

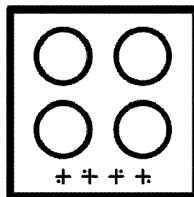
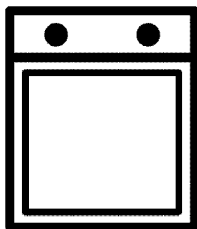


## Ugradna pećnica

Korisnički priručnik

## Vstavaná rúra

Používateľská príručka



**BBUC12020X**

**SB / SK**

385.4403.62/R.AE/24.08.2023/10-9

7755582990



RECIKLIRANI PAPIR I  
PAPIR ZA RECIKLAŽU

## Poštovani korisnici,

### Pre upotrebe proizvoda, pročitajte ovaj priručnik.

Beko Hvala što ste odabrali proizvod. Želimo da vam proizvod, proizveden uz visoki kvalitet i tehnologiju, pruži najbolju efikasnost. Da biste to postigli, pažljivo pročitajte ovaj priručnik i svu drugu dokumentaciju koja je data pre upotrebe proizvoda i sačuvajte istu za naknadnu referencu. Ako ovaj uređaj predate trećem licu, priložite i ovo uputstvo za upotrebu. Pratite uputstva obraćajući pažnju na sve informacije i upozorenja navedena u uputstvu za upotrebu. Obratite pažnju na sve informacije i upozorenja u uputstvu za upotrebu. Na taj način ćete zaštititi sebe i svoj proizvod od opasnosti koje mogu nastati.

Sačuvajte uputstvo za upotrebu. Ako ovaj uređaj predate trećem licu, priložite i ovo uputstvo za upotrebu.

Korisnički priručnik sadrži sledeće simbole:



Opasnost koja može za rezultat imati smrt ili ozledu.

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



Opasnost koja može za rezultat imati opekotine zbog kontakta s vrućim površinama.



Važne informacije ili korisni saveti za upotrebu.



Pročitajte uputstvo za upotrebu!



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

**1 Bezbednosna uputstva 4**

Namena.....	4
Bezbednost dece, ugroženih osoba i kućnih ljubimaca.....	4
Električna bezbednost.....	5
Bezbednost u transportu.....	7
Bezbednost pri ugradnji.....	7
Bezbednost upotrebe.....	7
Upozorenja o temperaturi.....	8
Upotreba dodataka.....	9
Bezbednost kuvanja.....	9
Bezbednost pri održavanju i čišćenju.....	10

**2 Uputstva za zaštitu životne sredine 11**

Propis o odlaganju otpada.....	11
Usaglašenost sa WEEE direktivom i odlaganje otpada.....	11
Odlaganje ambalažnog materijala.....	11
Preporuke za uštedu energije.....	11

**3 Vaš proizvod 12**

Predstavljanje proizvoda.....	12
Predstavljanje i upotreba kontrolne table proizvoda.....	14
Kontrola rerne.....	14
Kontrola ploče za kuvanje.....	14
Opšte informacije o ploči.....	15
Radne funkcije rerne.....	16
Dodaci uređaja.....	17
Korišćenje dodataka uređaja.....	18
Tehničke specifikacije.....	20

**4 Prva upotreba 21**

Prvo čišćenje.....	21
--------------------	----

**5 Kako koristiti ploču za kuvanje 22**

Opšte informacije o upotrebi ploče za kuvanje.....	22
Rad ploča za kuvanje.....	23

**6 Kako rukovati rernom 24**

Opšte informacije o upotrebi rerne.....	24
Rad kontrolne jedinice rerne.....	24

**7 Opšte informacije o pečenju 25**

Opšta upozorenja za kuvanje na ploči.....	25
Opšta upozorenja o spremanju hrane u rerni.....	25
Peciva i hrana iz rerne.....	25
Meso, riba i živinsko meso.....	27
Gril 27	
Testna jela.....	28

**8 Održavanje i nega 30**

Opšte informacije o čišćenju.....	30
Čišćenje dodataka.....	31
Čišćenje ringle.....	31
Čišćenje kontrolne table.....	31
Čišćenje unutrašnjosti rerne (površina za spremanje hrane).....	31
Jednostavno paročišćenje.....	32
Čišćenje vrata rerne.....	32
Skidanje unutrašnjeg stakla sa vrata rerne.....	34
Čišćenje sijalice u rerni.....	35

**9 Rešavanje problema 37**

## 1 Bezbednosna uputstva

- Ovaj odeljak sadrži bezbednosna uputstva koja će vam pomoći da se zaštitite od rizika od telesnih ozleda ili oštećenja imovine.
  - Ako je proizvod prenešen na drugu osobu ili polovni uređaj dat na korišćenje, uz proizvod treba isporučiti uputstvo za upotrebu, etikete proizvoda, druga relevantna dokumenta i dodatke.
  - Naša kompanija ne snosi odgovornost za štetu koja može nastati kao rezultat nepoštovanja ovih uputstava.
  - Ako se ne pridržavate ovih uputstava, bilo koja garancija biće poništena.
  - **⚠** Ugradnju i popravke uvek treba da obavlja proizvođač, ovlašćeni servis ili lica koja je imenovao uvoznik.
  - **⚠** Koristite isključivo originalne rezervne delove i dodatke.
  - **⚠** Ne pokušavajte da popravite i ne menjajte nijednu komponentu proizvoda ako to nije jasno naznačeno u uputstvu za upotrebu.
  - **⚠** Ne izvodite tehničke modifikacije na proizvodu.
- ⚠ Namena**
- Ovaj proizvod je namenjen za kućnu upotrebu. On nije namenjen za komercijalnu upotrebu.
  - Ne koristite proizvod u baštama, na balkonima ili drugim okruženjima na otvorenom. Uređaj je predviđen za upotrebu u kuhinjama i domaćinstvima u prodavnicama, kancelarijama i drugim radnim okruženjima.
  - **UPOZORENJE:** Ovaj proizvod treba koristiti samo za spremanje hrane. Ne treba ga koristiti u različite svrhe, poput zagrevanja prostorije.
  - Rerna se može koristiti za odmrzavanje, pečenje, prženje i grilovanje hrane.
  - Ovaj proizvod ne treba koristiti za grejanje, zagrevanje tanjira, kačenje peškira ili odeće na ručici za potrebe sušenja.
- ⚠ Bezbednost dece, ugroženih osoba i kućnih ljubimaca**
- Ovaj proizvod mogu koristiti deca sa 8 i više godina starosti i osobe sa fizičkim,

čulnim ili mentalnim nedostacima i osobama bez znanja ili iskustva, isključivo ukoliko su pod nadzorom i kada im se objašnjava način bezbedne upotrebe aparata i moguće opasnosti.

- Deca se ne smeju igrati sa uređajem. Deca nikada ne smeju da čiste i održavaju uređaj, sem ako se nalaze pod nadzorom odrasle osobe.
- Ovaj proizvod ne smeju koristiti osobe sa fizičkim, čulnim ili mentalnim nedostacima (uključujući decu), osim ako se drže pod nadzorom ili dobiju potrebna uputstva.
- Decu treba nadzirati kako bi se obezbedilo da se ne igraju sa ovim uređajem.
- Električni proizvodi su opasni za decu i kućne ljubimce. Deca i kućni ljubimci ne smeju se igrati, penjati se ili ulaziti u proizvod.
- Ne stavljajte predmete na proizvod koje deca mogu da dohvate.
- Okrenite ručke lonaca i tava na stranu radne površine tako da deca ne mogu da ih dohvate i opeku se.
- **UPOZORENJE:** Tokom upotrebe, dostupne površine

proizvoda su vruće. Decu držite dalje od proizvoda.

- Ambalažni materijal čuvajte izvan dohvata djece. Postoji rizik od ozlede i gušenja!
- Kada su vrata otvorena, ne stavljajte teške predmete na njih i ne dozvolite deci da sede na njima. Možete izazvati prevrtanje ili oštećenje šarki na vratima rerne.
- (Ako vaš proizvod ima utikač) Zbog bezbednosti dece, isključite utikač i onemogućite rad proizvoda pre nego što ga odložite.



### **Električna bezbednost**

- Uređaj povežite na uzemljenu utičnicu zaštićenu osiguračem sa voltažom navedenom na tipskoj nalepnici. Uzemljenje mora uvesti kvalifikovani električar. Ne koristite proizvod bez uzemljenja u skladu sa lokalnim/nacionalnim propisima.
- Utikač ili električni priključak proizvoda moraju biti na lako dostupnom mestu (na koje neće uticati plamen peći). Ako to nije moguće, na električnoj instalaciji na koju je uređaj priključen mora postojati mehanizam

(osigurač, prekidač, sklopka, itd.), u skladu s propisima koji uređuju napajanje električnom energijom i odvajanje svih polova od mreže.

- Proizvod se ne sme priključiti u utičnicu tokom ugradnje, popravke i transporta.
- Uključite proizvod u uzemljenu utičnicu koja odgovara vrednostima napona struje i frekvencije navedene na tipskoj nalepnici.
- (Ako vaš proizvod nema kabl za napajanje) Koristite samo priključni kabl naveden u odeljku „Tehničke specifikacije“.
- Ne gurajte kabl za napajanje ispod ili iza proizvoda. Ne stavljajte teške predmete na kabl za napajanje. Kabl za napajanje ne treba da se savija, prelama i ne sme da dođe u kontakt sa bilo kojim izvorom toplote.
- Dok rerna radi, i njena stražnja površina se zagreva. Kablovi za napajanje ne smeju dodirivati zadnju površinu, ukoliko je taj slučaj, priključci se mogu oštetiti.
- Pazite da ne zaglavite električni kabl između vrata rerne i okvira i ne postavljajte

ga na vruće površine. U suprotnom, može se istopiti izolacija kabla i može doći do požara usled nastanka kratkog spoja.

- Koristite samo originalni kabl. Ne koristite odsečene ili oštećene kablove ili produžne kablove.
  - Ako je kabl za napajanje oštećen, mora ga zameniti proizvođač, ovlašćeni servis ili osoba koju je odredila kompanija uvoznik, kako bi se sprečile moguće opasnosti.
  - **UPOZORENJE:** Pre zamene sijalice u rerni, isključite proizvod sa napajanja da biste izbegli opasnost od strujnih udara. Isključite proizvod ili isključite osigurač u kutiji s osiguračima.
- (Ako vaš proizvod ima utikač)
- Ne priključujte proizvod u utičnicu koja je labava, ispala iz svog ležišta, slomljena, prljava, masna, uz rizik od kontakta sa vodom (na primer, voda koja može procuriti iz šaltera).
  - Nikada ne dodirujte utikač vlažnim rukama! Ne vucite za kabl kada isključujete uređaj iz struje, uvek vucite za utikač.

- Proverite da li je utikač proizvoda čvrsto priključen u utičnicu da se izbegne stvaranje luka.

### **Bezbednost u transportu**

- Pre transporta proizvoda isključite proizvod sa napajanja.
- Proizvod je težak, potrebno je da ga nose najmanje dve osobe.
- Ne koristite vrata i/ili ručku za transport ili premeštanje proizvoda.
- Ne stavljajte druge predmete na uređaj i nosite ga uspravno.
- Kada treba da transportujete proizvod, zamotajte ga u ambalažni materijal ili debeli karton i čvrsto ga zalepite. Učvrstite proizvod trakom kako ne bi došlo do oštećenja uklonjivih ili pokretnih delova proizvoda ili samog proizvoda.
- Pogledajte celi proizvod da bi utvrdili da li ima oštećenja koja su mogla nastati tokom transporta.

### **Bezbednost pri ugradnji**

- Pre ugradnje proizvoda, proverite da li ima oštećenja. Ako je proizvod oštećen, nemojte ga ugrađivati.

- Ne postavljajte proizvod u blizini izvora toplote (radijatori, šporet i sl.).
- Držite sve ventilacione kanale otvorenima oko proizvoda.
- Da biste sprečili pregrevanje, proizvod ne treba postavljati iza ukrasnih vrata.

### **Bezbednost upotrebe**

- Obavezno isključite proizvod nakon svake upotrebe.
- Ako proizvod ne koristite duže vreme, isključite ga sa napajanja ili isključite osigurač u kutiji sa osiguračima.
- Ne koristite neispravan ili oštećen proizvod. Ako postoje, isključite električne/plinske priključke proizvoda i pozovite ovlašćeni servis.
- Ne koristite proizvod sa uklonjenim ili polomljenim staklima prednjih vrata.
- **UPOZORENJE:** Ako je površina naprsla, isključite uređaj da biste izbegli mogućnost električnog udara.
- Ne penjite se na proizvod da biste dohvatili bilo šta ili iz bilo kojeg drugog razloga.
- Ne koristite proizvod u situacijama koje mogu

uticati na vaše rasuđivanje, kao što su korišćenje opojnih sredstava i/ili upotreba alkohola.

- Zapaljivi predmeti ostavljeni u području za pripremu hrane mogu se zapaliti. Nikada ne čuvajte zapaljive predmete u području za pripremu hrane.
- Ručka rerne nije sušilica za peškire. Kada koristite proizvod, ne kačite peškire, rukavice ili sličan tekstil.
- Šarke na vratima proizvoda se pomeraju i zatežu prilikom otvaranja i zatvaranja vrata. Kada otvarate/zatvarate vrata, ne držite deo sa šarkama.
- Posuđe od livenog gvožđa, aluminijuma ili posuđe s oštećenim/grubim dnom mogu dovesti do grebanja staklene površine. Prilikom zamene posuda uvek podižite posude, a ne klizite njima po površini.
- Pritisak pare koji se može stvoriti zbog vlage na površini ploče za kuvanje ili na dnu šerpe može da izazove pomeranje šerpe. Stoga, uverite se da su površina ploče za kuvanje i dno posuda uvek suvi.

- Ovaj proizvod nije pogodan za upotrebu sa daljinskim upravljačem ili spoljnim satom.



### **Upozorenja o temperaturi**

- **UPOZORENJE:** Dok proizvod radi, izloženi delovi će biti vrući. Ne dirajte proizvod i grejne elemente. Deca mlađa od 8 godina ne smeju se približavati proizvodu bez odrasle osobe.
- Ne stavljajte zapaljive/eksplozivne materijale u blizini proizvoda, jer će ivice biti vruće tokom rada.
- Budući da para može izaći iz rerne, držite se na propisnoj udaljenosti dok otvarate vrata rerne. Para može izazvati opekotine na rukama, licu i/ili očima.
- Proizvod može biti vruć tokom upotrebe. Ne dirajte zagrejane odeljke, unutrašnje delove rerne, grejne elemente itd.
- Kada stavljate hranu u vruću rernu, vadite hranu itd., uvek koristite rukavice otporne na toplotu.
- **UPOZORENJE:** Opasnost od požara: Nemojte držati predmete na površinama za kuvanje.

## **Upotreba dodataka**

- Važno je da metalna rešetka i pleh budu propisno postavljeni na predviđena mesta za iste. Za detaljne informacije pogledajte odeljak "Upotreba dodataka".
- Dodaci mogu oštetiti staklo na vratima prilikom zatvaranja vrata proizvoda. Dodatke uvek gurnite do kraja prostora za pečenje.
- **UPOZORENJE:** Koristite samo štitnike ploče za kuvanje koje je dizajnirao proizvođač aparata za kuvanje ili koje je proizvođač aparata odredio kao pogodne u uputstvu za upotrebu, ili štitnike ploče za kuvanje koje sadrži aparat. Upotreba neodgovarajućih štitnika može izazvati nezgode.

## **Bezbednost kuvanja**

- **UPOZORENJE:** Proces pripreme hrane mora se pratiti. Kratkotrajni procesi pripreme moraju se konstantno nadgledati.
- **UPOZORENJE:** Kuvanje na ringli sa zagrejanom masti ili uljem može biti opasno i dovesti do požara. NIKADA ne pokušavajte da gasite

vatru vodom, već isključite uređaj, a zatim pokrijte plamen tj., pokrijte ga poklopcem ili protivpožarnim ćebetom.

- Budite oprezni kada koristite alkohol u hrani. Alkohol isparava na visokim temperaturama i može se zapaliti ako je izložen vrućim površinama, tako uzrokujući požar.
- Ostaci hrane, ulje itd. mogu se zapaliti u prostoru za spremanje hrane. Pre spremanja hrane uklonite krupnije nečistoće.
- Opasnost od trovanja hranom: Ne čuvajte hranu u rerni duže od sat vremena pre i posle pripreme. U suprotnom možete izazvati trovanje hranom ili bolesti.
- Ne zagrevajte zatvorene limenke i staklene posude. Nastali pritisak može dovesti do pucanja tegle.
- Stavite papir za pečenje u posude ili pribor za rernu (pleh, žičani gril, itd.) s hranom i stavite ga u prethodno zagrejanu rernu. Uklonite suvišne komade papira za pečenje sa dodataka ili posude kako biste izbegli dodir s grijaćim elementima rerne. Nikada ne

koristite papir za pečenje na temperaturi u rerni većoj od maksimalne temperature korišćenja navedene na papiru za pečenje koji koristite. Nikada ne stavljajte papir za pečenje na dno rerne.

- Pleh za pečenje, tanjire ili aluminijumsku foliju ne postavljajte direktno na dno rerne. Akumulirana toplota može oštetiti osnovu rerne.
- Za vreme grilovanja zatvorite vrata rerne. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Hrana koja nije adekvatna za grilovanje predstavlja opasnost od nastanka požara. Grilujte samo hranu koja se sme obrađivati na temperaturi za intenzivno grilovanje. Takođe, hranu ne stavljajte predaleko u zadnji deo grila. Ovo je najtoplije područje i masna hrana se može zapaliti.



## **Bezbednost pri održavanju i čišćenju**

- Sačekajte da se uređaj ohladi pre čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Ne perite proizvod prskanjem ili sipanjem vode na njega! Postoji opasnost od strujnog udara!
- Ne čistite proizvod paročistačima, jer to može izazvati strujni udar.
- Za čišćenje stakla prednjih vrata rerne/(ako postoje) gornjih stakala rerne nemojte koristiti gruba abrazivna sredstva za čišćenje, metalne strugače, žičanu vunu ili sredstva za izbeljivanje. Ovi materijali mogu prouzrokovati ogrebotine i pucanje staklenih površina.
- So, ostaci šećera na dnu posuđa ili takve čestice na staklenoj površini mogu uzrokovati ogrebotine i pucanje stakla. Proverite da li je dno čisto pre stavljanja posuđa. Staklokeramičku površinu održavajte čistom.

## 2 Uputstva za zaštitu životne sredine

### Propis o odlaganju otpada

#### Usaglašenost sa WEEE direktivom i odlaganje otpada



Ovaj proizvod je usaglašen sa WEEE direktivom Evropske Unije (2012/19/EU). Ovaj proizvod nosi znak klasifikacije za električni i elektronski otpad (WEEE).

Ovaj proizvod je proizveden od visoko kvalitetnih delova i materijala koji se mogu ponovo koristiti i pogodni su za reciklažu. Nemojte odlagati proizvod u otpad sa običnim kućnim otpadom i drugim otpadima na kraju veka trajanja. Odložite ga u centar za sakupljanje i reciklažu električnog i elektronskog otpada. Konsultujte se sa svojim lokalnim vlastima da biste saznali o ovim centrima za sakupljanje otpada. Odgovarajuće odlaganje korišćenih uređaja pomaže u sprečavanju potencijalnih negativnih posledica po životnu sredinu i zdravlje ljudi.

#### Usaglašenost sa RoHS direktivom:

Proizvod koji ste kupili u saglasnosti je sa RoHS direktivom Evropske Unije (2011/65/EU). On ne sadrži štetne i zabranjene materijale navedene u direktivi.

#### Odlaganje ambalažnog materijala

- Ambalažni materijali su opasni po decu. Ambalažni materijal čuvajte na bezbednom mestu, van domašaja dece. Ambalažni materijali za ovaj proizvod su proizvedeni od materijala koji se mogu reciklirati. Odložite ih pravilno i sortirajte u skladu sa uputstvima za recikliranje

otpada. Ne odlažite ih sa običnim kućnim otpadom.

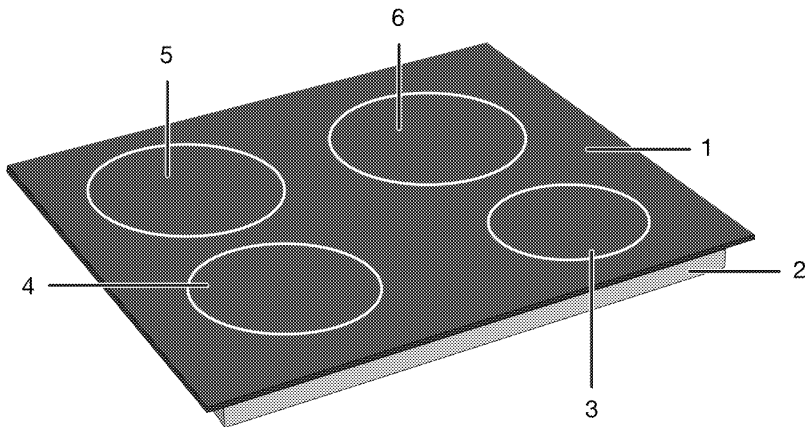
### Preporuke za uštedu energije

Informacije o energetske efikasnosti prema EU 66/2014 mogu se pronaći na karti proizvoda koji je priložen uz proizvod. Sledeći predlozi će vam pomoći da svoj proizvod upotrebljavate na ekološki i energetski efikasan način:

- Zamrznutu hranu odmrznite pre spremanja.
- U rerni koristite tamne ili emajlirane posude koje bolje prenose toplotu.
- Isključite proizvod 5 do 10 minuta pre isteka vremena za produženo kuvanje. Sada možete uštedeti do 20% električne energije upotrebom toplote.
- Ako je navedeno u receptu ili uputstvu za upotrebu, uvek izvršite prethodno zagrevanje. Ne otvarajte vrata rerne često tokom pripreme hrane.
- Pokušajte da istovremeno pečete više jela u rerni. Možete istovremeno spremati hranu postavljanjem dve posude za pečenje na metalnu rešetku. Osim toga, ako spremate jela jedno za drugim, to će uštedjeti energiju jer rerna neće izgubiti na svojoj toploti.
- Koristite lonce/pekače veličine i poklopca pogodnih za grejnu ploču. Uvek odaberite lonac veličine koja odgovara vašim obrocima. Posude neprikladne veličine zahtevaće energije više nego što je potrebno.
- Održavajte čiste površine za kuvanje i podloge za kuvanje. Prvaština smanjuje prenosi toplote između prostora za kuvanje i dna posude.

### 3 Vaš proizvod

#### Predstavljanje proizvoda



1 Staklena površina za spremanje hrane

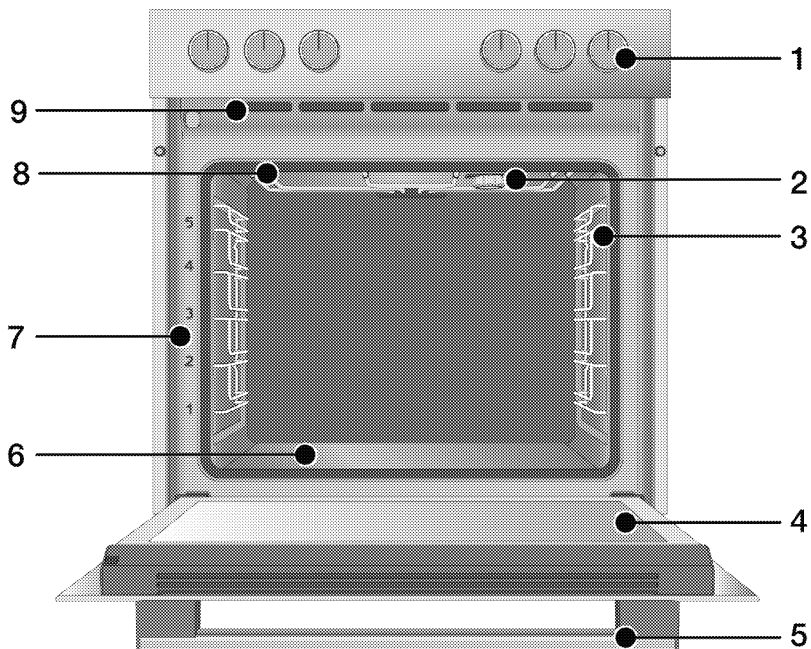
2 Donje kućište

3 Pojedinačno područje za kuvanje

4 Pojedinačno područje za kuvanje

5 Pojedinačno područje za kuvanje

5 Pojedinačno područje za kuvanje



1 Kontrolna tabla

2 Sijalica\*

3 Žičane police\*\*

4 Vrata

5 Ručka

6 Donji grejač (donja čelična ploča)

7 Pozicije polica

8 Gornji grejač

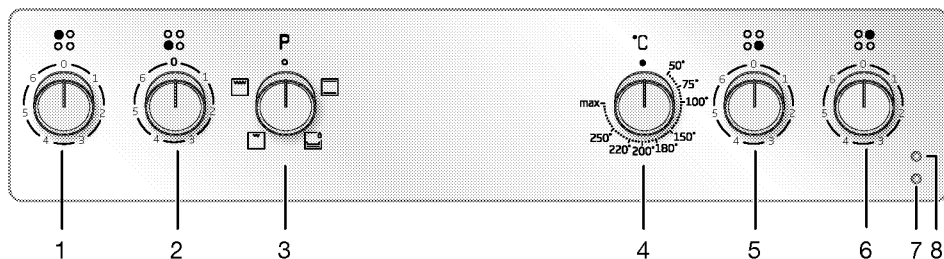
9 Ventilacioni otvori

\* Zavisi od modela. Vaš proizvod možda nema sijalicu ili se vrsta i lokacija sijalice mogu razlikovati od slike.

\*\* Zavisi od modela. Možda vaš proizvod nema žičane police. Na slici, žičane police su prikazane kao primeri.

## Predstavljanje i upotreba kontrolne table proizvoda

U ovom odeljku možete pronaći pregled i osnovne namene kontrolne table proizvoda.



Ako vaš proizvod ima okruglo dugme/dugmad pomoću kojeg se njime upravlja, to dugme se može uvući u ploču i izaći van nakon pritiska na isto kod nekih modela. Da biste izvršili podešavanja pomoću ovih dugmadi, prvo pritisnite odgovarajuće dugme i ono će se pojaviti van. Nakon podešavanja, pritisnite ga ponovo i vratite dugme u prvobitni položaj.

### Dugme za izbor funkcije

Pomoću dugmeta za izbor funkcije možete odabrati radne funkcije rerne. Birati možete okretanjem levo/desno od početnog (gornjeg) položaja.

### Dugme za temperaturu

Pomoću dugmeta za temperaturu možete da izaberete temperaturu na kojoj želite da spremate hranu. Okrenite u smeru kazaljke na satu od početnog (gornjeg) položaja da biste izabrali.

### Indikator temperature

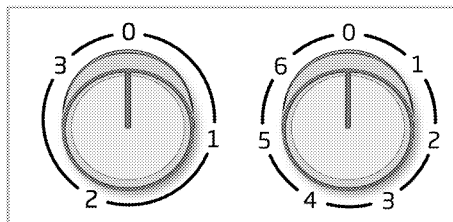
Lampica temperature vam pokazuje nivo temperature unutar rerne. Lampica temperature nalazi se na kontrolnoj tabli. Lampica temperature se uključuje kada se uređaj uključuje, a lampica temperature se gasi kada dostigne podešenu temperaturu. Kada temperatura u rerni padne ispod podešene temperature, lampica temperature se ponovo uključuje.

Moguće su razlike u slikama i nekim karakteristikama u zavisnosti od vrste proizvoda.

### Kontrola rerne

### Kontrola ploče za kuvanje

### Kontrolno dugme za staklo keramičku zonu

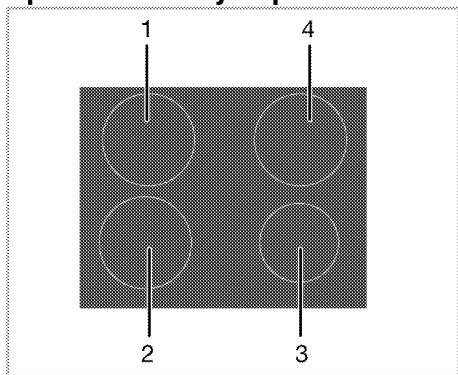


Staklo keramičkim zonama možete upravljati kontrolnom dugmadi za staklo keramičku zonu. Svako dugme reguliše odgovarajuću zonu. Možete da zaključite koju zonu regulišete uz pomoć simbola na upravljačkoj ploči. Kada se isključi (gornji položaj), zona ne radi. Podesite željeni nivo kuvanja tako da dugme namestite na odgovarajuće nivoe.

Ploče za kuvanje mogu imati 3, 6 ili 9 radna nivoe u skladu sa modelom vašeg uređaja. Možete odabrati odgovarajući nivo za vaš način kuvanja uz pomoć donje table.

Nivo zone	Grejanje	Ključanje Stajanje	Pečenje Prženje Ključanje
3 nivoa	1	2	3
6 nivoa	1	2 - 3	4 - 6
9 nivoa	1	2 - 6	7 - 9





## Opšte informacije o ploči



- 1 Zadnja leva - Pojedinačno područje za kuvanje
- 2 Prednja leva - Pojedinačno područje za kuvanje
- 3 Prednja desna - Pojedinačno područje za kuvanje
- 4 Zadnja desna - Pojedinačno područje za kuvanje

## Radne funkcije rerne

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

Simbol funkcije	Opis funkcije	Temperaturni opseg (°C)	Opis i upotreba
	Gornji i donji grejač	*	Hranu zagrevaju gornji i donji grejač istovremeno. Pogodno za kolače i gulaše u kalupima za pečenje ili kolače i peciva. Pečenje u samo jednom plehu.
	Donji grejač	*	Uključen je samo donji grejač. Pogodan je hranu kojoj je potrebno da malo potamni sa donje strane. Ovu funkciju treba koristiti i za jednostavno paročišćenje.
	Niski gril	*	Mali gril na gornjem delu rerne radi. Pogodan je za grilovanje malih količina.
	Puni gril	*	Veliki gril na gornjem delu rerne radi. Pogodan je za grilovanje velikih količina.

\* Vaš proizvod radi u temperaturnom opsegu navedenom na okruglom dugmetu za temperaturu.

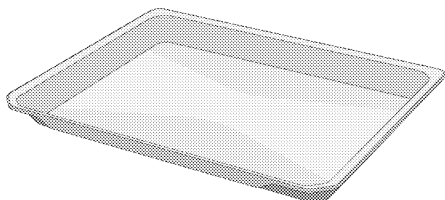
## Dodaci uređaja

Uz vaš uređaj su isporučeni razni dodaci. U ovom odeljku dostupni su opisi dodataka i opisi pravilnog korišćenja. Dodaci koji se dostavljaju uz uređaj se mogu razlikovati u zavisnosti od modela uređaja. Možda uz vaš uređaj ne postoji svaki dodatak opisan u uputstvu za upotrebu.

---

**NAPOMENA** : Plehovi uz vaš uređaj se mogu deformisati zbog uticaja temperature. Navedeno neće uticati na rad uređaja. Deformacija nestaje kada se pleh ohladi.

---

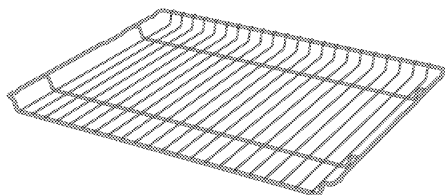


### Standardni pleh

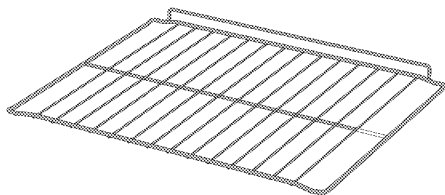
Koristi se za testa, smrznutu hranu i velike komade pečenja.

---

### Modeli sa žičanim policama:



### Modeli bez žičanih policica:



### Žičani gril

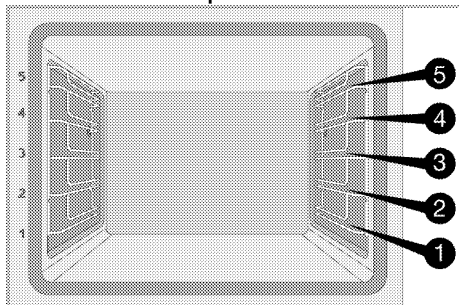
Koristi se za pečenje ili stavljanje hrane hrane koja će se peći, pržiti ili kuvati u kaserolama na željenu policu.

## Korišćenje dodatka uređaja

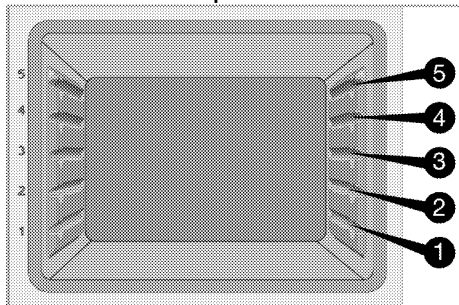
### Police za pripremu hrane

Postoji 5 nivoa položaja policia u prostoru za pripremu hrane. Redosled policia je označen brojevima na prednjem okviru rerne.

### Modeli sa žičanim policama



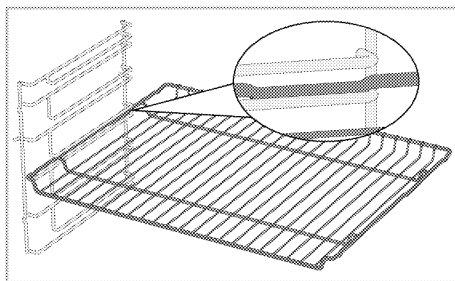
### Modeli bez žičanih policia



### Postavljanje žice za gril na policama za pečenje

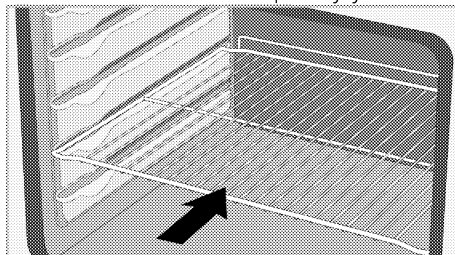
#### Modeli sa žičanim policama:

Od presudnog je značaja pravilno postaviti žicu za gril na bočne žičane police. Dok postavljate žicu za gril na policu, otvoreni deo mora biti na prednjoj strani. Za bolje rezultate pečenja, žica za gril mora biti pričvršćena graničnikom na žičanoj polici. Ne sme mimoići taj graničnik i dodirivati stražnji zid rerne.



#### Modeli bez žičanih policia:

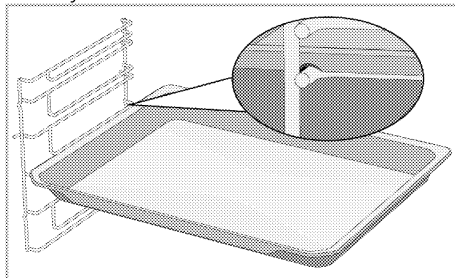
Ključno je da žicu za gril propisno postavite na bočne police. Žica za gril se u samo jednom smeru može postaviti na policu. Dok postavljate žicu za gril na policu, otvoreni deo mora biti na prednjoj strani.



### Postavljanje pleha na police za pečenje

#### Modeli sa žičanim policama:

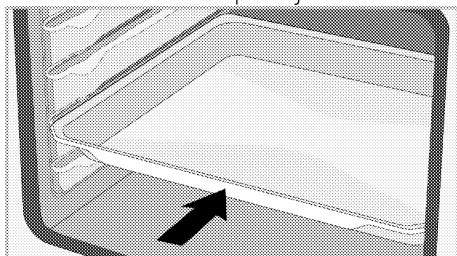
Takođe je od presudnog značaja pravilno postaviti plehove na žičane bočne police. Dok postavljate pleh na željenu policu, njegova strana dizajnirana za držanje mora biti okrenuta sa prednje strane. Za bolje rezultate pečenja, pleh mora biti pričvršćen graničnikom za žičanu policu. Ne sme mimoići taj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



#### Modeli bez žičanih policia:

Takođe je od presudnog značaja propisno postaviti plehove na bočne police. Pleh se u

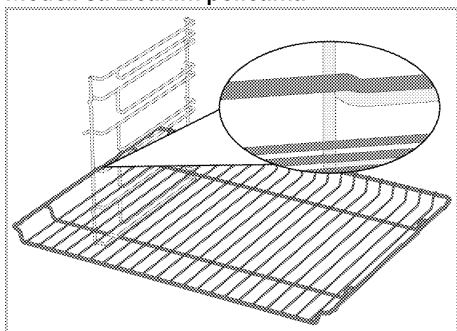
samo jednom smeru može postaviti na policu. Dok postavljate pleh na željenu policu, njegova strana dizajnirana za držanje mora biti okrenuta sa prednje strane.



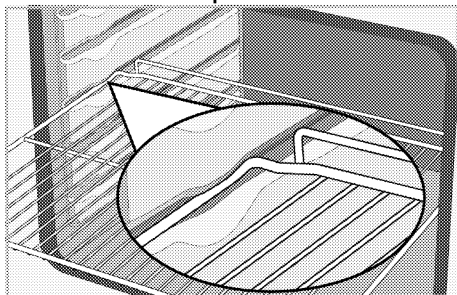
### Funkcija zaustavljanja žice za gril

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

#### Modeli sa žičanim policama



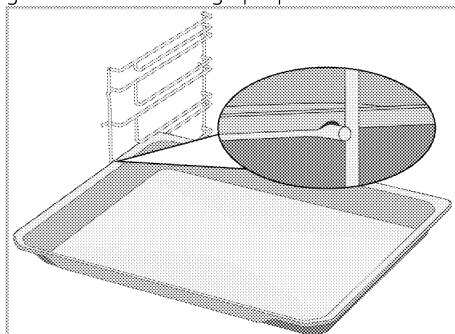
#### Modeli bez žičanih policica



### Funkcija zaustavljanja pleha za žicu za gril - Modeli sa žičanim policama

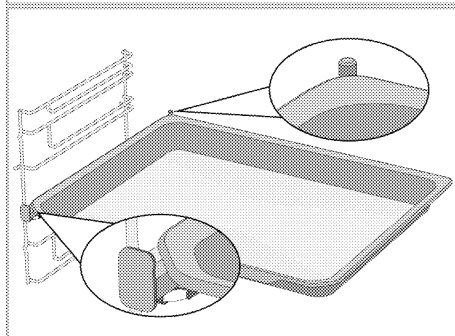
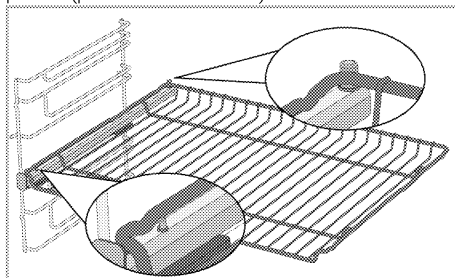
Postoji i funkcija graničnika koji sprečava ispadanje pleha sa žičane police. Prilikom

uklanjanja pleha, otpustite ga sa zapreke sa zadnje strane i povucite prema sebi dok ne dosegne graničnik. Morate preći preko graničnika da biste ga potpuno izvukli.



### Pravilno postavljanje žičane police i pleha na teleskopske šine-Modeli sa žičanim policama i teleskopskim šinama

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



## Tehničke specifikacije

### Opšte specifikacije

Spoljne dimenzije proizvoda (visina/širina/dubina)	35 mm*/580 mm/510 mm 595 mm/594 mm/567 mm
Dimenzije za ugradnju rerne (visina / širina / dubina)	590 ili 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Dimenzije ugradne ploče (širina / dubina)	560 mm / 490 mm
Napon / frekvencija	220-240 V / 380-415 V 3N ~ 50 Hz
Tip i presek kabla koji se koristi / adekvatan za upotrebu u proizvodu	min. H05VV-FG 3 x 2,5 mm <sup>2</sup> / 5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Ukupna potrošnja električne energije	8,9 kW

### Gornjaci

Zadnja leva	<b>Pojedinačno područje za kuvanje</b>
Dimenzije	180 mm
Električna energija	2000 W
Prednja leva	<b>Pojedinačno područje za kuvanje</b>
Dimenzije	180 mm
Električna energija	1700 W
Prednja desna	<b>Pojedinačno područje za kuvanje</b>
Dimenzije	140 mm
Električna energija	1200 W
Zadnja desna	<b>Pojedinačno područje za kuvanje</b>
Dimenzije	180 mm
Električna energija	1700 W

### Rerna

Vrsta rerne	Konvencionalna rerna
-------------	----------------------

- \* Visina ploče za kuvanje navedena u tehničkoj tabeli je osnovna visina poklopca proizvoda.
- # Osnove: Informacije o energetske nalepnici električnih rerni date su u skladu sa standardom EN 60350-1 / IEC 60350-1. Ove vrednosti su određene sa standardnim opterećenjem sa donjim i gornjim grejačem i sa grejanjem pomoću ventilatora (ako postoji). Klasa energetske efikasnosti se određuje u skladu sa sledećim prioritetima u zavisnosti od toga da li relevantne funkcije postoje na uređaju ili ne: 1-Eko grejanje s ventilatorom, 2-Grejanje s ventilatorom 3- Niski gril + ventilator, 4-Gornji i donji grejač.



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



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



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

## 4 Prva upotreba

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

### Prvo čišćenje

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

### Pre upotrebe dodataka;

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

**NAPOMENA** Prilikom upotrebe nekih deterdženata ili sredstava za čišćenje mogla bi da se ošteti površina. Ne koristite agresivne deterdžente, praškove/tečnosti za čišćenje ili oštre predmete tokom čišćenja.

**NAPOMENA** Tokom prvog uključivanja se par sati može javiti dim i osetiti neobičan miris. To je potpuno normalno. Pobrinite se da soba ima dobru ventilaciju radi uklanjanja dima i neobičnog mirisa. Izbegavajte direktno udisanje dima i mirisa koji se osećaju.

## 5 Kako koristiti ploču za kuvanje

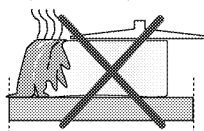
### Opšte informacije o upotrebi ploče za kuvanje

#### Opšta upozorenja

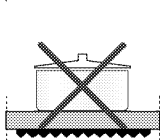
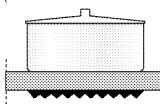
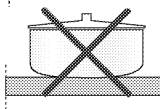
- Ne dozvolite da neki predmeti padnu na ploču za kuvanje. Čak i mali predmeti, kao što su solje, mogu oštetiti ploču za kuvanje. Ne koristite napukle ploče za kuvanje. Voda može procuriti kroz ove pukotine i izazvati kratki spoj. Ako je površina na bilo koji način oštećena (npr. Vidljive pukotine), prvo isključite osigurač, a zatim pozovite ovlašćeni servis da iskopčate proizvod kako biste smanjili rizik od strujnog udara.
- Na ploču za kuvanje ne stavljajte šerpe i tiganje koji nisu u ravnoteži i koji se lako nagnu.
- Ne zagrevajte prazne šerpe/tiganje. To bi moglo da ošteti šerpe i uređaj.
- Isključite gorionike ploče za kuvanje nakon svake upotrebe.
- Možete da oštetite uređaj ako ploče za kuvanje koristite bez ikakvih šerpi ili tiganja. Isključite ploče za kuvanje nakon svakog korišćenja.
- Nakon svake upotrebe površina za kuvanje će biti vruća, zato nemojte stavljati plastične lonce / posude na površinu za kuvanje. Smesta očistite sa površine sav takav materijal.
- Nagle promene temperature na staklenoj površini za kuvanje mogu izazvati oštećenja, pazite da ne prolijete hladne tečnosti tokom kuvanja.
- Stavite dovoljnu količinu hrane u šerpe i tiganje. Tako možete da sprečite prelivanje hrane iz šerpi/tiganja i nećete morati nepotrebno da čistite.
- Nemojte da stavljate poklopce na šerpe i tiganje koji su na gorionicima/zonama.
- Šerpe stavite po sredini gorionika/zona. Ako želite da stavite šerpu na neki drugi gorionik/zonu, nemojte je gurati prema željenom gorioniku; radije je prvo podignite i onda stavite na neki drugi gorionik.

### Saveti za ploče za kuvanje sa staklo keramičkim površinama

- Staklo keramička površina je otporna na toplotu i na nju ne utiču velike razlike u temperaturi.
- Nemojte koristiti staklo keramičku površinu za odlaganje stvari ili rezanje.
- Koristite šerpe i tiganje isključivo sa odgovarajućim dnom. Oštri rubovi mogu da prouzrokuju ogrebotine na površini.
- Nemojte koristiti aluminijumske šerpe/tiganje. Aluminijum pogoršava površinu ploče za kuvanje.



Prskanje može da ošteti površinu ploče za kuvanje i izazove požar.



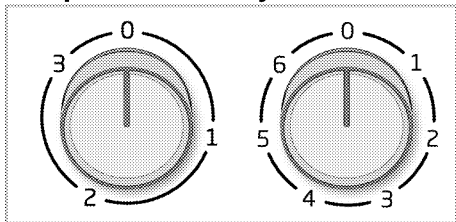
Nemojte da koristite šerpe/tiganje sa konveksnim ili konkavnim dnom. Koristite šerpe i tiganje isključivo sa ravnim dnom. Oni omogućavaju lakši prenos toplote. Energija se gubi ako je premali prečnik šerpe.

### Preporučene dimenzije šerpi/tiganja za kuvanje

Ploče za kuvanje

Prečnik područja za kuvanje	Prečnik tiganja za korišćenje
120 mm	12- 14 cm
140 mm	14- 16 cm
180 mm	18- 20 cm
210 mm	21- 23 cm
170x265 mm	17-19 / 26-28cm

## Rad ploča za kuvanje



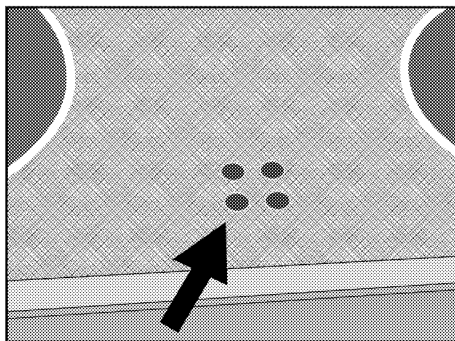
Za rad staklo keramičkih ploča za kuvanje koristi se kontrolna dugmad ploče za kuvanje. Da bi postigli željeni nivo kuvanja, kontrolno dugme za ploču za kuvanje okrenite na željeni nivo.

### Isključivanje staklo-keramičkih zona

Dovedite dugme gorionika u OFF (gornji) položaj.

### Indikator viška toplote

Staklo keramičke zone su opremljene radnom lampicom i indikatorom upozorenja na vruću zonu.



Indikator upozorenja na vruću zonu pokazuje položaj uključene ploče za kuvanje i ne prestaje da svetli nakon isključivanja. Treperće svetlo na indikatoru upozorenja na vruću zonu ne ukazuje na kvar.



Površina ploče za kuvanje mogla bi se rashladiti u različitim periodima zavisno o upotrebi.

Površina ploče za kuvanje može biti vruća čak i kada indikator upozorenja ne svetli. Proverite da li je površina ohlađena pre nego je dodirnete. Inače biste mogli opeći ruku!

## 6 Kako rukovati renom

### Opšte informacije o upotrebi rene Ventilator (\*Možda ne postoji kod vašeg modela.)

Vaš proizvod ima ventilator za hlađenje. Ventilator za hlađenje se automatski aktivira kad je potrebno i hladi i prednju stranu proizvoda i nameštaja. Automatski se deaktivira kada se proces hlađenja završi. Vrući vazduh izlazi preko vrata rene. Nemojte ničim pokrivati ove otvore za ventilaciju. U suprotnom, rena se može pregrejati.

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

### Svetlo u remi

Sijalica rene se uključuje kada rena počne da peče. U nekim je modelima sijalica upaljena tokom pečenja, dok se u nekim modelima isključuje nakon određenog vremena.

### Rad kontrolne jedinice rene

#### Uključivanje rene

Kada izaberete radnu funkciju na kojoj želite da spremate hranu pomoću okruglog dugmeta za izbor funkcija i postavite određenu temperaturu pomoću okruglog dugmeta za temperaturu, rena počinje da radi.

#### Isključivanje rene

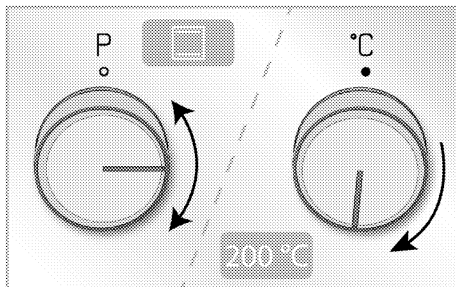
Renu možete isključiti okretanjem okruglog dugmeta za izbor funkcija i okruglog

dugmeta za temperature u položaj „isključeno“ (gore).

### Izbor temperature i funkcije rada rene

Možete spremati hranu tako što ćete izvršiti manuelnu kontrolu (pod vašom kontrolom) odabirom temperature i radne funkcije specifične za vašu hranu.

Primer:



1. Izaberite radnu funkciju na kojoj želite da spremate hranu pomoću okruglog dugmeta za izbor funkcija.
2. Podesite temperaturu na kojoj želite da spremate hranu pomoću okruglog dugmeta za temperaturu.

» Vaša rena će odmah početi da radi na izabranoj funkciji i temperaturi, a lampica za temperaturu će se upaliti. Kada temperatura u rerni dostigne podešenu temperaturu, lampica za temperaturu se isključuje. Rerna se ne isključuje automatski nakon početka pripreme hrane. Morate sami kontrolisati spremanje hrane i isključiti renu. Kad je spremanje hrane završeno, isključite renu okretanjem okruglog dugmeta za odabir funkcije i okruglog dugmeta za temperaturu u položaj „isključeno“ (gore).

## 7 Opšte informacije o pečenju

Ovaj odeljak sadrži savete za pripremu i pečenje hrane.

Pored toga, možete pronaći i neka od jela koje je testirao proizvođač i najprikladnija podešavanja za ta jela. Takođe su navedena odgovarajuća podešavanja rerne i dodataka za ta jela.

### Opšta upozorenja za kuvanje na ploči

- Nikad puniti posudu uljem više od jedne trećine. Ne ostavljajte ploču za kuvanje bez nadzora kada zagrevate ulje. Pregrejano ulje predstavlja opasnost od požara. **Nikada ne pokušavajte da eventualnu vatru gasite vodom!** Ako se ulje zapali, pokrijte ga protivpožarnim čebetom ili vlažnom krpom. Isključite ploču za kuvanje, ako se to može bezbedno uraditi i pozovite vatrogasce.
- Pre zamrzavanja hrane, uvek iz nje uklonite višak vode i polako je stavite u zagrejano ulje. Pre prženja obavezno odmrznite hranu.
- Kada ložite ulje, uverite se da je lonac koji koristite suv i da mu poklopac bude otvoren.
- Preporuke o kuvanju sa štednjom energije potražite u delu "Uputstva za čuvanje prirodne sredine".
- Temperatura i vreme spremanja hrane predviđeni za izvesno jelo mogu varirati u zavisnosti od recepta i količine. Iz tog razloga, ove vrednosti su date okvirno.

### Opšta upozorenja o spremanju hrane u rerni

- Dok otvarate vrata rerne za vreme ili nakon spremanja hrane, može se pojaviti vruća para. Para može izazvati opekotine na rukama, licu i/ili očima. Kada otvarate vrata rerne, stanite na propisnu udaljenost
- Intenzivna para koja se stvara tokom spremanja hrane može stvoriti kondenzovane kapljice vode na unutrašnjosti i spoljašnjosti rerne i na gornjim delovima nameštaja zbog temperaturne razlike. To je normalna i fizička pojava.
- Temperatura i vreme spremanja hrane predviđeni za izvesno jelo mogu varirati u

zavisnosti od recepta i količine. Iz tog razloga, ove vrednosti su date okvirno.

- Uvek izvadite neupotrebljene dodatke iz rerne pre nego što započnete sa spremanjem hrane. Dodaci koji ostanu u rerni mogu osujetiti pripremu vašeg jela korišćenjem predviđenih vrednosti.
- Za jela koja pripremate prema sopstvenom receptu, možete kao referencu koristiti slična jela data u tabelama za pripremu.
- Upotreba isporučenih dodataka osigurava najbolje performanse u pripremi. Uvek se pridržavajte upozorenja i informacija koje je proizvođač dao za ostalo posuđe koje koristite.
- Izrežite papir za pečenje koji ćete koristiti u pripremi na veličinu koja je odgovarajuća za posudu u kojoj planirate da spremate jelo. Papir za pečenje koji prelazi preko posude može stvoriti opasnost od požara i uticati na kvalitet vaše pripremljene hrane. Koristite papir za pečenje koji ćete koristiti u navedenom temperaturnom opsegu.
- Za dobre performanse pripreme stavite hranu na preporučenu ispravnu policu. Ne menjajte položaj police tokom pripreme hrane.

### Peciva i hrana iz rerne

#### Opšte informacije

- Da biste postigli dobre performanse pečenja preporučujemo upotrebu dodataka proizvoda. Ako koristite spoljni pribor za spremanje jela, preferirajte tamno posuđe koje se ne lepi i koje je otporno na toplotu.
- Ako je u tabeli za pečenje preporučeno prethodno zagrevanje, obavezno stavite hranu u rernu nakon prethodnog zagrevanja
- Ako ćete hranu spremati uz upotrebu posuđa na žičanoj polici, posudu stavite na sredinu žičane police, a ne blizu stražnjeg zida.
- Svi materijali koji se koriste u pravljenju peciva treba da budu sveži i na sobnoj temperaturi.

- Status spremanja proizvoda može varirati u zavisnosti od količine hrane i veličine posuda.
- Metalni, keramički i stakleni kalupi produžavaju vreme kuvanja, a donja površina peciva ne zaglađuje ravnomerno.
- Ako tokom kuvanja koristite papir za kuvanje, na donjoj površini namirnica može se primetiti malo smeđe boje. U ovom slučaju, možda ćete morati da produžite vreme kuvanja za oko 10 minuta.
- Vrednosti navedene u tabelama za spremanje određene su nakon rezultata testiranja izvršenih u našim laboratorijama. Vrednosti koje budu vama odgovarale mogu se razlikovati od tih vrednosti.
- Stavite hranu na odgovarajuću policu koja se preporučuje u tabeli za spremanje hrane. Polica br. 1. je donja policica rerne.
- Hranu preporučenu u tabeli za kuvanje kuvajte na jednom poslužavniku.

#### Saveti za pečenje kolača

- Ako je kolač previše suv, povećajte temperaturu za 10°C i skratite vreme pečenja.
- Ako je kolač nepečen, koristite malu količinu tečnosti ili smanjite temperaturu za 10°C.

- Ako je vrh kolača izgoreo, stavite ga na donju policu, smanjite temperaturu i produžite vreme pečenja.
- Ako je unutra dobro pečen, ali spolja je lepljiv, koristite manju količinu tečnosti, smanjite temperaturu i produžite vreme pečenja.

#### Saveti za pečenje peciva

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

#### Tabela za spremanje peciva i hrane za pečenje

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija policica	Temperatura (°C)	Vreme spremanja hrane (minimalno) (okvirno)
Kolači u plehu	Standardni pleh*	Gornji i donji grejač	3	180	30 ... 40
Kolači u kalupu	Kalup za torte na žičanom grilu**	Gornji i donji grejač	2	180	30 ... 40
Sitni kolači	Standardni pleh*	Gornji i donji grejač	3	160	25 ... 35
Biskvit torta	Okrugli kalup za torte, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu**	Gornji i donji grejač	2	160	30 ... 40
Keksići	Pleh za testa*	Gornji i donji grejač	3	170	25 ... 35
Peciva	Standardni pleh*	Gornji i donji grejač	2	200	35 ... 45
Punjena peciva	Standardni pleh*	Gornji i donji grejač	2	200	20 ... 30
Celi hleb	Standardni pleh*	Gornji i donji grejač	3	200	30 ... 40

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija police	Temperatura (°C)	Vreme spremanja hrane (minimalno) (okvirno)
Lazanje	Stakleni/metalni pravougaoni kalup na žičanom grilu**	Gornji i donji grejač	2 ili 3	200	30 ... 40
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu**	Gornji i donji grejač	2	180	50 ... 70
Pizza	Standardni pleh*	Gornji i donji grejač	2	200 ... 220	10 ... 20

Prethodno zarijavanje se preporučuje za svu hranu.

\* Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

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

## Meso, riba i živinsko meso

### Ključne tačke pečenja

- Pečenje celog pileta, ćurke i velikih komada mesa sa dresingom poput limunovog soka i crnog bibera koji se stavlja pre pečenja, poboljšaće performanse pečenja
- Potrebno je 15 do 30 minuta duže za pečenje mesa sa kostima u odnosu na pečenje iste količine mesa bez kostiju.
- Za svaki centimetar debljine mesa je potrebno približno 4 do 5 minuta pečenja.
- Nakon isteka vremena pečenja, ostavite meso u rerni oko 10 minuta. Sokovi se bolje raspoređuju kroz meso i ne cure kada se meso seče.
- Ribu postavite u sredinu žičane police na dnu u vatrostalnoj posudi.
- Hranu preporučenu u tabeli za kuvanje kuvajte na jednom poslužavniku.

## Tabela za spremanje mesa, ribe i živinskog mesa

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija police	Temperatura (°C)	Vreme spremanja hrane (minimalno) (okvirno)
Stek (celi) / Prženi (1 kg)	Standardni pleh*	Gornji i donji grejač	3	15 min. 250/max, zatim 180 ... 190	60 ... 80
Jagnjeća plečka (1.5 - 2.0 kg)	Standardni pleh*	Gornji i donji grejač	3	15 min. 250/max, zatim 170	110 ... 120
Pržena piletina (1.8-2 kg)	Žičani gril* Stavite jednu posudu na donju policu	Gornji i donji grejač	2	15 min. 250/max, zatim 190	60 ... 80
Ćurka (5.5 kg)	Standardni pleh*	Gornji i donji grejač	1	25 min. 250/max, zatim 180 ... 190	150 ... 210
Riba	Žičani gril* Stavite jednu posudu na donju policu	Gornji i donji grejač	3	200	20 ... 30

Prethodno zarijavanje se preporučuje za svu hranu.

\* Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

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

## Gril

Kada grilujete meso, ribu ili živinu, ona brzo potamni, ima lepu koricu i ne isušuje se. Fileti mesa, komadići mesa i kobasice su

naročito pogodni za grilovanje, kao i povrće sa visokim sadržajem vode poput paradajza i crnog luka.

## Opšta upozorenja

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

## Ključne tačke grila

- Pripremite hranu slične debljine i težine što je više moguće za grilovanje.

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

## Tabela za grilovanje

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme spremanja hrane (minimalno) (okvirno)
Riba	Žičani gril	4 - 5	250	20 ... 25
Piletina u komadima	Žičani gril	4 - 5	250	25 ... 35
Ćufte (junetina) - 12 komadići	Žičani gril	4	250	20 ... 30
Jagnjeći kotleti	Žičani gril	4 - 5	250	20 ... 25
Stek - (rezani)	Žičani gril	4 - 5	250	25 ... 30
Teleći kotleti	Žičani gril	4 - 5	250	25 ... 30
Gratinirano povrće	Žičani gril	4 - 5	220	20 ... 30
Tostirani hleb	Žičani gril	4	250	1 ... 4

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

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

## Testna jela

- Jela u ovoj tabeli pripremljena su u skladu sa standardom EN 60350-1 kako bi se

olakšalo testiranje proizvoda za kontrolne ustanove.

- Hranu preporučenu u tabeli za kuvanje kuvajte na jednom poslužavniku.

## Tabela načina spremanja testne hrane

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme spremanja hrane (minimalno) (okvirno)
Pecivo (slatki kolačić)	Standardni pleh*	Gornji i donji grejač	3	140	20 ... 30
Sitni kolači	Standardni pleh*	Gornji i donji grejač	3	160	25 ... 35
Biskvit torta	Okrugli kalup za torte, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu**	Gornji i donji grejač	2	150	30 ... 40
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu**	Gornji i donji grejač	2	180	50 ... 70

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme spremanja hrane (minimalno) (okvirno)
-------	------------------------------	----------------	-----------------	------------------	---

Prethodno zarijavanje se preporučuje za svu hranu.

\* Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

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

## Gril

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme spremanja hrane (minimalno) (okvirno)
Tostirani hleb	Žičani gril	4	250	1 ... 4
Ćufte (junetina) - 12 komadići	Žičani gril	4	250	20 ... 30

Hranu okrenite nakon 1/2 ukupnog vremena spremanja hrane.

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

## 8 Održavanje i nega

### Opšte informacije o čišćenju

#### ⚠ Opšta upozorenja

- Sačekajte da se uređaj ohladi pre čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Ne primenjujte deterdžente direktno na vruće površine. To može da prouzrokuje tvrdokorne mrlje.
- Uređaj treba temeljito očistiti i osušiti nakon svakog korišćenja. Na taj način se lakše uklanjaju ostaci pečenja, čime izbegavate da ti ostaci izgore tokom sledeće upotrebe uređaja. Tako se produžuje trajnost uređaja i smanjuju se česti problemi.
- Ne koristite sredstva za paročišćenje za čišćenje uređaja.
- Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu oštetiti površinu. Ne koristite abrazivne deterdžente, praške za čišćenje, kreme za čišćenje, sredstva za otklanjanje kamenca ili oštre predmete tokom čišćenja.
- Nije potrebno posebno sredstvo za čišćenje nakon svake upotrebe. Uređaj očistite sapunom za pranje suđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunderom i osušite suvom krpom od mikrovlakana.
- Obavezno nakon čišćenja potpuno obrišite preostalu tečnost i odmah očistite hranu isprskanu oko tokom pečenja.
- Nijedan deo uređaja ne perite u mašini za pranje suđa.

#### Za ploču za kuvanje:

- Kisela prljavština, poput mleka, paste od paradajza i ulja, može izazvati trajne mrlje na pločama za kuvanje i delovima gorionika/ploča za kuvanje, očistite svu prelivenu tečnost odmah nakon hlađenja ploče za kuvanje tako što ćete je isključiti.

#### Površine od inoksa i nerđajuće površine

- Ne koristite sredstva za čišćenje koja sadrže kiselinu ili hlor za čišćenje površina od nerđajućeg čelika ili inoksa i ručica.
- Nerđajuće ili inoks površine mogu promeniti boju tokom vremena. To je normalno. Nakon svakog rada, očistite

deterdžentom prikladnim za nerđajuću i inoks površinu.

- Koristite meku krpu sa tečnim deterdžentom (neabrazivnim) za čišćenje ovakvih delova uređaja prikladnim za površine od inoksa i pazite da brišete samo u jednom pravcu.
- Smesta odstranite mrlje od kamenca, ulja, škroba, mleka i proteina na nerđajućim inoks i staklenim površinama. Mrlje mogu zardati nakon duže vremena.

#### Emajlirane površine

- Nakon svake upotrebe, površine od emajla očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunderom i osušite suvom krpom.
- Ako vaš proizvod ima funkciju lakog čišćenja parom, možete izvršiti lako čišćenje parom za netvrdokornu trenutnu nečistoću. (Pogledajte odeljak „Jednostavno čišćenje parom“)
- Za tvrdokorne mrlje može se koristiti sredstvo za čišćenje rerne i grila koje se preporučuje na internet stranici vašeg proizvođača i sunder za čišćenje koje ne ostavlja ogrebotine. Ne koristite neko drugo sredstvo za čišćenje rerne u tom slučaju.
- Da biste očistili prostor predviđen za spremanje hrane, morate sačekati da se pećnica ohladi. Čišćenje na vrućim površinama izazvaće i opasnost od požara i oštećenja emajlirane površine.

#### Katalitičke površine

- Bočne strane u prostoru za spremanje hrane mogu biti prekrivene samo emajliranim ili katalitičkim zidovima. Navedeno zavisi od modela.
- Katalitički zidovi imaju laganu mat i poroznu površinu. Katalitički zidovi pećnice se ne smeju čistiti.
- Katalitičke površine apsorbuju ulje zahvaljujući svojoj poroznoj strukturi i počinju sjajiti kada je površina zasićena uljem, u tom slučaju preporučuje se zamena delova.

#### Staklene površine

- Pri čišćenju staklenih površina ne koristite strugače od tvrdog metala i abrazivne

materijale za čišćenje. Isti mogu oštetiti staklenu površinu.

- Uređaj očistite deterdžentom za pranje suđa, toplom vodom i mekom krpom od mikrovlakana namenjenom za staklene površine i osušite suvom krpom od mikrovlakana.
- Ako posle čišćenja ima ostataka deterdženta, obrišite ih hladnom vodom i osušite mekom krpom od mikrovlakana. Preostali ostaci deterdženta mogu oštetiti staklenu površinu.
- Ni pod kojim uslovima ostatke osušene na staklenoj površini ne treba očistiti nazubljenim noževima, žičanom vunom ili sličnim alatima za grebanje.
- Mrlje od kalcijuma (žute mrlje) možete ukloniti sa staklene površine komercijalno dostupnim sredstvom za uklanjanje kamenca, sredstvom za uklanjanje kamenca poput sirćeta ili limunovog soka.
- Ako je površina jako zaprljana, sunderom nanesite sredstvo za čišćenje na mrlju i sačekajte duže vreme da adekvatno odreaguje. Zatim očistite staklenu površinu vlažnom krpom.
- Promene boje i mrlje na staklenoj površini normalna su pojava i ne predstavljaju grešku.

### **Plastični delovi i obojene površine**

- Očistite plastične delove i obojene površine deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunderom i osušite suvom krpom.
- Ne koristite strugače od tvrdog metala i abrazivna sredstva za čišćenje. Navedeno može oštetiti površine.
- Budite ubeđeni da spojevi delova uređaja ne ostanu vlažni i sa njih uklonite deterdžent. U suprotnom se na tim spojevima može pojaviti korozija.

### **Čišćenje dodataka**

Ako u uputstvu za upotrebu nije drugačije navedeno, dodatke isporučene uz uređaj ne perite u mašini za pranje suđa.

### **Čišćenje ringle**

#### **Staklena površina za spremanje hrane**

Sprovodite korake za čišćenje opisane za staklene površine u delu "Opšte informacije o čišćenju" predviđene za čišćenje staklene površine za kuvanje. Možete dovršiti

čišćenje prema donjim informacijama za posebne slučajeve.

- Hrana zasnovana na šećeru, kao što su tamna krema, škrob i sirup moraju se očistiti odmah, bez čekanja da se površina ohladi. U protivnom, može doći do trajnog oštećenja staklene površine za kuvanje.
- Nemojte koristiti sredstva za čišćenje u čišćenju dok je ploča za kuhanje vruća, jer se u protivnom mogu pojaviti trajne mrlje.

### **Čišćenje kontrolne table**

- Prilikom čišćenja tabli s kontrolnim dugmetom, obrišite tablu i dugmad vlažnom mekom krpom i osušite suvom krpom. Ne uklanjajte dugmad i zaptivke ispod da biste očistili kontrolnu tablu. Na taj način možete oštetiti kontrolnu tablu i dugmad.
- Tokom čišćenja ploča od inoksa sa kontrolnim dugmetom nemojte koristiti sredstva za čišćenje inoksa oko dugmadi. To može da izbrise indikatore oko dugmadi.
- Očistite kontrolnu tablu osetljivu na dodir vlažnom mekom krpom i osušite suvom krpom. Ako vaš proizvod ima funkciju zaključavanja tipki, postavite zaključavanje tipki pre čišćenja kontrolne table. Ako postupite drugačije, tipke možete nepropisno odabrati.

### **Čišćenje unutrašnjosti rerne (površina za spremanje hrane)**

Sledite korake čišćenja opisane u odeljku „Opšte informacije o čišćenju“ prema tipovima površine u vašoj rerni.

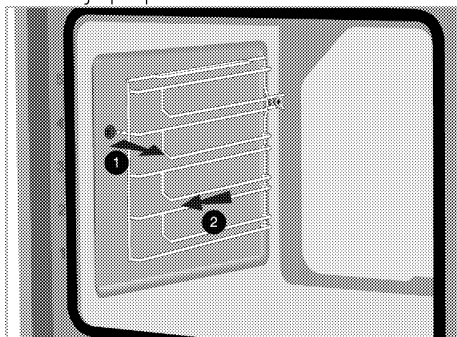
#### **Čišćenje stranica rerne**

Bočne strane u prostoru za spremanje hrane mogu biti prekrivene samo emajliranim ili katalitičkim zidovima. Navedeno zavisi od modela. Ako model ima katalitičku stranicu, pogledajte informacije u odeljku „Katalitički zidovi“.

Ako je vaš proizvod model sa žičanim policama, uklonite žičane police pre čišćenja bočnih zidova. Zatim završite čišćenje kako je opisano u odeljku „Opšte informacije o čišćenju“ prema vrsti bočnog zida.

## Da biste uklonili bočne žičane police:

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



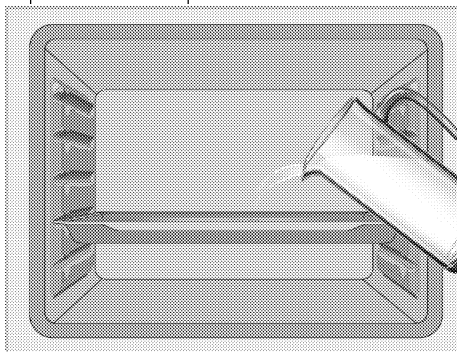
3. Da biste ponovo postavili police, obavite iste korake kao tokom skidanja, ali obrnutim redosledom.

## Jednostavno paročišćenje

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

Omogućava jednostavno čišćenje jer prljavštinu (koja nije tvrdokorna) omekšava para koja se formira unutar rerne i kapljice vode koje se kondenzuju na unutrašnjim površinama rerne.

1. Izvadite sve dodatke iz rerne.
2. Sipajte 500 ml vode u pleh rerne i stavite pleh na 2. nivo police u rerni.

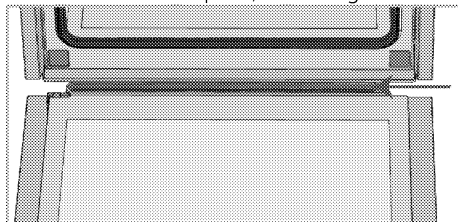


3. Podesite pećnicu na režim jednostavnog paročišćenja i uključite je na 100°C tokom 15 minuta.

Odmah otvorite vrata i obrišite unutrašnju površinu rerne vlažnim sunđerom ili krpom. Kada otvorite vrata, para će izaći. Ovo može stvoriti rizik od opekotina. Budite oprezni prilikom otvaranja vrata rerne. Koristite toplu vodu sa tečnim deterdžentom, meku krpu ili sunđer za čišćenje tvrdokorne prljavštine i obrišite je suvom krpom.

**i** Tokom režima lakog čišćenja parom, voda koja se nalazi u bazenu na dnu pećnice da omekša blago stvorene ostatke / nečistoće unutar šupljine pećnice isparavaće i kondenzovati se u šupljini rerne i unutrašnjem staklu vrata pećnice, pa voda može kapati kada se vrata pećnice otvore. Obrišite kondenzaciju čim se otvore vrata rerne.

Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda. \*Možda nije dostupno kod vašeg modela. Nakon kondenzacije u rerni, u bazenu ispod pećnice može biti vode ili vlage. Nakon upotrebe, ovaj kanal bazena očistite vlažnom krpom, a zatim ga osušite.



## Čišćenje vrata rerne

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

Možete da skinete vrata i staklo rerne da biste ih očistili. Kako ukloniti vrata i staklo objašnjeno je u odeljcima „Skidanje vrata rerne“ i „Skidanje unutrašnjeg stakla na vratima rerne“. Nakon što skinete unutrašnje staklo na vratima, očistite ga sredstvom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom. Staklo obrišite sirćetom, a

zatim isperite kako biste uklonili ostatke kamena koji se mogu pojaviti na staklu rerne.

### Skidanje vrata rerne

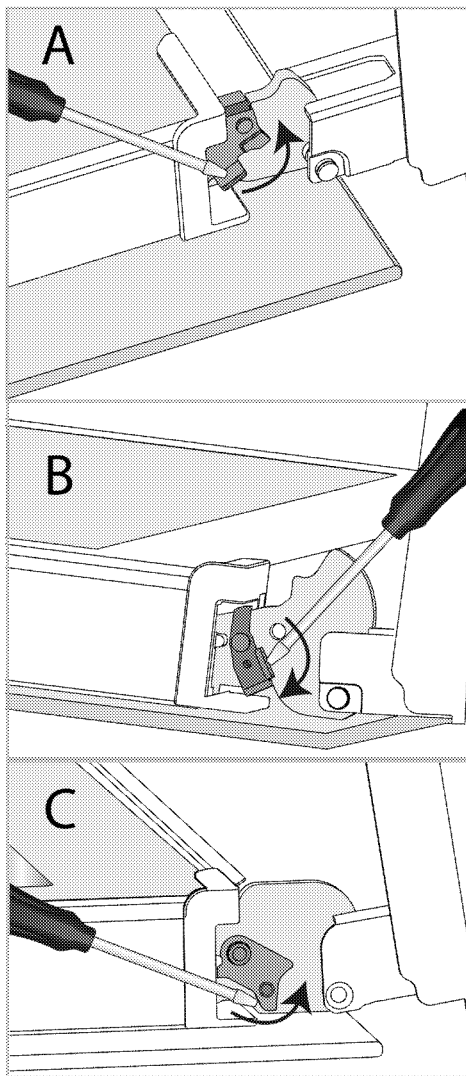
1. Otvorite vrata rerne.
2. Otvorite klipse na šarkama sa desne i leve strane na vratima tako što ih pritisnete kao što je prikazano na slici.

Tip šarke (A), (B), (C) varira u zavisnosti od modela proizvoda. Donje slike prikazuju kako se otvaraju sve vrste šarki.

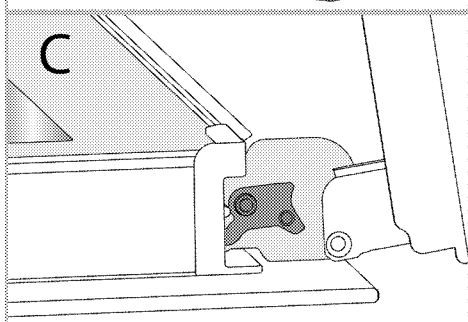
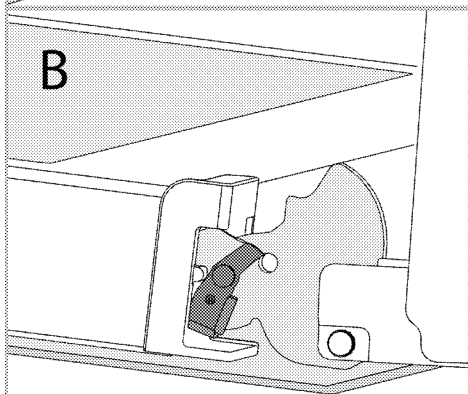
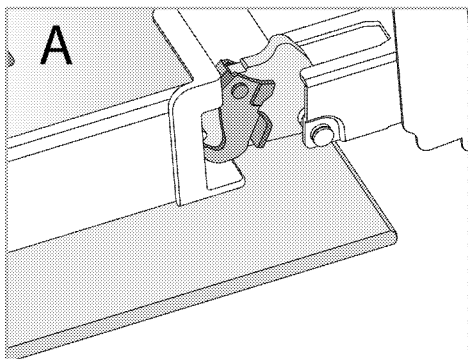
(A) šarke su dostupne u normalnim tipovima vrata.

(B) šarke tipa dostupne su kod tipova vrata sa mekim zatvaranjem.

Šarke tipa (C) dostupne su u mekim tipovima vrata koja se otvaraju / zatvaraju.

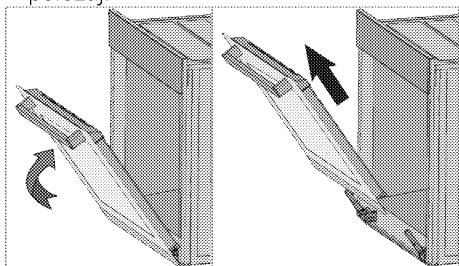


Brava sa šarkama - zatvoreni položaj



Brava sa šarkama - otvoreni položaj

3. Postavite vrata rerne u poluzatvoren položaj.



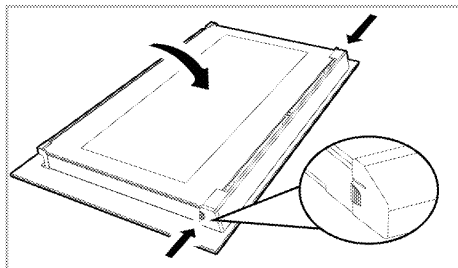
4. Skinite vrata tako što ćete ih izvući naviše da biste ih oslobodili iz leve i desne šarke.

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

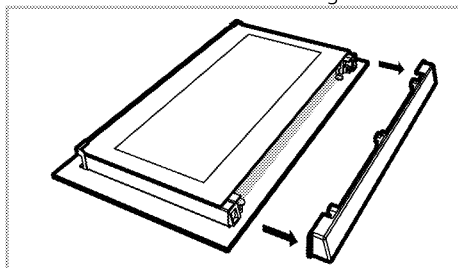
### Skidanje unutrašnjeg stakla sa vrata rerne

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

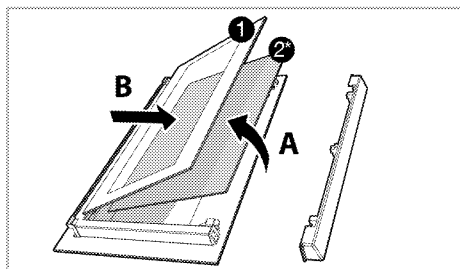
1. Otvorite vrata rerne.



2. Povucite plastični deo pričvršćen na gornjem delu ulaznih vrata prema sebi istovremeno pritiskom na tačke pritiska sa obe strane dela i izvadite ga.



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



- 1 Staklena ploča sa unutrašnje strane
- 2\* Unutrašnja staklena ploča (\*Možda ne postoji kod vašeg modela.)
4. Ako vaš proizvod ima unutrašnjue staklo (2), ponovite isti postupak da biste ga skinuli (2).
5. Prvi korak za vraćanje vrata u probitno stanje je ponovno postavljanje unutrašnjeg stakla (2). Postavite zakošeni ugao staklene ploče tako da nalegne u zakošeni ugao na plastičnom prerezu. (Ako vaš proizvod ima unutrašnje staklo). Unutrašnje staklo (2) mora biti pričvršćeno na plastični prerez najbliži staklenoj ploči s unutrašnje strane (1).
6. Prilikom ponovnog poslavljanja staklene ploče s unutrašnje strane (1) proverite da li štampana strana stakla leži licem prema unutrašnjem staklu. Od ključnog je značaja da donji uglovi staklene ploče s unutrašnje strane (1) nalegnu u donje plastične preoze.
7. Gurnite plastični deo prema okviru dok ne čujete zvuk „klik“.

### Čišćenje sijalice u rerni

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

### Zamena sijalice u rerni

#### ⚠ Opšta upozorenja

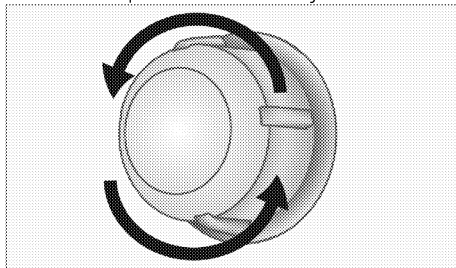
- Pre menjanja sijalice proverite da li je uređaj isključen sa napajanja električnom energijom i da li se ohladio, kako biste

izbegli rizik od strujnog udara. Vruće površine mogu izazvati opekotine!

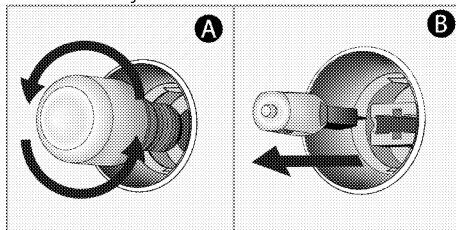
- U ovoj pećnici se koristi žarulja sa žarnom niti snage manje od 40 V, visine manje od 60 mm, prečnika manje od 30 mm ili halogena lampa sa utičnicom tipa G9, snage manje od 60 V. Lampe su pogodne za rad na temperaturama iznad 300 ° C. Lampe za pećnicu možete nabaviti od ovlašćenog servisera ili tehničara sa licencom.
- Položaj sijalice može se razlikovati od položaja prikazanog na slici.
- Sijalica koja se koristi u ovom proizvodu nije adekvatna za upotrebu u domaćinstvu za osvetljavanje prostorija. Svrha ove sijalice je da pomogne korisniku da vidi prehrambene proizvode.
- Sijalice koje se koriste u ovom proizvodu podnose ekstremne fizičke uslove kao što su temperature iznad 50°C.

### Ako vaša rerna ima okruglu sijalicu:

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



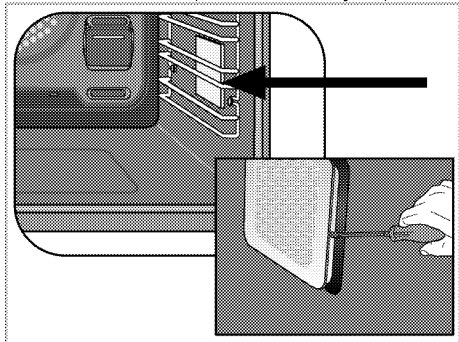
3. Ako je sijalica vaše rerne tipa (A) prikazana na donjoj slici, okrenite sijalicu rerne kao što je prikazano na slici i zamenite je novom. Ako je model tipa (B), izvucite je kao što je prikazano na slici i zamenite je novom.



4. Vratite zaštitno staklo.

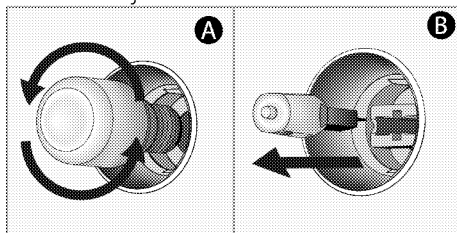
**Ako vaša rerna ima kockastu sijalicu,**

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



3. Šrafcigerom podignite zaštitno staklo sijalice.

4. Ako je sijalica vaše rerne tipa (A) prikazana na donjoj slici, okrenite sijalicu rerne kao što je prikazano na slici i zamenite je novom. Ako je model tipa (B), izvucite je kao što je prikazano na slici i zamenite je novom.



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

## 9 Rešavanje problema

Konsultujte ovlašćenog servisera ili tehničara sa licencom ili dobavljača kod koga ste kupili uređaj ako ne možete da rešite problem iako ste primenili instrukcije u ovom delu. Nikada ne pokušavajte da sami popravite uređaj koji je u kvaru.

### Iz rerne izlazi para kada je u upotrebi.

- Normalno je da para izlazi iz rerne tokom rada. >>> *Ovo nije kvar.*

### Kapljice vode nastaju tokom spremanja hrane.

- Para koja nastaje tokom spremanja hrane može se kondenzovati i formirati kapljice vode kada dođe u dodir sa hladnim površinama uređaja. >>> *Ovo nije kvar.*

### Iz uređaja se čuje metalni zvuk kada se greje i hladi.

- Kada se metalni delovi greju, šire se i izazivaju zvukove. >>> *Ovo nije kvar.*

### Uređaj ne radi.

- Osigurač je pokvaren ili je iskočio. >>> *Proverite osigurače u razvodnoj kutiji. Ako je neophodno, zamenite ih ili resetujte.*
- Uređaj nije uključen u uzemljenu utičnicu. >>> *Proverite gde je uključen strujni kabl.*
- Dugmad/okrugla dugmad tasteri na kontrolnoj tabli ne funkcionišu. >>> *Ako je vaš proizvod opremljen funkcijom zaključavanja tipku, možda je omogućeno zaključavanje tipki. Onemogućite tu funkciju.*

### Sijalica u rerni je u kvaru.

- Sijalica u rerni je pokvarena. >>> *Zamenite sijalicu u rerni.*
- Nema struje. >>> *Proverite ima li struje. Proverite osigurače u razvodnoj kutiji. Ako je potrebno, zamenite ili resetujte osigurače*

### Rerna ne greje.

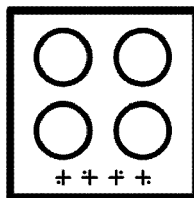
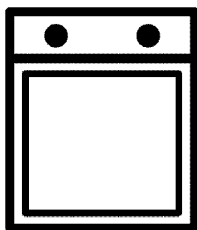
- Možda nije podešena na određenu funkciju za spremanje hrane i/ili temperaturu. >>> *Podesite rernu na određenu funkciju za spremanje hrane i/ili temperaturu.*
- Nema struje. >>> *Proverite ima li struje. Proverite osigurače u razvodnoj kutiji. Ako je potrebno, zamenite ili resetujte osigurače*





# Vstavaná rúra

Používateľská príručka



SK



RECYKLOVANÝ A  
RECYKLOVATEĽNÝ PAPIER

## Vážení zákazník,

### **Pred použitím produktu si pozorne prečítajte tento návod na obsluhu.**

Beko ďakujeme, že ste si vybrali tento výrobok. Chcelo by sme, aby vám tento výrobok vysokej kvality a technológie ponúkol čo najlepšiu účinnosť. Preto si pred použitím produktu dôkladne prečítajte tento návod na obsluhu a ďalšiu dokumentáciu a uschovajte si ich ako referenciu. Ak postúpíte produkt niekomu inému, poskytnite mu aj tento návod na obsluhu. Riadte sa pokynmi a berte na vedomie všetky informácie a upozornenia uvedené v návode na obsluhu. Venujte pozornosť všetkým informáciám a upozorneniam v návode na obsluhu. Takto ochránite seba a produkt pred nebezpečenstvom, ktoré môže vzniknúť.

Návod na obsluhu si uschovajte. Ak postúpíte produkt niekomu inému, poskytnite mu aj tento návod na obsluhu.

Návod na obsluhu obsluhuje nasledovné symboly:



Nebezpečenstvo, ktoré môže mať za následok smrť alebo zranenie.

**UPOZORNENIE** Nebezpečenstvo, ktoré môže mať za následok materiálne poškodenie produktu alebo jeho prostredia.



Nebezpečenstvo, ktoré môže spôsobiť popáleniny v dôsledku kontaktu s horúcimi povrchmi.



Dôležité informácie alebo užitočné tipy na používanie.



Prečítajte si návod na obsluhu.



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

**1 Bezpečnostné pokyny 4**

Účel použitia ..... 4  
 Bezpečnosť detí, citlivých ľudí a domácich zvierat ..... 4  
 Elektrická bezpečnosť ..... 5  
 Bezpečnosť pri preprave ..... 7  
 Bezpečnosť týkajúca sa inštalácie ..... 7  
 Bezpečné použitie ..... 7  
 Výstrahy týkajúce sa teploty ..... 8  
 Použitie príslušenstva ..... 9  
 Bezpečnosť varenia ..... 9  
 Údržba a čistenie ..... 10

**2 Inštrukcie týkajúce sa životného prostredia 11**

Regulácia odpadu ..... 11  
 V súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení a zneškodňovaní odpadov ..... 11  
 Likvidácia obalového materiálu ..... 11  
 Odporúčania týkajúce sa energetickej úspornosti ..... 11

**3 Váš produkt 12**

Predstavenie produktu ..... 12  
 Úvod a používanie kontrolného panelu produktu ..... 14  
 Ovládanie rúry ..... 14  
 Ovládanie varnej dosky ..... 14  
 Všeobecné informácie o varnej doske ..... 15  
 Prevádzkové funkcie rúry ..... 16  
 Príslušenstvo k produktu ..... 17  
 Použitie príslušenstva produktov ..... 18  
 Technické špecifikácie ..... 21

**4 Prvé použitie 22**

Prvé čistenie ..... 22

**5 Používanie platne 23**

Všeobecné informácie o použití varnej dosky ..... 23  
 Prevádzka varných dosiek ..... 23

**6 Práca s rúrou 25**

Všeobecné informácie o použití rúry ..... 25  
 Prevádzka ovládacej jednotky rúry ..... 25

**7 Všeobecné informácie o varení 26**

Všeobecné varovania o varení s varnou doskou ..... 26  
 Všeobecné varovania týkajúce sa varenia v rúre ..... 26  
 Pečivo a jedlá z rúry ..... 26  
 Mäso, ryby a hydina ..... 28  
 Gril 29  
 Testovanie potravín ..... 30

**8 Údržba a starostlivosť 31**

Všeobecné informácie o čistení ..... 31  
 Čistenie príslušenstva ..... 32  
 Čistenie varnej dosky ..... 32  
 Čistenie ovládacieho panela ..... 32  
 Čistenie vnútorného priestoru rúry (priestor na varenie) ..... 32  
 Jednoduché čistenie parou ..... 33  
 Čistenie dvierok rúry ..... 33  
 Odstránenie vnútorného skla dvierok rúry ..... 35  
 Čistenie žiarovky v rúre ..... 35

**9 Riešenie problémov 37**

## **1 Bezpečnostné pokyny**

- Táto časť obsahuje bezpečnostné pokyny, ktoré vám pomôžu chrániť sa pred rizikom zranenia osôb alebo poškodeniu majetku.
- Ak je produkt presunutý inej osobe alebo sa používa z druhej ruky, s produktom by sa mali dodať návod na použitie, štítky produktu a iné príslušné dokumenty a príslušenstvo.
- Naša spoločnosť nebude niešť zodpovednosť za akékoľvek škody, ktoré sa môžu vyskytnúť následkom nedodržania týchto inštrukcií.
- Nedodržanie týchto inštrukcií bude mať za následok stratu záruky.
- **⚠** Montáž a opravné práce vždy vykonáva výrobca, autorizovaný servis alebo osoba určená dovozcom.
- **⚠** Používajte iba originálne náhradné diely a príslušenstvo.
- **⚠** Neopravujte ani nevymieňajte žiadne súčasti spotrebiča, pokiaľ to nie je výslovne uvedené v návode na obsluhu.
- **⚠** Na produkte nevykonávajte žiadne technické úpravy.

### **⚠ Účel použitia**

- Tento výrobok je určený pre domáce použitie. Nie je vhodný pre komerčné použitie.
- Nepoužívajte produkt v záhradách, na balkónoch a iných vonkajších priestoroch. Spotrebič je určený na použitie v kuchyniach pre domácnosti a zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a iných pracovných prostrediach.
- **VÝSTRAHA:** Tento produkt by sa mal používať len na účely varenia. Nemal by sa používať na iné účely, ako je vyhrievanie miestnosti.
- Rúru je možné používať na rozmrazovanie, pečenie, smaženie a grilovanie jedál.
- Tento produkt by sa nemal používať na vyhrievanie, vyhrievanie doskou, nemali by sa vešať uteráky a oblečenie na držadlo za účelom ich vysušenia.

### **⚠ Bezpečnosť detí, citlivých ľudí a domácich zvierat**

- Tento produkt môžu používať deti od 8 rokov a viac, a ľudia, ktorí sú majú

- handicap fyzických, zmyslových alebo mentálnych schopností, alebo nedostatočné skúsenosti a znalosti, a musia byť pod neustálym dohľadom alebo zaškolení ohľadne bezpečného použitia a rizík, týkajúcich sa produktu.
- Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a použiteľskú údržbu nesmú vykonávať deti, kým niekto nemá nad nimi dohľad.
  - Tento produkt nesmú používať ľudia so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo mentálnou kapacitou (vrátane detí), kým nie sú pod dohľadom alebo im nie sú poskytnuté potrebné inštrukcie.
  - Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa nebudú hrať s týmto prístrojom.
  - Elektrické spotrebiče sú nebezpečné pre deti a domáce zvieratá. Deti a domáce zvieratá sa nesmú hrať so spotrebičom, škriabať sa naň ani do neho.
  - Nedávajte na spotrebič predmety, ktoré môžu dočiahnuť deti.
  - Otočte držadlo na nádobách a panviciach do boku pracovného stola, aby ich deti nemohli zobrať a popáliť sa.
  - **VÝSTRAHA:** Počas použitiamôžu byť dostupné povrchy spotrebiča horúce. Nepúšťajte k spotrebiču deti.
  - Udržujte všetok obalový materiál mimo dosahu detí. Je prítomné riziko zranenia a udusenía.
  - Keď sú dvierka otvorené, nedávajte na ne ťažké predmety ani nedovoľte, aby si na ne deti sadali. Môžete spôsobiť, že rúra sa prevráti alebo sa poškodí závesi dverí.
  - (Ak má váš produkt zástrčku) Z dôvodu bezpečnosti detí odpojte napájanie a znefunkčnite spotrebič predtým, ako ho zlikvidujete.



### **Elektrická bezpečnosť**

- Pripojte spotrebič k uzemnenej zásuvke chránenej poistkou s hodnotami uvedenými na typovom štítku. Inštaláciu uzemnenia nechajte správne vykonať kvalifikovanému elektrikárovi. Spotrebič nepoužívajte bez uzemnenia

- v súlade s miestnymi / národnými smernicami.
- Zásuvka alebo elektrické pripojenie spotrebiča by malo byť na ľahko dostupnom mieste (kde by nebolo zasiahnuté plameňom zo sporáka). Ak toto nie je možné, mal by byť prítomný mechanizmus (poistka, spínač, vypínač atď.) na elektrickej inštalácii, ku ktorému je spotrebič pripojený, v súlade s elektrickými nariadeniami a s oddelenými všetkými pólmí siete.
  - Tento spotrebič nie je možné pripojiť k rozvodu počas inštalácie, opravy a prepravy.
  - Spotrebič zapojte do zásuvky, ktorá vyhovuje hodnotám napätia, prúdu a frekvencie uvedeným na typovom štítku.
  - (Ak váš výrobok nemá napájací kábel) Použite len pripojovací kábel, špecifikovaný v časti „Technické špecifikácie“.
  - Nedovoľte, aby sa napájací kábel skrútil za spotrebičom. Na napájací kábel nekladte ťažké predmety. Napájací kábel by sa nemal ohnúť, zlomiť a prísť do kontaktu s akýmkoľvek zdrojom tepla.
  - Počas prevádzky rúry bude zadný povrch horúci tiež. Napájacie káble sa nesmú dotýkať zadného povrchu, pripojenia sa môžu poškodiť.
  - Dbajte, aby sa elektrické káble neskrútili do dverí rúry a prechádzali cez ne nad horúcim povrchom. Môžete spôsobiť, že rúra sa zskratuje a ako výsledok zapletenia káblov vznikne požiar.
  - Používajte len originálny kábel. Nepoužívajte prerezaný alebo poškodený kábel a predlžovacie vedenie.
  - Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, autorizovaný servis, alebo osoba, ktorú špecifikuje dovozná spoločnosť, aby sa predišlo možným nebezpečiam.
  - **VÝSTRAHA:** Pred výmenou lapmy v rúre sa ubezpečte, či je spotrebič odpojený od hlavného napájania, aby ste sa vyhli riziku úrazu elektrickým prúdom. Odpojte spotrebič alebo vypnite positku na krabici s ističmi. (Ak má váš produkt zástrčku)
  - Spotrebič nepripájajte do zásuvky, ktorá je uvoľnená, prečnieva zo steny, je puknutá, znečistená, zaolejovaná, je tam riziko

kontaktu s vodou (napr voda, ktorá môže vytekať z počítača).

- Nedotýkajte sa zástrčky mokrými rukami! Pri odpájaní nedržte kábel, vždy držte za zásuvku.
- Ubezpečte sa, či je zástrčka spotrebiča bezpečne pripojená do zásuvky, aby ste sa vyhli oblúku.

### **Bezpečnosť pri preprave**

- Pred prepravou výrobok odpojte od elektrickej siete.
- Výrobok je ťažký, na jeho prenos buďte aspoň dvaja.
- Na prepravu alebo pohybovanie výrobku nepoužívajte dvierka a/alebo rukoväť.
- Na výrobok nedávajte žiadne predmety a prenášajte ho vo zvislej polohe.
- Ak potrebujete výrobok prepraviť, zabalte ho do obalového materiálu z bublinkovej fólie alebo hrubej lepenky a pevne ho prilepte. Výrobok pevne zaistite páskou, aby ste zabránili poškodeniu odnímateľných alebo pohyblivých častí výrobku.
- Skontrolujte celkový vzhľad výrobku, či sa počas prepravy nepoškodil.

### **Bezpečnosť týkajúca sa inštalácie**

- Pred inštaláciou produktu ho skontrolujte, či nie je poškodený. Ak je produkt poškodený, neinštalujte ho.
- Produkt neinštalujte do blízkosti zdrojov tepla (radiátory, sporáky, atď.).
- Udržiavajte všetky vetracie priechody okolo produktu otvorené.
- Na predchádzanie prehriatia by sa produkt nemal inštalovať za dekoratívne dvere.

### **Bezpečné použitie**

- Po každom použití sa presvedčte, či je spotrebič vypnutý.
- Ak nepoužívate spotrebič dlhší čas, vypnite ho a odpojte poistku z poistkovej skrinky.
- Neprevádzkujte pokazený alebo poškodený spotrebič. Odpojte elektrické / plynové pripojenia spotrebičov, ak nejaké sú a zavolajte autorizovaný servis.
- Nepoužívajte spotrebič, ak sú predné sklenené dvierka odstránené alebo poškodené.
- **VÝSTRAHA:** Ak je povrch prasknutý, vypnite spotrebič,

aby ste zabránili elektrickému šoku.

- Neškriabte sa na spotrebič v žiadnom prípade.
- Nepoužívajte spotrebič v situáciách, keď nemáte čistý úsudok, ako pri použití drog a / alebo alkoholu.
- Horľavé predmety, ktoré sa držia v oblasti varenia sa môžu chytiť horieť. Nikdy neskladujte horľavé predmety v oblasti varenia.
- Nepoužívajte držadlo rúry ako sušičku. Keď používate spotrebič, nevesajte naň uteráky, rukavice alebo podobné textilie.
- Pri otváraní a zatváraní dvierok sa záves dvierok spotrebiča posúva. Pri otváraní / zatváraní dvierok nedržte časť so závesmi.
- Zliatina železa, hliníka alebo varný materiál s poškodenými / nerovnými bočnými časťami môže viesť k poškriabaniu skleneného povrchu. Pri výmene varného materiálu nádoby vždy zdvihnite, neposúvajte ich po povrchu.
- Pohyb platne môže byť spôsobený tlakom výparov, ktorý vznikol kvôli vlhkosti na povrchu platne alebo v spodnej časti nádoby. Dbajte

preto na to, aby povrch varnej dosky a dno hrncov boli vždy suché.

- Tento produkt nie je vhodný na použitie s diaľkovým ovládaním alebo externými hodinami.



### **Výstrahy týkajúce sa teploty**

- **VÝSTRAHA:** Počas prevádzkovania produktu môžu byť jeho nekryté časti horúce. Nedotýkajte sa produktu ani výhrevných prvkov. Deti do 8 rokov by sa nemali zdržovať v blízkosti produktu bez prítomnosti dospelých.
- Nedávajte horľavé / výbušné materiály do blízkosti produktu, pretože jeho časti môžu byť počas prevádzky horúce.
- Udržujte sa ďalej od otvorených dvierok rúry, aby ste sa nenadýchali pary. Para vás môže popáliť na rukách, tvári a / alebo očiach.
- Produkt môže byť počas použitia horúci. Nedotýkajte sa horúcich oddielov, častí vnútra, vyhrievacích prvkov, atď.
- Pri umiestnení pokrmu do rúry, jeho vyberaní, atď. vždy

používajte tepluodolné rukavice.

### • **VÝSTRAHA:**

Nebezpečenstvo ohňa: Na varnom povrchu neskladujte žiadne predmety.



### **Použitie príslušenstva**

- Je dôležité, aby drôterná mriežka a podnos boli umiestnené v drôtených policiach. Ak chcete podrobné informácie, pozrite si časť „Použitie príslušenstva“.
- Príslušenstvo môže poškodiť sklo dvierok pri ich zatváraní. Príslušenstvo vždy zatlačte na koniec oblasti varenia.
- **VÝSTRAHA:** Ako kryt platní používajte iba kryt navrhnutý výrobcom sporáku alebo taký, ktorý je v návode na použitie uvedený ako vhodný alebo kryt platní patriaci k sporáku. Použitie nevhodného krytu môže spôsobiť nehodu.



### **Bezpečnosť varenia**

- **VÝSTRAHA:** Musí sa dodržať postup varenia. Musí sa trvalo dodržiavať postup krátkodobého varenia.
- **VÝSTRAHA:** Varenie na platni s tukom alebo olejom môže byť bez dozoru

nebezpečné alebo môže spôsobiť požiar. NIKDY sa nepokúšajte uhasiť oheň vodou, ale spotrebič vypnite a potom oheň prikryte, napr. s pokrievkou alebo hasiacim rúškom.

- Pri použití alkoholu v súvislosti s jedlom buďte opatrení. Alkohol sa pri vysokých teplotách vyparuje a keď príde do kontaktu s horúcimi povrchmi, môže vzniknúť požiar.
- Odpad z pokrmov, olej, atď. vo varnej oblasti môže spôsobiť požiar. Pred varením odstráňte takéto hrubé nečistoty.
- Riziko otrávenia jedlom: Nedržte jedlo v rúre viac, ako hodinu pred a po varení. Inak to môže spôsobiť otravu jedlom alebo chorobu.
- Nezhroviavajte uzavreté plechovky a sklenené poháre. Vytvorený tlak môže spôsobiť, že pohár praskne.
- Dajte masť odolný papier do varného zariadenia alebo na príslušenstvo rúry (podnos, drôtený grill, atď.) s jedlom a do predhriatej rúry. Vyberte zvyšný masť odolný papier, prečnievajúci z príslušenstva alebo nádoby, aby ste sa vyhli riziku

- dotknutia sa ohrievacích prvkov rúry. Nikdy nepoužívajte masťnote odolný papier pri teplote vyššej ako je maximálna teplota použitia, špecifikovaná pre masťnote odolný papier, ktorý používate. Nikdy neoužívajte masťnote odolný papier na základni rúry.
- Varné podnosy, taniere alebo hliníkové fólie nedávajte priamo na spodnú časť rúry. Nazbierané teplo môže poškodiť základňu rúry.
  - Počas grilovania zavrite dvierka rúry. Horúce povrchy môžu spôsobiť popálenie!
  - Pokrm, ktorý nie je vhodný na grilovanie predstavuje riziko požiaru. Grilujte len jedlo, ktoré je vhodné pre silný plameň grilu. Nedávajte jedlo príliš ďaleko v zadnej časti grilu. Toto je najhorúcejšia oblasť a masťnote jedlá môžu spôsobiť požiar.
- Horúce povrchy môžu spôsobiť popálenie!
- Neumývajte výrobok striekaním alebo polievaním vodou na neho! Je tu nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!
  - Výrobok nečistite parnými čističmi, pretože by to mohlo spôsobiť úraz elektrickým prúdom.
  - Na čistenie skla predných dvierok rúry / (ak sú prítomné) skla horných dvierok rúry nepoužívajte drsné abrazívne čistiace prostriedky, kovové škrabky, drôtenú vlnu alebo bieliace materiály. Tieto materiály môžu spôsobiť poškriabanie a rozbitie sklenených povrchov.
  - Soľ, zvyšky cukru na spodnej časti riadu alebo takéto čiastočky na povrchu skla môžu spôsobiť poškriabanie a prasknutie skla. Pred vložením riadu sa uistite, či je spodok čistý. Sklokeramický povrch udržiavajte čistý.



### **Údržba a čistenie**

- Pred čistením produktu počkajte, kým vychladne.

## 2 Inštrukcie týkajúce sa životného prostredia

### Regulácia odpadu

**V súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení a zneškodňovaní odpadov**



Tento produkt je v súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení EÚ (2012/19/EÚ) Tento produkt obsahuje symbol triedeného odpadu pre odpadové elektrické a elektronické vybavenie (WEEE).

Tento produkt bol vyrobený z vysoko kvalitných častí a materiálov, ktoré môžu byť znovu použité a sú vhodné na recykláciu. Na konci životnosti odpad z produktu neodstraňujte s bežným odpadom z domácnosti ani s iným odpadom. Recyklujte ho v zbernom mieste určenu na recykláciu elektrického a elektronického vybavenia. Pre zistenie informácií o zberných miestach kontaktujte miestne úrady.

Správna likvidácia použitého prístroja pomáha predchádzať možným negatívnym dopadom na životné prostredie a zdravie ľudí.

**V súlade s Obmedzením používania niektorých nebezpečných látok v elektronických a elektrických zariadeniach:**

Tento produkt bol zakúpený v súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení EÚ (2011/65/EÚ) Neobsahuje žiadne nebezpečné alebo zakázané materiály špecifikované smernicou.

### Likvidácia obalového materiálu

- Obalové materiály sú pre deti nebezpečné. Obalové materiály uchovávajte na bezpečnom mieste, mimo dosahu detí.

Obalové materiály výrobku sú vyrobené z recyklovateľných materiálov. Riadne ich zlikvidujte a roztriedte v súlade s pokynmi na recykláciu odpadu. Nelikvidujte ich spolu s bežným odpadom z domácnosti.

### Odporúčania týkajúce sa energetickej úspornosti

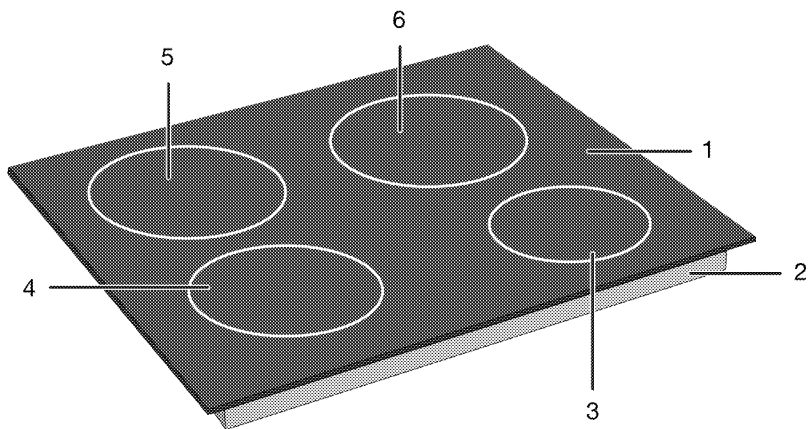
Informácie o energetickej účinnosti podľa EU 66/2014 nájdete na informačnom liste výrobku, ktorý je súčasťou výrobku.

Nasledujúce odporúčania vám pomôžu používať produkt ekologicky a úsporne:

- Pred varením zamrznuté jedlo rozmrazte.
- V rúre použite tmavé alebo glazúrované nádoby, ktoré lepšie prepúšťajú teplo.
- Produkt vypnite 5 až 10 minút predtým, ako uplynie čas na varenie pre predĺžené varenie. Teraz môžete ušetriť 20 % elektriny pomocou výhrevu.
- Ak je to špecifikované v recepte alebo používateľskom manuále, vždy predhrievajte. Počas varenia neotvárajte dvierka rúry často.
- Skúste v rúre variť viac, ako jeden pokrm naraz. Naraz môžete variť aj s dvomi varnými kontajnermi na drôtovej polici. Navyše, ak varíte svoje jedlá jedno po druhom, ušetrí sa energia, pretože rúra nestratí svoje teplo.
- Použite nádoby / panvice s veľkosťou a krytom vhodným pre ohrievač jedla. Vždy zvolte pre svoje pokrmy správnu veľkosť nádoby. Pri nádobách s nesprávnou veľkosťou je potrebné viac energie.
- Povrchy varnej dosky a dna hrnca udržiavajte čisté. Nečistoty znižujú prenos tepla medzi varnou zónou a dnom hrnca.

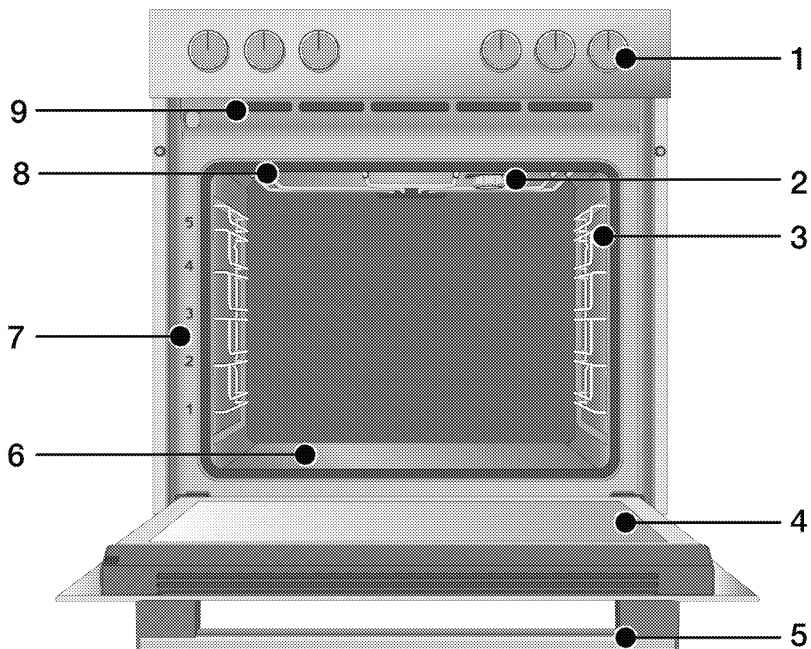
## 3 Váš produkt

### Predstavenie produktu



- 1 Sklenená varná plocha
- 2 Dolné kryt
- 3 Samostatná varná zóna

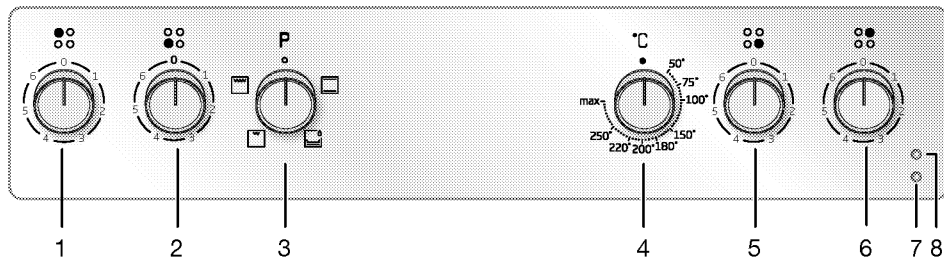
- 4 Samostatná varná zóna
- 5 Samostatná varná zóna
- 5 Samostatná varná zóna



- 1 Ovládací panel
  - 2 Svietidlo\*
  - 3 Drôtené police\*\*
  - 4 Dvere
  - 5 Rukoväť
  - 6 Spodný ohrievač (spodný ocelový plech)
  - 7 Polohy políc
  - 8 Horný ohrievač
  - 9 Ventilačné otvory
- \* V závislosti od modelu. Váš produkt nemusí disponovať lampou alebo sa typ a umiestnenie lampy môže líšiť od ilustrácie.
- \*\* V závislosti od modelu. Váš výrobok môže byť bez drôtených políc. Na ilustrácii sú drôtené police zobrazené ako príklady.

## Úvod a používanie kontrolného panelu produktu

V tejto časti nájdete prehľad a základne používanie kontrolného panelu produktu.



Ak sú na vašom výrobku ovládacie tlačidlá, tieto tlačidlá môžu byť zapustené v paneli, ktorý vychádza po stlačení na niektorých modeloch smerom von. Ak chcete vykonať nastavenia pomocou týchto tlačidiel, najskôr zatlačte príslušné tlačidlo dovnútra a tlačidlo vytiahnite. Po nastavení znova zatlačte a vytlačte tlačidlo.

### Gombík voľby funkcií

Tlačidlom pre voľbu funkcie môžete zvoliť prevádzkové funkcie rúry. Pre výber otočte doľava/doprava zo zatvorenej (hornej) polohy.

### Gombík teploty

Teplotu, na ktorej chcete variť, môžete zvoliť pomocou tlačidla na ovládanie teploty. Pre výber otočte v smere hodinových ručičiek zo zatvorenej (hornej) polohy.

### Kontrolka teploty

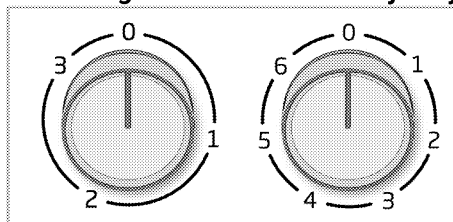
Vnútnu teplotu rúry môžete vidieť pomocou teplotnej kontrolky. Tepelná kontrolka sa nachádza na ovládacom paneli. Kontrolka teploty sa rozsvieti pri spustení výrobku a kontrolka teploty sa vypne, keď dosiahne nastavenú teplotu. Keď teplota vo vnútri rúry klesne pod nastavenú teplotu, kontrolka teploty sa znova zapne.

Obrázky sa môžu líšiť a niektoré funkcie závisia od typu produktu.

## Ovládanie rúry

### Ovládanie varnej dosky

### Ovládaci gombík sklokeramickej zóny



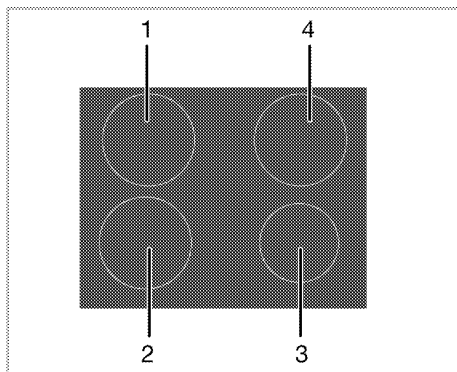
Sklokeramicke zóny môžete ovládať ovládacími gombíkmi sklokeramickej zóny. Každý gombík ovláda príslušnú zónu. To, že ktorú zónu ovláda, môžete odvodiť zo symbolov na ovládacom paneli. Keď je vypnutá (horná poloha), varná zóna nefunguje. Nastavte požadovanú úroveň varenia zarovnaním gombíka s príslušnou úrovňou.

Varné dosky môžu mať 3, 6 alebo 9 pracovných úrovní podľa modelu vášho prístroja. Podľa nasledujúcej tabuľky môžete zvoliť príslušnú úroveň pre váš typ varenia.

Úroveň zóny	Zohrievanie	Vrenie Odpočívanie	Pečenie Vyprážanie Vrenie
3 úrovne	1	2	3
6 úrovne	1	2 - 3	4 - 6
9 úrovne	1	2 - 6	7 - 9

## Všeobecné informácie o varnej doske






4 Zadná pravá - Samostatná varná zóna



- 1 Zadná ľavá - Samostatná varná zóna
- 2 Predná ľavá - Samostatná varná zóna
- 3 Predná pravá - Samostatná varná zóna

## Prevádzkové funkcie rúry

V tabuľke funkcií; vo svojej rúre môžete použiť prevádzkové funkcie a najvyššie a najnižšie teploty, ktoré môžu byť nastavené pre tieto funkcie sú tam uvedené. Poradie prevádzkových režimov, ktoré sú tu uvedené sa môže líšiť od usporiadania v súvislosti s vaším produktom.

Symbol funkcie	Popis funkcie	Teplotný rozsah (°C)	Popis a použitie
	Horné a spodné ohrievanie	*	Pokrm je zahrievaný zvrchu a zo spodu naraz. Vhodné pre kaláče a na dusenie vo formách na pečenie alebo koláče a pečivo. Varenie je dokončené pomocou jedného podnosu.
 	Spodné ohrievanie	*	Zapnutý je len spodný ohrev. Je vhodné pokrmy ktoré je potrebné opiecť zo spodu. Táto funkcia by sa mala použiť tiež na jednoduché čistenie parou.
	Slabé grilovanie	*	Malá mriežka vo vrchnej časti rúry funguje. Je to vhodné na grilovanie malých objemov.
	Grilovanie naplno	*	Veľká mriežka vo vrchnej časti rúry funguje. Je to vhodné na grilovanie malých objemov.

\* Váš produkt operates v teplotnom rozsahu špecifikovanom na gombíku teploty.

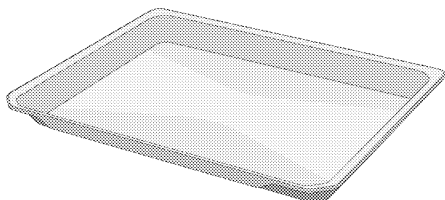
## Príslušenstvo k produktu

K vášmu produktu existuje rôzne príslušenstvo. V tejto časti je dostupný popis príslušenstva a popisy správneho použitia. Dodávané príslušenstvo sa líši v závislosti od modelu produktu. Všetko príslušenstvo, popísané v návode na použitie nemusí byť s vaším produktom dostupné.

---

**UPOZORNENIE :** Podnosy na vašom produkte môžu byť zdeformované pôsobením teploty. Toto nemá vplyv na funkciu. Deformácia zmizne, keď sa podnos ochladí.

---

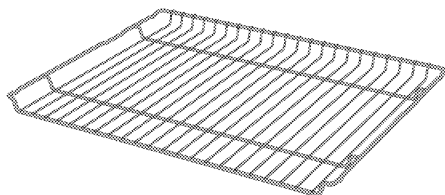


### Štandardný plech

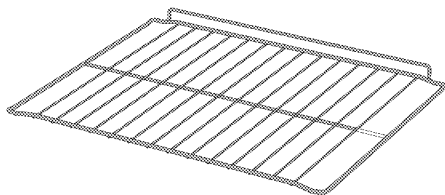
Používa sa pre pečivo, mrazené potraviny a veľké smažené kúsky.

---

### Modely s drôtenými policami:



### Modely bez drôtených políc:



### Drôtené mreže

Používa sa smaženie alebo umiestnenie jedla, ktoré sa bude variť, vyprážať a dusiť na požadovanej polici.

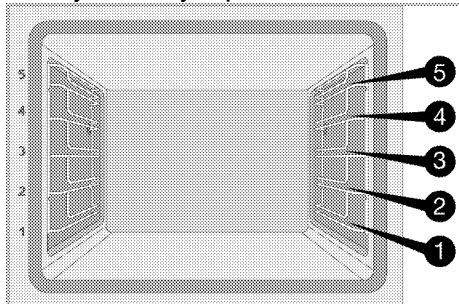
---

## Použitie príslušenstva produktov

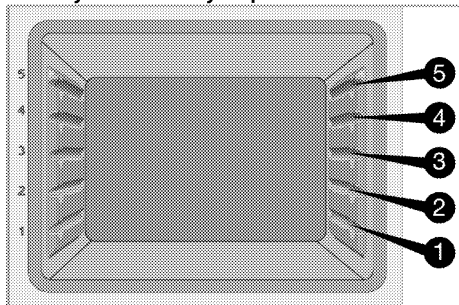
### Varné dosky

Existuje 5 úrovní polohy police vo varnej oblasti. Môžete tiež vidieť poradie polic v číslach na prednom ráme rúry.

#### Modely s drôtenými policami



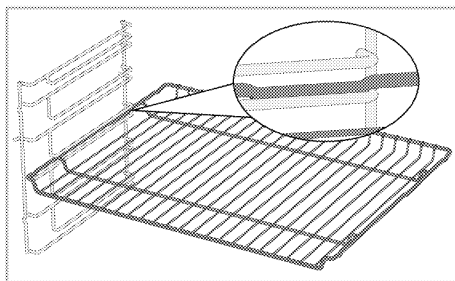
#### Modely bez drôtených polic



### Umiestnenie drôtenej mriežky na varné dosky

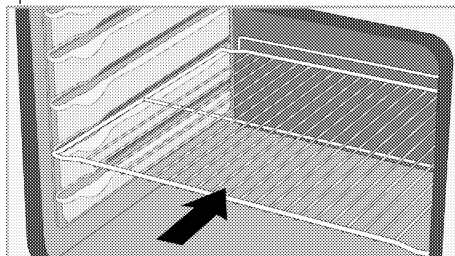
#### Modely s drôtenými policami:

Je dôležité umiestniť drôtenú mriežku na drôtené bočné police správne. Pri umiestňovaní drôtenej mriežky na požadovanú policu musí byť otvorená časť vpredu. Pre lepšie výsledky varenia musí byť drôtená mriežka zabezpečená zarážkou na drôtenej polici. Nesmie prechádzať ponad zarážku pre kontakt so zadnou stenou rúry.



#### Modely bez drôtených polic:

Je dôležité umiestniť drôtenú mriežku na drôtené bočné police správne. Drôtená mriežka sa používa tak, že sa umiestni na požadovanú policu. Pri umiestňovaní drôtenej mriežky na požadovanú policu musí byť otvorená časť vpredu.

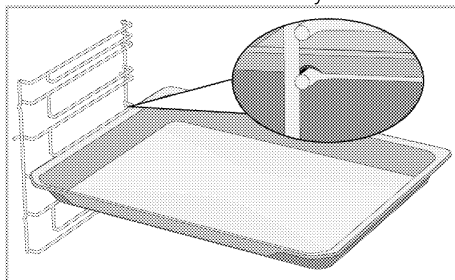


### Umiestnenie podnosu na varné dosky

#### Modely s drôtenými policami:

Je dôležité umiestniť podnosy na drôtené bočné police správne. Pri umiestňovaní podnosu na požadovanú policu musí byť držiak vpredu, ako je to navrhnuté.

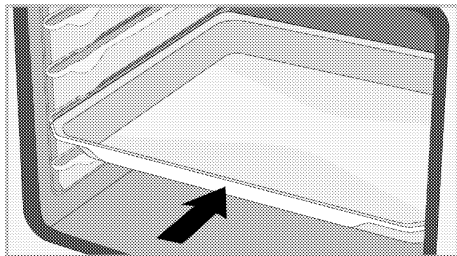
Pre lepšie výsledky varenia musí byť podnos zabezpečený zarážkou na drôtenej polici. Nesmie prechádzať ponad zarážku pre kontakt so zadnou stenou rúry.



#### Modely bez drôtených polic:

Je dôležité umiestniť podnosy na drôtené bočné police správne. Podnos má jeden

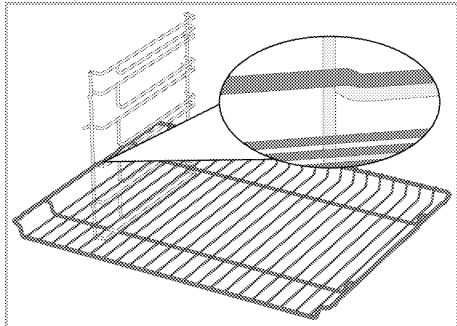
smer pri umiestňovaní na policu. Pri umiestňovaní podnosu na požadovanú policu musí byť držiak vpred, ako je to navrhnuté.



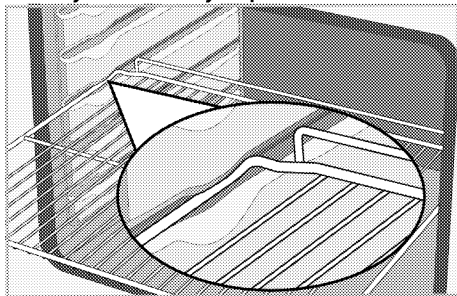
### Funkcia zarážky drôtenej mriežky

Existuje funkcia zarážky, aby sa predišlo tomu, že sa drôtená mriežka prevráti. Pomocou tejto funkcie môžete jednoducho a bezpečne vybrať svoj pokrm. Pri odstraňovaní drôtenej mriežky ju môžete vytiahnuť vpred, kým nedosiahne zarážku. Musíte ísť ponad zarážku, ak ju chcete úplne vybrať.

### Modely s drôtenými policami

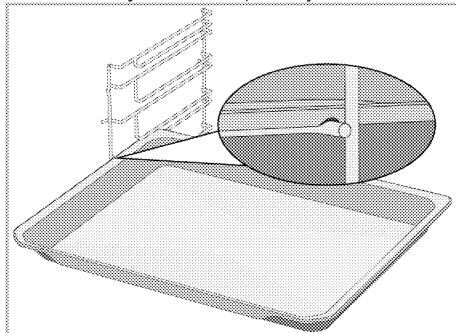


### Modely bez drôtených polic



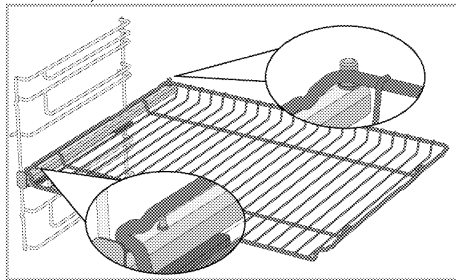
### Funkcia zarážky drôtenej mriežky podnosu - Modely s drôtenými policami

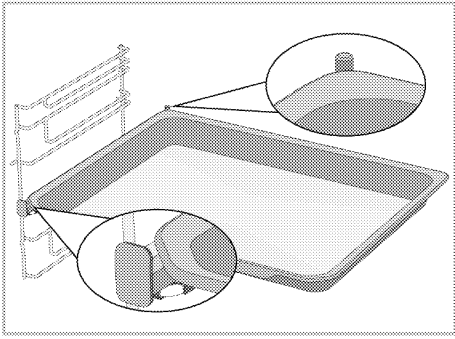
Existuje funkcia zarážky, aby sa predišlo tomu, že sa drôtená mriežka prevráti. Pri vyberaní podnosu ho uvoľnite od zadnej poistky a vytiahnite ho smerom k sebe, kým nedosiahne zarážku. Musíte ísť ponad zarážku, ak ju chcete úplne vybrať.



### Správne umiestnenie drôtenej mriežky a podnosu na vysúvacíe koľajničky - Modely s drôtenými policami a teleskopickými lištami

Vďaka teleskopickým koľajničkám podnosy alebo drôtená mriežka môže byť jednoducho nainštalovaná a odstránená. Keď používate podnosy a drôtené mriežky s vysúvacou koľajničkou, mal by sa dávať pozor na kolíky v prednej a zadnej časti teleskopických koľajničiek, spočívajúce na hrane mriežky a podnosu (zobrazené na obrázku).





## Technické špecifikácie

### Všeobecné špecifikácie

Vonkajšie rozmery produktu (výška/šírka/hĺbka)	35 mm*/580 mm/510 mm 595 mm/594 mm/567 mm
Inštalačné rozmery rúry (výška/šírka/hĺbka)	590 alebo 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Inštalačné rozmery rúry (výška/šírka/hĺbka)	560 mm / 490 mm
Napätie / Frekvencia	220-240 V / 380-415 V 3N ~ 50 Hz
Použitý typ kábla a prierez, potrebný pre použitie s produktom	min. H05VV-FG 3 x 2,5 mm <sup>2</sup> / 5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Celková spotreba	8,9 kW

### Horáky

Zadná ľavá	<b>Samostatná varná zóna</b>
Rozmery	180 mm
Zapnutie	2000 W
Predná ľavá	<b>Samostatná varná zóna</b>
Rozmery	180 mm
Zapnutie	1700 W
Predná pravá	<b>Samostatná varná zóna</b>
Rozmery	140 mm
Zapnutie	1200 W
Zadná pravá	<b>Samostatná varná zóna</b>
Rozmery	180 mm
Zapnutie	1700 W

### Rúra

Typ rúry	Konvenčná rúra
----------	----------------

\* Výška rúry, špecifikovaná v technickej tabuľke je základnou výškou základne produktu.

# Základné údaje: Informácie na energetickom štítku elektrických rúr sú uvedené v súlade s normou EN 60350-1 / IEC 60350-1. Tieto hodnoty sú určené normou pre záťaž pre funkcie spodného-vrchného ohrievača alebo ohrievač s ventilátorom (ak nejaký je). Trieda energetickej účinnosti je určená v súlade s nasledovnými prioritami v závislosti na tom, či existujú príslušné funkcie produktu alebo nie: 1-Ekologické ohrievanie ventilátorom, 2-Ohrievanie ventilátorom 3- Slabé grilovanie pomocou ventilátora, 4-Horné a spodné ohrievanie.



Technické špecifikácie je možné zmeniť bez upozornenia vopred za účelom kvality produktu.



Údaje v tejto používateľskej príručke sú schematické a nemusia presne zodpovedať vášmu výrobku.



Hodnoty uvedené na štítkoch produktov alebo v sprievodnej dokumentácii sú získané v laboratórnych podmienkach v súlade s príslušnými normami. V závislosti na prevádzkových a okolitých podmienkach produktu, sa tieto hodnoty môžu líšiť.

## 4 Prvé použitie

Predtým ako začnete používať svoj produkt, odporúča sa vykonať nasledovné, uvedené v týchto častiach.

### Prvé čistenie

1. Odstráňte všetky obalové materiály.
2. Odstráňte z rúry všetko príslušenstvo, ktoré bolo dodané s produktom.
3. Zapnite spotrebič na 30 minút a vypnite ho. Týmto spôsobom sa zvyšky a nánosy, ktoré mohli zostať v rúre počas produkcie vypália a vyčistia.
4. Pri prevádzkovaní spotrebiča zvolte najvyššiu teplotu a prevádzkovú funkciu, ktorá aktivuje všetky vyhrievacie prvky vo vašom spotrebiči. Pozrite si „Prevádzkové funkcie rúry“. V nasledovnej časti sa môžete dozvedieť, ako prevádzkovať rúru.
5. Počkajte, kým rúra vychladne.
6. Utrite povrchy spotrebiča vlhkou utierkou alebo špongiou a vysušte utierkou.

### Pred použitím príslušenstva;

Príslušenstvo vyberte z rúry a vyčistite ho vodou so saponátom a mäkkou špongiou na čistenie.

**UPOZORNENIE** Niektoré saponáty alebo čistiace látky môžu poškodiť povrch. Počas čistenia nepoužívajte agresívne saponáty, čistiace prášky/krémy, ani žiadne ostré predmety.

**UPOZORNENIE** Dym a zápach sa môžu šíriť niekoľko hodín počas prvej prevádzky. Toto je úplne normálne. Zaistite, aby bola miestnosť dobre vetraná, aby ste odstránili dym a zápach. Zabráňte priamemu vdychovaniu dymu a zápachu, ktorý sa vytvára.

## 5 Používanie platne

### Všeobecné informácie o použití varnej dosky

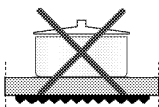
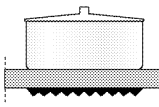
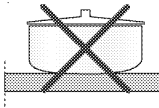
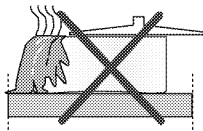
#### Všeobecné upozornenia

- Nedovoľte, aby na varnú dosku spadli akékoľvek predmety. Aj malé predmety, ako napríklad soličky, môžu varnú dosku poškodiť. Nepoužívajte prasknuté varné dosky. Cez tieto praskliny môže presakovať voda a spôsobiť skrat. Ak je povrch akýmkoľvek spôsobom poškodený (napr. viditeľné praskliny), najskôr vypnite poistku a potom zavolajte autorizovaný servis, aby výrobok odpojil, aby sa znížilo riziko úrazu elektrickým prúdom.
- Na varnú dosku nepokladajte nevyvážené a ľahko vyklápatelné hrnce/panvice.
- Neohrievajte prázdne hrnce/panvice. Môže dôjsť k poškodeniu hrncov a spotrebiča.
- Po každom použití vždy vypnite horáky varnej dosky.
- Ak pracujete na varných doskách bez hrnca alebo hrncov/panvíc, prístroj sa môže poškodiť. Vždy po každom úkone vypnite varné dosky.
- Po každom použití bude varná plocha horúca, preto na ňu nedávajte plastové hrnce / panvice. Takýto materiál z povrchu ihneď očistite.
- Náhle zmeny teploty na sklenenej varnej ploche môžu spôsobiť poškodenie, dávajte pozor, aby ste počas varenia nerozliali studené tekutiny.
- Do hrncov a pánvic vkladajte dostatočné množstvo jedla. Môžete tak zabrániť vylievaniu jedál z hrncov/panvíc a nebudete musieť rúru zbytočne čistiť.
- Neumiestňujte pokrievky hrncov a pánvic na horáky/zóny.
- Umiestňujte hrnce tak, že ich vycentrujete na horáky/zóny. Ak chcete umiestniť hrniec na iný horák/zónu, neposúvajte ho smerom k požadovanému horáku; radšej ho najskôr zdvihnite a potom položte na druhý horák.

#### Tipy pre varné platne so sklokeramickým povrchom

- Vitrokeramický povrch je tepelne odolný a neovplyvňujú ho vysoké teplotné rozdiely.

- Nepoužívajte sklokeramický povrch ako odkladaciu plochu, alebo ako rezný povrch.
- Používajte hrnce a panvice len s na určenými dnami. Ostré hrany môžu spôsobiť poškrabanie povrchu.
- Nepoužívajte hliníkové hrnce/panvice. Hliník poškodzuje povrch varnej dosky.



Striekanie môže poškodiť povrch varnej dosky a spôsobiť požiar.

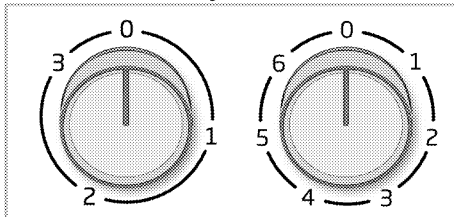
Nepoužívajte hrnce/panvice s vypuklým alebo vydutým dnom. Používajte hrnce a panvice len s plochými dnami. Umožňujú ľahší prenos tepla. Ak je priemer hrnca príliš malý, dochádza k plytvaniu energiou.

#### Odporúčané veľkosti hmcov/panvíc

Platničky

Priemer varnej zóny	Priemer používanej panvice
120 mm	12- 14 cm
140 mm	14- 16 cm
180 mm	18- 20 cm
210 mm	21- 23 cm
170x265 mm	17-19 / 26-28cm

#### Prevádzka varných dosiek



Na obsluhu sklokeramických varných dosiek sa používajú ovládacie gombíky varných dosiek. Požadovanú úroveň varenia

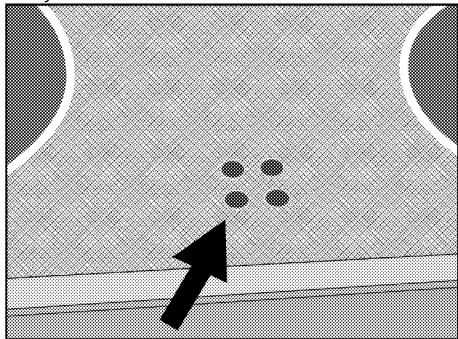
dosiahnete prepnutím ovládacieho gombíka varnej dosky na požadovanú úroveň.

### **Vypnutie sklokeramických zón**

Prepnite gombík varnej dosky do polohy OFF (hore).

### **Kontrolka nadmerného tepla**

Sklokeramické zóny sú vybavené kontrolkou prevádzky a výstražnou kontrolkou horúcej zóny.



Výstražná kontrolka horúcej zóny zobrazuje polohu zapnutej varnej dosky a po vypnutí zostáva rozsvietená. Blikajúce svetlo na výstražnej kontrolke horúcej zóny nie je poruchou.



Povrch varnej dosky môže v závislosti od používania vychladnúť v rôznych obdobiach.

Povrch varnej dosky môže byť horúci, aj keď kontrolky nesvietia. Pred kontaktom s povrchom sa uistite, že je povrch ochladený. V opačnom prípade si môžete popáliť ruky!

## 6 Práca s rúrou

### Všeobecné informácie o použití rúry

#### Chladiaci ventilátor (Vo vašom produkte nemusí byť prítomný.)

Váš spotrebič má chladiaci ventilátor. Chladiaci ventilátor je aktivovaný automaticky, keď je to potrebné a vychladí prednú časť produktu aj rám. Automaticky sa deaktivuje, keď sa chladiaci proces zastaví. Horúci vzduch vychádza cez dvierka rúry. Tieto vetracie otvory nezakrývajte ničím. Inak sa môže rúra prehriať.

Chladiaci ventilátor pokračuje vo svojej činnosti počas prevádzky rúry alebo potom, ako bola rúra vypnutá (približne 20-30 minút). Ak varíte pomocou varných programov, na konci času varenia sa chladiace ventilátory vypnú spolu so všetkými funkciami. Čas prevádzky chladiaceho ventilátora používateľ nemôže určiť. Zapína a vypína sa automaticky. Toto nie je porucha.

#### Osvetlenie rúry

Lampa rúry sa zapne, keď sa na rúre začne variť. U niektorých modelov je lampa počas varenia zapnutá, kým u niektorých modelov sa vypne po určitom čase.

#### Prevádzka ovládacej jednotky rúry

##### Zapnutie rúry

Keď zvolíte prevádzkovú funkciu, pomocou ktorej chcete variť pomocou voľby gombíka funkcie a nastavíte určitú teplotu pomocou gombíka teploty, rúra začne pracovať.

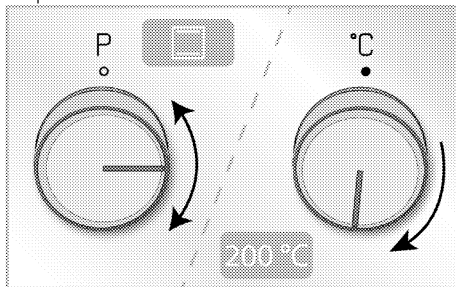
#### Vypnutie rúry

Rúru môžete vypnúť pomocou funkcie voľby a gombíka teploty do polohy vyp (hore).

#### Zvolenie teploty a prevádzkovej funkcie rúry

Môžete variť pomocou manuálneho ovládania (pod vašou kontrolou) tak, že zvolíte teplotu a prevádzkovú funkciu, špecifickú pre pokrm.

Napríklad:



1. Pomocou gombíka voľby funkcie zvolte prevádzkovú funkciu, ktorú chcete na varenie.
2. Pomocou gombíka teploty zvolte teplotu, ktorú chcete na varenie.  
» Vaša rúra začne pracovať okamžite so zvolenou funkciou a teplotou a kontrolka teploty sa rozsvieti. Keď teplota vnútri rúry dosiahne nastavenú hodnotu, kontrolka teploty zhasne. Rúra sa automaticky nevypne po skončení varenia. Varenie môžete kontrolovať sami a vypnúť ho. Keď sa vaše varenie dokončí, vypnite rúru otočením gombíka funkcie voľby teploty gombíkom teploty do polohy off (hore).

## 7 Všeobecné informácie o varení

Táto časť obsahuje tipy na prípravu a varenie jedla.

Okrem toho nájdete aj niekoľko jedál, ktoré výrobcovia testovali a pre tieto jedlá nájdete aj vhodné nastavenia. Uvedené sú tu aj vhodné nastavenia rúry a príslušenstva pre tieto jedlá.

### Všeobecné varovania o varení s varnou doskou

- Do panvice nikdy nelejte viac oleja, ako je jedna tretina jej objemu. Počas zahrievania oleja nenechávajte platňu bez dozoru. Nadmerne zahriaty olej predstavuje riziko požiaru. **Nikdy sa nepokúšajte uhasiť možný požiar vodou!** Keď olej začne horieť, prikryte ho hasiacim rúškom alebo vlhkou handrou. Ak je to bezpečné, platňu vypnite a zavolajte hasičov.
- Pred vyprázaním jedál vždy odstráňte prebytočnú vodu a pomaly vkladajte do rozohriateho oleja. Pred vyprázaním sa uistite, že sú mrazené potraviny rozmrazené.
- Pri ohrievaní oleja sa uistite, že hrniec, ktorý používate, je suchý a pokrievku udržiavajte otvorenú.
- Odporúčania týkajúce sa varenia s úsporou energie nájdete v časti „Environmentálne pokyny“.
- Teplota varenia a časové veličiny, dané pre varenie sa môžu líšiť v závislosti od receptu a množstva. Z tohto dôvodu sú tieto hodnoty dané ako rozsahy.

### Všeobecné varovania týkajúce sa varenia v rúre

- Počas otvárania dvierok rúry počas alebo po varení sa objaví horúca para. Para vám môže popáliť ruku, tvár a /alebo oči. Pri otváraní dvierok rúry zostaňte bokom.
- Silná para, vytvorená počas varenia môže vytvoriť kondenzované kvapky vody zvnútra alebo zvonku rúry a v hornej časti zariadenia v dôsledku rozdielu teplôt. Toto je normálne a fyzicky sa vyskytuje.
- Teplota varenia a časové veličiny, dané pre varenie sa môžu líšiť v závislosti od receptu a množstva. Z tohto dôvodu sú tieto hodnoty dané ako rozsahy.

- Vždy odstráňte nepoužité príslušenstvo z rúry predtým, ako začnete variť. Príslušenstvo, ktoré zostane v rúre môže zabrániť, aby sa váš pokrm varil pri správnych hodnotách.
- Pre pokrmy, ktoré budete variť podľa svojho vlastného receptu, môžete použiť podobne ako u pokrmov popísaných v tabuľke.
- Pomocou dodaného príslušenstva zabezpečte čo najlepší výkon varenia. Vždy dodržujte varovania a informácie, poskytnuté výrobcom pre prídavné príslušenstvo, ktoré použijete.
- Narežte masť odolný papier, ktorý použijete pri varení na vhodnú veľkosť do nádoby, kde budete variť. Masť odolný papier, ktorý prečnieva z kontajnera môže predstavovať riziko popálenia a ovplyvniť kvalitu vášho varenia. Použite masť odolný papier, ktorý použijete v špecifikovanom teplotnom rozsahu.
- Pre dobrý výkon varenia umiestnite svoj pokrm do odporúčanej vhodnej police. Nemeňte polohu police počas varenia.

### Pečivo a jedlá z rúry

#### Všeobecné informácie

- Aby ste dosiahli dobrý výkon pri pečení, odporúčame vám používať príslušenstvo k tomuto výrobku. Ak chcete používať externý riad, uprednostnite tmavé, nelepivé a tepelne odolné výrobky.
- Ak sa na varnej platni odporúča predhrievanie, nezabudnite po predhriatí vložiť jedlo do rúry.
- Ak chcete variť pomocou riadu na grile s mriežkou, vložte ho do drôtenej mriežky, nie k zadnej stene.
- Všetky materiály použité na výrobu pečiva by mali byť čerstvé a mali by mať izbovú teplotu.
- Stav varenia výrobkov sa môže líšiť v závislosti od množstva jedla a veľkosti riadu.
- Kovové, keramické a sklenené formy predlžujú čas varenia a spodná plocha cukrárenských jedál nehnedne rovnomerne.
- Ak počas varenia použijete papier na varenie, na spodnom povrchu jedla môže

byť mierne zhnednutie. V takom prípade možno budete musieť predĺžiť čas varenia asi o 10 minút.

- Hodnoty uvedené v tabuľkách varenia sa určujú na základe testov vykonaných v našich laboratóriách. Hodnoty, ktoré sú pre vás vhodné, sa môžu od týchto hodnôt líšiť.
- Položte jedlo na odporúčanú policu pri varnej platni. Spodnú policu rúry označujte ako policu 1.
- Jedlá odporúčané v tabuľke varenia varte na jednom plechu.

### Tip na pečenie koláčov

- Ak je koláč príliš suchý, zvýšte teplotu o 10 °C a skráťte čas pečenia.
- Ak je koláč vlhký, použite malé množstvo tekutiny alebo znížte teplotu o 10 °C.
- Ak je horná časť koláča spálená, položte ju na spodné poschodie, znížte teplotu a predĺžte dobu pečenia.
- Ak sa dobre uvarí vo vnútri, ale vonkajšia strana je lepkavá, použite menšie

množstvo tekutiny, znížte teplotu a predĺžte dobu varenia.

### Tip na prípravu pečiva

- Ak je pečivo príliš suché, zvýšte teplotu o 10 °C a skráťte čas pečenia. Pláty cesta navlhčíte zmesou pozostávajúcou z mlieka, oleja, vajec a jogurtu.
- Ak sa pečivo pečie pomaly, uistite sa, že cesto pripraveného pečiva nevyteká cez plech.
- Ak je cesto na povrchu opečené, ale dno nie je uvarené, uistite sa, že množstvo tekutej zmesi, ktorú použijete na pečivo, nie je na spodku pečiva. Ak chcete dosiahnuť rovnomerné zhnednutie, pokúste sa polevu rovnomerne rozložiť medzi plátky cesta a pečivo.
- Pečte pečivo v takej polohe a teplote, ktorá je vhodná pre varnú dosku. Ak spodok ešte nie je dostatočne upečený, položte pečivo do spodnej časti na ďalšie dopečenie.

### Varný stôl na pečivo a jedlo v rúre

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas varenia (min.) (približne)
Koláče na plechu	Štandardný plech*	Horné a spodné ohrievanie	3	180	30 ... 40
Koláče vo forme	Forma na tortu na drôtenom grile**	Horné a spodné ohrievanie	2	180	30 ... 40
Koláčiky	Štandardný plech*	Horné a spodné ohrievanie	3	160	25 ... 35
Piškótový múčnik	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile**	Horné a spodné ohrievanie	2	160	30 ... 40
Koláčiky	Plech na pečivo*	Horné a spodné ohrievanie	3	170	25 ... 35
Cestovinové pečivo	Štandardný plech*	Horné a spodné ohrievanie	2	200	35 ... 45
Bohaté pečivo	Štandardný plech*	Horné a spodné ohrievanie	2	200	20 ... 30
Celý chlieb	Štandardný plech*	Horné a spodné ohrievanie	3	200	30 ... 40
Lasagne	Sklenná / kovová obdĺžniková forma na drôtenom grile**	Horné a spodné ohrievanie	2 alebo 3	200	30 ... 40
Jablkový koláč	Okrúhla čierna kovová forma, priemer 20 cm na drôtenom grile**	Horné a spodné ohrievanie	2	180	50 ... 70
Pizza	Štandardný plech*	Horné a spodné ohrievanie	2	200 ... 220	10 ... 20

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas varenia (min.) (približne)
-----------	---------------------------	---------------------	---------------	--------------	--------------------------------

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

\* Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

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

## Mäso, ryby a hydina

### Kľúčové body pri pečení

- Ochutenie citrónovou šťavou a korením pred varením celého kurčata, morky a veľkých kúskov mäsa zvýši výkon varenia.
- Varenie vykosteného mäsa trvá o 15 až 30 minút viac ako smaženie plátkov mäsa.
- Mali by ste počítať asi 4 až 5 minút času varenia na centimeter hrúbky mäsa.
- Po skončení varenia nechajte mäso v rúre asi 10 minút. Štava z mäsa je lepšie rozložená na smažené mäso a pri krájaní z mäsa nevyteká.
- Ryby by sa mali umiestňovať na strednú alebo spodnú časť vetruvzdornej dosky.
- Jedlá odporúčané v tabuľke varenia varte na jednom plechu.

### Varný stôl na mäso, ryby a hydinu

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas varenia (min.) (približne)
Steak (celý) / Roštenka (1 kg)	Štandardný plech*	Horné a spodné ohrievanie	3	15 minúty 250/max, potom 180 ... 190	60 ... 80
Jahňacie kolienko (1.5 - 2.0 kg)	Štandardný plech*	Horné a spodné ohrievanie	3	15 minúty 250/max, potom 170	110 ... 120
Pečené kura (1.8-2 kg)	Drôtené mreže* Jeden plech položte na spodnú policičku	Horné a spodné ohrievanie	2	15 minúty 250/max, potom 190	60 ... 80
Morčacina (5.5 kg)	Štandardný plech*	Horné a spodné ohrievanie	1	25 minúty 250/max, potom 180 ... 190	150 ... 210
Ryby	Drôtené mreže* Jeden plech položte na spodnú policičku	Horné a spodné ohrievanie	3	200	20 ... 30

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

\* Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

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

## Gril

Červené mäso, ryby a hydinové mäso po grilovaní rýchlo zhnedne, drží krásnu kôrku a nevysychá. Na grilovanie sú obzvlášť vhodné filé, špízové mäso, párky a šťavnatá zelenina (paradajky, cibuľa atď.).

### Všeobecné upozornenia

- Jedlo, ktoré nie je vhodné na grilovanie, predstavuje nebezpečenstvo požiaru. Grilujte iba potraviny, ktoré sú vhodné pre oheň z grilu. Potraviny tiež neumiestňujte príliš dozadu do zadnej časti grilu. Je to najhorúcejšie miesto a masťné potraviny sa môžu vznietiť.
- **Počas grilovania zatvorte dvierka rúry. Nikdy negrilujte s otvorenými dvierkami rúry. Horúce povrchy môžu spôsobiť popálenie!**

## Kľúčové body grilu

- Na grilovanie pripravte čo najviac potravín s podobnou hrúbkou a hmotnosťou.
- Položte grilované kúsky na drôtenú mriežku alebo podnos na grilovanie tak, že ich rozložíte bez prekročenia rozmerov ohrievača.
- V závislosti od hrúbky grilovaných kusov sa môže doba varenia uvedená v tabuľke líšiť.
- Posuňte drôtenú mriežku alebo podnos na grilovanie na požadovanú úroveň v rúre. Ak varíte na drôtenom grile, posuňte podnos rúry do spodnej časti, aby ste zachytili oleje. Podnos rúry, ktorý sa chystáte posúvať, by mal byť taký veľký, aby pokrýval celú plochu grilu. Toto príslušenstvo nemusí byť zahrnuté s výrobkom. Do vaničky rúry vložte trochu vody, aby ste ju mohli ľahko očistiť.

## Grilovací stôl

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Poloha police	Teplota (°C)	Čas varenia (min.) (približne)
Ryby	Drôtené mreže	4 - 5	250	20 ... 25
Kuracie kúsky	Drôtené mreže	4 - 5	250	25 ... 35
Fašírka (hovädzia) - 12 kúsky	Drôtené mreže	4	250	20 ... 30
Jahňacie kotlety	Drôtené mreže	4 - 5	250	20 ... 25
Steak - (nakrájaný na plátky)	Drôtené mreže	4 - 5	250	25 ... 30
Teľacie kotlety	Drôtené mreže	4 - 5	250	25 ... 30
Gratinovaná zelenina	Drôtené mreže	4 - 5	220	20 ... 30
Toastovaný chlieb	Drôtené mreže	4	250	1 ... 4

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

Po 1/2 celkového času grilovania kúsky jedla otočte.

## Testovanie potravín

- Potraviny na tejto varnej doske sa pripravujú podľa normy EN 60350-1, aby

sa uľahčilo testovanie výrobku pre kontrolné orgány.

- Jedlá odporúčané v tabuľke varenia varte na jednom plechu.

## Varný stôl pre testovacie jedlá

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

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

\* Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

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

## Grilovanie

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Poloha police	Teplota (°C)	Čas varenia (min.) (približne)
Toastovaný chlieb	Drôtené mreže	4	250	1 ... 4
Fašírka (hovädzia) - 12 kusky	Drôtené mreže	4	250	20 ... 30

Po 1/2 celkového času grilovania jedlo otočte.

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

## 8 Údržba a starostlivosť

### Všeobecné informácie o čistení

#### **⚠ Všeobecné upozornenia**

- Pred vyčistením produktu počkajte, kým produkt vychladne. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!
- Nenanášajte čistiace prostriedky priamo na horúce povrchy. Môže to spôsobiť trvalé škvrny.
- Spotrebič musí byť po každej operácii dôkladne vyčistený a vysušený. Zvyšky potravín sa tak dajú ľahko vyčistiť a zabráni sa ich spáleniu pri neskoršom použití spotrebiča. Tým sa predlžuje životnosť prístroja a znižujú sa často sa vyskytujúce problémy.
- Na čistenie nepoužívajte parné čistiace prostriedky.
- Niektoré čistiace prostriedky alebo čistiace prípravky môžu poškodiť povrch. Počas čistenia nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, čistiace prášky, čistiace krémy, odvápnovač alebo ostré predmety.
- Na čistenie po každom použití nie je potrebný špeciálny čistiaci prostriedok. Spotrebič očistíte mydlom, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte suchou handričkou z mikrovlákna.
- Uistite sa, že ste po vyčistení ste úplne zotreli všetku zvyšnú tekutinu a okamžite vyčistite všetky zvyšky jedla, ktoré okolo vás vystreknú počas varenia.
- Neumývajte žiadne časti spotrebiča v umývačke riadu.

#### **Pre varnú dosku:**

- Kyslé nečistoty, ako je mlieko, paradajkový pretlak a olej, môžu spôsobiť trvalé škvrny na varných doskách a súčiastiach horákov/platničiek, prípadne pretečené tekutiny vyčistite ihneď po vychladnutí varnej dosky vypnutím.

#### **Inox a nehrdzavejúce povrchy**

- Na čistenie nehrdzavejúcich alebo neoxidovaných povrchov a rukovätí nepoužívajte čistiace prostriedky obsahujúce kyselinu alebo chlór.
- Nerezový alebo inoxový povrch môže časom zmeniť farbu. To je normálne. Po každej operácii vyčistíte čistiacim

prostriedkom vhodným na nehrdzavejúci alebo inoxový povrch.

- Čistíte mäkkou mydlovou handričkou a tekutým (neškrabajúcim) čistiacim prostriedkom vhodným pre povrchy z nehrdzavejúcej ocele. Utierajte jedným smerom.
- Okamžite bez čakania odstráňte škvrny od vápna, oleja, škrobu, mlieka a bielkovín z inox-nerezového a skleneného povrchu. Škvrny môžu po dlhšej dobe hrdzaviť.

#### **Smaltované povrchy**

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

#### **Katalytické povrchy**

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

#### **Sklenené povrchy**

- Pri čistení sklenených povrchov nepoužívajte škrabky z tvrdého kovu a abrazívne čistiace prostriedky. Môžu poškodiť povrch skla.
- Spotrebič očistíte čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a handričkou z

mikrovlákna určenou pre sklenené povrchy. Osušte ho suchou handričkou z mikrovlákna.

- Ak po vyčistení zostanú zvyšky saponátu, utrite ho studenou vodou a osušte čistou a suchou handričkou z mikrovlákna. Zvyšky saponátu môžu nabudúce poškodiť povrch skla.
- Zaschnuté zvyšky na povrchu skla za žiadnych okolností nečistite zúbkovanými nožmi, drôtenou vatou alebo podobnými škrabancami.
- Škrvny od vápnika (žlté škvrny) na povrchu skla môžete odstrániť komerčne dostupným odvápnovacím prostriedkom, odvápnovacím prostriedkom, ako je ocot alebo citrónová šťava.
- Ak je povrch silne znečistený, naneste špongiou na škrvnu čistiaci prostriedok a počkajte dlho, kým nebude správne fungovať. Potom povrch skla očistite vlhkou handričkou.
- Zmena farby a škrvny na povrchu skla sú normálne a nejde o chyby.

### **Plastové diely a lakované povrchy**

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

### **Čistenie príslušenstva**

Pokiaľ nie je v užívateľskej príručke uvedené inak, neumývajte príslušenstvo výrobku v umývačke riadu.

### **Čistenie varnej dosky**

#### **Sklenená varná plocha**

Pri čistení sklenenej varnej plochy postupujte podľa pokynov na čistenie sklenených povrchov uvedených v časti „Všeobecné informácie o čistení“. Pre špeciálne prípady môžete svoje čistenie dokončiť podľa nižšie uvedených informácií.

- Potraviny na báze cukru, ako je tmavý krém, škrob a sirup, očistite okamžite, bez čakania na vychladnutie povrchu. V

opačnom prípade môže dôjsť k trvalému poškodeniu sklenenej varnej plochy.

- Nepoužívajte čistiace prostriedky na čistenie, keď je varná doska horúca, inak by mohlo dôjsť k trvalým škvrnám.

### **Čistenie ovládacieho panela**

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

### **Čistenie vnútorného priestoru rúry (priestor na varenie)**

Postupujte podľa pokynov na čistenie popísaných v časti „Všeobecné informácie o čistení“ podľa typu povrchu v rúre.

#### **Čistenie bočných stien rúry**

Bočné steny v mieste varenia môžu byť pokryté iba smaltovanými alebo katalytickými stenami. Závisí to od modelu.

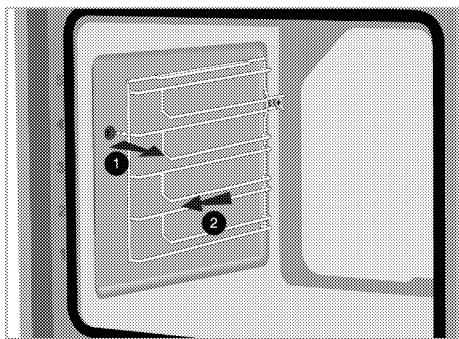
V prípade katalytickej steny si prečítajte informácie v časti „Katalytické steny“.

Ak má váš výrobok drôtené rošty, pred čistením bočných stien ich vyberte.

Postupujte podľa pokynov na čistenie popísaných v časti „Všeobecné informácie o čistení“ podľa typu povrchu bočnej steny v rúre.

#### **Ako odstrániť bočné drôtené rošty:**

1. Odstráňte prednú časť drôteného roštu potiahnutím za bočnú stenu v opačnom smere.
2. Potiahnite drôtený rošt smerom k sebe a úplne ho vyberte.



3. Na opätovné pripevnenie roštu sa je potrebné postupovať v opačnom poradí ako pri odstraňovaní roštu.

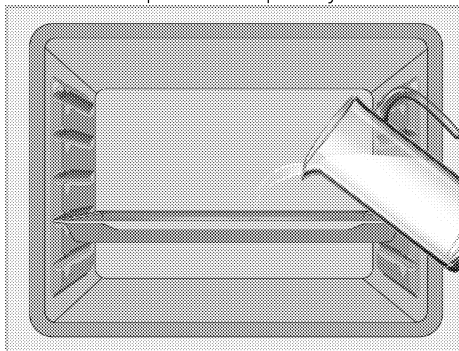
## Jednoduché čistenie parou

Líši sa v závislosti od modelu produktu.

**\*Nemusi byť k dispozícii vo vašom produkte.**

Zaručuje ľahké čistenie, pretože nečistoty (ktoré ešte nezaschli) sú zmäknuté parou, ktorá sa tvorí vo vnútri rúry, a voda kondenzuje na vnútorných povrchoch rúry.

1. Odstráňte všetko príslušenstvo z rúry.
2. Nalejte 500 ml vody do plechu v rúre a umiestnite plech do 2. poličky v rúre.



3. Nastavte rúru do režimu jednoduchého čistenia parou a nechajte ju zapnutú na 100 °C po dobu 15 minút.

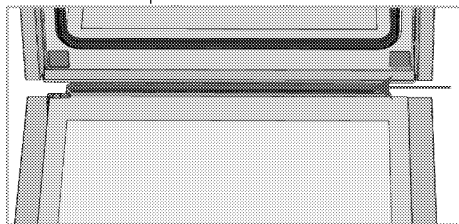
Okamžite otvorte dverka a utrite vnútorný povrch rúry vlhkou špongiou alebo handričkou. Pri otváraní dverok začne unikať para. Môže to spôsobiť riziko popálenia. Pri otváraní dverok buďte opatrný.

Čistite pomocou prostriedku na umývanie riadu, teplej vody a mäkkej handričky alebo špongie a vysušte suchou handrou.

**i** Počas režimu ľahkého čistenia parou sa voda, ktorá je v bazéne v spodnej časti rúry na zjemnenie ľahko vytvorených zvyškov / nečistôt v dutine rúry, odparí a kondenzuje v dutine rúry a na vnútornom skle dverok rúry, preto môže voda kvapkať, keď sú dvere rúry otvorené. Ihneď po otvorení dverok rúry utrite kondenzáciu.

Líši sa v závislosti od modelu produktu.

\*Nemusi byť k dispozícii vo vašom produkte. Po kondenzácii v rúre môže byť v nádobe pod rúrou voda alebo vlhkosť. Ak v rúre došlo ku kondenzácii, v drážke na vodu pod rúrou sa môže hromadiť voda alebo vlhkosť. Po použití tento kanál bazéna očistite vlhkou handričkou a potom osušte.



## Čistenie dverok rúry

**i** Na čistenie sklednených dverok rúry a skla nepoužívajte tvrdé abrazívne čističe, kovové škrabky, drátenky alebo bieliace materiály.

Dvierka rúry a sklá môžete vybrať, aby ste ich vyčistili. Ako demontovať dvere a okná, je vysvetlené v častiach „Demontáž dverok rúry“ a „Odstránenie vnútorných skiel dverí“. Po vybratí vnútorných skiel dverok ich vyčistite pomocou prostriedku na umývanie riadu, teplej vody a mäkkej handričky alebo špongie a vysušte suchou handrou. Sklo utrite octom a potom ho opláchnite proti zvyškom vápna, ktoré sa môžu vyskytnúť na skle rúry.

## Vyberanie dverok rúry

1. Otvorte dverka rúry.

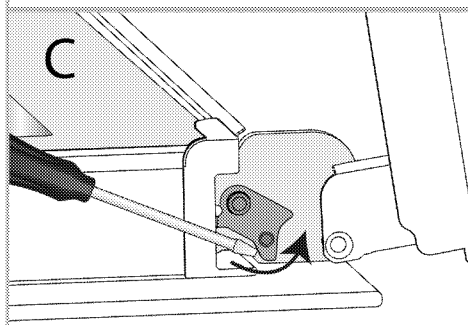
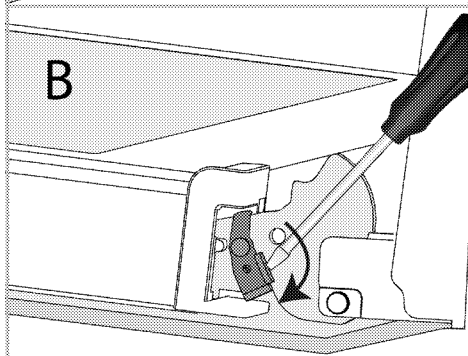
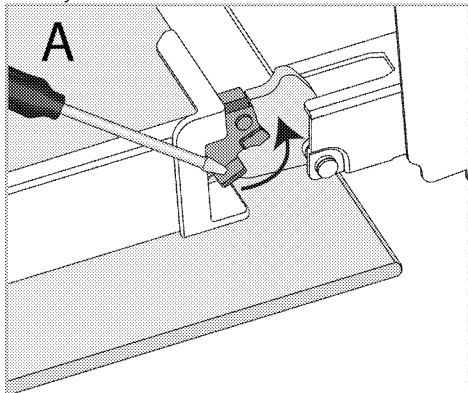
2. Otvorte panty predných dverí vpravo a vľavo zatlačením nadol, ako je to znázornené na obrázku.

Typ závesu (A), (B), (C) sa líši podľa modelu produktu. Nasledujúce obrázky ukazujú, ako sa dajú otvoriť všetky typy pántov.

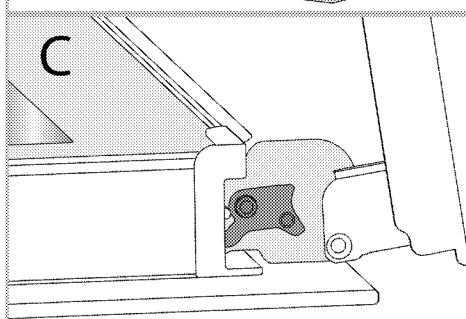
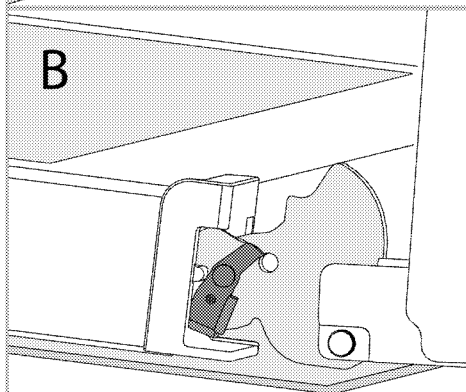
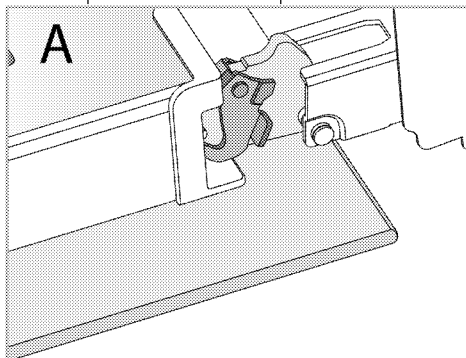
Záves typu (A) je k dispozícii pre bežné typy dverí.

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

Záves typu (C) je k dispozícii pre typy dverí s mäkkým otváraním a zatváraním.

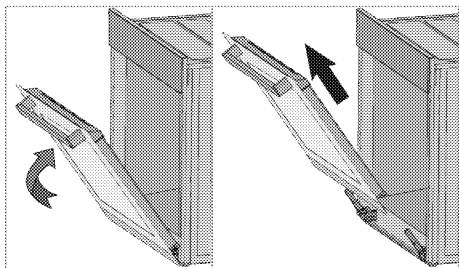


Zámok pántu - zatvorená poloha



Zámok pántu - otvorená poloha

3. Dajte dvierka rúry do spolovice otvorenej polohy.



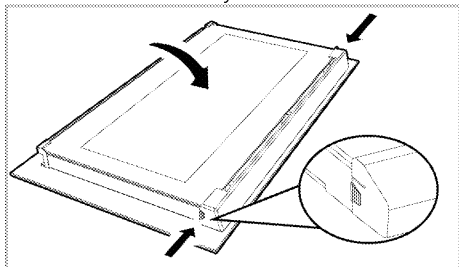
4. Vytiahnuté dvere potiahnite smerom nahor a uvoľnite ich z pravého a ľavého pántu a vyberte ich.

**i** Na opätovné pripavenie dvierok je potrebné postupovať v opačnom poradí ako pri vyberaní dvierok. Pri nasadzovaní dvierok nezabudnite uzavrieť svorky na pántoch.

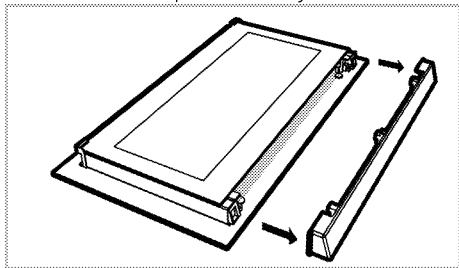
## Odstránenie vnútorného skla dvierok rúry

Vnútorné sklo predných dvierok výrobku je možné kvôli čisteniu vybrať.

1. Otvorte dvierka rúry.

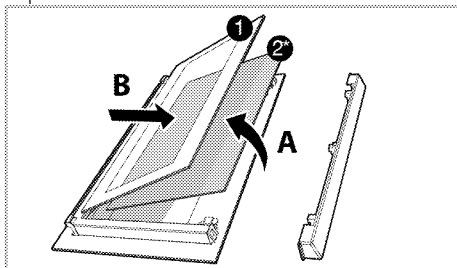


2. Potiahnite plastový komponent pripevnený k hornej časti predných dvierok smerom k sebe súčasným zatlačením na tlakové body na oboch stranách komponentu a vyberte ho.



3. Ako je znázornené na obrázku, jemne nadvihnite najvnútornejšie sklo (1)

smerom k 'A' a potom ho odstráňte potiahnutím smerom k 'B'.



- 1 Najvnútornejší sklenený panel
- 2\* Vnútorň sklenený panel (Vo vašom produkte nemusí byť prítomný.)
4. Ak váš výrobok obsahuje vnútorné sklo (2), postupujte rovnako a vyberte ho (2).
5. Prvým krokom preskúpania dvierok je zloženie druhého a tretieho skla (2). Umiestnite skosenú hranu skla tak, aby sa dotkla skosenej hrany plastovej štrbiny. (Ak váš výrobok obsahuje vnútorné sklo). Vnútorň sklo (2) musí byť pripevnené k plastovej štrbine najbližšie k najvnútornejšiemu sklu (1).
6. Pri skladaní najvnútornejšieho skla (1) venujte pozornosť položeniu potlačenej strany skla na vnútorné sklo. Je nevyhnutné umiestniť dolné rohy najvnútornejšieho skla (1) tak, aby sa dotýkali dolných plastových otvorov.
7. Plastový komponent zatlačte smerom k rámu, až kým nezacvakne a nepočuť zvuk „klik“.

## Čistenie žiarovky v rúre

V prípade znečistenia sklenených dvierok žiarovky v rúre v mieste varenia; čistite saponátom na umývanie riadu, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte suchou handrou. V prípade poruchy žiarovky v rúre môžete lampu v rúre vymeniť podľa nasledujúcich pokynov.

## Výmena žiarovky v rúre

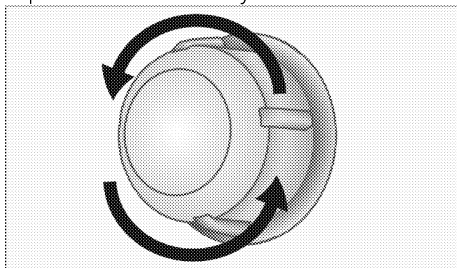
### ⚠ Všeobecné upozornenia

- Aby ste predišli riziku úrazu elektrickým prúdom pred výmenou žiarovky v rúre, odpojte elektrický konektor a počkajte, kým rúra vychladne. Horúce povrchy môžu spôsobiť popálenie!

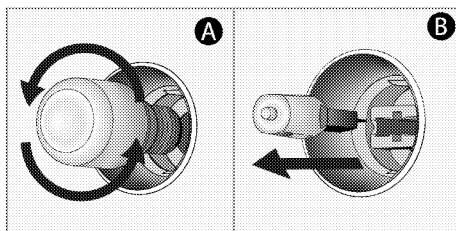
- V tejto rúre sa používa žiarovka s výkonom menším ako 40 W, výškou menšou ako 60 mm, priemerom menším ako 30 mm alebo halogénovou žiarovkou s objímkou typu G9 s výkonom menším ako 60 W. Lampy sú vhodné na prevádzku pri teplotách nad 300 ° C. Lampy do rúry je možné získať od autorizovaného servisného zástupcu alebo technika s licenciou.
- Poloha žiarovky sa môže líšiť od polohy znázornenej na obrázku.
- Žiarovka použitá v tomto výrobku nie je vhodná na osvetlenie izieb v dome. Účelom tejto žiarovky je pomôcť používateľovi vidieť potravinové výrobky.
- Žiarovky použité v tomto výrobku musia odolávať extrémnym fyzikálnym podmienkam, ako sú teploty nad 50 °C.

### Ak má vaša rúra okrúhlu žiarovku,

1. Výrobok odpojte od elektrickej siete.
2. Odstráňte sklenený kryt jeho otočením proti smeru hodinových ručičiek.



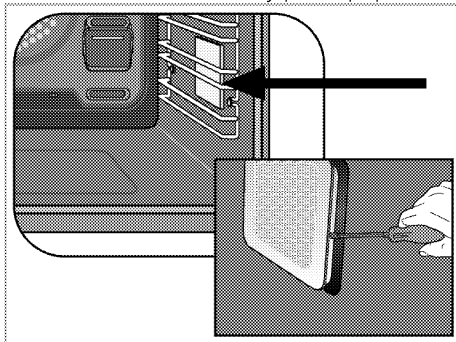
3. Ak je žiarovka rúry typu (A) znázornená na obrázku nižšie, otočte žiarvku v rúre podľa obrázka a vymeňte ju za novú. Ak je typom (B) model, vytiahnite ho tak, ako je to znázornené na obrázku, a vymeňte ho za nový.



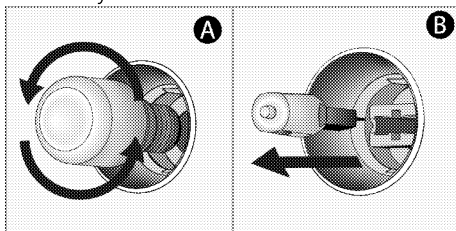
4. Nasadte sklenený poklop.

### Ak má vaša rúra žiarovku hranatého tvaru,

1. Výrobok odpojte od elektrickej siete.
2. Odstráňte drôtené rošty podľa popisu.



3. Nadvihnite ochranný sklenený kryt žiarovky pomocou skrutkovača.
4. Ak je žiarovka rúry typu (A) znázornená na obrázku nižšie, otočte žiarvku v rúre podľa obrázka a vymeňte ju za novú. Ak je typom (B) model, vytiahnite ho tak, ako je to znázornené na obrázku, a vymeňte ho za nový.



5. Nasadte sklenený poklop a vložte drôtené rošty.

## 9 Riešenie problémov

Ak problém nedokážete vyriešiť, obráťte sa na autorizovaného servisného agenta alebo technika s licenciou či predajcu, u ktorého ste výrobok zakúpili, aj keď ste sa riadili pokynmi v tejto časti. Nepokúšajte sa sami opravovať pokazený výrobok.

### Keď sa rúra používa, vydáva paru.

- Je normálne, že para počas prevádzky uniká. >>> *Toto nie je chyba.*

### Počas varenia sa objavia kvapky vody.

- Para, ktorá vzniká počas varenia, môže kondenzovať a tvoriť kvapôčky vody, keď narazí na studené povrchy výrobku.>>> *Toto nie je chyba.*

### Výrobok pri zahrievaní a chladení vydáva kovové zvuky.

- Ak sa kovové časti zahrievajú, môžu sa rozširovať a spôsobiť hluk. >>> *Toto nie je chyba.*

### Výrobok nefunguje.

- Sieťová poistka je chybná alebo je vypnutá. >>> *Skontrolujte poistky v skrinke s poistkami. V prípade potreby ich vymeňte alebo vynulujte.*
- Výrobok nie je zapojený do (uzemnenej) zásuvky. >>> *Skontrolujte pripojenie.*
- Tlačidlá/gombíky na ovládacom paneli nefungujú. >>> *Ak je váš výrobok vybavený funkciou uzamknutia tlačidiel, je možné zapnúť blokovanie tlačidiel. Vypnite ho.*

### Žiarovka v rúre nefunguje.

- Žiarovka v rúre je chybná. >>> *Vymeňte žiarovku v rúre.*
- Napájanie je prerušené. >>> *Skontrolujte napájanie. Skontrolujte poistky v skrinke s poistkami. V prípade potreby poistky vymeňte alebo vynulujte.*

### Rúra neohrieva.

- Nemusí byť nastavená na určitú funkciu pečenia a/alebo teplotu. >>> *Nastavte rúru na určitú funkciu a / alebo teplotu.*
- Napájanie je prerušené. >>> *Skontrolujte napájanie. Skontrolujte poistky v skrinke s poistkami. V prípade potreby poistky vymeňte alebo vynulujte.*

