Funkcija "Piroliza -ekonomski način rada" traje kraće od funkcije Piroliza". Ako je pećnica jako prljava, tada funkcija "Piroliza -ekonomski način rada" možda neće biti dovoljna. U tom slučaju očistite je pomoću funkcije "Piroliza".
1. Izvadite sav pribor iz pećnice. Kod modela sa žičanim policama, ne zaboravite ukloniti žičanu policu.
  2. Prije početka čišćenja, očistite vanjske površine pećnice i ostatke hrane unutar pećnice sapunicom i krpom.
  3. Odaberite funkciju „pirolize“ (Piroliza).
    - ⇒ Poruke "P2:00" i "Pro" prikazuju se na zaslonu približno 2 sekunde, a zatim poruka P2:00 počinje treperiti.
  4. Dodirnite gumb  ili .

⇒ Poruka "ECO" prikazuje se na zaslonu približno 2 sekunde, a zatim poruka P0:59 počinje treperiti.

5. Okrenite okretne gumb temperature na najveću temperaturu "max" (maksimalnu).
6. Kada se pokrene funkcija pirolize, P0:59 svijetli stalno i počinje odbrojavanje. Vrijeme pirolize (59 minuta) prikazano je na zaslonu. Ovo vrijeme se ne može promijeniti.
7. Kada pećnica dostigne određenu temperaturu nakon pokretanja procesa pirolize, simbol  se pojavljuje na zaslonu mjerača vremena, a vrata pećnice neće se moći otvoriti. Nemojte na silu pritiskati kvaku kako biste otključali vrata sve dok se postupak čišćenja ne završi, a simbol zaključavanja nestane sa zaslona.
8. Kada se dovrši proces čišćenja, na zaslonu se pojavljuje "End" (kraj).
9. Nakon što se na zaslonu pojavi "End" (kraj), okrenite okretne gumb funkcije i temperature na 0 (isključeno) i završite postupak.
10. Nakon što sa zaslona nestane simbol  uklonite ostatke prljavštine pomoću vode i alkoholnog octa.
11. Za isključivanje upozorenja dodirnite bilo koji gumb.



Nakon dovršetka funkcije pirolize, brava vrata bit će aktivna dok se pećnica ne ohladi na odgovarajuću temperaturu. Ako želite nešto skuhati tijekom ovog vremena, na zaslonu će se prikazati "H" i kuhanje neće biti moguće.

### 7.7 Čišćenje vrata pećnice

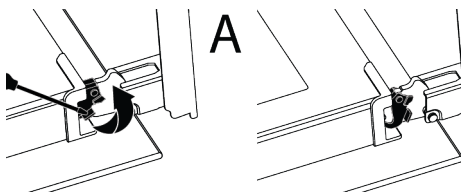
Možete ukloniti vrata i staklo vrata pećnice i očistiti ih. Kako ukloniti vrata i staklo objašnjeno je u dijelu „Uklanjanje vrata pećnice“ i „Uklanjanje unutarnjeg stakla pećnice“. Nakon uklanjanja unutarnjeg

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

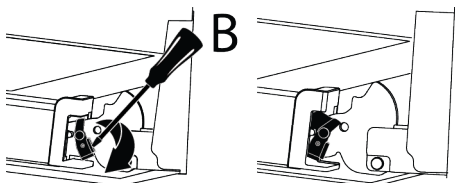
**i** Ne koristite gruba abrazivna sredstva za čišćenje, metalne strugalice, žičanu vunu ili izbjeljivače za čišćenje vrata i stakla pećnice.

### Uklanjanje vrata pećnice

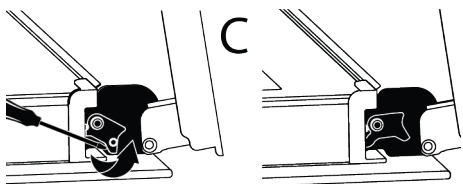
1. Otvorite vrata pećnice.
2. Otvorite kvačice na šarkama vrata s desne i lijeve strane pritiskom prema dolje kako je pokazano na slici.
3. Vrste šarki se razlikuju npr. (A), (B), (C) ovisno o modelu proizvoda. Na slikama u nastavku prikazano je kako otvoriti svaku vrstu šarki.
4. Vrsta šarki (A) dostupna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



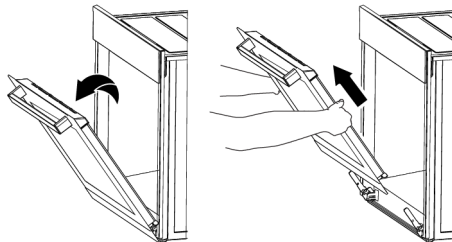
5. Vrsta šarki (B) dostupna je na vrstama koja se mekano zatvaraju.



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



7. Postavite vrata pećnice u poluotvoreni položaj.



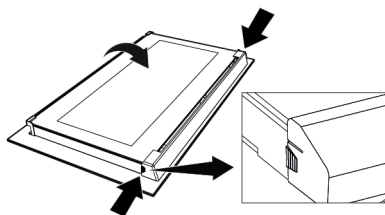
8. Povucite uklonjena vrata prema gore i oslobodite ih s desne i lijeve šarke te ih uklonite.

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

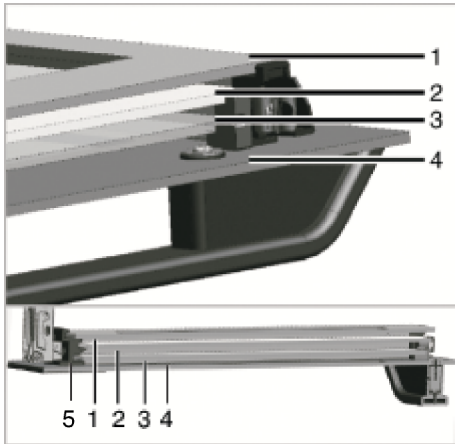
### 7.8 Uklanjanje unutarnjeg stakla na vratima pećnice

Unutarnje staklo prednjih vrata proizvoda može se ukloniti zbog čišćenja.

1. Otvorite vrata pećnice.

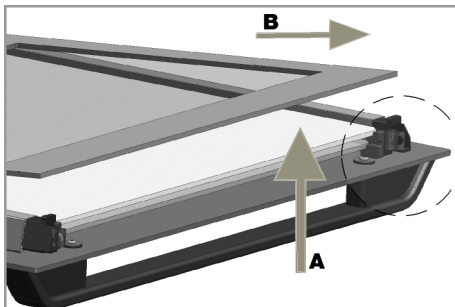


2. Povucite plastični dio, pričvršćen na gornjem dijelu prednjih vrata, prema sebi istovremeno gurajući točke pritiska s obje strane dijela i uklonite ga.

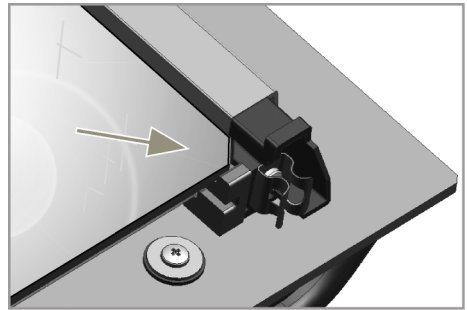


- |                               |                          |
|-------------------------------|--------------------------|
| 1 Zadnje unutarnje staklo     | 2 Drugo unutarnje staklo |
| 3 Treće unutarnje staklo      | 4 Vanjsko staklo         |
| 5 Plastični utor stakla-donji |                          |

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



4. Ovaj postupak ponovite za uklanjanje drugog i trećeg stakla.



Prvi korak regrupiranja vrata je zamjena drugog i trećeg stakla (2, 3). Kako je prikazano na slici, kosi rub stakla mora dodirnuti kosi rub plastičnog utora.

Redoslijed pričvršćivanja drugog i trećeg unutarnjeg stakla nije važan, jer je zamjenjiv.

Kada pričvršćujete zadnje unutarnje staklo (1) pripazite i stavite tiskanu stranu stakla na drugo unutarnje staklo. Važno je postaviti donje kutove svih unutarnjih stakala tako da dodiruju donje plastične uture (5). Gurnite plastični dio prema okviru dok ne čujete zvuk „klik“.



Nakon čišćenja, trebate ponovno sastaviti stakla.

## 7.9 Čišćenje lampice pećnice

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

### Zamjena svjetla pećnice

#### Opća upozorenja

- Izbjegnite opasnost od strujnog udara prilikom zamjene svjetla pećnice i odspojite proizvod te pričekajte da se pećnica ohladi. Vruće površine mogu izazvati opekline!
- Ova pećnica opremljena je sa žaruljom sa žarnom sa snagom od 40 W, koja je niža od 60 mm i promjera manjeg od 30 mm ili halogenom žaruljom s grlom G9 koja

ima snagu manju od 60 W. Žarulje su prikladne za upotrebu na temperaturama iznad 300 °C. Žarulje pećnice mogu se nabaviti u ovlaštenim servisima ili kod licenciranih tehničara. Ovaj proizvod sadrži žarulju energetskog razreda G.

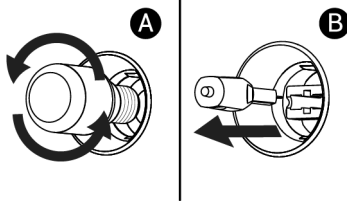
- Položaj svjetla može se razlikovati ovisno o onog prikazanog na slici.
- Svjetlo koje se koristi u ovom proizvodu nije prikladno za rasvjetu soba u domaćinstvu. Namjena ovog svjetla je pomoći korisniku da vidi namirnice.
- Svjetla koja se koriste u ovom proizvodu moraju izdržati iznimne fizikalne uvjete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

#### Ako vaša pećnica ima okruglo svjetlo,

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

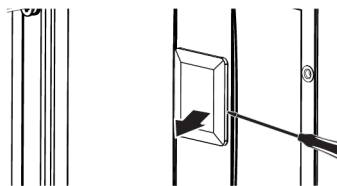


3. Ako je svjetlo vaše pećnice vrste (A) prikazano na donjoj slici tada okrenite svjetlo pećnice kako je prikazano na slici i zamijenite ga novim. Ako je model vrste (B) izvucite ga na način prikazan na slici i zamijenite ga novim.

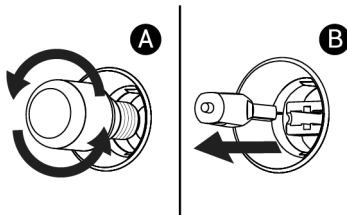


4. Ponovno pričvrstite zaštitno staklo.  
**Ako vaša pećnica ima kvadratno svjetlo,**

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



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



5. Ponovno pričvrstite zaštitno staklo.

## 8 Rješavanje problema

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

### Para se ispušta dok pećnica radi.

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

### **Tijekom kuhanja stvaraju se kapljice vode.**

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

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

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

### **Proizvod ne radi.**

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

### **Svjetlo pećnice ne svijetli.**

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

### **Pećnica se ne zagrijava.**

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

### **Naredba koju pokušavate poslati putem aplikacije "HomeWhiz" ne prolazi. (ako su ispunjeni uvjeti daljinskog pristupa)**

- Vaša poveznica je možda privremeno prekinuta. >>> Pripazite je li pećnica spojena na bežičnu mrežu te isključite pa uključite aplikaciju.

### **Aplikacija "HomeWhiz" ne prikazuje ispravan status pećnice.**

- Vaša poveznica je možda privremeno prekinuta. >>> Pripazite je li pećnica spojena na bežičnu mrežu te isključite pa uključite aplikaciju.

### **Nakon što odredite svoj proizvod u aplikaciji "HomeWhiz", ako se pojavljuje poruka o pogrešci „Došlo je do pogreške prilikom povezivanja uređaja s vašim domom i prostorijom koju ste naveli. Ovaj uređaj pripada drugom kućanstvu.” ili ako zaboravite o kojem računu aplikacije "HomeWhiz" s radi**

- Obrišite povezane informacije pridržavajući se uputa u dijelu „Brisanje povezanih informacija pećnice spojene na aplikaciju "HomeWhiz"” i ponovite uparivanje proizvoda od početka.

### **Prikazuje se upozorenje „Otkriveno je više bluetooth mreža” dok instalirate proizvod u aplikaciji "HomeWhiz".**

- U slučaju da je u vašem kućanstvu više od jednog kućanskog aparata istovremeno podešen na način podešavanja i emitiranje bluetooth signala, može se pojaviti upozorenje „Otkriveno je više bluetooth mreža” prilikom instalacije proizvoda u aplikaciji "HomeWhiz". >>> Isključite načine instaliranja drugih uređaja i nastavite koristiti jedan uređaj s uključenim načinom instalacije.

### **Pojmovi različiti od jezika posebno se pojavljuju u aplikaciji "HomeWhiz".**

- U slučajevima kada je internetska veza slaba, pojmovi na različitim jezicima mogu se pojaviti u aplikaciji homewhiz osim jezika definiranih u aplikaciji. >>> Ovo nije pogreška.

## Kodovi grešaka/razlozi i moguća rješenja

Kodovi grešaka	Razlozi pogreške	Moguća rješenja
Er 5	Greška u komunikaciji sonde za meso	Obratite se ovlaštenom servisu kako biste mogli ponovno kuhati sa sondom za meso. Uklonite sondu za meso i postavite gumb za odabir funkcije na isključeno (0) kako biste mogli normalno kuhati bez sonde za meso u pećnici. Nakon toga možete nastaviti kuhati bez sonde za meso.
Er 1 - Er 7	Greške u komunikaciji	Obratite se ovlaštenom servisu za otklanjanje greške.
Er 8 - Er 27	Greške senzora	Obratite se ovlaštenom servisu za otklanjanje greške.
Er 28 - Er 31	Pogreške sonde za meso	Obratite se ovlaštenom servisu za otklanjanje greške.
Er 32 - Er 41	Greške u grijanju pećnice	Obratite se ovlaštenom servisu za otklanjanje greške.
Er 42 - Er 58	Pogreške komponenti pećnice	Obratite se ovlaštenom servisu za otklanjanje greške.
Er 59 - Er 64	Greške na poklopcu pećnice	Obratite se ovlaštenom servisu za otklanjanje greške.
Er 65 - Er 71	Pogreške povezane s parom (u pećnicama sa značajkom pare)	Obratite se ovlaštenom servisu za otklanjanje greške.
Er 72 - Er 80	Pogreške povezane s hardverom	Obratite se ovlaštenom servisu za otklanjanje greške.
Er 81 - Er 85	Sigurnosne pogreške pećnice	Obratite se ovlaštenom servisu za otklanjanje greške.
Er 86 - Er 88	Pogreške internetske veze (u pećnicama sa značajkom Homewhiz)	Obratite se ovlaštenom servisu za otklanjanje greške.
Er 89 - Er 92	Pogreške u mikrovalnoj pećnici (u pećnicama s mikrovalnom značajkom)	Obratite se ovlaštenom servisu za otklanjanje greške.
Er 93 - Er 99	Greške kartice i mjerača vremena	Obratite se ovlaštenom servisu za otklanjanje greške.

Dodatne informacije u vezi korisničkog priručnika:	Tehničke informacije o rukovanju načinom vožnje s brzim ubrzavanjem u skladu s EU Uredbom 2023/826	
Način rada	POTROŠNJA ENERGIJE (vat)	RAZDOLJE (MINUTE)*
Isključeno	-	-
Pripravnost	-	-
Način rada pripravnosti s prikazom informacija ili statusa	0,8	20
Način rada pripravnosti putem mrežne aktivacije	2,0	20

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

## 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. Uschovejte 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.

### Symbole 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.

**POZNÁMK  
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/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY

# Obsah

<b>1 Bezpečnostní instrukce.....</b>	<b>46</b>	6.1.3 Gril.....	73
1.1 Zamýšlené použití.....	46	6.1.4 Testované potraviny.....	74
1.2 Bezpečnost dětí, zranitelných osob a domácích mazlíčků.....	46	<b>7 Údržba a čištění .....</b>	<b>75</b>
1.3 Elektrická bezpečnost.....	47	7.1 Obecné informace o čištění.....	75
1.4 Bezpečnost dopravy.....	49	7.2 Příslušenství pro čištění.....	77
1.5 Bezpečná instalace.....	49	7.3 Čištění ovládacího panelu.....	77
1.6 Bezpečnost použití.....	50	7.4 Čištění vnitřku trouby (oblast vaření).....	77
1.7 Upozornění na teplotu.....	51	7.5 Snadné čištění párou.....	78
1.8 Použití příslušenství.....	51	7.6 Vysokoteplotní samočištění.....	78
1.9 Bezpečnost při vaření.....	51	7.7 Čištění dvířek trouby.....	80
1.10 Bezpečnost při údržbě a čištění ...	53	7.8 Odstranění vnitřního skla dveří trouby.....	81
1.11 Vysokoteplotní samočištění (pyrolýza).....	53	7.9 Čištění světla trouby.....	82
<b>2 Pokyny pro životní prostředí.....</b>	<b>54</b>	<b>8 Odstraňování závad .....</b>	<b>83</b>
2.1 Směrnice o odpadech.....	54		
2.1.1 Soulad se směrnicí WEEE a Odstranění odpadů výrobku.....	54		
2.2 Informace o balíčku.....	54		
2.3 Doporučení pro úsporu energie....	54		
<b>3 Váš výrobek .....</b>	<b>55</b>		
3.1 Představení výrobku.....	55		
3.2 Úvod a použití ovládacího panelu výrobku.....	55		
3.2.1 Ovládací panel.....	56		
3.2.2 Představení ovládacího panelu trouby.....	56		
3.3 Provozní funkce trouby.....	56		
3.4 Příslušenství k produktu.....	58		
3.5 Použití příslušenství výrobku.....	58		
3.6 Technické specifikace.....	61		
<b>4 První použití.....</b>	<b>62</b>		
4.1 První nastavení časovače.....	62		
4.2 Počáteční čištění.....	62		
<b>5 Použití trouby .....</b>	<b>63</b>		
5.1 Všeobecné informace o používání trouby.....	63		
5.2 Obsluha řídicí jednotky trouby.....	63		
5.3 Nastavení.....	65		
<b>6 Obecné informace o vaření .....</b>	<b>68</b>		
6.1 Obecná upozornění týkající se pečení v troubě.....	68		
6.1.1 Pečivo a potraviny do trouby.....	69		
6.1.2 Maso, ryby a drůbež.....	72		

## 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 nenesे 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.
- **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 popsáný 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 přestřížené 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 skříňce.

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.
- 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 požitím 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 nevěste 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 pečícího 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 pokrmech. 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.

- Nezahřívajte 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 předeřtáté 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 předeřtívání 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 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.
- Horké povrchy mohou způsobit popáleniny! Během samočištění se výrobku nedotýkejte a nepouštějte k němu děti. Před odstraněním zbytků počkejte alespoň 30 minut.
- Během samočištění se uvolňuje kouř v důsledku spalování zbytků potravin. Během čištění kuchyni dobře větrejte.
- Před zahájením čištění očistěte vnější povrchy trouby a zbytky jídla uvnitř trouby mýdlovým hadříkem. Z trouby vyjměte veškeré příslušenství a kuchyňské nádobí. Pokud je váš výrobek vybaven pyro odolným příslušenstvím (odolné vůči samočištění při vysoké teplotě), nemusíte toto příslušenství z trouby vybírat.
- Pokud je nad troubou umístěna varná deska, během prolýsačního procesu ji nepoužívejte.



### 1.11 Vysokoteplotní samočištění (pyrolýza)

- Během samočištění jsou povrchy teplejší než při standardním používání. Držte děti dále od spotřebiče.

## 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 směrnici. 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.

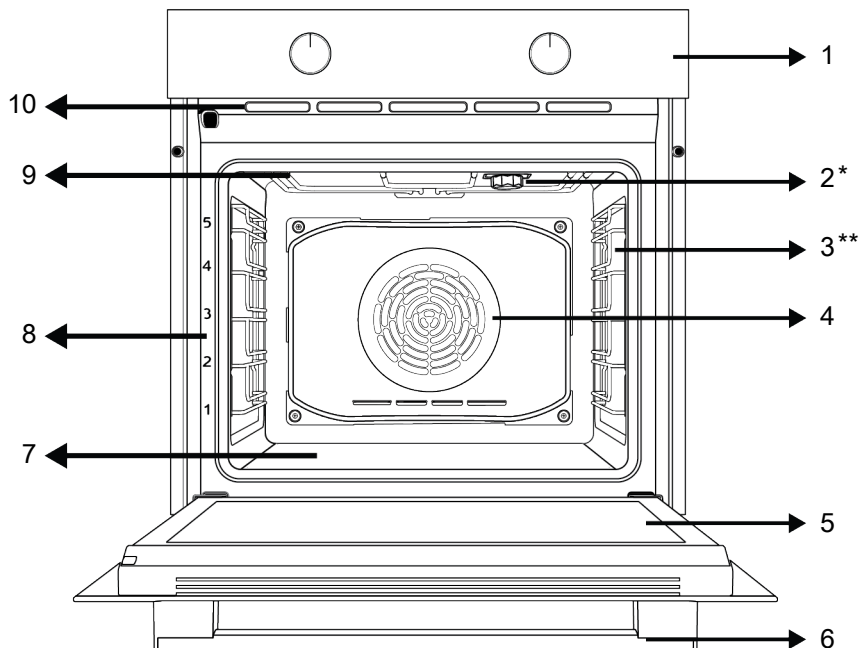
Následující doporučení vám pomohou používat výrobek ekologicky a neplýtvat:

- 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 Drátěné police

5 Dveře

7 Spodní ohřivač (pod ocelovou deskou)

9 Horní ohřivač

2 Žárovka

4 Motor ventilátoru (za ocelovým plechem)

6 Rukojeť

8 Poloha police

10 Ventilací otvory

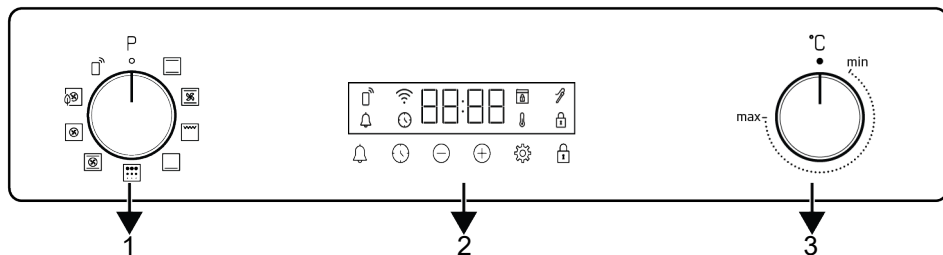
\* Liší se v závislosti na modelu. Váš výrobek nemusí být vybaven žárovkou nebo se typ a umístění žárovky může lišit od ilustrace.

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

### 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



- 1 Knoflík volby funkcí
- 3 Knoflík volby teploty

- 2 Časovač

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


### Knoflík pro výběr funkcí

Pomocí knoflíku pro výběr funkcí můžete zvolit provozní funkce trouby. Pro výběr otočte doleva/doprava ze zavřené (horní) polohy.

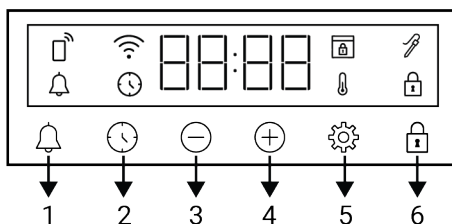
### Knoflík volby teploty

Teplotu, kterou chcete vařit, můžete zvolit pomocí knoflíku teploty. Pro výběr otočte ve směru hodinových ručiček ze zavřené (horní) polohy.

### Ukazatel vnitřní teploty trouby









Vnitřní teplotu trouby můžete sledovat na displeji časovače. Trouba se zahřeje, dokud nedosáhne nastavené teploty a tuto teplotu udržuje a 3řádková animace ohněv bliká úplně vpravo. Když teplota trouby dosáhne nastavené hodnoty, tato animace se zastaví a vedle nastavené hodnoty teploty se neustále zobrazuje symbol „C“. Na displeji se bude zobrazovat , dokud trouba nedosáhne nastavené teploty.

## Časovač



- 1 Tlačítko alarmu
- 2 Tlačítko nastavení času
- 3 Tlačítko snížení
- 4 Tlačítko zvýšení
- 5 Tlačítko nastavení
- 6 Tlačítko uzavření tlačítek

### Symbole na displeji










-  : Symbol času pečení
-  : Symbol alarmu
-  : Symbol sondy na maso \*
-  : Rozsvítí se Symbol Zámku tlačítek
-  : Symbol teploty
-  : Symbol zámku dveří \*
-  : Symbol wifi
-  : Symbol kontroly odstranění

\* 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

Ize 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
	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, která potřebují zespodu zhnědnout. Tuto funkci použijte také pro snadné čištění párou.
	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	40-280	Horký vzduch ohříváný 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 ohřátý 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 šetřit energii, můžete tuto funkci použít místo použití „Ohřev ventilátorem“ v rozmezí 160-220°C. Ale; doba vaření bude o něco delší.
	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.
	Úplný gril	40-280	Je používán široký gril na horní straně trouby. Je vhodný pro grilování většího množství potravin.
	Pyrolýza	-	Používá se k samočištění trouby při vysoké teplotě. Tuto funkci naleznete ve specifikacích v části Údržba a čištění.
	Funkce Wi-Fi	-	V troubě nefunguje žádné topné těleso. Slouží k vzdálenému připojení trouby.

**Funkce, které lze vybrat prostřednictvím aplikace "HomeWhiz" jsou následující. Tyto funkce se mohou lišit v závislosti na modelu. Ne všechny z nich nemusí být u vašeho produktu k dispozici.**

Popis funkce	Popis a použití
Horní a spodní ohřev	Jídlo se ohřívá shora i zespodu současně. Vhodné pro dorty, pečivo nebo dorty a dušená jídla v pečicích formě. Vaření se provádí na jednom plechu.
Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	Horký vzduch ohřátý horním a dolním topným tělesem se pomocí ventilátoru rovnoměrně a rychle rozvádí po celé troubě. Pečení se provádí na jednom plechu.
Ohřev ventilátorem	Horký vzduch ohřátý horkovzdušným ohříváčem se pomocí ventilátoru rovnoměrně a rychle rozvádí po celé troubě. Je vhodný pro pečení na více plechech na různých úrovních roštů.

Funkce „3D“	Fungují horní a spodní ohřev a ohřev s ventilátorem. Každá strana pokrmu se propeče rovnoměrně a rychle. Vaření se provádí na jednom plechu.
Funkce Pizza	Funguje spodní topné těleso a ohřev s ventilátorem. Je vhodný pro pečení pizzy.
Částečný gril	Malý gril na stropě trouby funguje. Je vhodný pro grilování menšího množství.
Úplný gril	Velký gril na stropě trouby funguje. Je vhodný pro grilování velkého množství.
Rožeň s úplným grilem	Horký vzduch ohřátý velkým grilem se pomocí ventilátoru rychle rozvádí do trouby. Je vhodný pro grilování velkého množství.
Spodní ohřev	Zapnutý je pouze nižší ohřev. Je vhodný pro jídla, která potřebují zhnědnout zespodu.
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.
Udržování v teplém stavu	Používá se k udržení teploty jídla připraveného k podávání po dlouhou dobu.
Ekonomický ohřev ventilátorem	Abyste ušetřili energii, můžete tuto funkci použít místo funkce Ohřev ventilátorem v rozsahu 160–220 °C. Doba vaření však bude o něco delší.
Pyrolýza – ekonomický režim	Používá se k samočištění trouby při vysoké teplotě. Doporučuje se použít, když je trouba mírně znečištěná. Prostudujte si specifikace pro tuto funkci v části o údržbě a čištění.
Pyrolýza	Používá se k samočištění trouby při vysoké teplotě. Prostudujte si specifikace pro tuto funkci v části o údržbě a čištění.
Funkce pečení chleba	Používá se k pečení chleba. Nastavenou teplotu a čas nelze změnit.

### 3.4 Příslušenství k produktu

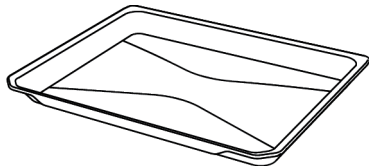
Váš výrobek obsahuje různé doplňky. V této části je k dispozici popis příslušenství a popisy správného použití. Dodávané příslušenství se liší v závislosti na modelu produktu. Veškeré příslušenství popsané v uživatelské příručce nemusí být ve vašem produktu dostupné.



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

#### Standardní plech

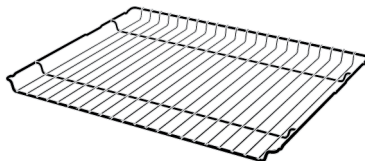
Používá se na pečivo, mražené potraviny a smažení velkých kusů.



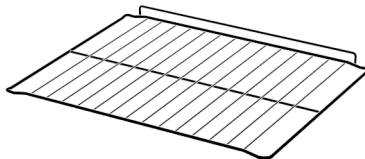
#### Drátěný gril

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 :

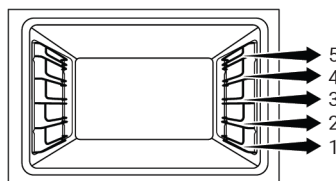


### 3.5 Použití příslušenství výrobku

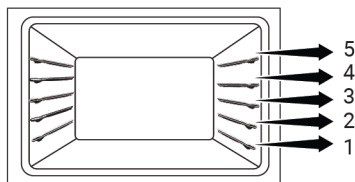
#### Police pro přípravu jídel

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

#### U modelů s drátěnými policemi :



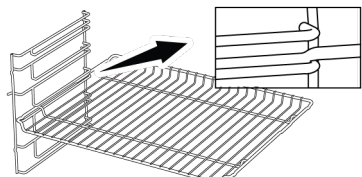
## U modelů Modely bez drátěných polic :



### Umístění drátěného grilu na polici pro přípravu jídla

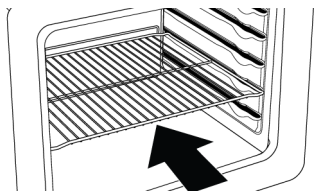
#### U modelů s drátěnými policemi :

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 :

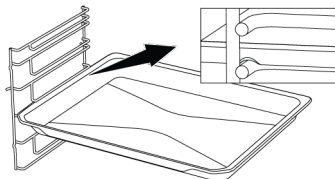
Je důležité správně umístit drátěný gril na boční police. Drátěný gril má při umístění na polici jeden směr. Při pokládání drátěného grilu na požadovanou polici musí být otevřená část na přední straně.



### Položte plech na doporučenou polici

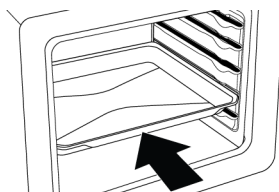
#### U modelů s drátěnými policemi :

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 :

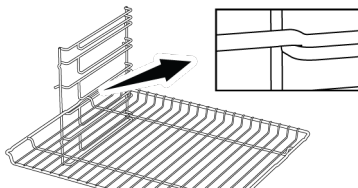
Je důležité plech správně umístit na boční police. Plech má při umísťování na polici jeden směr. Při pokládání plechu na požadovanou polici musí být otevřená část na přední straně.



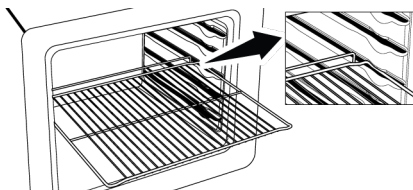
### Funkce zastavení drátěného grilu

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 :

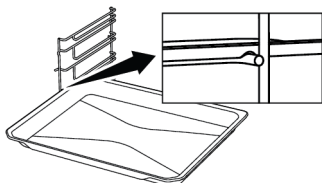


## U modelů Modely bez drátěných polic :



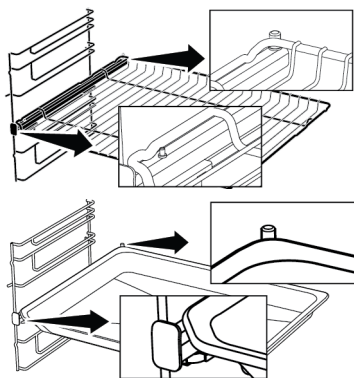
## Funkce zastavení plechu - U modelů s drátěnými policemi

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 <sup>2</sup>
Celková spotřeba energie (kW)	3,3
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 funkcích 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.

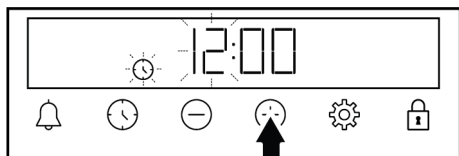
## 4 První použití

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

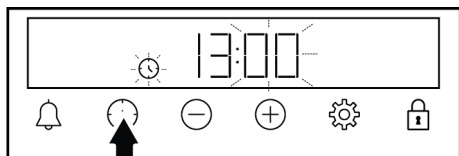
### 4.1 První nastavení časovače

**i** Před použitím trouby vždy nastavte denní čas. Pokud jej nenastavíte, některé modely trouby nebudou fungovat.

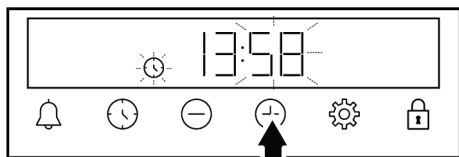
1. Při prvním spuštění trouby bude na displeji blikat "12:00" a symbol ⌚.
2. Denní čas nastavíte dotykem tlačítek ⊕/⊖.



3. Dotkněte se tlačítka ⌚ nebo ⚙, abyste aktivovali pole minut.



4. Stiskněte tlačítka ⊕/⊖ a nastavte minuty.



⇒ Nastaví se denní čas a na displeji zmizí symbol ⌚.

**i** Pokud není nastaven první časovač, "12:00" a symbol ⌚ budou nadále blikat a trouba se nespustí. Aby vaše trouba fungovala, musíte potvrdit denní čas nastavením denního času nebo dotykem tlačítka ⌚, když je na displeji "12:00". Nastavení času dne můžete změnit později jak je popsáno v části „Nastavení“.

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

### 4.2 Počáteční čištění

1. Odstraňte veškerý obalový materiál.
2. Vyměňte 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.

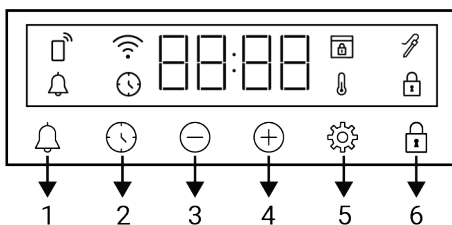
### 5.2 Obsluha řídicí jednotky trouby

#### Obecná varování pro řídicí jednotku trouby

- Maximální čas, který lze nastavit pro proces pečení, je 5 hodin a 59 minut. V případě výpadku proudu se program zruší. Budete muset přeprogramovat.
- Při provádění jakýchkoli úprav blikají na displeji příslušné symboly. Než se nastavení uloží, je nutné chvíli počkat.
- Pokud bylo provedeno jakékoli pečení, denní čas nelze upravit.

- Pokud je doba pečení nastavena při zahájení pečení, na displeji se zobrazí zbývající čas.
- V případech, kdy je nastaven čas pečení nebo čas ukončení pečení, můžete jej automaticky zrušit dlouhým dotykem tlačítka ⌚.

#### Časovač



- 1 Tlačítko alarmu
- 2 Tlačítko nastavení času
- 3 Tlačítko snížení
- 4 Tlačítko zvýšení
- 5 Tlačítko nastavení
- 6 Tlačítko uzavření tlačítek

#### Symboly na displeji

- ⌚ : Symbol času pečení
- 🔔 : Symbol alarmu
- 🍖 : Symbol sondy na maso \*
- 🔒 : Rozsvítí se Symbol Zámku tlačítek
- 🌡️ : Symbol teploty
- 🔒 : Symbol zámku dveří \*
- 📶 : Symbol wifi
- 📶 : Symbol kontroly odstranění

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

#### Zapnutí trouby

Když knoflíkem pro výběr funkcí vyberete provozní funkci, kterou chcete vařit, a knoflíkem pro výběr teploty nastavíte určitou teplotu, trouba začne pracovat.

## Vypnutí trouby

Troubu můžete vypnout otočením knoflíku pro výběr funkcí a knoflíku teploty do vypnuté (horní) polohy.

## Ruční pečení pro výběr teploty a provozní funkce trouby

Můžete vařit ručním ovládáním (vše ovládáte vy sami) bez nastavení doby pečení, pouze výběrem teploty a provozní funkce specifické pro připravovaný pokrm.

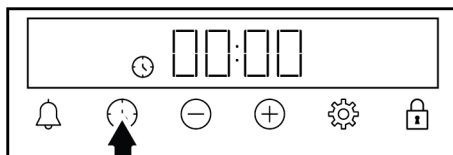


1. Zvolte provozní funkci, kterou chcete použít při přípravě jídla, pomocí knoflíku pro výběr funkce.
2. Nastavte požadovanou teplotu vaření pomocí knoflíku teploty.
  - ⇒ Vaše trouba začne okamžitě pracovat při zvolené funkci a teplotě a na displeji se zobrazí . Na displeji se zobrazí nastavená hodnota teploty a 3 řádková animace. Potom se v pořadí zobrazí čas, který uplynul od začátku pečení. Když teplota uvnitř trouby dosáhne nastavené teploty, symbol zmizí a ozve se zvukové upozornění. Třířádková animace zobrazující se na displeji se zastaví a vedle hodnoty teploty se zobrazí symbol C. Trouba se nevypíná automaticky, protože ruční pečení probíhá bez nastavení doby pečení. Pečení musíte ovládat sami a vypnout ho. Po dokončení pečení troubu vypnete otočením knoflíku volby funkcí a knoflíku teploty do polohy vypnuto (horní).

## Pečení nastavením doby pečení:

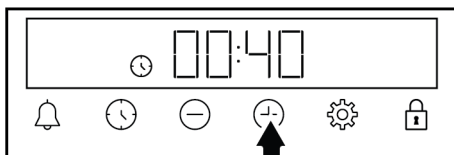
Na konci doby můžete nechat troubu automaticky vypnout výběrem teploty a provozní funkce specifické pro připravovaný pokrm a nastavením doby pečení na časovači.

1. Vyberte provozní funkci pečení.
2. Dotkněte se tlačítka , dokud se na displeji nezobrazí symbol pro dobu pečení.



- Chcete-li rychle nastavit čas pečení, můžete se dotknout tlačítka a po nastavení provozní funkce a teploty nastavit čas provozu na 30 minut, pak pomocí tlačítek / změnit čas.

3. Čas pečení nastavte pomocí tlačítek /.



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

4. Vložte jídlo do trouby a nastavte teplotu pomocí knoflíku teploty.

- ⇒ Vaše trouba začne okamžitě pracovat při zvolené funkci a teplotě. Začne se odpočítávat nastavený čas pečení a na displeji se zobrazí . V pořadí se zobrazují odpočítávaný čas pečení a nastavená hodnota teploty a vedle nich 3řádková animace. Když teplota uvnitř trouby dosáhne nastavené teploty, symbol zmizí a ozve se zvukové upozornění. Třířádková animace zobrazující se na displeji se zastaví a vedle hodnoty teploty se zobrazí symbol C.


- Po uplynutí nastavené doby pečení se na displeji zobrazí zpráva "**Konec**", bliká symbol a časovač vydá zvukové upozornění.
- Výstražný zvuk zní dvě minuty. Zvukovou výstrahu zastavíte stisknutím jakéhokoli tlačítka. Varování se zastaví a na displeji se zobrazí denní čas.

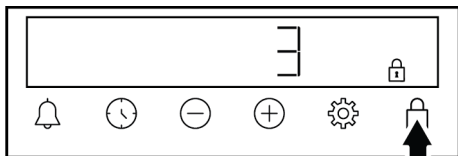
**i** Pokud po skončení zvukové výstrahy stisknete libovolné tlačítko, trouba začne opět pracovat. Chcete-li zabránit opětovnému spuštění trouby po skončení upozornění, vypněte troubu otočením knoflíku teploty a funkčního knoflíku do (vypnuté) polohy "0".



### 5.3 Nastavení


#### Aktivace zámku kláves

Pomocí funkce zámku kláves můžete chránit časovač před rušením.

- Stiskněte tlačítko , dokud se na displeji neobjeví symbol .






- ⇒ Na displeji se zobrazí symbol  a spustí se odpočítávání 3-2-1. Zámek kláves se aktivuje po skončení odpočítávání. Když se po nastavení zámku dotknete libovolného tlačítka, časovač zazní zvukový signál a symbol  bliká.

**i** Pokud uvolníte klíč  před koncem odpočítávání, zámek klíče se neaktivuje.

**i** Klávesy časovače nelze použít, pokud je zámek klíčů zapnutý. Zámek klíče nebude zrušen v případě výpadku napájení.



#### Deaktivace zámku klíče

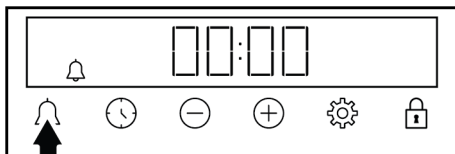
- Stiskněte tlačítko , dokud symbol  nezmizí z displeje.
  - ⇒ Symbol  zmizí z displeje a zámek kláves je zakázán.



#### Nastavení budíku

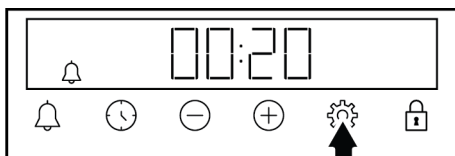
Můžete také použít časovač produktu pro jakékoli varování nebo připomenutí jiné než pečení. Budík nemá žádný vliv na provozní funkce trouby. Používá se pro varovné účely. Například můžete použít budík, když chcete v určitou dobu otočit jídlo v troubě. Jakmile nastavený čas vyprší, časovač vás zvukově varuje.


**i** Maximální doba budíku může být 23 hodin 59 minut.


- Stiskněte tlačítko , dokud se na displeji neobjeví symbol .



- Nastavte čas alarmu pomocí tlačítek  / .







- ⇒ Po nastavení času alarmu zůstane symbol  rozsvícený a čas alarmu začne na displeji odpočítávat. Pokud je nastavena doba alarmu a doba pečení současně, na displeji se zobrazí kratší doba.

- Po dokončení doby alarmu začne symbol  blikat a vydá zvukovou výstrahu.


## Vypnutí alarmu

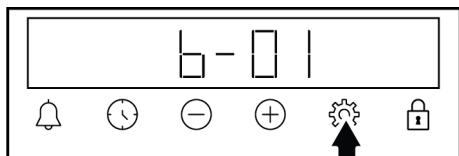
1. Na konci doby alarmu zazní varování po dobu dvou minut. Dotkněte se libovolného tlačítka pro zastavení zvukové výstrahy.
  - ⇒ Varování se zastaví a na displeji se zobrazí denní doba.



## Pokud chcete alarm zrušit;

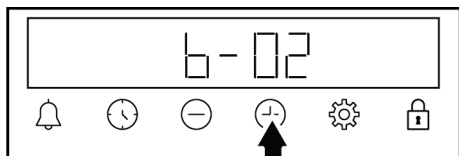
1. Stiskněte tlačítko , dokud se na displeji neobjeví symbol , abyste resetovali čas alarmu. Dotkněte se tlačítka , dokud „00:00“ symbol se zobrazí na displeji.
2. Alarm můžete také zrušit dlouhým stisknutím tlačítka .


## Nastavení hlasitosti

1. Na displeji **b-01-b-02** Klepněte na tlačítko , dokud se nezobrazí jedna z hodnot.




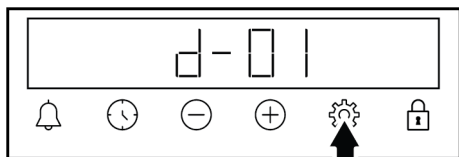
2. Nastavte požadovanou úroveň pomocí tlačítek /. (**b-01-b-02**)





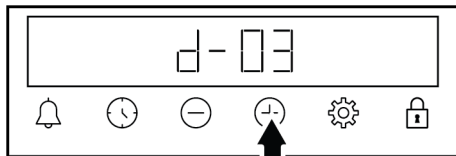
- ⇒ Stiskněte klávesu  pro potvrzení nebo počkejte, aniž byste se dotkli jakékoli klávesy. Nastavení hlasitosti se po chvíli aktivuje.


## Nastavení jasu displeje

1. Na displeji **d-01-d-02-d-03** Klepněte na tlačítko , dokud se nezobrazí jedna z hodnot.







2. Nastavte požadovaný jas pomocí tlačítek /. (**d-01-d-02-d-03**)

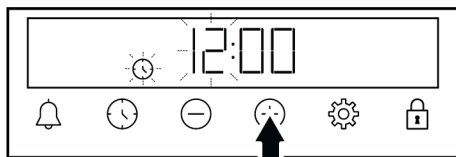


- ⇒ Stiskněte klávesu  pro potvrzení nebo počkejte, aniž byste se dotkli jakékoli klávesy. Nastavení jasu se po chvíli aktivuje.

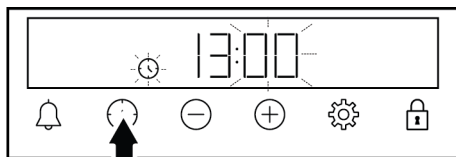
## Změna denní doby

Na troubě změňte čas, který jste dříve nastavili:

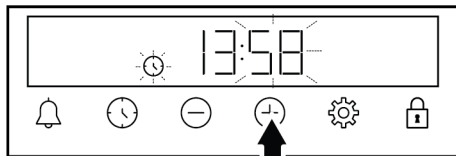
1. Stiskněte tlačítko , dokud se na displeji neobjeví symbol .
2. Nastavte denní dobu stisknutím kláves /.




3. Stisknutím tlačítka  nebo  aktivujete pole minut.




4. Stiskněte klávesy / pro nastavení minuty.





5. Potvrďte nastavení stisknutím tlačítka .
  - ⇒ Je nastavena denní doba a symbol zmizí na displeji.


## Připojení trouby k bezdrátové síti a její zavedení do aplikace "HomeWhiz"


Troubu můžete ovládat prostřednictvím aplikace "HomeWhiz" z chytrého zařízení připojením k bezdrátové síti. Chcete-li to provést, nejprve nainstalujte aplikaci "HomeWhiz" do svého chytrého zařízení. Aplikace "HomeWhiz" je k dispozici pro mobilní operační systémy iOS a Android.

 Po stažení aplikace "HomeWhiz" musíte vytvořit svůj vlastní domov podle kroků aplikace.

 Troubu můžete připojit k bezdrátové síti a povolit dálkové ovládání podle pokynů v aplikaci.

1. Chcete-li troubu uvést do režimu nastavení, otočte knoflík voliče funkcí do vypnuté polohy „P“, když je trouba v poloze vypnuto.
2. Klepněte na tlačítko „“, dokud se na displeji nezobrazí „C00“.
  - ⇒ C00 Wi-Fi je vypnuto
  - ⇒ C01 Wi-Fi je zapnuto
3. Stiskněte současně tlačítka  $\oplus/\ominus$  po dobu 3 sekund.
  - ⇒ Když trouba přejde do režimu nastavení, na displeji se zobrazí animace s blikajícími čarami.
4. Otevřete aplikaci "HomeWhiz", kterou jste nainstalovali do svého chytrého zařízení. Po vytvoření vlastního domova vyberte troubu pod kuchyňskými výrobky, v aplikaci zadejte skladové číslo výrobku a postupujte podle pokynů v aplikaci.


 Skladové číslo produktu je číslo začínající na „77...“ ve spodní části předního krytu příručky.





5. Dokončete zavedení trouby do aplikace podle kroků aplikace.
  - ⇒ Po dokončení demonstrace se na displeji zobrazí „C01“ a „“.

## Povolení dálkového ovládání trouby

- ✓ Po registraci trouby do aplikace "HomeWhiz" ji můžete ovládat na dálku:



1. Chcete-li troubu uvést do režimu nastavení, otočte knoflík voliče funkcí do polohy „Funkce Wi-Fi“, když je trouba vypnutá.
2. Otočte knoflík teploty ve směru hodinových ručiček do polohy jiné než „0“.

⇒ Na displeji se zobrazí symbol „“.

 Pokud se na displeji objeví symbol , ale při stisknutí tlačítka uslyšíte chybový tón, symbol  se na displeji neobjeví nebo symbol  bliká, zkontrolujte připojení k internetu, ke kterému jste produkt připojili. Pokud je připojení k internetu úspěšné a problém přetrvává, opakujte kroky nastavení.

## "HomeWhiz" Odstranění mapování zavedené trouby

- ✓ Po přidání produktu do aplikace "HomeWhiz" budou informace o produktu přiřazeny k uživatelskému účtu, který jste použili pro "HomeWhiz". Pokud ztratíte přístup k účtu, který jste použili v aplikaci, nebo chcete smazat shodu z jiných důvodů, postupujte takto:

1. Chcete-li troubu uvést do režimu nastavení, otočte knoflík voliče funkcí do vypnuté polohy „P“, když je trouba v poloze vypnuto.
2. Klepněte na tlačítka / $\ominus$  současně po dobu 5 sekund.
3. Na displeji se zobrazí animace s blikajícími čarami.
4. Po úspěšném dokončení procesu odstranění párování se ozve varovné pípnutí a trouba se restartuje. Symbol „“ zmizí z displeje.



Pokud během procesu odstranění shody dojde k problému a proces nelze dokončit, uslyšíte chybový zvuk.

- Po dokončení procesu odstranění odpovídající položky můžete produkt znovu propagovat ve svém účtu "HomeWhiz".

#### Soulad s normami a informace o testování / EU prohlášení o shodě

	Vývoj, výroba a prodej tohoto výrobku probíhají v souladu s bezpečnostními pravidly stanovenými ve všech příslušných právních předpisech Evropské unie.
<b>Frekvenční pásmo</b>	: 2.4 Ghz
<b>Max. přenosový výkon</b>	: max. 100 mW
<b>CE prohlášení o shodě</b>	
Společnost Arçelik A.Ş. prohlašuje, že tento výrobek je v souladu se směrnicí 2014/53/EU. Podrobné prohlášení o shodě RED je k dispozici online na webové stránce <b>support.beko.com</b> v rámci dodatečných dokumentů na stránce produktu pro váš výrobek.	

Definovaná doba podpory aktualizace softwaru související s kybernetickou bezpečností je záruční dobou produktu. Po uplynutí této doby nejsou aktualizace softwaru související s kybernetickou bezpečností zaručeny.

Tento produkt shromažďuje a přenáší data o používání po připojení k internetu (např. nastavení teploty, doba používání, chybové

kódy). V souladu se zákonem EU o údajích (nařízení EU 2023/2854) máte právo k těmto údajům přistupovat a spravovat je. Podrobnosti o tom, jaké údaje shromažďujeme, jak je používáme a jak k nim přistupovat, najdete na adrese:

[www.homewhiz.com/eu-data-act-policy](http://www.homewhiz.com/eu-data-act-policy)

## 6 Obecné informace o vaření

V této části najdete tipy na přípravu a vaření jídla.

Navíc tato část popisuje některé potraviny testované výrobcí a nevhodnější 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 nepoužité 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.

- Pečící papír, který používáte během vaření, seřízněte dle velikosti nádoby, do které jej chcete vložit. Pečící papír, který přesahuje z nádoby, může způsobit nebezpečí popálení a ovlivnit kvalitu pečení. Použijte pečící 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 nádobí, preferujte tmavé, nelepící a tepelně odolné nádobí.
- Pokud je přehřívání doporučeno v tabulce vaření, ujistěte se, že vkládáte jídlo do přehřáté 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 pečící 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 zkraťte dobu pečení.
- Pokud je moučník vlhký, použijte malé množství kapaliny nebo snižte teplotu o 10 °C.
- Pokud je horní část moučnicku spálená, položte ho na spodní polici, snižte teplotu a prodlužte dobu pečení.
- Pokud je vnitřek moučnicku dobře upečen, ale zvenku je lepkavý, použijte méně kapaliny, snižte teplotu a zvyšte dobu vaření.

#### Tipy pro přípravu pečiva

- Pokud je pečivo příliš suché, zvyšte teplotu o 10 °C a zkraťte dobu pečení. Navlhčete list těsta směsí skládající se z mléka, oleje, vaječného žloutku a jogurtu.
- Pokud se pečivo peče pomalu, ujistěte se, že tloušťka připraveného pečiva nepřetéká z plechu.
- 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 jednodem plechu

**CS**

Potraviný	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	U modelů s drátěnými policemi : 3 U modelů Modely bez drátěných polic : 2	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	155	30 ... 40
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
Pečivo	Standardní plech *	Ohřev ventilátorem	2	180	30 ... 40
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
Lasagne	Skleněná / kovová obdélníková nádoba na drátěném grilu **	Horní a spodní ohřev	2 nebo 3	200	30 ... 45

Potraviný	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
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

V případě každého jídla se doporučuje předeheřev.

\*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	U modelů s drátěnými policemi :150 U modelů Modely bez drátěných polic :140	U modelů s drátěnými policemi : 25 ... 40 U modelů Modely bez drátěných polic : 30 ... 45
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	35 ... 45
Brioška	2-Standardní plech * 4-Plech na pečivo *	Ohřev ventilátorem	2 - 4	180	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.

### 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 nepředeheřevte.

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 rozmísťí do smaženého masa a při krájení masa tolik nevytéká.
- Ryby by měly být umístěny na střední nebo nízké polici v tepelně odolné misce.
- Pokrmy 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 policičku.	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	3	200	20 ... 30
Ryby	Drátěný gril * Jeden plech položte na spodní policičku.	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

- Potraviny 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
Bífeček - (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.

Potraviný	Příslušenství 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 ... 3

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

### 6.1.4 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

Potraviný	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	U modelů s drátěnými policemi : 3 U modelů Modely bez drátěných polic : 2	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	155	30 ... 40
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 předeheřev.

\*Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

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

## Doporučení pro přípravu jídel s dvěma plechy

Potraviny	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	U modelů s drátěnými policemi :150 U modelů Modely bez drátěných polic :140	U modelů s drátěnými policemi : 25 ... 40 U modelů Modely bez drátěných polic : 30 ... 45
Křehké pečivo (sladké pečivo)	2-Standardní plech * 4-Plech na pečivo *	Ohřev ventilátorem	2 - 4	140	15 ... 25

V případě každého jídla se doporučuje předeheřev.

\*Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

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

## Gril

Potraviny	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 předeheřev 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.

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

## 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. Zbytek 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, odvěpňovací prostředky, odstraňovače 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.
- Pokud má váš výrobek funkci snadného čištění párou, můžete ji použít pro snadné čištění párou i pro lehké, dočasné nečistoty. (Viz „Snadné čištění párou“.)
- Na odolné skvrny lze použít čistič trouby a grilu doporučený na webových stránkách vaší značky produktu. Nepoužívejte vnější čistič trouby. Pokud je povrch silně znečištěn, lehce jej navlhčete a jemně očistěte kartáčem s měkkými štetinami nebo drátěným drátem. Nevyvíjejte 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 čistěte 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 mikrovlákna. Zbytkový čisticí prostředek může přístě poškodit povrch skla.
- Zaschlé zbytky na skleněném povrchu v žádném případě nečistěte 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 houpičkou 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 popsaných v části „Obecné informace o čištění“ podle typu povrchu vaší trouby.

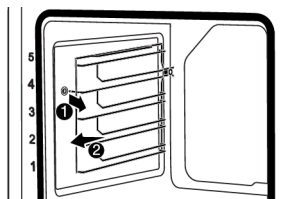
### Čištění bočních stěn trouby

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 policičky je třeba zopakovat postupy použité při jejich demontáži od konce k začátku.

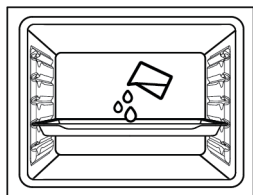
## 7.5 Snadné čištění párou

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

1. Odstraňte veškeré příslušenství z vnitřku trouby.
2. Do plechu přidejte 500 ml vody a umístěte jej na 2. polici trouby.



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



3. Nastavte troubu na provozní režim EasySteam čištění párou a provozujte ji při teplotě 100 °C po dobu 15 minut.

Okamžitě otevřete dvířka a otřete vnitřek trouby vlhkou houbou nebo hadříkem. Při otevření dveří se uvolní pára. To může představovat riziko popálení. Při otevírání dveří buďte opatrní.

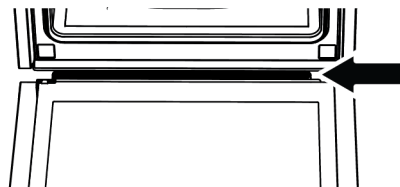
Pro odolné nečistoty, výrobek čistěte čisticím prostředkem na nádobí, teplou vodou a měkkým hadříkem nebo houbou a osušte jej suchým hadříkem.



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

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.

CS



## 7.6 Vysokoteplotní samočištění

Trouba je vybavena funkcí pyrolýzy. Trouba se zahřeje na teplotu přibližně 420-480 °C a spaluje, dokud se stávající nečistoty nezmění na popel. Může se vytvářet silný kouř. Zajistěte dobré větrání. Čištění při vysoké teplotě by se mělo provádět přibližně po každých 10 použitích trouby.

### Obecná varování



#### Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!

Během samočištění se výrobku nedotýkejte a nepouštějte k němu děti. Před odstraněním zbytků počkejte alespoň 30 minut.

- Před použitím funkce pyrolýzy odstraňte veškeré příslušenství, teleskopickou polici a boční police (pokud existují). V případě jejich neodstranění, se příslušenství a boční drátěné police poškodí.
- Pokud je váš výrobek vybaven pyro odolným příslušenstvím (odolné vůči samočištění při vysoké teplotě), nemusíte toto příslušenství z trouby vybírat. Zda je příslušenství odolné vůči vysokým teplotám, nebo není je uvedeno v části příslušenství. Pokud není uvedeno jinak, vaše příslušenství není odolné vůči vysokým teplotám. Před čištěním je nutné jej vyjmout z trouby, aby nedošlo k poškození.



- Těsnění dveří nečistěte. Těsnění ze skleněných vláken je velmi jemné a snadno se poškodí. Pokud je těsnění dveří poškozeno, vyměňte jej za nové z autorizovaného servisu.

### Spuštění funkce pyrolýzy:

1. Odstraňte veškeré příslušenství z vnitřku trouby. U modelů s drátěnými policemi nezapomeňte odstranit drátěnou polici.
2. Před zahájením čištění očistěte vnější povrchy trouby a zbytky jídla uvnitř trouby mýdlovým hadříkem.
3. Vyberte funkci "pyrolýza" (Pyrolýza).
  - ⇒ Na displeji bliká „P2:00“. Pokud je váš spotřebič vybaven funkcí Eco pyrolýza, na displeji se nejprve na 2 sekundy zobrazí zpráva "Pro" a poté začne blikat zpráva P2:00 .



Pokud se na displeji nezobrazí hlášení „Pro“ a poté „ECO“, váš spotřebič není vybaven funkcí Eco pyrolýza.

4. Otočte knoflík teploty na nejvyšší teplotu "max" (maximální).
5. Když se spustí funkce pyrolýzy, rozsvítí se "P2:00" a začne se odpočítávat. Na displeji se zobrazí čas pyrolýzy (2 hodiny). Tuto dobu nelze změnit
6. Když trouba po spuštění pyrolýzy dosáhne určité teploty, na displeji časovače se zobrazí symbol  a dvířka trouby nelze otevřít. Nesnažte se dvířka otevřít silou, dokud není čištění ukončeno a na displeji nezmizí symbol zámku.
7. Po dokončení procesu čištění se na displeji zobrazí "Konec".
8. Po zobrazení nápisu "End" (Konec) na displeji otočte knoflíky funkcí a teploty do polohy 0 (vypnuto), čímž ukončíte proces.
9. Když na displeji zmizí symbol , odstraňte zbývající usazeniny octovou vodou.




10. Zvukovou výstrahu zastavíte stisknutím jakéhokoliv tlačítka.




Po ukončení funkce pyrolýzy bude blokování dvířek aktivní, dokud se trouba neochladí na vhodnou teplotu. Chcete-li vařit v této době, na displeji se zobrazí "H" a vaření nebude možné.

### Samočisticí funkce s vysokou teplotou - Eco pyrolýza (Liší se v závislosti na modelu produktu. \* Nemusí být k dispozici ve vašem produktu.)

- ✓ Pokud vaše trouba není příliš znečištěná, doporučujeme použít funkci "Pyrolýza – ekonomický režim" "Pyrolýza – ekonomický režim" funkce trvá kratší než funkce Pyrolýza". Pokud je trouba velmi znečištěná, funkce "Pyrolýza – ekonomický režim" nemusí být dostatečná. V takovém případě ji vyčistěte pomocí funkce "Pyrolýza"

1. Odstraňte veškeré příslušenství z vnitřku trouby. U modelů s drátěnými policemi nezapomeňte odstranit drátěnou polici.
2. Před zahájením čištění očistěte vnější povrchy trouby a zbytky jídla uvnitř trouby mýdlovým hadříkem.
3. Vyberte funkci "pyrolýza" (Pyrolýza).
  - ⇒ Na displeji se přibližně na 2 sekundy zobrazí zpráva "P2:00" a "Pro" a poté začne blikat zpráva P2:00 .
4. Klepněte na tlačítko  nebo .
  - ⇒ Na displeji se přibližně na 2 sekundy zobrazí zpráva "ECO" a poté začne blikat zpráva P0:59 .
5. Otočte knoflík teploty na nejvyšší teplotu "max" (maximální).
6. Když se spustí funkce pyrolýzy, rozsvítí se P0:59 a začne se odpočítávat. Na displeji se zobrazí čas pyrolýzy (59 minut). Tuto dobu nelze změnit
7. Když trouba po spuštění pyrolýzy dosáhne určité teploty, na displeji časovače se zobrazí symbol  a dvířka

trouby nelze otevřít. Nesnažte se dvířka otevřít silou, dokud není čištění ukončeno a na displeji nezmizí symbol zámku.

8. Po dokončení procesu čištění se na displeji zobrazí "**Konec**".
9. Po zobrazení nápisu "**End**" (Konec) na displeji otočte knoflíky funkcí a teploty do polohy 0 (vypnuto), čímž ukončíte proces.
10. Když na displeji zmizí symbol , odstraňte zbývající usazeniny octovou vodou.
11. Zvukovou výstrahu zastavíte stisknutím jakéhokoliv tlačítka.



Po ukončení funkce pyrolýzy bude blokování dvířek aktivní, dokud se trouba neochladí na vhodnou teplotu. Chcete-li vařit v této době, na displeji se zobrazí "**H**" a vaření nebude možné.

## 7.7 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 vyčistíte 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.



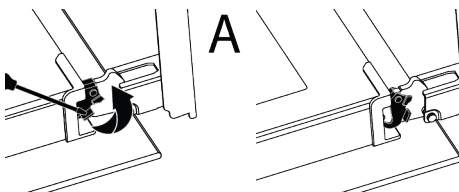
K čištění dvířek a skla trouby nepoužívejte drsné abrazivní čisticí prostředky, kovové škrabky, drátěnou vlnu ani bělicí materiály.

### Odstranění dvířek trouby

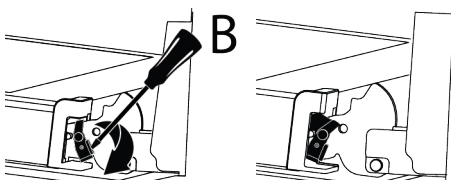
1. Otevřete dvířka trouby.
2. Otevřete svorky v zásuvce závěsu předních dveří vpravo a vlevo zatlačením směrem dolů, jak je znázorněno na obrázku.

3. Typy závěsů se liší podle modelu výrobku jako typy (A), (B), (C). Následující obrázky ukazují, jak otevřít jednotlivé typy závěsů.

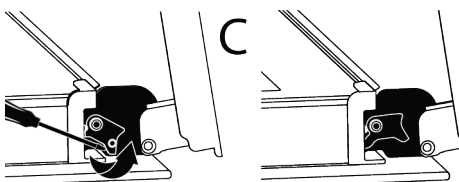
4. Závěs typu (A) je k dispozici pro běžné typy dveří.



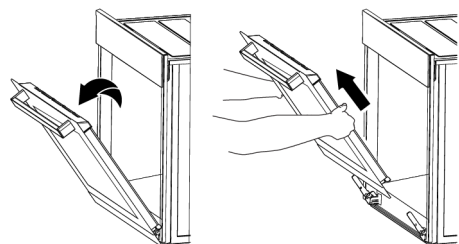
5. Závěs typu (B) je k dispozici pro typy dveří s měkkým zavíráním.



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



7. Dveře trouby dejte do polootevřené polohy.



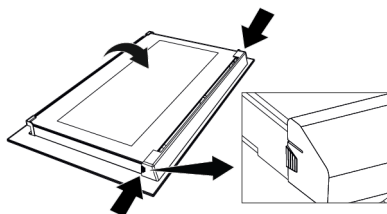
8. Vytáhněte odstraněné dveře směrem nahoru, aby se uvolnily z pravého a levého závěsu, a vyjměte je.

**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.

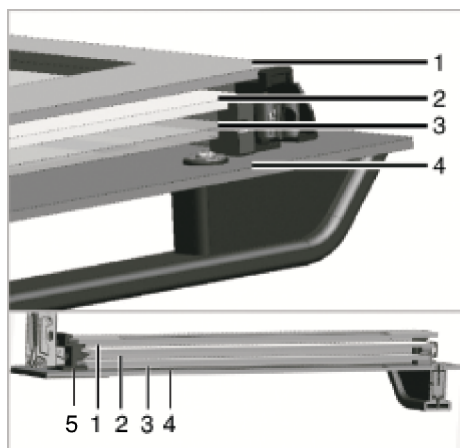
## 7.8 Odstranění vnitřního skla dveří trouby

Vnitřní sklo předních dveří výrobku lze z důvodu čištění odstranit.

1. Otevřete dvířka trouby.

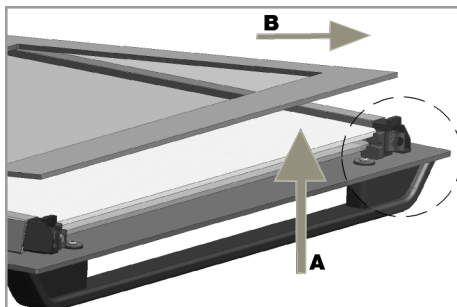


2. Plastový komponent připevněný na horní části předních dveří zatáhněte k sobě současným zatlačením na tlakové body na obou stranách komponenty a vyjměte jej.



- |   |                      |
|---|----------------------|
| 1 Vnitřní sklo                            | 2 Druhé vnitřní sklo |
| 3 Třetí vnitřní sklo                      | 4 Vnější sklo        |
| 5 Plastová štěrbina na sklo - spodní část |                      |

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



4. Stejný postup zopakujte i při odstraňování druhého a třetího skla.



Prvním krokem přeskupení dveří je výměna druhého a třetího skla (2, 3). Jak je znázorněno na obrázku, umístěte zkosený okraj skla tak, aby se setkal se zkoseným okrajem plastového otvoru.

Pořadí upevnění druhého a třetího vnitřního skla není důležité, protože jsou zaměnitelné.

Při upevňování nejvnitřnějšího skla (1) dávejte pozor, abyste potištěnou stranu skla umístili na druhé vnitřní sklo. Je velmi důležité, aby se spodní rohy všech vnitřních skel setkaly se spodními plastovými drážkami (5). Zatlačte plastový komponent směrem k rámu, dokud se neozve "cvaknutí".

**i** Po vyčištění se musí všechna skla opět složit.

## 7.9 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

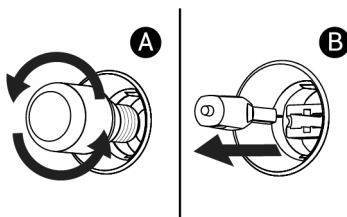
- Abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem před výměnou světla trouby, odpojte výrobek a počkejte, až trouba vychladne. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!
- Tato trouba je vybavena lampou s výkonem méně než 40 W, menší než 60 mm na výšku a menší než 30 mm v průměru, nebo halogenovou žárovkou 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 servisech 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 odolat extrémním fyzikálním podmínkám, jako jsou teploty nad 50 °C.

#### Pokud je vaše trouba vybavena kulatým světlem

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



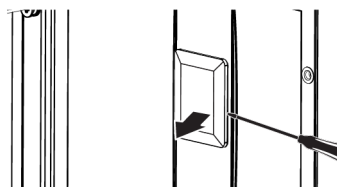
3. Pokud je vaše světlo v troubě typu (A) zobrazené na obrázku níže, otočte žárovku podle obrázku a vyměňte ji za novou. Pokud se jedná o model typu (B), vytáhněte jej, jak je znázorněno na obrázku, a nahraďte jej novým.



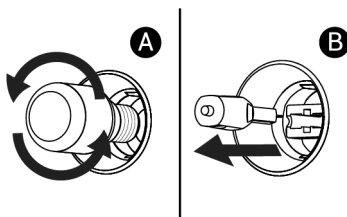
4. Nasaďte zpět skleněný kryt.

#### Pokud je vaše trouba vybavena čtvercovým světlem

1. Odpojte výrobek od elektriny.
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 drátěné police.

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

### **Příkaz, který chcete odeslat z aplikace "HomeWhiz", neprochází. (pokud jsou splněny podmínky vzdáleného přístupu)**

- Vaše spojení může být na chvíli přerušeno. >>> Ujistěte se, že je trouba připojena k bezdrátové síti a vypněte a zapněte aplikaci.

### **Aplikace "HomeWhiz" nezobrazuje stav trouby správně.**

- Vaše spojení může být na chvíli přerušeno. >>> Ujistěte se, že je trouba připojena k bezdrátové síti a vypněte a zapněte aplikaci.

### **Pokud se po vložení výrobku do aplikace "HomeWhiz" zobrazí chybové hlášení "Při přiřazování výrobku k vašemu domovu nebo zadané místnosti došlo k chybě. Toto zařízení patří do jiné domácnosti." nebo pokud jste zapomněli, ve kterém kontě "HomeWhiz"**

- Vymažte párování podle pokynů v části "Vymazání párování připojené trouby "HomeWhiz" a zopakujte párování výrobku od začátku.

### **Během instalace produktu do aplikace "HomeWhiz" se zobrazí upozornění "Zjištěno více sítí Bluetooth".**

- V případě, že je v domácnosti více než jeden domácí spotřebič nastaven do režimu nastavení ve stejnou dobu a vysílá signál bluetooth, může se během instalace do aplikace "HomeWhiz" objevit upozornění "Zjištěno více sítí Bluetooth". >>> Vypněte instalační režimy ostatních spotřebičů a pokračujte v používání pouze jednoho spotřebiče se zapnutým instalačním režimem.

### **V aplikaci "HomeWhiz" se zobrazují jiné výrazy než jazyk, který jsem zadal.**

- V případech, kdy je výkon internetu nízký, se v aplikaci homewhiz mohou objevit výrazy v jiných jazycích, než jsou jazyky, které jste definovali v aplikaci. >>> Toto není porucha.

## Chybové kódy/důvody a možná řešení

CS

Kódy chyb	Důvody chyby	Možné řešení
Er 5	Chyba komunikace sondy do masa	Obraťte se na autorizovaný servis, abyste mohli znovu vařit pomocí sondy do masa. Vyjměte sondu do masa a nastavte knoflík volby funkce do polohy off (0), abyste mohli normálně péct bez sondy do trouby. Poté můžete pokračovat ve vaření bez sondy do masa.
Er 1 - Er 7	Chyby v komunikaci	Obraťte se na autorizovaný servis, aby chybu odstranil.
Er 8 - Er 27	Chyby snímače	Obraťte se na autorizovaný servis, aby chybu odstranil.
Er 28 - Er 31	Chyby sondy do masa	Obraťte se na autorizovaný servis, aby chybu odstranil.
Er 32 - Er 41	Chyby ohřevu trouby	Obraťte se na autorizovaný servis, aby chybu odstranil.
Er 42 - Er 58	Chyby součástí trouby	Obraťte se na autorizovaný servis, aby chybu odstranil.
Er 59 - Er 64	Chyby víka trouby	Obraťte se na autorizovaný servis, aby chybu odstranil.
Er 65 - Er 71	Chyby související s párou (v troubách s funkcí páry)	Obraťte se na autorizovaný servis, aby chybu odstranil.
Er 72 - Er 80	Chyby související s hardwarem	Obraťte se na autorizovaný servis, aby chybu odstranil.
Er 81 - Er 85	Chyby zabezpečení trouby	Obraťte se na autorizovaný servis, aby chybu odstranil.
Er 86 - Er 88	Chyby připojení k internetu (v troubách s funkcí Homewhiz)	Obraťte se na autorizovaný servis, aby chybu odstranil.
Er 89 - Er 92	Chyby mikrovlnné trouby (v troubách s mikrovlnnou funkcí)	Obraťte se na autorizovaný servis, aby chybu odstranil.
Er 93 - Er 99	Chyby karty a časovače	Obraťte se na autorizovaný servis, aby chybu odstranil.

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	2,0	20

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



## ZÁKAZNICKÉ CENTRUM BEKO

BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 - Stodůlky

**7 dní v týdnu od 8:00 do 18:00**

poradí nebo pomůže vyřešit záruční, případně pozáruční opravy výrobků Beko

tel. kontakt	<b>222 525 222</b>
tel. kontakt	<b>800 350 333</b>
e-mail	<b>zakaznickecentrum@bekosa.cz</b>
online objednávka opravy spotřebiče	<a href="http://www.bekocr.cz">www.bekocr.cz</a>
5 let záruky - podmínky a registrace	<a href="http://www.bekocr.cz">www.bekocr.cz</a>

### ZÁRUČNÍ PODMÍNKY ČR

- a) Platný a čitelný prodejní doklad, který obsahuje datum prodeje, model spotřebiče a označení prodejce, opravňuje uživatele využít záruku na výrobek v souladu s ustanoveními Občanského zákoníku, v platném znění.
- b) Není-li stanoveno jinak, je záruční doba na výrobek 24 měsíců. Začíná plynout ode dne převzetí věci kupujícím vyjma případu, kdy je nutné uvedení do provozu oprávněnou firmou. V tom případě začne záruční doba plynout ode dne uvedení výrobku do provozu.

Výrobky vyžadující odborné zapojení: plynové a kombinované sporáky a varné desky, dále všechny spotřebiče, které nejsou vybaveny přírodním elektrickým kabelem zakončeným vidlicí. Zapojení spotřebiče je službou hrazenou zákazníkem. Potvrzení je nutné uschovat. Dovozce nezodpovídá za poškození či škody vzniklé chybnou instalací nebo chybným zapojením výrobku.

- c) Záruka vyplývající z těchto záručních podmínek může být uplatněna pouze na území České republiky a týká se pouze a výhradně spotřebičů dovezených do ČR prostřednictvím naší společnosti, BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 - Stodůlky, která je oficiálním zastoupením značky Beko pro Českou republiku.
- d) Záruka je poskytována kupujícímu (konečnému spotřebiteli) v souladu se zákonem č. 634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele v platném znění, na výrobek sloužící běžnému používání v domácnosti. Výrobek není určen k průmyslovému použití a poskytování služeb. Spotřebiče, které nejsou používány v domácnosti, nejsou předmětem záruky (hotelová, školská a restaurační zařízení, úklidové firmy atd.)
- e) Práva ze zodpovědnosti za vady výrobku se uplatňují u prodávajícího. Záruční oprava se vztahuje výhradně na závady, které vzniknou v době platnosti záruční lhůty a to výrobní vadou. Takto vzniklé závady je oprávněn odstranit pouze autorizovaný servis.

O odstranění vad výrobku v záruční lhůtě je kupující oprávněn požádat prodejce nebo **Zákaznické centrum Beko** na telefonním čísle: 222 525 222, 800 350 333 nebo online na <https://www.bekocr.cz/objednavka-opravy-spotrebice>

- f) Zákazník musí pro objednání opravy nahlásit datum zakoupení, model spotřebiče, výrobní a produktové číslo, které se nachází na výrobním štítku každého spotřebiče. Bez nahlášení těchto údajů nebude moci být požadavek zákazníka na bezplatnou opravu vyřešen. Zákazník je také dále povinen poskytnout autorizovanému servisu součinnost potřebnou k ověření existence případně odstranění reklamované vady.

- g) Při návštěvě servisního technika kupující prokáže existenci záruky předložením čitelného prodejního dokladu nebo certifikátu 5 let záruky Beko. Po provedení záruční opravy jsou autorizovaná servisní střediska nebo prodávající povinni vydat kupujícímu čitelnou kopii opravného listu nebo doklad o uplatnění práva záruky a době trvání opravy. Po dobu záruky je kupující povinen uschovat veškeré doklady související s koupí a servisem výrobku.

Opravní list slouží k prokazování práv kupujícího, proto je ve vlastním zájmu kupujícího si zkontrolovat před podpisem veškeré údaje. Záruční lhůta se v případech, kdy závada znemožnila používání výrobku, prodlužuje o dobu, kdy kupující uplatnil nárok na záruční opravu u autorizovaného střediska až do dne převzetí opraveného výrobku.

- h) Výrobek musí být instalován a provozován podle návodu k obsluze a platných norem. Funkce chladniček, mrazniček a jejich kombinací je zaručena při okolní teplotě od +10°C do +32°C.
- i) Touto zárukou nejsou dotčena práva kupujícího, která se ke koupi věci váží podle zvláštních právních předpisů.
- j) Společnost BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 – Stodůlky nabízí spotřebitelům na vybrané modely prodlouženou záruku v celkové délce trvání 5 let. Předmětem této nadstandardní záruky je bezplatné odstraňování výrobních vad po dobu následujících 36 měsíců od skončení zákonné dvouleté záruční lhůty. Podmínkou získání certifikátu prodloužené záruky je splnění veškerých podmínek uvedených na [www.bekocr.cz](http://www.bekocr.cz)

O odstranění vad výrobku v prodloužené záruční lhůtě je kupující oprávněn požádat Zákaznické centrum Beko na telefonním čísle: 222 525 222, 800 350 333 nebo online na <https://www.bekocr.cz/objednavka-opravy-spotrebice>

Při opravě v rámci prodloužené záruky je uživatel povinen autorizovanému servisu předložit platný certifikát prodloužené záruky a prodejní doklad.

- k) V době trvání prodloužené záruky bude oprávněná reklamacie řešena opravou nebo dodáním náhradního dílu. V případě neodstranitelné vady zajistí dovozce přímo u zákazníka výměnu výrobku za nový. Nárok na výměnu uplatňuje zákazník po zaslání všech potřebných dokladů (platný certifikát, doklad o zakoupení, vyjádření servisního technika) na e-mail [reklamace@bekosa.cz](mailto:reklamace@bekosa.cz) nebo poštou na adresu BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 – Stodůlky. Spotřebitel nemá právo v průběhu prodloužené záruky na vrácení kupní částky. Uplatnění práva na bezplatné odstraňování výrobních vad podléhá zde uvedeným všeobecným záručním podmínkám.

**Právo na uplatnění záruky zaniká pokud:**

- Není výrobek používán v souladu s návodem;
- Došlo k mechanickému poškození výrobku cizím zaviněním, při nesprávné údržbě nebo jiným zanedbáním péče o výrobek;
- Byl na výrobku proveden neodborný zásah neoprávněnou osobou;
- Plynové spotřebiče nebo spotřebiče s napájením 400V nebyly uvedeny do provozu odbornou firmou;
- Došlo k mechanickému poškození při přepravě;
- Je vada způsobená vnějšími podmínkami, jako jsou např. poruchy v elektrické síti nebo vadná bytová instalace, nevhodnými provozními podmínkami, poškození živlem;
- Je výrobek vadný z důvodu použití neoriginálního příslušenství a náhradních dílů;
- Kuchyňská linka, do které je výrobek zabudovaný, nespĺňuje potřebné technické parametry;
- Záruka se dále nevztahuje na preventivní údržbu popsanou v návodu k obsluze, popřípadě závady způsobené nevhodnou manipulací, na opotřebením vzniklé běžným používáním, na mechanické poškození skleněných a plastových komponentů;
- Záruka se nevztahuje na návštěvu technika za účelem poradenství, preventivní kontrolu stavu spotřebiče, výměnu náhradního dílu, který nevyžaduje odborný zásah, záměna směru otevírání dveří chladniček a sušiček.



