

GRUNDIG

Vgrajena pečica

Navodila za uporabo

Vstavaná rúra

Používateľská príručka



GEBM19400DXMPH

385443547_10/ SL/ SK/ R.AA/ 13/08/23 16:19
7757787693

Dobrodošli!

Spoštovani kupec,

Hvala, ker ste izbrali izdelek Grundig. Upamo, da vam bo ta aparat, izdelan z visoko kakovostjo in moderno tehnologijo, nudil najboljšo učinkovitost. Zato pred uporabo izdelka pozorno preberite ta priročnik in vso drugo priloženo dokumentacijo.

Upoštevajte vse informacije in opozorila, ki jih vsebuje uporabniški priročnik. Na ta način boste zaščitili sebe in izdelek pred morebitnimi nevarnostmi.

Shranite uporabniški priročnik. Če izdelek izročite nekomu drugemu, priložite tudi navodila. Ta priročnik vsebuje garancijske pogoje, informacije o uporabi in načine odpravljanja težav za vaš izdelek.

Simboli in njihovi opisi v uporabniškem priročniku:



Nevarnost, ki lahko privede do poškodb ali celo smrti.



Pomembne informacije in koristni nasveti za uporabo.



Preberite uporabniški priročnik.



Opozorilo za vročo površino.

OPOMBA Nevarnost, ki lahko privede do stvarne škode na izdelku ali okoljske škode.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Kazalo vsebine

1 Varnostna navodila	4
1.1 Predvidena uporaba	4
1.2 Varnost otrok, ranljivih oseb in domačih živali	4
1.3 Električna varnost	5
1.4 Varnost pri transportu	6
1.5 Varnost pri namestitvi	7
1.6 Varnost pri uporabi	7
1.7 Opozorila glede temperature	8
1.8 Uporaba dodatkov	8
1.9 Varnost pri peki	8
1.10 Varnost pri vzdrževanju in čiščenju	9
1.11 Samodejno čiščenje pri visoki temperaturi (piroliza)	9
2 Navodila v zvezi z varovanjem okolja	10
2.1 Direktiva o odpadkih	10
2.1.1 Skladnost z direktivo OEEQ in odlaganje odpadnega izdelka	10
2.2 Informacije o embalaži	10
2.3 Priporočila za varčevanje z energijo	10
3 Vaš izdelek	11
3.1 Predstavitev izdelka	11
3.2 Predstavitev upravljalne plošče in njena uporaba	11
3.2.1 Upravljalna plošča	12
3.2.2 Predstavitev upravljalne plošče pečice	12
3.3 Funkcije delovanja pečice	13
3.4 Dodatki za izdelek	14
3.5 Uporaba dodatkov k napravi	15
3.6 Tehnični podatki	18
4 Prva uporaba	19
4.1 Nastavitev pri prvi uporabi	19
4.2 Prvo čiščenje	19
5 Uporaba pečice	21
5.1 Splošne informacije glede uporabe pečice	21
5.2 Uporaba upravljalne enote pečice	21
5.3 Nastavitve	24
6 Splošne informacije o peki	27

6.1 Splošna opozorila glede peke v pečici	27
6.1.1 Pekovski izdelki in pečene jedi	28
6.1.2 Meso, ribe in perutnina	30
6.1.3 Žar	31
6.1.4 Jedi za preizkus	32
7 Vzdrževanje in čiščenje	33
7.1 Splošne informacije o čiščenju	33
7.2 Čiščenje dodatkov	35
7.3 Čiščenje upravljalne plošče	35
7.4 Čiščenje notranjosti pečice (območja za peko)	35
7.5 Enostavno čiščenje s paro	36
7.6 Samčiščenje pri visoki temperaturi	36
7.7 Čiščenje vratc pečice	37
7.8 Demontaža notranjega stekla vratc pečice	38
7.9 Čiščenje luči v pečici	39
8 Odpravljanje težav	40



1 Varnostna navodila

- V tem razdelku so navedena varnostna navodila, ki jih je treba upoštevati, da se prepreči nevarnost telesnih poškodb ali materialne škode.
- Če izdelek izročite drugi osebi za osebno uporabo ali kot rabljen izdelek, morate priložiti tudi uporabniški priročnik, nalepke izdelka ter druge ustrezne dokumente in dele.
- Naše podjetje ne odgovarja za škodo, ki lahko nastane zaradi neupoštevanja teh navodil.
- Neupoštevanje teh navodil razveljavi morebitno garancijo.
- Namestitev in popravila mora vedno izvesti proizvajalec, pooblaščen servisier ali oseba, ki jo določi uvoznik.
- Uporabljajte samo originalne rezervne dele in dodatke.
- Ne izvajajte popravil ali zamenjave nobenega dela aparata, razen če je to izrecno navedeno v uporabniškem priročniku.
- Ne izvajajte tehničnih sprememb izdelka.
- Izdelka ne uporabljajte v vrtovih, na balkonih ali drugih okoljih na prostem. Ta izdelek je namenjen uporabi v gospodinjstvu in v kuhinjah za osebje, pisarnah in drugih delovnih okoljih.
- **OPOZORILO:** Ta naprava se sme uporabljati le za kuhanje. Uporaba v druge namene, npr. za ogrevanje prostorov, ni dovoljena.
- Pečica se lahko uporablja za odmrzovanje, peko, cvrtje in pečenje na žaru.
- Ta naprava se ne sme uporabljati za ogrevanje, segrevanje krožnikov, obešanje brisač na ročaje ali sušenje perila.



1.2 Varnost otrok, ranljivih oseb in domačih živali

- Otroci, stari 8 let ali več, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi zmoglostmi ali s premalo izkušnjami in znanja lahko uporabljajo ta izdelek, če jih kdo nadzira ali seznanjeni z varno uporabo in nevarnostmi, ki so povezane z uporabo izdelka.



1.1 Predvidena uporaba

- Ta izdelek je namenjen za uporabo v gospodinjstvu. Ni primeren za komercialno uporabo.

- Otroci se z napravo ne smejo igrati. Otroci naprave ne smejo čistiti in vzdrževati, razen če so pod nadzorom odrasle osebe.
- Te naprave naj ne uporabljajo osebe (tudi otroci) z zmanjšanimi telesnimi, čutilnimi ali duševnimi sposobnostmi, razen če so pod nadzorom ali pa so jim bili dani napotki glede varne uporabe.
- Otroci naj bodo pod nadzorom, da se z napravo ne bi igrali.
- Električni aparati so nevarni za otroke in domače živali. Otroci in domače živali se z napravo ne smejo igrati, plezati nanjo ali vstopati vanjo.
- Na aparat ne postavljajte predmetov, ki jih lahko dosežejo otroci.
- **OPOZORILO:** Med uporabo so površine, dosegljive na dotik, lahko vroče. Otroci naj se ne zadržujejo v bližini naprave.
- Embalažo hranite izven dosega otrok. Obstaja nevarnost poškodb in zadušitve.
- Ko so vratca odprta, ne postavljajte težkih predmetov nanje in ne dovolite otrokom, da sedijo na njih. Pečica se lahko prevrne ali pa se poškoduje tečaji.

- Preden napravo zavržete, zaradi varnosti odrežite vtič in poskrbite, da naprava ne bo več delovala.



1.3 Električna varnost

- Napravo priključite v ozemljeno vtičnico, zaščiteno z varovalko z vrednostjo, ki je navedena na tipski nalepki. Ozemljitev naj izvede kvalificirani električar. Naprave ne uporabljajte brez ozemljitve v skladu z lokalnimi/nacionalnimi predpisi.
- Vtič ali električni priključek naprave mora biti na dobro dostopnem mestu (kjer ne bo vpliva plamenov štedilnika). Če to ni mogoče, mora biti v električno inštalacijo vgrajen odklopnik (varovalka, stikalo, stikalo na ključ ipd.) za izklop naprave v skladu s predpisi za električno napeljavo. Odklopnik mora prekiniti vse pole od omrežja.
- Med nameščanjem, popravili ali prenašanjem naprava ne sme biti priključena na električno omrežje.
- Vtič priklopite v vtičnico, ki ima enako napetost in frekvenco, kot je navedeno na tipski ploščici.

- Če vaš izdelek nima električnega kabla, uporabite električni napajalni kabel, opisan v razdelku »Tehnični podatki«.
- Električni kabel ne sme biti stisnjen pod aparatom ali med aparatom in steno. Na kabel ne postavljajte težkih predmetov. Kabla ne prepogibajte, stiskajte in naj ne bo v stiku z vročimi površinami.
- Hrbtna površina naprave se med uporabo segreje. Kabel se ne sme dotikati hrbtnne površine, saj se lahko poškoduje.
- Kabel se ne sme zagostiti med vratci pečice in ne sme biti napeljan prek vročih površin. Če tega ne upoštevate, se lahko izolacija kablov stopi, kar lahko povzroči požar zaradi kratkega stika.
- Uporabljajte samo originalen kabel. Ne uporabljajte poškodovanih kablov in kablskih podaljškov.
- Če je kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, pooblaščen servis ali oseba, ki jo določi uvoznik, da se preprečijo morebitne nevarnosti.
- **OPOZORILO:** Pred zamenjavo žarnice v pečic odklopite napravo od električnega

napajanja, da preprečite nevarnost električnega udara. Odklopite napravo ali izključite varovalko.

Če ima izdelek napajalni kabel in vtič:

- Naprave ne priključujte v razrahljano, demontirano, polomljeno, umazano, mastno vtičnico ali vtičnico, ki lahko pride v stik z vodo (npr. če voda kaplja z delovne površine).
- Ne dotikajte se vtiča z mokrimi rokami! Izdelka ne odklapljajte z vlečenjem kabla. Pri odklapljanju vedno držite vtič.
- Vtič mora biti trdno vstavljen v vtičnico, da ne pride do iskrenja.



1.4 Varnost pri transportu

- Pred transportiranjem aparata ga odklopite od električnega omrežja.
- Izdelek je težak, zato naj ga prenašata najmanj dve osebi.
- Za prenašanje ali premikanje aparata ne uporabljajte vrat in/ali ročaja.
- Med prenašanjem ne postavljajte drugih predmetov na aparat in prenašajte aparat v pokončni legi.

- Pred prenašanjem aparata ga ovijte s penasto folijo ali debelejšo lepenko ter ga ovijte z lepilnim trakom. Izdelek tesno ovijte z lepilnim trakom, da zaščitite odstranljive ali premične dele izdelka in izdelek pred poškodbami.
- Vse dele aparata pregledajte glede poškodb, nastalih med transportom.



1.5 Varnost pri namestitvi

- Pred namestitvijo aparata preverite, ali je nepoškodovan. Če je aparat poškodovan, ga ne nameščajte.
- Aparata ne postavljajte poleg virov toplote (radiatorjev, peči itd.).
- Okolica vseh rež za prezračevanje naj bo vedno prosta.
- Aparat ne sme biti nameščen za okrasnimi vrati, saj se lahko v nasprotnem pregreje.



1.6 Varnost pri uporabi

- Poskrbite, da izdelek po vsaki uporabi izključite.
- Če naprave dalj časa ne boste uporabljali, izvlecite vtič iz vtičnice ali odstranite varovalko iz podnožja.

- Ne uporabljajte okvarjene ali poškodovane naprave. V primeru okvare ali poškodbe naprave odklopite električne in plinske povezave in pokličite pooblaščen servis.
- Če so steklena vratca odstranjena ali zlomljena, naprave ne uporabljajte.
- Ne stopajte na napravo z namenom, da bi dosegli višje postavljene predmete.
- Nikoli ne uporabljajte izdelka, če zaradi alkohola ali mamil niste prisebni ali imate oslajeno koordinacijo gibanja.
- V kuhinji ne hranite vnetljivih snovi, saj lahko pride do požara. V kuhinji ne shranjujte vnetljivih snovi.
- Ročaj pečice ni sušilnik za brisače. Pri uporabi naprave na ročaj ne obešajte brisač, rokavic in podobnih tekstilnih na ročaj izdelkov.
- Tečajji naprave se med odpiranjem in zapiranjem vratc premikajo in se lahko zataknejo. Pri odpiranju in zapiranju vratc ne segajte v področje tečajev.

1.7 Opozorila glede temperature

- **OPOZORILO:** Dostopni deli aparata so med uporabo vroči. Pazite, da se ne dotikate aparata in grelnikov. Otroci, mlajši od 8 let, naj se ne zadržujejo ob aparatu brez prisotnosti odrasle osebe.
- V bližini naprave ne shranjujte vnetljivih ali eksplozivnih snovi, saj so površine aparata med delovanjem vroče.
- Ker se pri odpiranju vratc sprošča vroča para, se držite stran. Para lahko povzroči opekline dlani, obraza in oči.
- Med uporabo se aparat lahko segreje. Pazite, da se ne dotikate vročih delov, notranjosti pečice in grelnikov.
- Pri vstavljanju jedi v vročo pečico ali jemanju iz nje vedno nosite rokavice za zaščito pred visokimi temperaturami.

1.8 Uporaba dodatkov

- Pomembno je, da žično rešetko in pekače pravilno postavite na police. Za podrobne informacije glejte razdelek **Uporaba dodatkov**.
- Dodatki lahko med zapiranjem vratc poškodujejo steklena vratca. Dodatke vedno potisnite v pečico do konca.

1.9 Varnost pri peki

- Bodite previdni pri uporabi alkoholnih pijač v jedeh. Alkohol pri visoki temperaturi izhlapeva in lahko v stiku z vročimi površinami zagori.
- V kuhinji ne hranite ostankov hrane, rabljenega olja itd., saj lahko pride do požara. Pred peko odstranite vso grobo umazanijo.
- Nevarnost zastrupitve s hrano. Ne hranite jedi v pečici več kot 1 uro pred in po peki. V nasprotnem lahko pride do zastrupitve s hrano ali bolezni.
- V pečici ne grejte zaprtih konzerv ali steklenih kozarcev. Tlak, ki se ustvari v zaprti posodi, lahko povzroči eksplozijo.
- Položite papir za peko v posodo ali v dodatek k pečici (pekač, žična rešetka itd.) z naloženimi jedmi v pečico. Odrežite odvečni papir za peko, ki visi čez robove pekača ali posode, da se ne more dotikati sten pečice in grelnikov. Ne uporabljajte papirja za peko, če pečete pri višji temperaturi, kot je predpisana najvišja temperatura papirja za peko. Papirja za peko nikoli ne polagajte na dno pečice.

- Ne polagajte pekačev, krožnikov ali aluminijaste folije neposredno na dno pečice. Nakopičena toplota lahko poškoduje dno pečice.
- Med peko na žaru morajo biti vratca pečice zaprta. Vroče površine lahko povzročijo opekline!
- Jedi, ki niso primerne za peko na žaru, predstavljajo nevarnost požara. Na žaru pecite le jedi, ki so za visoko temperaturo žara primerne. Hrane prav tako ne postavljajte preblizu grelca za žar. To je najbolj vroče področje v pečici in maščobe se lahko vnamejo.



1.10 Varnost pri vzdrževanju in čiščenju

- Pred čiščenjem počakajte, da se naprava ohladi. Vroče površine lahko povzročijo opekline!
- Naprave ne čistite z razprševanjem ali polivanjem vode nanj. Obstaja nevarnost električnega udara!
- Za čiščenje ne uporabljajte parnih čistilnikov, saj lahko to privede do električnega udara.
- Za čiščenje sprednjega oz. zgornjega stekla vratc pečice (če obstaja) ne uporabljajte grobih abrazivnih čistil,

kovinskih strgal, jeklene volne ali belil. Ti materiali lahko na steklu pustijo praske in razpoke.

- Upravljalna plošča naj bo vselej čista in suha. Če je površina vlažna ali umazana, bo upravljanje oteženo.



1.11 Samodejno čiščenje pri visoki temperaturi (piroliza)

- Med samodejnim čiščenjem so površine pečice bolj vroče kot običajno. Otroci naj se ne zadržujejo ob aparatu.
- Vroče površine lahko povzročijo opekline! Med postopkom samodejnega čiščenja se ne dotikajte aparata in otroci naj se ne zadržujejo ob aparatu. Pred odstranjevanjem ostankov počakajte najmanj 30 minut.
- Med samodejnim čiščenjem nastaja dim zaradi zgorevanja ostankov hrane. Med čiščenjem naj bo kuhinja dobro prezračena.
- Pred pričetkom čiščenja očistite zunanje površine pečice in ostanke hrane v pečici s krpo, namočeno z milnico. Iz pečice odstranite ves pribor in vse dodatke. Če uporabljate pribor in dodatke, odporne na pirolizo (odporne

na visoko temperaturo pri samodejnem čiščenju), jih lahko pustite v pečici.

- Če je vaša pečica opremljena s kuhalnikom, med pirolizo kuhalnika ne uporabljajte.

2 Navodila v zvezi z varovanjem okolja

2.1 Direktiva o odpadkih

2.1.1 Skladnost z direktivo OEE0 in odlaganje odpadnega izdelka

Ta izdelek je skladen z direktivo EU OEE0 (2012/19/EU). Ta izdelek ima klasifikacijski simbol za odpadno električno in elektronsko opremo (OEE0).



Ta izdelek je izdelan iz visokokakovostnih delov in materialov, ki jih je mogoče ponovno uporabiti in so primerni za recikliranje. Izdelka zato ob koncu njegove

življenjske dobe ne odložite med običajne gospodinjske in druge odpadke. Oddajte ga na zbirno mesto za recikliranje električne in elektronske opreme. Za informacije o teh zbirnih mestih se lahko obrnete na lokalno upravo. S pravilnim odlaganjem aparata pomagajte preprečiti negativne posledice za okolje in zdravje ljudi.

Skladnost z direktivo RoHS:

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

2.2 Informacije o embalaži

Embalažni materiali izdelka so izdelani iz snovi, ki jih je mogoče reciklirati v skladu z našimi nacionalnimi okoljskimi predpisi. Odpadne embalaže ne odložite med

gospodinjske ali druge odpadke, ampak jo oddajte na zbirna mesta za embalažne materiale, ki jih določijo lokalne oblasti.

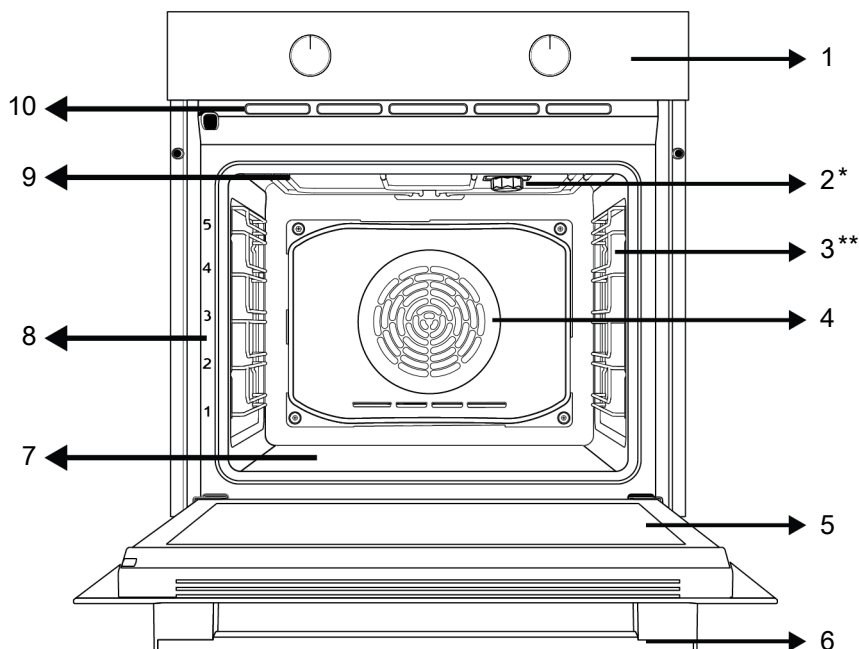
2.3 Priporočila za varčevanje z energijo

V skladu z uredbo EU 66/2014 lahko najdete informacije o energijski učinkovitosti na priloženem računu za izdelek.

Naslednji predlogi vam bodo v pomoč pri uporabi izdelka na ekološki in energijski učinkovit način.

- Zamrznjeno hrano pred peko odmrznite.
- V pečici uporabljajte temno ali emajlirano posodo, ki bolje prevaja toploto.
- Če recept ali uporabniški priročnik svetujeta predgrevanje, to vedno upoštevajte. Med peko ne odpirajte vrat pečice prepogosto.
- 5 do 10 minut pred koncem peke izključite aparat. Lahko prihranite do 20 % električne energije, če uporabite preostalo toploto.
- Poskušajte pripravljati več jedi hkrati v pečici. Lahko pečete tako, da na rešetko postavite dva pekača. Lahko tudi pečete dve jedi drugo za drugo, s tem boste prihranili energijo, ker bo pečica še vroča.
- Pri peki v načinu Grelec ventilatorja Eko ne odpirajte vrat pečice. Če vratc ne odpirate, je temperatura v notranjosti optimizirana za varčevanje z energijo v načinu delovanja Grelec ventilatorja Eko in ta temperatura se lahko razlikuje od temperature, prikazane na zaslonu.

3.1 Predstavitev izdelka



- 1 Upravljalna plošča
- 3 Žične police
- 5 Vratca
- 7 Spodnji grelnik (pod jekleno ploščo)
- 9 Zgornji grelnik

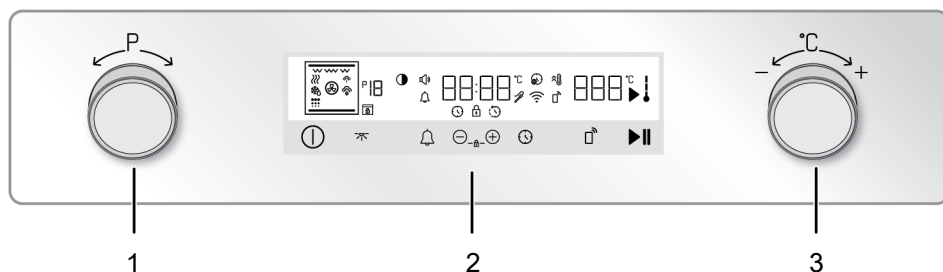
- 2 Lučka
- 4 Motor ventilatorja (za jekleno ploščo)
- 6 Ročaj
- 8 Položaji polic
- 10 Luknjice ventilatorja

* Odvisno od modela naprave. Vaš aparat morda nima lučke, ali pa se tip in mesto lučke razlikujeta od slike.

** Odvisno od modela naprave. Vaš izdelek morda ni opremljen z žičnimi policami. Na sliki je za primer prikazan model z žičnimi policami.

3.2 Predstavitev upravljalne plošče in njena uporaba

Ta razdelek vsebuje opis upravljalne plošče in osnovne načine njene uporabe. V odvisnosti od tipa naprave se nekatere slike lahko razlikujejo od dejanskega izdelka.



1 Gumb za izbiro funkcije

2 Krmilna naprava

3 Gumb za izbiro temperature

Za upravljanje izdelka se uporabljajo gumbi, ki so lahko tudi skriti in je nanje treba pritisniti, da izskočijo. Pri teh modelih najprej pritisnete na ustrezeni gumb, da boste lahko upravljali pečico. Ko izvedete nastavitve, znova pritisnete na gumb, da se umakne.

3.2.2 Predstavitev upravljalne plošče pečice

Gumb za izbiro funkcije

Z gumbom za izbiro funkcije izberete način delovanja pečice (funkcijo). Za izbiro se najprej dotaknete tipke ① in vključite pečico. Nato zavrtite gumb za izbiro funkcije v desno/levo.

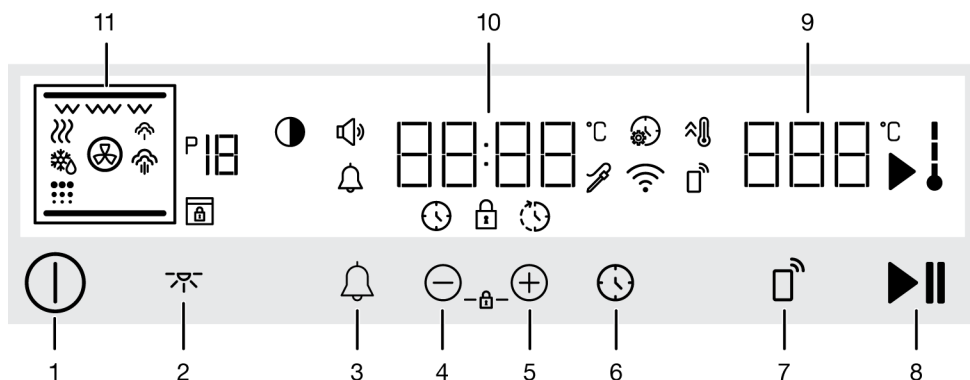
Gumb za nastavitev temperature

Z gumbom za nastavitev temperature lahko nastavite temperaturo. Za izbiro se najprej dotaknete tipke ① in vključite pečico. Nato zavrtite gumb za izbiro temperature v desno/levo.

Indikator temperature v pečici

Temperaturo v notranjosti pečice nakazuje simbol za temperaturo. Ob začetku peke je simbol prikazan na zaslonu in ko pečica doseže nastavljeno temperaturo, ustrezna stopnja zasveti.

Krmilna naprava



Tipke :

1 : Tipka za vklop/izklop

2 : Tipka za lučko

3 : Tipka za alarm

4 : Tipka za zmanjšanje in naprej

5 : Tipka za povečanje in naprej

- 6 : Tipka za čas in nastavitve
 7 : Tipka za odstranitev upravljalnika
 8 : Tipka za začetek/konec peke

Indikatorska področja :

- 9 : Področje za prikaz temperature
 10 : Področje časovnika/kazalnika trajanja
 11 : Prikaz delovanja

Simbol na zaslonu :

-  : Simbol za časa peke
 : Simbol za konec časa peke *
 : Simbol za alarm
 : Simbol za peko
 : Simbol za temperaturo v pečici
 : Simbol za hitro segrevanje (booster)
 : Simbol za nastavitve
 : Simbol za zaklepanje
 : Simbol za raven glasnosti
 : Simbol za svetlost

 : Številka funkcije

 : Simbol za odmrzovanje

 : Simbol za ohranjanje toplote

 : Simbol za odstranitev upravljalnika

 : Simbol Wifi

 : Simbol za nizko raven pare *

 : Simbol za visoko raven pare *

 : Simbol za samočiščenje *

 : Simbol za zaklepanje vrat *

 : Simbol za sondo za meso *

* Odvisno od modela naprave. Morda ni na voljo pri vašem aparatu.

3.3 Funkcije delovanja pečice

V tabeli funkcij pečice najdete načine uporabe, ki jih lahko uporabite pri vaši pečici, ter najvišje in najnižje temperature, ki jih lahko proizvede vaša pečica. Vsi tukaj prikazani načini delovanja morda ne veljajo za vaš aparat.

Simbol funkcije	Opis funkcije	Temperaturno območje (°C)	Opis in uporaba
	Delovanje z ventilatorjem	-	Pečica ni segreti. Deluje samo ventilator (na zadnji steni pečice). Zmrznjena hrana v zrcnih se pri sobni temperaturi počasi odtaja, pečena hrana se ohladi. Čas, potreben za odmrzovanje večjega kosa mesa, je daljši od časa odmrzovanja hrane v zrcnih.
	Zgornji in spodnji grelec	40-280	Hrana se hkrati segreva od spodaj in od zgoraj. Primerno za torte, peciva ali peciva in obare v pekačih. Peka se izvaja v samo enem pekaču.
	Spodnji grelec	40-220	Vključeno je le nižje ogrevanje. Primeren je za živila, ki potrebujejo zapečeno dno.
	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	40-280	Vroč zrak, ki ga segrevata zgornji in spodnji grelec, se s pomočjo ventilatorja enakomerno porazdeli po vsej pečici. Peka se izvaja v samo enem pekaču.
	Grelec ventilatorja	40-280	Vroč zrak, ki ga segreva grelec ventilatorja, se s pomočjo ventilatorja enakomerno porazdeli po vsej pečici. Primerno za peko z več pekači na policah na različnih višinah.
	Grelec ventilatorja Eko	160-220	Da bi prihranili energijo, lahko uporabite to funkcijo namesto uporabe "Grelec ventilatorja" v območju 160–220 °C. Ampak; čas kuhanja bo nekoliko daljši. Ko je izbrana ta funkcija, se na zaslonu za 2 sekundi prikaže »ECO«. Po 2 sekundah se prikaže predlagana vrednost temperature.
	Funkcija za pico	40-280	Delujeta spodnji grelec in grelec ventilatorja. Primerno za peko pice.

	Funkcija »3D«	40-280	Delujejo zgornji grelec, spodnji grelec in grelec ventilatorja. Hrana se z vseh strani segreva hitro in enakomerno. Peka se izvaja v samo enem pekaču.
	Delni žar	40-280	Deluje manjši žar grelec na zgornji površini pečice. Primerno za peko na žaru manjših količin hrane.
	Poln žar	40-280	Deluje večji žar grelec na zgornji površini pečice. Primerno za peko na žaru večjih količin hrane.
	Poln žar s podporo ventilatorja	40-280	Vroč zrak, ki ga segreva večji žar grelec, se s pomočjo ventilatorja enakomerno porazdeli po vsej pečici. Primerno za peko na žaru večjih količin hrane.
	Ohranjanje toplote	40-100	Uporablja se za ohranjanje temperature hrane, pripravljene za postrežbo.
	Piroliza - varčni način	-	Uporablja se za samodejno čiščenje pečice pri visoki temperaturi. Priporoča se, ko je pečica malce umazana. Specifikacije za to funkcijo najdete v razdelku za vzdrževanje in čiščenje.
	Piroliza	-	Uporablja se za samodejno čiščenje pečice pri visoki temperaturi. Specifikacije za to funkcijo najdete v razdelku za vzdrževanje in čiščenje.
	Enostavno čiščenje s paro	-	Ta funkcija omogoča mehčanje umazanije v pečici in lažje čiščenje dokaj sveže umazanije. Glede čiščenja s paro si oglejte razdelek o čiščenju.

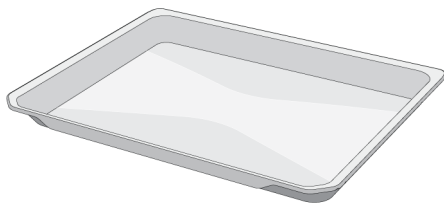
3.4 Dodatki za izdelek

Vaša naprava ima lahko različne dodatke. V tem razdelku bodo opisani dodatki in njihova pravilna uporaba. Obseg dodatkov je odvisen od modela naprave. Vsi dodatki, opisani v uporabniškem priročniku, morda za vaš izdelek niso na voljo.

 Zaradi toplote se pekači znotraj aparata lahko deformirajo. Vendar pa to ne vpliva na njihovo uporabo. Ko se pekač ohladi, se znova vrne v osnovno obliko.

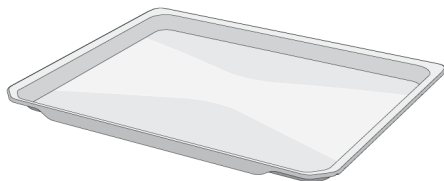
Standardni pekač

Uporablja se za pecivo, zmrznjeno hrano in cvrtje večjih kosov.



Pekač za pecivo

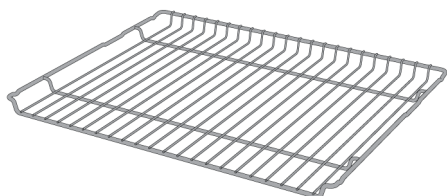
Uporablja se za pecivo, kot so keksi in kolački.



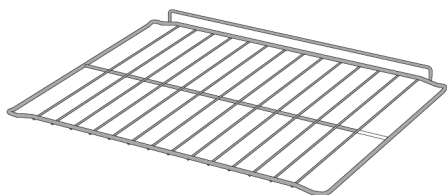
Žična rešetka

Uporablja se za peko ali postavljanje posode za peko ali kuhanje na zeleno višino rešetke.

Na modelih z žičnimi policami :



Na modelih brez žičnih polic :

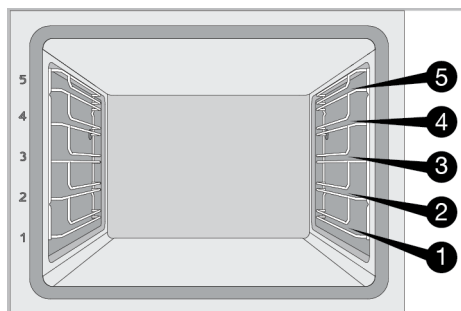


3.5 Uporaba dodatkov k napravi

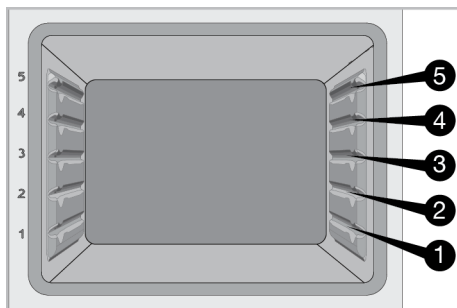
Police za pekače

V pečici lahko postavite police na 5 različnih višin. Oznake polic lahko vidite tudi po številkah na sprednjem okviru pečice.

Na modelih z žičnimi policami :



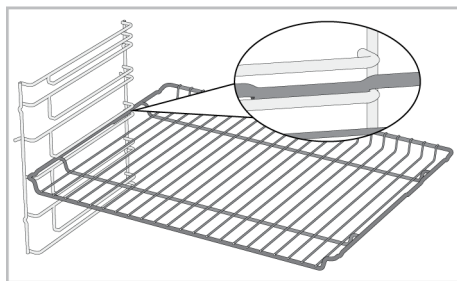
Na modelih brez žičnih polic :



Postavitev žične rešetke na police

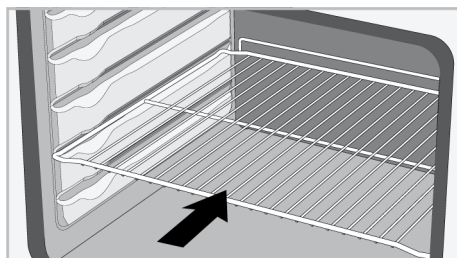
Na modelih z žičnimi policami :

Pomembno je, da rešetko pravilno namestite v pečico. Ko postavljate rešetko na zeleno polico, mora biti odprti del spredaj. Rešetka mora biti pritrjena na zaustavljalo točko na žični polici. Ne sme se premakniti čez zaustavljalo in priti v stik s hrbtno steno pečice.



Na modelih brez žičnih polic :

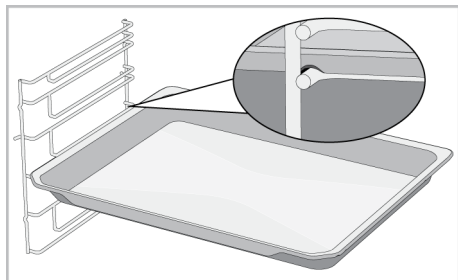
Pomembno je, da rešetko pravilno namestite v pečico. Pri vstavljanju rešetke pazite na njeno orientacijo. Ko postavljate rešetko na zeleno polico, mora biti odprti del spredaj.



Postavitev pekača na police

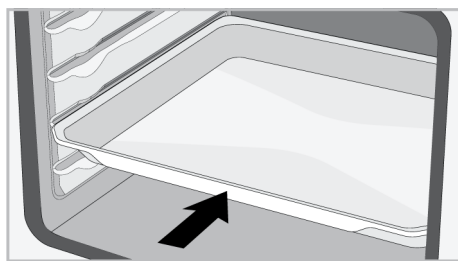
Na modelih z žičnimi policami :

Pomembno je, da pekač pravilno položite v pečico. Ko postavljate pekač na zeleno polico, mora biti del z ročajem spredaj. Pekač mora biti pritrjen z zaustavljalom na žično polico. Ne sme se premakniti čez zaustavljalo in priti v stik s hrbtno steno pečice.



Na modelih brez žičnih polic :

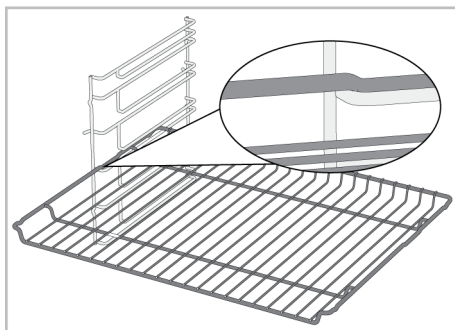
Pomembno je, da pekač pravilno položite na stransko polico. Pri vstavljanju pekača pazite na njegovo orientacijo. Ko postavljate pekač na zeleno polico, mora biti del z ročajem spredaj.



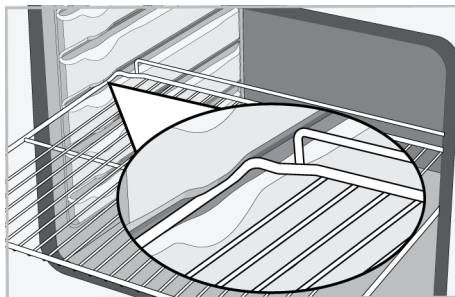
Delovanje zaustavljala žične rešetke

Predvidena je funkcija zaustavljala, ki preprečuje, da bi žična rešetka zdrsnila z žične police. S to funkcijo je odzemanje jedi iz pečice lažje in varnejše. Ko odstranujete žično rešetko, jo potegnite naprej, dokler ne doseže zaustavljala. Da ga v celoti odstranite, jo povlecite čez zaustavljalo.

Na modelih z žičnimi policami :

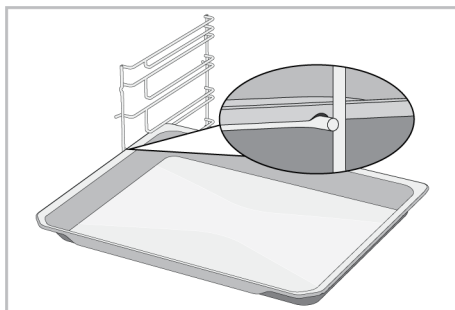


Na modelih brez žičnih polic :



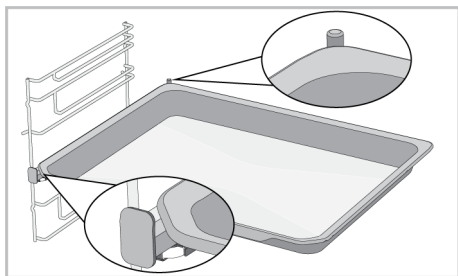
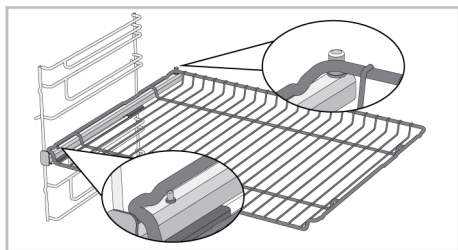
Funkcija zaustavitve pekača - Na modelih z žičnimi policami

Predvidena je funkcija zaustavljala, ki preprečuje, da bi pekač zdrsnil z žične police. Ko odstranujete pekač, ga sprostite z zadnjega zaustavljala in povlecite proti sebi, dokler ne doseže zaustavljala. Da ga v celoti odstranite, ga povlecite čez zaustavljalo.



Pravilna postavitev žične rešetke in pekača na teleskopska vodila - Na modelih z žičnimi policami in teleskopskimi vodili

S teleskopskimi vodili lahko preprosto namestite in odstranite pekače ali žične rešetke. Ko uporabljate pekače ali žične rešetke s teleskopskimi vodili, pazite, da zatiči na sprednjem in zadnjem delu teleskopskih vodil ležijo ob robovih rešetke ali pekača (glejte sliko).



3.6 Tehnični podatki

Splošni podatki	
Zunanje mere izdelka (višina/širina/globina) (mm)	595 /594 /567
Vgradne mere pečice (višina x širina x globina) (mm)	590-600 /560 /min. 550
Napetost/frekvenca	220-240 V ~; 50 Hz
Vrste in preseki uporabljenih kablov, primernih za uporabo z aparatom	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Skupna poraba energije (kW)	3,3
Vrsta pečice	Večfunkcijska pečica

Osnove: Podatki o energijski nalepki za električne pečice za uporabo v gospodinjstvu so v skladu s standardom EN 60350- 1 / IEC 60350- 1. Vrednosti so določene v funkcijah Zgornji in spodnji grelec ali (če obstaja) Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja pri običajni obremenitvi.

Energijski razred učinkovitosti je določen glede na to, ali je določena funkcija vgrajena v izdelek ali. 1-Grelec ventilatorja Eko , 2-Grelec ventilatorja , 3-Delni žar s podporo ventilatorja , 4-Zgornji in spodnji grelec.



Tehnični podatki izdelka se lahko spremenijo brez poprejšnjega obvestila zaradi izboljšanja kakovosti izdelka.



Slike v tem priročniku so shematske in se morda ne ujemajo popolnoma z izdelkom.



Vrednosti, navedene na nalepkah na izdelku ali v priloženi dokumentaciji, so pridobljene v laboratorijskih pogojih v skladu z zadevnimi standardi. Glede na pogoje delovanja in okoljske pogoje lahko te vrednosti odstopajo.

4 Prva uporaba

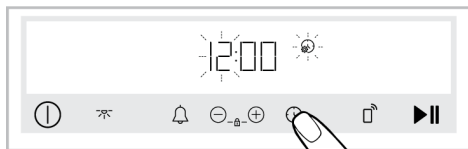
Pred prvo uporabo tega izdelka priporočamo, da izvedete postopke, opisane v naslednjih razdelkih.

4.1 Nastavitev pri prvi uporabi

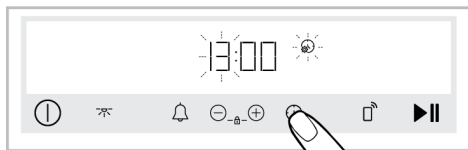
i Pred uporabo pečice nastavite čas. Če ga ne nastavite, nekaterih modelov pečic ne bo mogoče uporabljati.

1. Pri prvem vklopu pečice nastavite čas, ki bo prikazan na zaslonu.
2. Ko je pečica izključena (medtem je na zaslonu prikazan čas) se dotaknite tipke  in jo zadržite približno 3 sekunde.
3. Držite tipke /, dokler se na zaslonu ne prikaže simbol .
4. Da aktivirate polje za časovnik se dotaknite tipke .

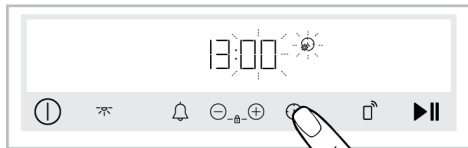
⇒ Na zaslonu utripata simbol  in polje časovnika.



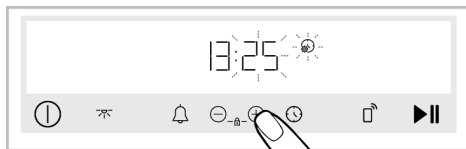
5. Nastavite čas s pritiskom tipk / in aktivirajte polje minut z dotikom tipke .



⇒ Na zaslonu utripata simbol  in polje z minutami.



6. Pritisnite tipki /, da nastavite minute. Potrdite nastavev s pritiskom tipke .



⇒ Zdaj je čas nastavljen in simbol  na zaslonu sveti neprekinjeno.

i Če ure ne nastavite, prične teči čas od 12:00 naprej. Čas lahko nastavite tudi kasneje, kot je opisano v razdelku »Nastavitve«.

i Če pride do daljšega izpada elektrike, se nastavljeni čas ponastavi. Nastaviti ga bo treba znova.

4.2 Prvo čiščenje

1. Odstranite vso embalažo.
2. Iz pečice odstranite vse priložene dodatke.
3. Aparat naj deluje 30 minut, nato ga izključite. Pri tem vsi ostanki in sloji, ki so v pečici ostali po proizvodnji zgorejo in se pečica očisti.
4. Ko vključite aparat, nastavite najvišjo možno temperaturo in način delovanja, pri katerem so vključeni vsi grelci vašega aparata. Glejte razdelek Funkcije delovanja pečice [► 13]. V naslednjem razdelku boste izvedeli, kako lahko upravljate pečico.
5. Počakajte, da se pečica ohladi.
6. Obrišite površine aparata z vlažno krpo ali gobico in jih nato obrišite s suho krpo.

Pred uporabo dodatkov:

Očistite dodatke, ki ste jih vzeli iz pečice, z raztopino vode in čistila ter mehko gobico.

OPOMBA: Nekateri detergenti ali čistilna sredstva lahko poškodujejo površino. Med čiščenjem ne uporabljajte abrazivnih detergentov, čistilnih praškov, čistilnih past ali ostrih predmetov.

OPOMBA: Med prvo uporabo lahko nekaj ur iz pečice uhaja dim in neprijeten vonj. To je normalno in za odstranjevanja potrebujete le dobro prezračevanje. Ne vdihavajte dima in vonja iz pečice.

5.1 Splošne informacije glede uporabe pečice

Ventilator za hlajenje (Odvisno od modela naprave. Morda ni na voljo pri vašem aparatu.)

Vaš aparat je opremljen z ventilatorjem za hlajenje. Ventilator za hlajenje se vključi samodejno in po potrebi ter hladi sprednji del aparata in pohišstvo. Po izvedenem hlajenju se ventilator samodejno izkluči. Vroč zrak izstopa nad vratci pečice. Teh odprtín za prezračevanje ne prekrivajte. V nasprotnem se pečica lahko pregreje. Ventilator za hlajenje deluje med uporabo pečice in po tem, ko pečico izkjučite (približno 20–30 minut po izklopu). Če uporabljate programsko uro pečice, se ventilator za hlajenje izkluči ob koncu peke z ostalimi funkcijami. Uporabnik ne more nastavljati časa delovanja ventilatorja za hlajenje. Ta se izkluči samodejno. To ni napaka.

Lučka v pečici

Lučka v pečici se vključi, ko vključite grelce. Pri nekaterih modelih lučka med peko ves čas sveti, pri drugih pa po določenem času ugasne.

Pri nekaterih funkcijah peke se lučka ne vklopi zaradi varčevanja z energijo.

Če med delovanjem pečice odprete vratca, se lučka pečice samodejno vključi.

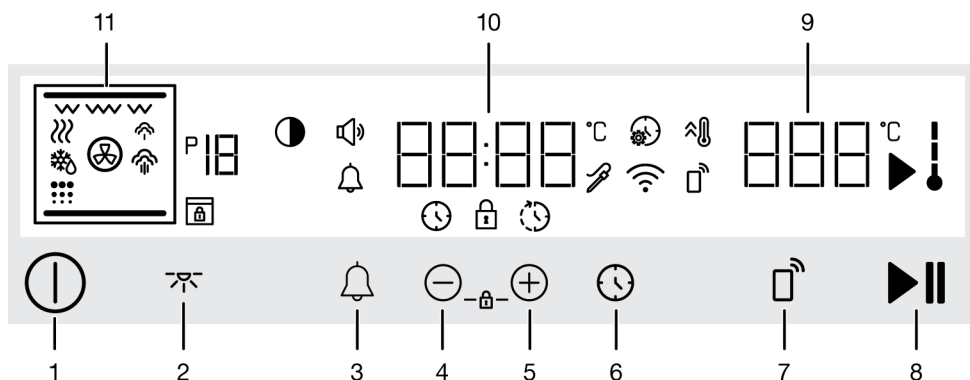
Če obstaja tipka  na upravljalni plošči: Če se lučka vklaplja in izklaplja samodejno, jo lahko kadarkoli vključite tudi ročno s pritiskom na tipko .

5.2 Uporaba upravljalne enote pečice

Splošna opozorila za upravljalno ploščo pečice

- Najdaljši čas peke je mogoče nastaviti na največ 5:59 ur. Pri funkciji ohranjanje toplote na največ 23:59 ur. Če pride do izpada elektrike, se prednastavljena peka in trajanje peke prekličeta.
- Med prilagajanjem nastavitve ustrezni simboli na zaslonu utripajo. Spremenjene nastavitve je treba shraniti, bodisi z dotikom ustrezne tipke v opisu, ali tako, da nekaj časa počakate.
- Če je ob začetku peke nastavljen čas peke, bo na zaslonu prikazan preostali čas.
- Če je funkcija hitrega predgrevanja aktivna na upravljalni enoti, je na zaslonu prikazan simbol , ko začnete s peko in ko je dosežena nastavljena temperatura peke. Za hitro nastavitve predgrevanja glejte razdelek »Nastavitve«.

Krmilna naprava



Tipke :

1 : Tipka za vklop/izklop

2 : Tipka za lučko

3 : Tipka za alarm

- 4 : Tipka za zmanjšanje in naprej
- 5 : Tipka za povečanje in naprej
- 6 : Tipka za čas in nastavitve
- 7 : Tipka za odstranitev upravljalnika
- 8 : Tipka za začetek/konec peke

Indikatorska področja :

- 9 : Področje za prikaz temperature
- 10 : Področje časovnika/kazalnika trajanja
- 11 : Prikaz delovanja

Simbol na zaslonu :

-  : Simbol za časa peke
-  : Simbol za konec časa peke *
-  : Simbol za alarm
-  : Simbol za peko
-  : Simbol za temperaturo v pečici
-  : Simbol za hitro segrevanje (booster)
-  : Simbol za nastavitve
-  : Simbol za zaklepanje
-  : Simbol za raven glasnosti
-  : Simbol za svetlost
-  : Številka funkcije
-  : Simbol za odmrzovanje
-  : Simbol za ohranjanje toplote
-  : Simbol za odstranitev upravljalnika
-  : Simbol Wifi
-  : Simbol za nizko raven pare *
-  : Simbol za visoko raven pare *
-  : Simbol za samočiščenje *
-  : Simbol za zaklepanje vrat *
-  : Simbol za sondo za meso *

* Odvisno od modela naprave. Morda ni na voljo pri vašem aparatu.

Vklop pečice

1. Vklopite pečico s pritiskom na tipko ① .
⇒ Ko je pečica vključena, se na zaslonu prikaže prva funkcija. V tem stanju zaslona lahko nastavite funkcijo delovanja, temperaturo in čas peke.

 Če na tem zaslonu ne nastavite ničesar, se pečica približno 3 minutah izključi in na zaslonu bo prikazan trenutni čas.

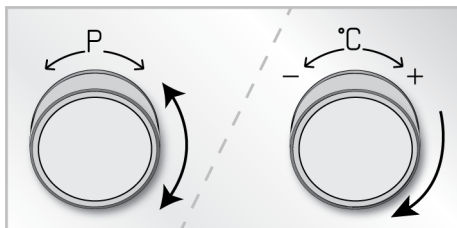
Izklop pečice

Izključite pečico s pritiskom na tipko ①. Na zaslonu je prikazan trenutni čas.

Ročna nastavitve temperature in funkcije delovanja pečice

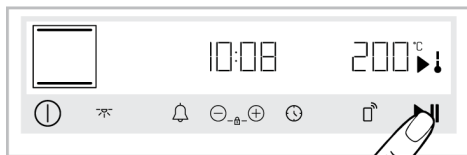
Pečico lahko upravljate ročno, tako da izberete temperaturo in način delovanja (funkcijo), ki bosta primerna za vašo peko in pri tem ne uporabite programske ure.

1. Vklopite pečico s pritiskom na tipko ① .
2. Z gumbom za izbiro funkcije izberite želeni način delovanja.
3. Na zaslonu se prikaže vnaprej nastavljena temperatura za izbrano funkcijo. Če želite spremeniti to temperaturo, nastavite želeno temperaturo z gumbom za nastavljanje temperature.



 Če spremenite način delovanja po spreminjanju prednastavljene temperature funkcije, bo na zaslonu prikazana temperatura, ki ste jo nastavili nazadnje. Če izbrana temperatura ni v temperaturnem območju izbrane funkcije, bo prikazana najvišja možna temperatura za to funkcijo.

4. Po nastavitvi načina delovanja in temperature se za začetek peke dotaknite tipke ►||.

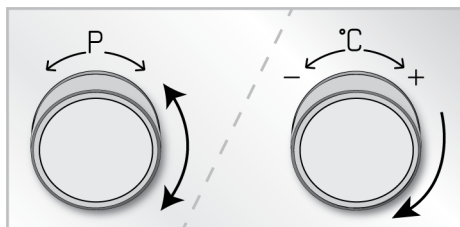


- ⇒ Vaša pečica bo takoj začela delovati pri izbrani funkciji in na zaslonu se prikažeta temperatura in pretečeni čas. Na zaslonu sta prikazana simbola ► in ↓. Ko pečica doseže nastavljeno vrednost, vse stopnje simbola ↓ zasvetijo. Pečica se ne izključi samodejno, saj pri ročni nastavitvi ne vnesete časa peke. Po končani peki jo morate izključiti sami. Ko je hrana pečena, se dotaknite tipke ►|| da končate peko ali tipke ①, da v celoti izključite pečico.

Uporaba pečice z nastavitvijo časa peke

Izberite temperaturo, način delovanja in na programski uri nastavite čas peke. Pečica se bo po iztečenem času peke samodejno izključila.

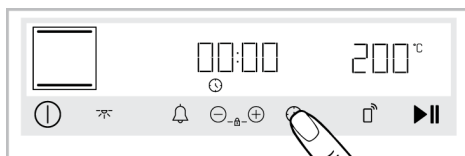
1. Vklopite pečico s pritiskom na tipko ①.
2. Z gumbom za izbiro funkcije izberite zeleni način delovanja.
3. Na zaslonu se prikaže vnaprej nastavljena temperatura za izbrano funkcijo. Če želite spremeniti to temperaturo, nastavite želeno temperaturo z gumbom za nastavljanje temperature.



i Če spremenite način delovanja po spreminjanju prednastavljene temperature funkcije, bo na zaslonu prikazana temperatura, ki ste jo nastavili nazadnje. Če izbrana temperatura ni v temperaturnem območju izbrane funkcije, bo prikazana najvišja možna temperatura za to funkcijo.

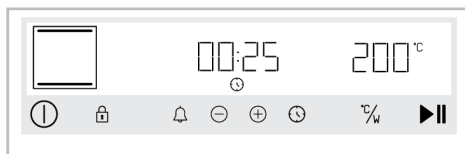
4. Enkrat se dotaknite tipke ① za čas peke.

⇒ Na zaslonu se prikaže simbol ①.



i Za hitro nastavev časa peke najprej nastavite funkcijo delovanja in temperaturo, nato se dotaknite tipke + in nastavite čas na 30 minut. Potem s tipkama +/− natančneje nastavite čas.

5. S tipkama +/− nastavite čas peke.



i V prvih 15 minutah čas peke narašča v korakih po 1 minuto, po 15 minutah pa po 5 minut.

6. Po nastavitvi načina delovanja, temperature in časa peke se za začetek peke dotaknite tipke ►||.

⇒ Vaša pečica bo takoj začela delovati pri izbranem načinu delovanja in temperaturi. Čas peke na zaslonu se prične odštevati. Na zaslonu sta prikazana simbola ► in ↓. Ko pečica doseže nastavljeno vrednost, vse stopnje simbola ↓ zasvetijo. Ko se čas

peke izteče, se na zaslonu prikaže besedilo »End«, zasliši se zvočni signal in grelniki se izklopijo.

7. Opozorilni zvok se oddaja dve minuti. Če se dotaknete tipke ►||, medtem ko se sliši opozorilni zvok in je prikazano besedilo »End«, pečica nadaljuje s peko brez časovne omejitve. Če pritisnete na tipko ①, se pečica izklopi. Če se dotaknete katere koli druge tipke, se opozorilni zvok izklopi.

5.3 Nastavitve



V menijih ali nastavitvah, ki jih je treba potrditi z dolgim pritiskom, je na zaslonu prikazano odštevanje 3-2-1. Ko odštevanje poteče, se aktivira ustrezni meni ali nastavev.

Aktiviranje zaklepanja tipk

Z zaklepanjem tipk zaščitite aparat pred posegi na upravljalni enoti.

1. Držite tipki +/− hkrati, dokler se na zaslonu ne prikaže simbol



- ⇒ Na zaslonu se prikaže simbol in varovalo tipk je aktivirano. Če pritisnete katero koli tipko, ko je nastavljeno varovalo tipk, se zasliši zvočni signal in simbol utripa.



Ko je zapora tipk aktivirana, tipk na upravljalni plošči ni mogoče uporabljati. Varovalo tipk v primeru izpada električne energije ne bo preklicano.

Deaktiviranje zaklepanja tipk

1. Držite tipki +/− hkrati, dokler na zaslonu ne izgine simbol .

Simbol izgine in varovalo tipk je onemogočeno.

Nastavitev alarma

Upravljalna enota izdelka se lahko uporablja tudi za druga opozorila ali opomnike, ne samo za peko.

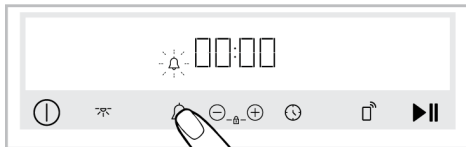
Programska ura nima vpliva na delovanje pečice. Uporablja se za opozorila. Na primer, lahko nastavite opomnik, da je treba po določenem času obrniti meso v pečici. Ko nastavljeni časovnik poteče, se oglasi zvočno opozorilo.



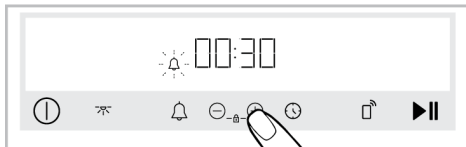
Najdaljši čas alarma, ki ga lahko nastavite, je 23 ur in 59 minut.

1. Pritisnite tipko , da nastavite alarm.

⇒ Simbol na zaslonu prične utripati.



2. S tipkama +/− nastavite čas opozorila. Znova pritisnite tipko , da potrdite nastavev.



⇒ Simbol neprekinjeno sveti in čas alarma začne odštevati na zaslonu. Če hkrati nastavite čas opozorila in čas peke bo na zaslonu prikazan čas, ki je krajši.

3. Po končanem času alarma, začne simbol utripati in vas opozori z zvokom.

Izklop opozorila

1. Po koncu alarma zvočno opozorilo traja dve minuti. Z dotikom katere koli tipke ustavite zvočno opozorilo.

⇒ Zvočno opozorilo se ustavi.

Preklic opozorila

1. Če pritisnete tipko $\ominus$, ponastavite čas alarma. Držite tipko $\ominus$, dokler se na zaslonu ne prikaže **00:00** simbol.
2. Alarm lahko prekličete tudi tako, da dalj časa držite tipko $\ominus$.

Nastavitev glasnosti

Nastavite lahko glasnost nadzorne enote. Za izvedbo te nastavitve mora biti pečica izklopljena.

1. Ko je pečica izključena (medtem je na zaslonu prikazan čas) se dotaknite tipke $\odot$ in jo zadržite približno 3 sekunde.
2. Držite tipki $\oplus/\ominus$, dokler se na zaslonu ne prikaže 🔊 .
3. S ponovnim pritiskom tipke $\odot$ aktivirate nastavev glasnosti. **(b-1, b-2)**
4. S tipkama $\oplus/\ominus$ nastavite želeni ton.
 - ⇒ Izbrana glasnost je nemudoma potrjena. Za vrnitev v meni nastavev pritisnite tipko $\odot$.

Nastavitev svetlosti zaslona

Lahko nastavite svetlost zaslona nadzorne enote. Za izvedbo te nastavitve mora biti pečica izklopljena.

1. Ko je pečica izključena (medtem je na zaslonu prikazan čas) se dotaknite tipke $\odot$ in jo zadržite približno 3 sekunde.
2. Držite tipki $\oplus/\ominus$, dokler se na zaslonu ne prikaže 💡 .
3. S ponovnim pritiskom na tipko $\odot$ aktivirate nastavev svetlosti.
4. S tipkama $\oplus/\ominus$ nastavite svetlost. **(d-1, d-2, d-3)**
 - ⇒ Izbrana svetlost je nemudoma potrjena. Za vrnitev v meni nastavev pritisnite tipko $\odot$.

Nastavite funkcije hitro predgrevanje (Booster)

S funkcijo hitrega predgrevanja lahko samodejno upravljate vaš aparat. V ta namen aktivirajte nastavev hitrega predgrevanja. Za izvedbo te nastavitve mora biti pečica izklopljena.

1. Ko je pečica izključena (medtem je na zaslonu prikazan čas) se dotaknite tipke $\odot$ in jo zadržite približno 3 sekunde.
2. Držite tipke $\oplus/\ominus$, dokler se na zaslonu ne prikaže simbol 🔥 .
3. Nastavev hitrega predgrevanja (booster) aktivirate s ponovnim pritiskom tipke $\odot$.
4. S tipkama $\oplus/\ominus$ spremenite nastavev **“OFF”** v **“ON”** na zaslonu.
 - ⇒ Izbrano hitro predgrevanje je nemudoma potrjeno. Za vrnitev v meni nastavev se dotaknite tipke.

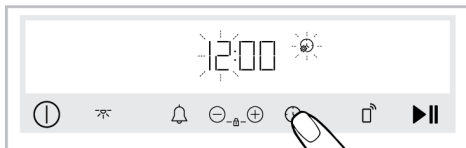


Nastavev hitrega predgrevanja lahko izklopite po enakem postopku. Z nastavitvijo **“OFF”** lahko prekličete nastavev samodejnega hitrega predgrevanja.

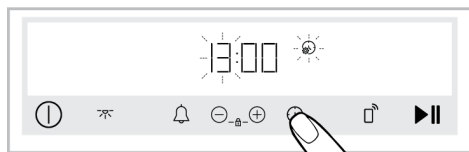
Nastavitev časa

Prilagoditev nastavljenih ure na pečici

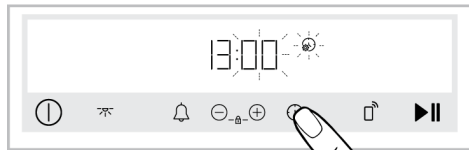
1. Ko je pečica izključena (medtem je na zaslonu prikazan čas) se dotaknite tipke $\odot$ in jo zadržite približno 3 sekunde.
2. Držite tipke $\oplus/\ominus$, dokler se na zaslonu ne prikaže simbol 🕒 .
3. Da aktivirate polje za časovnik se dotaknite tipke $\odot$.
 - ⇒ Na zaslonu utripata simbol 🕒 in polje časovnika.



4. Nastavite čas s pritiskom tipk $\oplus/\ominus$ in aktivirajte polje minut z dotikom tipke $\odot$



⇒ Na zaslonu utripata simbol $\odot$ in polje z minutami.



5. Pritisnite tipki $\oplus/\ominus$, da nastavite minute. Potrdite nastavev s pritiskom tipke $\odot$.

⇒ Izbrana ura v dnevu je nemudoma potrjena. Za vrnitev v meni nastavev pritisnite tipko $\odot$.

Priključitev pečice na brezžično omrežje in predstavitev aplikacije "HomeWhiz"

Svojo pečico lahko povežete z brezžičnim omrežjem in jo s pomočjo pametne naprave upravljate prek aplikacije "HomeWhiz". V ta namen najprej namestite aplikacijo "HomeWhiz" na vašo pametno napravo. Aplikacija "HomeWhiz" je na voljo v mobilnih operacijskih sistemih IOS in Android.



Po prenosu aplikacije "HomeWhiz" sledite navodilom v aplikaciji, da ustvarite svoj dom.



Postopek za priključitev pečice na brezžično omrežje in za vklop daljinskega upravljalnika pečice lahko dokončate po navodilih v aplikaciji.

⇒ Ko pečica preklopi v nastavitveni način, je na zaslonu prikazana animacija, pri kateri nekatere vrstice utripajo.



2. Odprite aplikacijo "HomeWhiz", ki ste jo namestili na pametno napravo. Ko ustvarite svoj dom, izberite pečico pod kuhinjskimi aparati in vnesite številko serije vašega izdelka v aplikacijo in sledite korakom, opisanim v aplikaciji.



Številka serije vaše naprave je številka, ki se začne s »77...« in jo najdete na hrbtni strani naslovnice priročnika.

3. Upoštevajte navodila za uporabo pečice, tako da sledite navodilom na sami aplikaciji.

Aktiviranje daljinskega upravljalnika pečice

Po vpisu vaše pečice v aplikaciji "HomeWhiz", omogočite daljinsko upravljanje:

1. Pritisnite tipko $\square$ enkrat, medtem ko je na zaslonu prikazan simbol $\odot$.

⇒ Na zaslonu bosta hkrati prikazana simbola $\square$ in $\odot$.



Če simbol $\odot$ ni prikazan, držite tipko $\square$, dokler se na zaslonu ne prikaže simbol $\odot$. Če svoje naprave niste vpisali v aplikacijo HomeWhiz, simbol $\odot$ utripne enkrat in zasliši se zvočni signal za napako.

1. Da preklopite pečico v način nastavev, se hkrati za približno 3 sekunde dotaknite tipk $\odot$ in $\square$, ko je pečica izključena (na zaslonu je prikazan trenutni čas).



Če je simbol  prikazan na zaslonu, vendar se ob pritisku tipke  sliši zvočni signal za napako, in če na zaslonu ni prikazan simbol  ali , preverite internetno povezavo vaše izdelek. Če je kljub temu, da internetna povezava deluje, napaka še vedno prikazana, ponovite postopek namestitve.

Brisanje seznanjanja pečice z aplikacijo "HomeWhiz"

Po dodajanju vašega izdelka v aplikacijo "HomeWhiz" se uporabniški račun, ki ste ga uporabili za "HomeWhiz", seznanil z informacijami vašega izdelka. Če želite izbrisati seznanjanje zaradi izgube dostopa do računa, ki ga uporabljate v aplikaciji, ali zaradi drugih razlogov, je treba izvesti naslednja dejanja.

1. Izdelek izklopite (medtem se na zaslonu prikaže ura), in pritisnite tipke  in  ter držite približno 5 sekund.

⇒ Na zaslonu se prikaže odštevanje od 5.

2. Po končanem odštevanju se na zaslonu prikaže animacija brisanja seznanjanja.
3. Ko je postopek brisanja seznanjanja končan brez težav, se zasliši zvočno opozorilo in pečica se bo znova zagnala.



Če nastane težava pri brisanju seznanjanja in postopka ni mogoče dokončati, se zasliši zvok za napako.

4. Potem ko je postopek brisanja seznanjanja končan, lahko aparat znova seznanite z aplikacijo "HomeWhiz".

Skladnost s standardi in informacije o testiranju / Izjava o skladnosti za EU

	Razvoj, proizvodnja in prodaja tega izdelka se izvaja v skladu z varnostnimi predpisi, določenimi v celotni relevantni zakonodaji Evropske Unije.
Frekvenčni pas	: 2.4 Ghz
Maks. oddajna moč	: max. 100 mW
Izjava o skladnosti CE Arçelik A.Ş. s tem izjavlja, da je ta izdelek skladen z Direktivo 2014/53/EU. Za vašo napravo najdete podrobno izjavo DRO o skladnosti na spletnem mestu support.grundig.com med dodatnimi dokumenti na strani vašega izdelka.	

Določeno obdobje podpore za posodobitev programske opreme, povezano s kibernetsko varnostjo za izdelek, je garancijska doba izdelka. Po tem obdobju

posodobitve programske opreme, povezane s kibernetsko varnostjo, niso zagotovljene.

6 Splošne informacije o peki

V tem razdelku najdete nasvete za pripravo in peko jedi.

Obenem ta razdelek opisuje jedi, ki jih je preizkusil proizvajalec, in najprimernejše nastavitve zanje. Predstavljene so tudi primerne nastavitve pečice za te jedi.

6.1 Splošna opozorila glede peke v pečici

- Ko odprete vratca pečice med ali po peki, iz nje uhaja vroča para. Para lahko povzroči opekline dlani, obraza in oči. Ko odpirate vratca pečice, se držite stran.

- Intenzivna para, ki se ustvarja med peko, lahko v notranjosti in izven pečice ter na delih pohištva nad pečico kondenzira zaradi temperaturne razlike. To je običajen fizikalni pojav.
- Temperatura in čas peke sta odvisna od vrste jedi, recepta in količine hrane. Zato so te vrednosti navedene zgolj kot priporočena območja.
- Pred pričetkom peke iz pečice vedno odstranite dodatke, ki jih ne potrebujete. Če v pečici pustite dodatke, jed morda ne bo pripravljena pravilno.
- Za jedi, ki jih boste pripravili po lastnih receptih, lahko upoštevate vrednosti v tabeli za podobne jedi.
- Z uporabo priloženih dodatkov si boste znatno olajšali pripravo jedi. Vedno upoštevajte opozorila in informacije, ki jih podaja proizvajalec posode.
- Papir za peko odrežite na primerno velikost glede na velikost posode, v kateri ga boste uporabili. Papir za peko, ki visi čez rob posode, se lahko vneme in poslabša kakovost pripravljenih jedi. Papir za peko uporabljajte samo v zanj določenem temperaturnem območju.
- Za pravilno pripravo jedi položite posodo na priporočeno višino police. Med peko ne spreminjajte višine police.
- Kovinski, keramični in stekleni pekači podaljšajo čas peke in spodnja površina peciva se ne zapeče enakomerno.
- Če uporabljate papir za peko, bo spodnja stran peciva morda obarvana rjavo. V tem primeru boste morda morali podaljšati čas peke za približno 10 minut.
- Vrednosti, navedene v tabeli peke, so določene na podlagi preizkusov, izvedenih v našem laboratoriju. Vrednosti, primerne za vas, lahko odstopajo od teh vrednosti.
- Postavite vašo jed na polico, ki jo priporoča tabela za peko. Spodnja polica v pečici je označena kot polica 1.

Nasveti za peko tort

- Če je torta presuha, povišajte temperaturo za 10 °C in skrajšajte čas peke.
- Če je torta premokra, uporabite manjšo količino tekočine ali znižajte temperaturo za 10 °C.
- Če je zgornja površina torte zažgana, znižajte temperaturo in podaljšajte čas peke.
- Če je notranjost torte dobro pečena, zunanost pa še lepljiva, uporabite manj tekočine za testo, znižajte temperaturo in podaljšajte čas peke.

Nasveti za pecivo

- Če je pecivo presuho, povišajte temperaturo za 10 °C in skrajšajte čas peke. Testo navlažite s prelivom iz mleka, olja, jajc in jogurta.
- Če se pekovski izdelki pečejo počasi, pazite, da pripravljeno testo ne prekipi iz pekača.
- Če je zgornja površina jedi zapečena, spodnja pa še ni pečena, ste morda na dno posode nanесли preveč namaza. Za enakomerno porjavlost pekovskih izdelkov nanesite namaz na testo enakomerno.
- Pekovske izdelke pecite v položaju in pri temperaturi, navedeni v tabeli za peko. Če spodnja površina peciva še ni dovolj zapečena, naslednjič pred koncem peke postavite pekač za nekaj časa na spodnjo polico.

6.1.1 Pekovski izdelki in pečene jedi

Splošne informacije

- Za najboljše rezultate peke priporočamo uporabo aparatu priloženih dodatkov. Če boste uporabljali drugo posodo, izberite temno posodo, odporno na sprijemanje in na visoko temperaturo.
- Če je za pripravo jedi v tabeli predvideno predgrevanje, vstavite jed v pečico, ko je ta segreta.
- Če boste uporabili posodo na žični rešetki, položite posodo na sredino rešetke in ne preblizu zadnje stene.
- Za pripravo pekovskih izdelkov naj bodo vse sestavine sveže in pri sobni temperaturi.
- Postopek peke je odvisen od količine hrane in velikosti posode.

Tabela za pripravo peciva in drugih jedi v pečici

Priporočila za peko v samo enem pekaču

SL

Hrana	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
Pecivo na pekaču	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec	3	180	30 ... 40
Pecivo v modelu	Model za torto za na žično polico **	Grelec ventilatorja	2	180	30 ... 40
drobno pecivo	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec	3	160	25 ... 35
drobno pecivo	Standardni pekač *	Grelec ventilatorja	3	150	25 ... 35
Biskvit	Okrogli model za torto, premera 26 cm, s sponko za žično polico **	Zgornji in spodnji grelec	2	150	30 ... 40
Biskvit	Okrogli model za torto, premera 26 cm, s sponko za žično polico **	Grelec ventilatorja	2	150	35 ... 45
Piškoti	Pekač za pecivo *	Zgornji in spodnji grelec	3	170	25 ... 35
Piškoti	Pekač za pecivo *	Grelec ventilatorja	3	170	20 ... 30
Keksi	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	2	180	35 ... 45
Kruhek	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec	2	200	20 ... 30
Kruhek	Standardni pekač *	Grelec ventilatorja	3	180	20 ... 30
Cel kruh	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec	3	200	30 ... 40
Cel kruh	Standardni pekač *	Grelec ventilatorja	3	200	30 ... 40
Lazanja	Steklena/kovinska pravokotna posoda na žični polici **	Zgornji in spodnji grelec	2 ali 3	200	30 ... 40
Jabolčna pita	Črni okrogli kovinski model premera 20 cm, za na žično polico **	Zgornji in spodnji grelec	2	180	50 ... 65
Jabolčna pita	Črni okrogli kovinski model premera 20 cm, za na žično polico **	Grelec ventilatorja	3	170	50 ... 65
Pica	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec	3	280	5 ... 9
Pica	Standardni pekač *	Funkcija za pico	2	280	5 ... 10

Predlogi za peko z dvema pekačema

Hrana	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
drobno pecivo	2-Standardni pekač * 4-Pekač za pecivo *	Grelec ventilatorja	2 - 4	150	25 ... 35
Pišskoti	2-Standardni pekač * 4-Pekač za pecivo *	Grelec ventilatorja	2 - 4	170	25 ... 35
Keksi	1-Standardni pekač * 4-Pekač za pecivo *	Grelec ventilatorja	1 - 4	180	40 ... 50
Kruhek	2-Standardni pekač * 4-Pekač za pecivo *	Grelec ventilatorja	2 - 4	180	20 ... 30

Za vse vrste hrane je priporočljivo predgrevanje.

*Ti dodatki vaši napravi morda niso priloženi.

**Ti dodatki vaši napravi niso priloženi. Na voljo so v trgovinah.

Tabela z nasveti za peko z načinom delovanja Grelec ventilatorja Eko

- Pri uporabi funkcije Grelec ventilatorja Eko po začetku peke ne spreminjajte nastavitve temperature.

- Pri peki v načinu Grelec ventilatorja Eko ne odpirajte vrat pečice. Če vratc ne odpirate, je temperatura v notranjosti optimizirana za varčevanje z energijo in ta temperatura se lahko razlikuje od temperature, prikazane na zaslonu.
- V načinu Grelec ventilatorja Eko ne predgrevalite pečice.

Hrana	Uporabljen pribor	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
drobno pecivo	Standardni pekač *	3	160	25 ... 35
Pišskoti	Standardni pekač *	3	180	25 ... 35
Keksi	Standardni pekač *	3	200	45 ... 55
Kruhek	Standardni pekač *	3	200	35 ... 45

* Ti dodatki vaši napravi morda niso priloženi.

6.1.2 Meso, ribe in perutnina

Pomembno glede peke na žaru

- Če piščanca, purana ali večje kose mesa pred peko začinite z limoninim sokom in poprom, bo rezultat peke boljši.
- Kosi mesa s kostmi se pečejo 15 do 30 minut dlje kot kosi mesa v obliki filejev.
- Računajte s približno 4 do 5 minutami peke na centimeter debeline mesa.

- Ko čas peke poteče, hranite meso v pečici za približno 10 minut. Meso je enakomerneje sočno in pri rezanju sok ne izteka iz mesa.
- Ribe položite na sredinsko ali spodnjo polico na pladenj, odporen na toploto.
- Peka priporočenih jedi v tabeli peke z enim samim pekačem.

Tabela za pripravo mesa, rib in perutnine

Hrana	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
Pečenka (1 kg)	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	3	15 minut 250/ maks., po 180 ... 190	60 ... 80
jagnječja krača (1,5-2 kg)	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	3	170	85 ... 110
Ocvrt piščanec (1,8-2 kg)	Žična rešetka * Postavite pekač na spodnjo polico.	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	2	15 minut 250/ maks, po 190	60 ... 80
Ocvrt piščanec (1,8-2 kg)	Žična rešetka * Postavite pekač na spodnjo polico.	Grelec ventilatorja	2	200 ... 220	60 ... 80
Ocvrt piščanec (1,8-2 kg)	Žična rešetka * Postavite pekač na spodnjo polico.	Funkcija »3D«	2	15 minut 250/ maks, po 190	60 ... 80
Puran (5,5 kg)	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	1	25 minut 250/ maks., po 180 ... 190	150 ... 210
Puran (5,5 kg)	Standardni pekač *	Funkcija »3D«	1	25 minut 250/ maks., po 180 ... 190	150 ... 210
Ribe	Žična rešetka * Postavite pekač na spodnjo polico.	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	3	200	20 ... 30
Ribe	Žična rešetka * Postavite pekač na spodnjo polico.	Funkcija »3D«	3	200	20 ... 30

Za vse vrste hrane je priporočljivo predgrevanje.

*Ti dodatki vaši napravi morda niso priloženi.

**Ti dodatki vaši napravi niso priloženi. Na voljo so v trgovinah.

6.1.3 Žar

Pri peki na žaru se rdeče meso, ribe in perutnina hitro spečejo, imajo hrustljivo skorjo in se ne izsušijo. Posebej primerne za peko so jedi, ki vsebujejo meso v obliki filejev, nabodala, klobase in sočna zelenjava (paradižnik, čebula itd.).

Splošna opozorila

- Jedi, ki niso primerne za peko na žaru, predstavljajo nevarnost požara. Na žaru pecite le jedi, ki so za visoko temperaturo žara primerne. Hrane prav tako ne postavljajte preblizu grelca za žar. To je najbolj vroče področje v pečici in maščobe se lahko vnamejo.

- Med peko na žaru morajo biti vratca pečice zaprta. Nikoli ne pecite na žaru z odprtimi vratci pečice Vroče površine lahko povzročijo opekline!**

Pomembno glede peke na žaru

- Pripravite kose jedi s podobno debelino in težo.
- Kose jedi, ki jih želite peči na žaru, položite na žično rešetko ali pladenj z žično rešetko ter jih porazdelite tako, da bodo v območju velikosti grelca za žar.
- Čas peke na žaru je odvisen od debeline kosov hrane.

- Položite rešetko ali pladenj z rešetko na zeleno višino police. Če pečete na rešetki, na najnižjo polico položite pekač za zbiranje maščob. Pekač naj pokriva

celotno območje grelca za žar. Ta pekač vaši napravi morda ni priložen. Za lažje čiščenje v pekač nalijte nekaj vode.

Tabela peke na žaru

Hrana	Uporabljen pribor	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
Ribe	Žična rešetka	4 - 5	250	20 ... 25
piščančji kosi	Žična rešetka	4 - 5	250	25 ... 35
mesne kroglice (teletina) - 12 količina	Žična rešetka	4	250	20 ... 30
jagnječje zarebrnice	Žična rešetka	4 - 5	250	20 ... 25
Zrezek - (mesne kocke)	Žična rešetka	4 - 5	250	25 ... 30
Telečje zarebrnice	Žična rešetka	4 - 5	250	25 ... 30
Gratinirana zelenjava	Žična rešetka	4 - 5	220	20 ... 30
Toast	Žična rešetka	4	250	1 ... 3

Za pripravo hrane na žaru priporočamo 5 minut predgrevanja.

Po 1/2 skupnega časa peke na žaru obrnite kose hrane.

6.1.4 Jedi za preizkus

- Jedi iz te tabele za peko so bile pripravljene v skladu s standardom EN 60350-1, ki določa pogoje preizkušanja aparatov v testnih laboratorijih.

Tabela za pripravo preizkusnih jedi

Priporočila za peko v samo enem pekaču

Hrana	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
Piškti shortbread	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec	3	140	20 ... 30
Piškti shortbread	Standardni pekač *	Grelec ventilatorja	Na modelih z žičnimi policami :3 Na modelih brez žičnih polic :2	140	15 .. 25
drobno pecivo	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec	3	160	25 ... 35
drobno pecivo	Standardni pekač *	Grelec ventilatorja	3	150	25 ... 35
Biskvit	Okrogli model za torto, premera 26 cm, s sponko za žično polico **	Zgornji in spodnji grelec	2	150	30 ... 40

Hrana	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
Biskvit	Okrogli model za torto, premera 26 cm, s sponko za žično polico **	Grelec ventilatorja	2	150	35 ... 45
Jabolčna pita	Črni okrogli kovinski model premera 20 cm, za na žično polico **	Zgornji in spodnji grelec	2	180	50 ... 65
Jabolčna pita	Črni okrogli kovinski model premera 20 cm, za na žično polico **	Grelec ventilatorja	3	170	50 ... 65

Predlogi za peko z dvema pekačema

Hrana	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
drobno pecivo	2-Standardni pekač * 4-Pekač za pecivo *	Grelec ventilatorja	2 - 4	150	25 ... 35
Pišskoti shortbread	2-Standardni pekač * 4-Pekač za pecivo *	Grelec ventilatorja	2 - 4	140	15 ... 25

Za vse vrste hrane je priporočljivo predgrevanje.

*Ti dodatki vaši napravi morda niso priloženi.

**Ti dodatki vaši napravi niso priloženi. Na voljo so v trgovinah.

Žar

Hrana	Uporabljen pribor	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
mesne kroglice (teletina) - 12 količina	Žična rešetka	4	250	20 ... 30
Toast	Žična rešetka	4	250	1 ... 3

Za pripravo hrane na žaru priporočamo 5 minut predgrevanja.

Po 1/2 skupnega časa peke na žaru obrnite kose hrane.

7 Vzdrževanje in čiščenje

7.1 Splošne informacije o čiščenju

Splošna opozorila

- Pred čiščenjem počakajte, da se naprava ohladi. Vroče površine lahko povzročijo opekline!
- Ne nanašajte čistil neposredno na vroče površine. To lahko povzroči trajne madeže.
- Napravo je treba po vsaki uporabi temeljito očistiti in posušiti. Čiščenje sveže umazanije je lažje in s tem se prepreči, da bi se ostanki hrane zažgali pri naslednji uporabi. S tem se življenjska doba aparata podaljša in zmanjša se pogostost običajnih težav.
- Za čiščenje aparata ne uporabljajte parnih čistilnikov.

- Nekateri detergenti ali čistilna sredstva poškodujejo površino. neprimerna čistila so: belilo, čistila z vsebnostjo amoniaka, kislin ali kloridov, čistila za čiščenje s paro, sredstva za odstranjevanje vodnega kamna, čistila za odstranjevanje madežev in rje, abrazivna čistila (abrazivne kreme, praški, ostre in hrapave gobice, žične gobice, krpe za čiščenje, ki vsebujejo umazanijo in ostanke detergenta).
- Če aparat očistite po vsaki uporabi, ne potrebujete posebnih čistil. Aparat očistite z običajnim čistilom za pomivanje posode, toplo vodo in mehko krpo ali gobico, nato pa ga obrišite s suho krpo.
- Po čiščenju temeljito obrišite preostalo tekočino z aparata in tudi takoj očistite madeže od hrane, ki nastajajo med kuhanjem.
- Nobenega dela aparata ne pomivajte v pomivalnem stroju.

Površine iz nerjavečega jekla

- Za čiščenje površin in ročajev iz nerjavečega jekla ne uporabljajte kislin ali čistil, ki vsebujejo klor.
- Površine iz nerjavečega jekla lahko sčasoma spremenijo barvo. To je običajno. Po vsaki uporabi očistite z uporabo čistila, primerne za površine iz nerjavečega jekla.
- Očistite z mehko krpo, namočeno v milnico z blagim neabrazivnim čistilom, primernim za površine iz nerjavečega jekla, in brišite samo v eni smeri.
- Čim prej odstranite vodni kamen, olje, škrob, mleko in madeže od beljakovin s steklenih površin in površin iz nerjavečega jekla. Madeži lahko čez dalj časa povzročijo rjavenje.
- Čistila, ki jih popršite ali nanesete na površino, je treba čim prej pobrisati. Ostanke abrazivnih čistil na površini lahko pobelijo površino.

Emajlirane površine

- Po vsaki uporabi očistite emajlirane površine aparata z običajnim čistilom za pomivanje posode, toplo vodo in mehko krpo ali gobico, nato pa jih obrišite s suho krpo.
- Če ima vaš aparat vgrajeno funkcijo enostavnega čiščenja s paro, lahko to funkcijo uporabite za enostavno čiščenje svežih madežev. (Glejte Enostavno čiščenje s paro ► 36.)
- Za trdovratne madeže lahko uporabite čistilo za pečico in žar, ki ga priporoča spletna stran vaše blagovne znamke, in čistilno gobico, ki ne povzroča prask. Ne uporabljajte zunanjih čistilnikov.
- Pred čiščenjem se mora pečica celoti ohladiti. Čiščenje vročih površin predstavlja nevarnost požara in nastanek poškodb na emajliranih površinah.

Elektroforetično lakirane površine

- Stranske stene pečice so lahko zaščitene z emajlom ali elektroforetičnim lakom. To je odvisno od modela.
- Površine, zaščitene z elektroforetičnim lakom, imajo rahlo motno in porozno površino. Teh površin ni treba čistiti.
- Zahvaljujoč svoji porozni strukturi lahko površine, zaščitene z elektroforetičnim lakom, vpijajo olja in se pričnejo svetiti, ko so nasičene. V tem primeru je treba te dele zamenjati.

Steklene površine

- Pri čiščenju steklenih površin ne uporabljajte trdih kovinskih strgal in abrazivnih čistil. Ta lahko poškodujejo steklene površine.
- Aparat očistite z običajnim čistilom za pomivanje posode, toplo vodo in krpo iz mikrovlagen, primerno za steklene površine, nato pa ga obrišite s suho krpo iz mikrovlagen.
- Ostanke čistila obrišite s krpo, namočeno v čisto, hladno vodo, nato pa jih obrišite s suho krpo iz mikrovlagen. Ostanke čistila lahko poškodujejo steklene površine.

- Za čiščenje sprijete umazanije nikoli ne uporabljajte nožev, jeklene volne ali podobnih strgal.
- Madeže kalcija (vodnega kamna) na steklenih površinah lahko odstranite z običajnimi sredstvi za odstranjevanje vodnega kamna, kot sta na primer kis in limonin sok.
- Če je površina močno umazana, nanesite čistilo na gobico in jo za nekaj časa položite na madež. Nato očistite stekleno površino z mokro krpo.
- Razbarvanje in madeži na steklenih površinah so običajni in ne pomenijo okvare.

Plastični deli in barvane površine

- Po uporabi očistite plastične dele in barvane površine aparata z običajnim čistilom za pomivanje posode, toplo vodo in mehko krpo ali gobico, nato pa jih obrišite s suho krpo.
- Ne uporabljajte trdih kovinskih strgal in abrazivnih čistil. S tem lahko poškodujete površine.
- Preverite, da spoji komponent aparata niso vlažni in da v njih ni čistila. V nasprotnem lahko v teh spojih pride do korozije.

7.2 Čiščenje dodatkov

Dodatkov k aparatu ne čistite v stroju za pomivanje posode, razen če je v uporabniškem priročniku navedeno drugače.

7.3 Čiščenje upravljalne plošče

- Pri čiščenju upravljalne plošče in gumbov obrišite ploščo in gume z mehko, vlažno krpo in nato še s suho krpo. Pri čiščenju upravljalne plošče ne odstranjujte gumbov in tesnil. S tem lahko poškodujete upravljalno ploščo in gume.
- Pri čiščenju plošč iz nerjavečega jekla z gumbi ne uporabljajte čistila za nerjaveče jeklo v področju ob gumbih. Oznake okrog gumbov se lahko izbrišejo.

- Upravljalno ploščo očistite z mehko, vlažno krpo, nato pa jo posušite s suho krpo. Če ima vaš aparat funkcijo varovala tipk, jo aktivirajte pred čiščenjem upravljalne plošče. V nasprotnem primeru lahko pride do sproženja katere od tipk.

7.4 Čiščenje notranjosti pečice (območja za peko)

Upoštevajte korake čiščenja, opisane v razdelku »Splošne informacije o čiščenju« glede na vrste površin, ki so v vaši pečici.

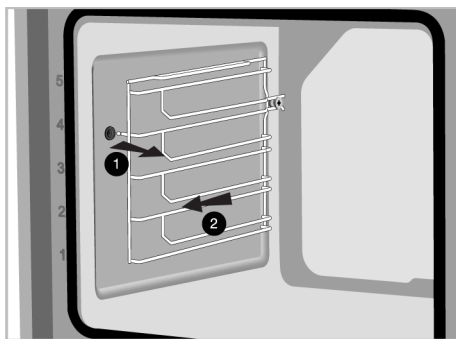
Čiščenje stranskih sten pečice

Stranske stene pečice so lahko zaščitene z emajlom ali elektroforetičnim lakom. To je odvisno od modela. Pri modelih z elektroforetično lakiranimi površinami si oglejte razdelek Elektroforetično zaščitene stene.

Če ima vaš model žične police, jih pred čiščenjem sten odstranite. Nato dokončajte čiščenje, kot je opisano v razdelku »Splošne informacije o čiščenju« glede na vrste površin, ki so v vaši pečici.

Odstranjevanje stranskih žičnih polic

1. Odstranite sprednji nosilec polic, tako da ga potegnete stran od stene pečice.
2. Odstranite nosilce žičnih polic, tako da jih povlečete k sebi.

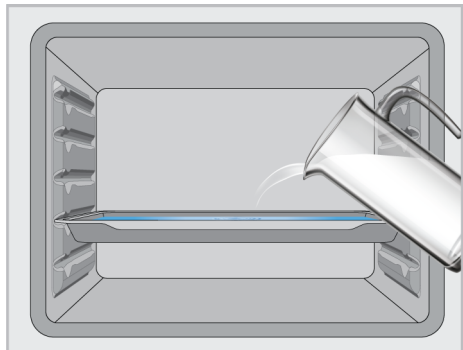


3. Da znova namestite nosilce polic, izvedite postopek v obratnem vrstnem redu.

7.5 Enostavno čiščenje s paro

S tem načinom čiščenja lahko odstranujete svežo umazanijo, ki jo zmehta para v pečici in kondenzorane vodne kapljice na stenah pečice.

1. Iz pečice odstranite ves pribor.
2. Dodajte 500 ml vode v pekač in ga položite na drugo polico v pečici.



3. Vklopite funkcijo enostavnega parnega čiščenja. Na zaslonu se prikaže čas čiščenja. Tega časa ni mogoče spreminjati.

Odprite vrata in obrišite notranje površine pečice z mokro krpo ali gobico.

Za trdovratno umazanijo očistite aparat z običajnim čistilom za pomivanje posode, toplo vodo in mehko krpo ali gobico, nato pa ga obrišite s suho krpo.



Pri funkciji enostavnega čiščenja s paro dodana voda izpareva in se kondenzira na notranjih stenah in vratih pečice ter tako zmehta umazanijo. Ko se vrata pečice odprejo, lahko kondenz, ki nastane na vratih pečice, kaplja. Takoj ko odprete vrata pečice, obrišite kondenz.

(Odvisno od modela naprave. Morda ni na voljo pri vašem aparatu.) Po kondenzaciji v pečici se lahko v kanalu korita pod pečico pojavi lužica ali vlaga. Po uporabi očistite kanal korita z vlažno krpo in ga nato posušite.



7.6 Samčiščenje pri visoki temperaturi

Pečica je opremljena s funkcijo pirolize. pečica se segreje na temperaturo približno 420-480 °C in zažge preostalo umazanijo v pepel. Lahko se pojavi močan dim. Poskrbite za dobro prezračevanje. Čiščenje pri visoki temperaturi izvajajte približno po vsakih 10 uporabah pečice.

Splošna opozorila



Vroče površine lahko povzročijo opekline!

Med postopkom samodejnega čiščenja se ne dotikajte aparata in otroci naj se ne zadržujejo ob aparatu. Pred odstranjevanjem ostankov počakajte najmanj 30 minut.

- Pred uporabo funkcije pirolize odstranite vse dodatke, teleskopsko polico in stranske police (če so vgrajene). Če jih ne odstranite, se lahko poškodujejo.
- Če uporabljate pribor in dodatke, odporne na pirolizo (odporne na visoko temperaturo pri samodejnem čiščenju), jih lahko pustite v pečici. V poglavju o dodatkih je določeno, ali je vaša dodatna oprema piroadporna ali ne. Če ni določeno drugače, dodatki niso odporni na visoke temperature. Pred čiščenjem jih je treba odstraniti iz pečice, da se izognete škodi.
- Ne čistite tesnila vrat. Tesnilo vrat iz steklenih vlaken je zelo občutljivo in se zlahka poškoduje. Če se tesnilo vrat poškoduje, naj ga pooblaščen servis zamenja z novim.

Da zaženete funkcijo pirolize:

1. Iz pečice odstranite ves pribor. Pri modelih z žičnimi policami odstranite žične police.
2. Pred pričetkom čiščenja očistite zunanjo površino pečice in ostanke hrane v pečici s krpo, namočeno z milnico.
3. Izberite funkcijo Piroliza ali Piroliza - varčni način glede na stopnjo umazanosti pečice. Če pečica ni zelo umazana, priporočamo uporabo funkcije Piroliza - varčni način. Ta funkcija porabi manj časa kot funkcija Piroliza. Če je pečica zelo umazana, funkcija Piroliza - varčni način morda ne bo zadostovala. V tem primeru jo očistite s funkcijo Piroliza.
4. S tipko ►|| zaženete čiščenje.
 - ⇒ Začne se čiščenje in na zaslonu se prikaže čas samočiščenja. Časa ni mogoče spreminjati.
5. Ko pečica pri postopku pirolize doseže določeno temperaturo, se na časovniku prikaže simbol  ključavnice in vrat pečice ni več mogoče odpreti. Dokler se izvaja čiščenje in so vrata zaklenjena, jih ne odpirajte na silo. Lahko jih odprete šele, ki na zaslonu ni več prikazan simbol ključavnice.
6. Ko je čiščenje končano, se na zaslonu prikaže "Konec". Izključite pečico s pritiskom na tipko ①.
7. Ko na zaslonu simbol  izgine, odstranite ostanke z mešanico vode in kisa.

7.7 Čiščenje vratc pečice

Za čiščenje lahko vrata pečice in stekla vratc tudi demontirate. Demontaža vratc pečice je opisana v razdelkih »Demontaža vratc pečice« in »Demontaža notranjega stekla vratc«. Ko odstranite notranja stekla vratc, jih očistite s čistilom za pomivanje posode, toplo vodo in mehko krpo ali

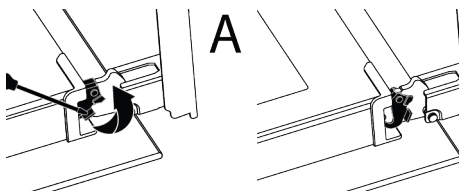
gobico, nato pa jih obrišite s suho krpo. Da odstranite vodni kamen s stekla vratc, uporabite kis in splaknite z vodo.



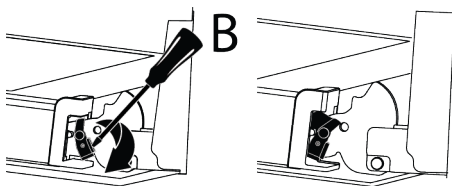
Za čiščenje vratc in stekla pečice ne uporabljajte grobih abrazivnih čistil, kovinskih strgal, jeklene volne ali belil.

Demontaža vratc pečice

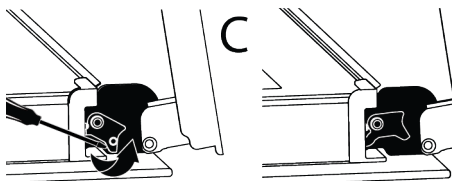
1. Odprite vrata pečice.
2. Odprite sponke na sprednjem podnožju tečajev vratc na levi in desni strani, tako da jih jih potisnete navzdol, kot je prikazano na sliki.
3. Uporabljajo se različni tipi tečajev (A), (B) ali (C), odvisno od modela. Naslednje slike prikazujejo načine odpiranja različnih tipov tečajev.
4. Tečaj tipa (A) se uporablja pri običajnih vratih.



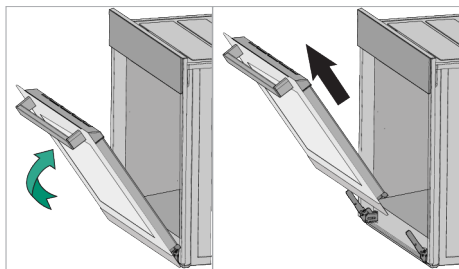
5. Tečaj tipa (B) se uporablja pri vratih z mehkim zapiranjem.



6. Tečaj tipa (C) se uporablja pri vratih z mehkim odpiranjem in zapiranjem.



7. Odprite vratca v polodprti položaj.



8. Vratca povlecite navzgor, da jih sprostite od levega in desnega tečaja, ter jih odstranite.

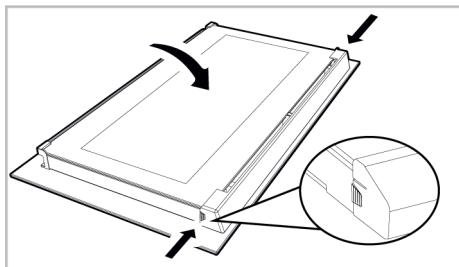


Da znova namestite vratca, izvedite postopek v obratnem vrstnem redu. Pri montaži vratc ne pozabite zapreti sponk na podnožjih tečajev.

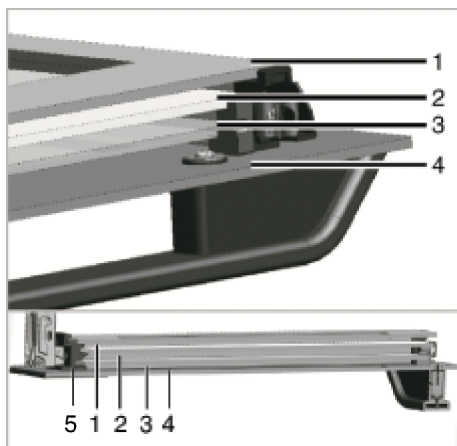
7.8 Demontaža notranjega stekla vratc pečice

Za čiščenje lahko demontirate notranje steklo vratc aparata.

1. Odprite vrata pečice.



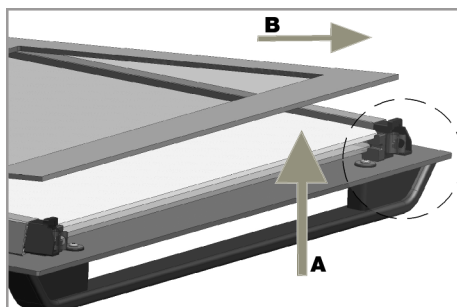
2. Povlecite plastični del, pritrjen na zgornji del vratc, proti sebi, tako da pritisnete na pritisne točke na obeh straneh dela, in ga nato odstranite.



- 1 Prva notranja steklena plošča
3 Tretja notranja steklena plošča
5 Plastični utor za steklo spodaj

- 2 Druga notranja steklena plošča
4 Zunanja steklena plošča

3. Kot je prikazano na sliki, nežno privzdignite prvo notranje steklo proti **A** in ga nato izvlecite v smeri **B**.



4. Ponovite isti postopek za demontažo drugega in tretjega stekla.



Prvi korak demontaže je menjava drugega in tretjega stekla (2, 3). Kot je prikazano na sliki, postavite poševni rob stekla na poševni rob plastičnega utora.

Mesto vgradnje drugega in tretjega stekla ni pomembno, saj sta stekli izmenljivi. Ko pritrjujete prvo notranje steklo (1), pazite na smer tiskane strani na drugem notranjem steklu. Pomembno je, da so vsi spodnji vogali vseh notranjih stekel v spodnjih plastičnih utorih (5). Potisnite plastični del proti okvirju, da se zasliši »klik«.



Po čiščenju je treba vsa stekla znova vgraditi.

7.9 Čiščenje luči v pečici

Če se stekelce luči v pečici umaže, ga očistite s čistilom za posodo, toplo vodo in mehko krpo ali gobico, nato ga obrišite s suho krpo. Če je treba zamenjati žarnico, sledite korakom v naslednjem razdelku.

Zamenjava žarnice v pečici

Splošna opozorila

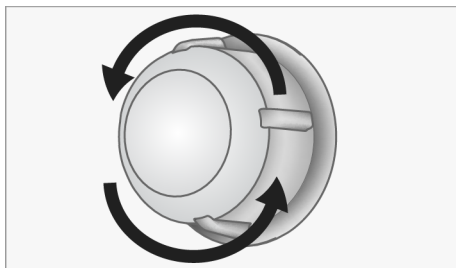
- Da preprečite električni udar pri menjavi žarnice, odklopite pečico od električnega omrežja in počakajte, da se ohladi. Vroče površine lahko povzročijo opekline!
- V to pečico je vgrajena običajna žarnica z močjo manj kot 40 W, višino manj kot 60 mm in premerom manj kot 30 mm, ali halogenska žarnica s podnožjem G9 z močjo manj kot 60 W. Žarnice so primerne za delovno temperaturo nad 300 °C. Žarnice za pečice lahko dobite pri

pooblaščenih servisnih delavnicah kvalificiranih električarjih. Ta izdelek vsebuje žarnico energijskega razreda G.

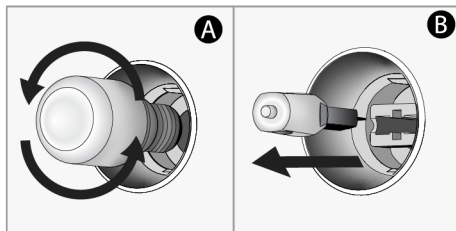
- Položaj žarnice se pri vašem aparatu lahko razlikuje od slike.
- Žarnica za pečico ni primerna za uporabo v stanovanjskih prostorih. Namen te žarnice je osvetljevati prostor v pečici.
- Žarnica za pečico mora zdržati ekstremne pogoje, kot je na primer temperatura nad 50 °C.

Če ima vaša pečica okroglo lučko

1. Odklopite aparat iz električnega napajanja.
2. Odstranite zaščitno steklo, tako da ga zavrtite v nasprotni smeri urnega kazalca.



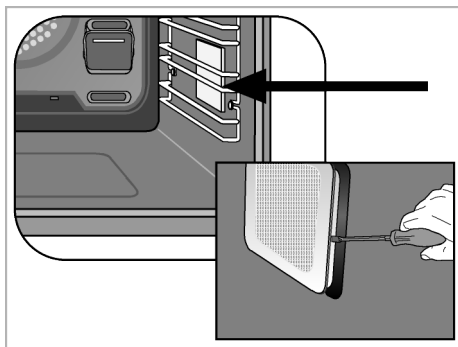
3. Če vaša žarnica ustreza tipu A na spodnji sliki, jo zavrtite, kot je prikazano, in jo zamenjajte z novo. Če je vaša žarnica tipa B, jo izvlecite, kot je prikazano na sliki, in jo zamenjajte z novo.



4. Znova namestite stekleni pokrov.

Če ima vaša pečica kvadratno lučko

1. Odklopite aparat iz električnega napajanja.
2. Odstranite žične rešetke v skladu z opisom.



3. Z izvijačem privzdignite zaščitno stekelce. Najprej odstranite vijak, če je na kvadratni svetilki v vašem izdelku vijak.

8 Odpravljanje težav

Če težava kljub upoštevanju navodil v tem razdelku ni odpravljena, se obrnite na prodajalca ali pooblaščen servis. Izdelka nikoli ne poskušajte popravljati sami.

Med delovanjem iz pečice uhaja para.

- Pojav pare med delovanjem je normalen pojav. >>> To ni napaka.

Med peko se pojavljajo kapljice vode

- Para, ki se ustvarja med peko, ob stiku s hladnimi površinami na zunanji strani aparata kondenzira in nastajajo kapljice vode. >>> To ni napaka.

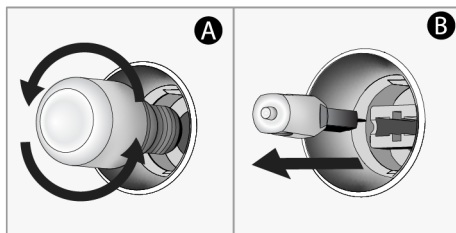
Ko se aparat segreva ali ohlaja, se slišijo kovinski zvoki.

- Kovinski deli se zaradi temperature raztezajo in krčijo ter povzročajo zvoke. >>> To ni napaka.

Aparat ne deluje.

- Varovalka je morda okvarjena ali pregorela. >>> Preverite varovalke v omarici z varovalkami. Po potrebi jih zamenjajte ali ponastavite.
- Aparat ni priključen na (ozemljeno) električno vtičnico. >>> Preverite, ali je aparat priključen na električno vtičnico.

4. Če vaša žarnica ustreza tipu A na spodnji sliki, jo zavrtite, kot je prikazano, in jo zamenjajte z novo. Če je vaša žarnica tipa B, jo izvlecite, kot je prikazano na sliki, in jo zamenjajte z novo.



5. Znova namestite zaščitno stekelce in žične rešetke.

- (Če je aparat opremljen s časovnikom) Tipke na upravljalni plošči ne delujejo. >>> Če je vaš aparat opremljen z zaklepanjem, je morda to omogočeno. Onemogočite zaklepanje.

Lučka pečice ne sveti.

- Lučka pečice je morda okvarjena. >>> Zamenjajte žarnico v pečici.
- Ni elektrike. >>> Preverite, ali električno omrežje deluje, in preverite varovalke v omarici z varovalkami. Po potrebi zamenjajte ali ponastavite varovalke.

Pečica ne greje.

- Morda način delovanja pečice in/ali temperatura ni nastavljena. >>> Nastavite ustrezen način delovanja in/ali temperaturo.
- Vrata pečice so morda odprta. >>> Preverite, ali so vrata pečice zaprta. Če ostanejo vrata pečice odprta več kot 5 minut, se nastavitve časa prekličejo in grelci se izključijo.
- Pri modelih s časovnikom, čas ni nastavljen. >>> Nastavite čas.
- Ni elektrike. >>> Preverite, ali električno omrežje deluje, in preverite varovalke v omarici z varovalkami. Po potrebi zamenjajte ali ponastavite varovalke.

(Pri modelih s časovnikom) Prikaz časovnika utripa ali pa je simbol časovnika odprt.

- Vmes je prišlo do izpada električnega napajanja. >>> Nastavite čas. Izključite gumbe aparata in jih znova prestavite v zelene položaje.

Ko se prične peka, simbol ► na zaslonu utrio in zasliši se zvočno opozorilo.

- Vrata pečice so morda odprta. >>> Preverite, ali so vrata pečice dobro zaprta. Če napaka s tem ni odpravljena, se povežite s pooblaščenim servisom.

Ukaz, ki ga želite poslati iz aplikacije "HomeWhiz", ne prispe do cilja. (če so pogoji dostopa izpolnjeni)

- Vaša povezava je bila za nekaj časa morda prekinjena. >>> Preverite, ali je pečica povezana z brezžičnim omrežjem ter zaprite in odprite aplikacijo.

Aplikacija "HomeWhiz" ne prikazuje pravilnega statusa pečice.

- Vaša povezava je bila za nekaj časa morda prekinjena. >>> Preverite, ali je pečica povezana z brezžičnim omrežjem ter zaprite in odprite aplikacijo.

Po opredelitvi vašega izdelka v aplikaciji "HomeWhiz" se prikaže napaka "Prišlo je do napake pri povezovanju izdelka z vašim domačim omrežjem, ki ste ga izbrali. Naprava pripada drugemu domačemu omrežju." ali če ste pozabili, kateri računalnik "HomeWhiz"

- Izbrišite seznanjanje, tako da sledite navodilom v poglavju "Brisanje seznanjanja pečice, povezane z aplikacijo "HomeWhiz" in ponovite prvo povezavo od začetka.

Med nameščanjem aparata v aplikaciji "HomeWhiz" se prikaže opozorilo »Zaznanih je bilo več omrežij Bluetooth«.

- Če je več aparatov v vašem domu hkrati v načinu povezovanja in oddajanja signala Bluetooth lahko pri nameščanju aplikacije "HomeWhiz" pride do opozorila »Zaznanih je bilo več omrežij Bluetooth«.

>>> Zaprite način seznanjanja drugih aparatov in nadaljujte z namestitvijo samo enega aparata.

V aplikaciji "HomeWhiz" se prikažejo besedila v drugih jezikih.

- Če je povezava z internetom slaba, se lahko v aplikaciji Homewizz prikažejo besedila v drugih jezikih. >>> To ni napaka.

Vitajte!

Vážení zákazníci,

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

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

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

Symbols and their description in the manual:



Nebezpečenstvo, ktoré môže mať za následok smrť alebo zranenie.



Dôležité informácie alebo užitočné tipy na používanie.



Prečítajte si návod na obsluhu.



Výstraha pred horúcim povrchom.

UPOZOR-
NENIE

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

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Obsah

1 Bezpečnostné pokyny	44
1.1 Zamýšľané použitie	44
1.2 Bezpečnosť detí, zraniteľných osôb a domácich zvierat	44
1.3 Elektrická bezpečnosť	45
1.4 Bezpečnosť dopravy	46
1.5 Bezpečnosť pri inštalácii	47
1.6 Bezpečnosť používania	47
1.7 Upozornenia týkajúce sa teploty ..	48
1.8 Používanie príslušenstva	48
1.9 Bezpečnosť varenia	48
1.10 Bezpečnosť údržby a čistenia	49
1.11 Vysokoteplotné samočistenie (pyrolýza)	50
2 Pokyny na ochranu životného prostredia	50
2.1 Smernica o odpadoch	50
2.1.1 Súlad so smernicou WEEE a Odstránenie odpadov výrobku ..	50
2.2 Informácie o balení	50
2.3 Odporúčania pre úsporu energie ..	51
3 Váš produkt	52
3.1 Predstavenie výrobku	52
3.2 Úvod a používanie ovládacieho panela výrobku	52
3.2.1 Ovládací panel	53
3.2.2 Predstavenie ovládacieho panela rúry	53
3.3 Prevádzkové funkcie rúry	54
3.4 Príslušenstvo k produktu	55
3.5 Používanie príslušenstva produktu	56
3.6 Technické špecifikácie	59
4 Prvé uvedenie do prevádzky	60
4.1 Prvé nastavenie časovača	60
4.2 Prvé čistenie	60
5 Používanie rúry	62
5.1 Všeobecné informácie o používaní rúry	62
5.2 Prevádzka Riadiacej jednotky rúry	62
5.3 Nastavenia	65
6 Všeobecné informácie o pečení ..	68
6.1 Všeobecné upozornenia týkajúce sa pečenia v rúre	69

6.1.1 Pečivo a potraviny v rúre	69
6.1.2 Mäso, ryby a hydina	72
6.1.3 Grilovanie	73
6.1.4 Testovanie potravín	74
7 Údržba a čistenie	75
7.1 Všeobecné informácie o čistení ...	75
7.2 Čistiace príslušenstvo	77
7.3 Čistenie ovládacieho panela	77
7.4 Čistenie vnútra rúry (priestoru na pečenie)	77
7.5 Easy Steam čistenie	77
7.6 Vysokoteplotné samočistenie	78
7.7 Čistenie dvierok rúry	79
7.8 Odstránenie vnútorného skla dverí rúry	80
7.9 Čistenie lampy rúry	81
8 Riešenie problémov	82



1 Bezpečnostné pokyny

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



1.1 Zamýšľané použitie

SK

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



1.2 Bezpečnosť detí, zraniteľných osôb a domácich zvierat

- Tento produkt môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie, a ľudia, ktorí nemajú dostatočne vyvinuté fyzické, zmyslové alebo mentálne zručnosti, alebo ktorí nemajú dostatok

skúseností a znalostí, pokiaľ sú pod dozorom alebo sú vyšškolení o bezpečnom používaní a rizikách produktu.

- Deti sa s výrobkom nesmú hrať. Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, pokiaľ nie ús pod dohľadom.
- Tento výrobok by nemali používať osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami (vrátane detí), pokiaľ nie sú pod dohľadom alebo neobdržali potrebné pokyny.
- Deti musia byť pod dozorom, aby sa nehrali s týmto prístrojom.
- Elektrické spotrebiče sú nebezpečné pre deti a domáce zvieratá. Deti a domáce zvieratá sa nesmú s výrobkom hrať, šplhať sa na ne alebo vliezť do nich.
- Neumiestňujte na produkt žiadne predmety, na ktoré by mohli deti dosiahnuť.
- **VÝSTRAHA:** Počas používania sú prístupné povrchy výrobku horúce. Držte deti mimo dosahu výrobku.
- Udržujte obalový materiál mimo dosahu detí. Hrozí nebezpečenstvo poranenia a udusenía.

- Keď sú dvere otvorené, na dvere neumiestňujte žiadne ťažké predmety ani nechajte deti na nich sedieť. Môžete spôsobiť prevrátenie rúry alebo poškodenie závesov dvierok.
- V záujme bezpečnosti detí pred likvidáciou výrobku odrežte sieťovú zástrčku a znefunkčnite výrobok.



1.3 Elektrická bezpečnosť

- Výrobok zapojte do uzemnenej zásuvky chránenej poistkou, ktorá zodpovedá hodnotám prúdu uvedeným na typovom štítku. Uzemňovaciu inštaláciu nechajte vykonať kvalifikovaným elektrikárom. Výrobok nepoužívajte bez uzemnenia v súlade s miestnymi/národnými predpismi.
- Zástrčka alebo elektrická prípojka výrobku musí byť na ľahko prístupnom mieste (kde nebude ovplyvnená plameňom varnej dosky). Ak to nie je možné, na elektrickej inštalácii, ku ktorej je výrobok pripojený, musí byť mechanizmus (poistka, vypínač, kľúčový spínač atď.) v súlade s elektrickými predpismi a oddelujúci všetky póly od siete.

- Výrobok nesmie byť počas inštalácie, opravy a prepravy zapojený do zásuvky.
- Výrobok zapojte do zásuvky, ktorá spĺňa hodnoty napätia a frekvencie uvedené na typovom štítku.
- Ak váš produkt nemá napájací kábel, použite iba napájací kábel popísaný v časti „Technické špecifikácie“.
- Napájací kábel nestláčajte pod a za produkt. Na napájací kábel nekladte ťažké predmety. Napájací kábel sa nesmie ohýbať, drviť a nesmie prísť do kontaktu so žiadnym zdrojom tepla.
- Zadný povrch rúry sa počas používania zohrieva. Napájacie káble sa nesmú dotýkať zadného povrchu, mohlo by dôjsť k poškodeniu spojov.
- Nezasekávajújte elektrické káble do dvierok rúry a neprechádzajte nimi cez horúce povrchy. V opačnom prípade sa môže izolácia káblov roztaviť a spôsobiť požiar v dôsledku skratu.
- Používajte iba originálne káble. Nepoužívajte prerezané alebo poškodené káble alebo medzikáble.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, autorizovaný servis

alebo osoba, ktorú určí spoločnosť dovozcu, aby sa zabránilo možnému nebezpečenstvu.

- **VÝSTRAHA:** Pred výmenou lampy rúry sa uistite, že ste výrobok odpojili od elektrickej siete, aby ste predišli riziku úrazu elektrickým prúdom. Výrobok odpojte zo zásuvky alebo vypnite poistku z poistkovej skrinky.

Ak má váš výrobok napájací kábel a zástrčku:

- Výrobok nezapájajte do zásuvky, ktorá je uvoľnená, vypadla zo zásuvky, je poškodená, špinavá, mastná, s rizikom kontaktu s vodou (napríklad voda, ktorá môže vytekať z pultu).
- Nikdy sa nedotýkajte zástrčky mokrými rukami! Nikdy neodpájajte ťahaním za kábel, vždy vyťahujte držaním za zástrčku.
- Uistite sa, že zástrčka výrobku je bezpečne zapojená do zásuvky, aby ste predišli vzniku elektrického oblúka.



1.4 Bezpečnosť dopravy

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

- Nepoužívajte dvierka a/alebo rukoväť na prepravu alebo premiestňovanie produktu.
- Na výrobok nekladte iné predmety a noste ho vo zvislej polohe.
- Keď potrebujete produkt prepraviť, zabaľte ho do bublinkovej fólie alebo hrubého kartónu a pevne ho prilepte. Produkt pevne zaistíte páskou, aby ste zabránili poškodeniu odnímateľných alebo pohyblivých častí produktu a samotného produktu.
- Skontrolujte celkový vzhľad produktu, či sa počas prepravy nepoškodil.

1.5 Bezpečnosť pri inštalácii

- Pred inštaláciou výrobku skontrolujte, či nie je poškodený. Ak je výrobok poškodený, neinštalujte ho.
- Výrobok neinštalujte v blízkosti zdrojov tepla (radiátory, kachle atď.).
- Okolie všetkých ventilačných kanálov výrobku udržiavajte otvorené.
- Aby ste zabránili prehriatiu, výrobok by nemal byť inštalovaný za dekoratívnymi dverami.

1.6 Bezpečnosť používania

- Zabezpečte, aby bol výrobok po každom použití vypnutý.
- Ak nebudete výrobok dlhší čas používať, odpojte ho zo zásuvky alebo vypnite poistku z poistkovej skrinky.
- Nepoužívajte chybné alebo poškodené produkty. V prípade potreby odpojte elektrické/plynové prípojky výrobku a zavolajte autorizovaný servis.
- Výrobok nepoužívajte, ak je sklo predných dvierok odstránené alebo prasknuté.
- Nelezte na výrobok, aby ste na niečo dosiahli alebo z akéhokoľvek iného dôvodu.
- Výrobok nikdy nepoužívajte, ak je váš úsudok alebo koordinácia zhoršená v dôsledku požitia alkoholu a/alebo drog.
- Horľavé predmety uložené v priestore na varenie sa môžu vznietiť. Nikdy neukladajte horľavé predmety v priestore na varenie.
- Rukoväť rúry nie je sušič uterákov. Pri používaní výrobku nezavesujte na rukoväť uteráky, rukavice ani podobné textílie.

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

1.7 Upozornenia týkajúce sa teploty

- **VÝSTRAHA:** Prístupné časti výrobku budú počas používania horúce. Dbajte na to, aby ste sa nedotýkali výrobku a vykurovacích telies. Deti mladšie ako 8 rokov sa nesmú približovať k výrobku bez sprievodu dospelaj osoby.
- Do blízkosti výrobku neumiestňujte horľavé/výbušné materiály, pretože okraje budú počas prevádzky horúce.
- Keďže môže dôjsť k vydychovaniu pary, počas otvárania dvierok rúry sa držte ďalej. Para môže popáliť ruky, tvár a/alebo oči.
- Počas prevádzky môže byť výrobok horúci. Dbajte na to, aby ste sa nedotýkali horúcich častí, vnútra rúry a vykurovacích telies.
- Pri vkladaní jedla do horúcej rúry alebo vyberaní jedla z horúcej rúry a pod. vždy používajte žiaruvzdorné rukavice.

1.8 Používanie príslušenstva

- Je dôležité, aby boli drôtený rošt a plech správne umiestnené na drôtených policiach. Podrobné informácie nájdete v časti "**Používanie príslušenstva**".
- Príslušenstvo môže pri zatváraní dvierok výrobku poškodiť sklo dvierok. Príslušenstvo vždy zasúvajte na koniec varného priestoru.

1.9 Bezpečnosť varenia

- Pri používaní alkoholických nápojov v pokrmoch buďte opatrní. Alkohol sa pri vysokých teplotách odparuje a môže spôsobiť požiar, pretože sa môže vznietiť pri kontakte s horúcimi povrchmi.
- Potravinový odpad, olej a pod. v priestore na varenie sa môžu vznietiť. Pred varením takéto hrubé nečistoty odstráňte.
- Nebezpečenstvo otravy jedlom: Nenechávajte jedlo v rúre dlhšie ako 1 hodinu pred alebo po varení. V opačnom prípade môže spôsobiť otravu jedlom alebo ochorenia.

- Neohrievajte uzavreté plechovky a sklenené nádoby v rúre. Tlak, ktorý by sa v plechovke/poháre vytvoril, by mohol spôsobiť jej prasknutie.
- Vložte masťný papier do kuchynského riadu alebo na príslušenstvo rúry (plech, drôtený rošt atď.) s jedlom a vložte ho do predhriatej rúry. Odstráňte všetky prebytočné kusy masťného papiera visiace z príslušenstva alebo nádoby, aby ste predišli riziku dotyku s výhrevnými telesami rúry. Nikdy nepoužívajte masťný papier pri teplote rúry vyššej, ako je maximálna teplota použitia uvedená na použitom masťnom papieri. Nikdy neumiestňujte masťný papier na dno rúry.
- Plechy na pečenie, riady alebo hliníkovú fóliu neumiestňujte priamo na dno rúry. Naakumulované teplo by mohlo poškodiť dno rúry.
- Počas grilovania zatvorte dvierka rúry. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!
- Potraviny nevhodné na grilovanie predstavujú nebezpečenstvo požiaru. Grilujte len potraviny, ktoré sú vhodné na silný oheň z grilu. Potraviny tiež neumiestňujte príliš ďaleko do

zadnej časti grilu. Ide o najhorúcejšiu oblasť a masťné potraviny sa môžu vznietiť.



1.10 Bezpečnosť údržby a čistenia

- Pred čistením produktu počkajte, kým vychladne. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!
- Neumývajte výrobok striekaním alebo polievaním vodou na neho! Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!
- Na čistenie výrobku nepoužívajte parné čističe, pretože to môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom.
- Na čistenie skla predných dvierok rúry / (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.
- Ovládací panel udržiavajte vždy čistý a suchý. Vlhký a znečistený povrch môže spôsobiť problémy pri ovládaní funkcií.

1.11 Vysokoteplotné samočistenie (pyrolýza)

- Počas samočistenia sú povrchy teplejšie ako pri štandardnom používaní. Držte deti ďalej od spotrebiča.
- Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny! Počas samočistenia sa výrobku nedotýkajte a nepúšťajte k nemu deti. Pred odstránením zvyškov počkajte aspoň 30 minút.
- Počas samočistenia sa uvoľňuje dym v dôsledku spaľovania zvyškov potravín. Počas čistenia kuchyňu dobre vetrajte.
- Pred začatím čistenia očistite vonkajšie povrchy rúry a zvyšky jedla vo vnútri rúry mydlovou handričkou. Z rúry vyberte všetko príslušenstvo a kuchynský riad. Ak je váš výrobok vybavený pyro odolným príslušenstvom (odolné voči samočisteniu pri vysokej teplote), nemusíte toto príslušenstvo z rúry vyberať.
- Ak je nad rúrou umiestnená varná doska, počas prolysačného procesu ju nepoužívajte.

2 Pokyny na ochranu životného prostredia

2.1 Smernica o odpadoch

2.1.1 Súlad so smernicou WEEE a Odstránenie odpadov výrobku

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



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

spotrebič nevyhadzujte spolu s bežnými domácimi a inými odpadmi. Odnesť ho do zberného centra pre recykláciu elektrických a elektronických zariadení. O informácie o týchto zberných miestach môžete požiadať miestnu správu. Správna likvidácia

spotrebiča pomáha predchádzať negatívnym vplyvom na životné prostredie a ľudské zdravie.

Súlad so smernicou RoHS:

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

2.2 Informácie o balení

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

2.3 Odporúčania pre úsporu energie

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

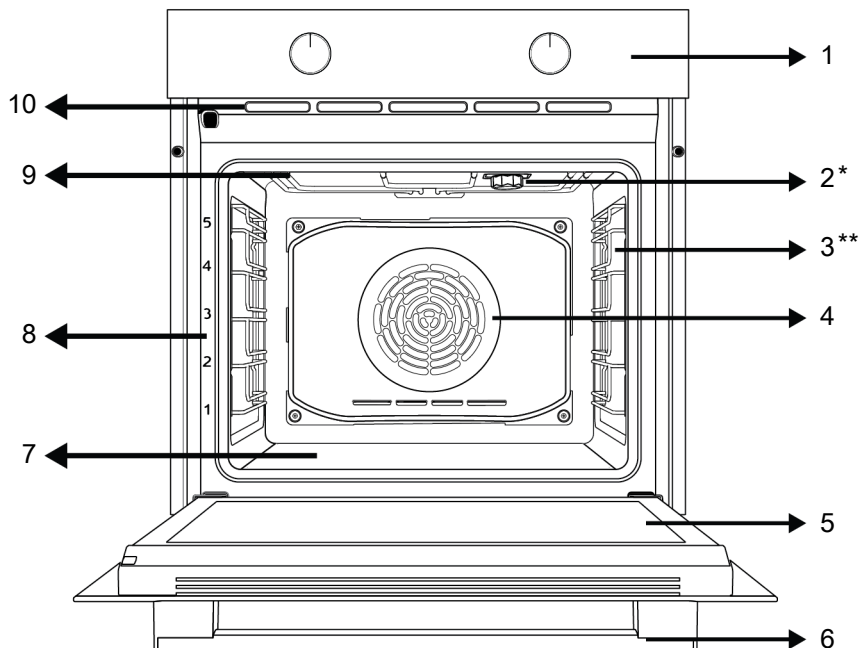
Nasledujúce odporúčania vám pomôžu používať výrobok ekologickým a energeticky úsporným spôsobom:

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

3 Váš produkt

3.1 Predstavenie výrobku

SK



1 Ovládací panel

3 Drôtené police

5 Dvere

7 Spodný ohrievač (pod oceľovou doskou)

9 Horný ohrievač

2 Svetidlo

4 Motor ventilátora (za oceľovou doskou)

6 Rukoväť

8 Polohy políc

10 Ventiláčné otvory

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

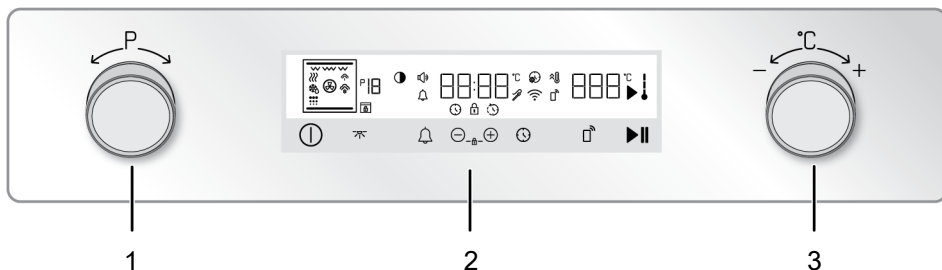
** Mení sa v závislosti od modelu. Váš výrobok nemusí byť vybavený drôteným stojanom. Na obrázku je ako príklad zobrazený výrobok s drôteným stojanom.

3.2 Úvod a používanie ovládacieho panela výrobku

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

3.2.1 Ovládací panel

SK



- 1 Gombík voľby funkcií
- 3 Ovládač voľby teploty

- 2 Ovládacia jednotka

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

3.2.2 Predstavenie ovládacieho panela rúry

Gombík voľby funkcií

Prevádzkové funkcie rúry môžete vybrať pomocou gombíka na výber funkcií. Ak chcete vybrať, najprv sa dotknite tlačidla ① a zapnite rúru. Potom otočte gombík na výber funkcií doprava/dol'ava.

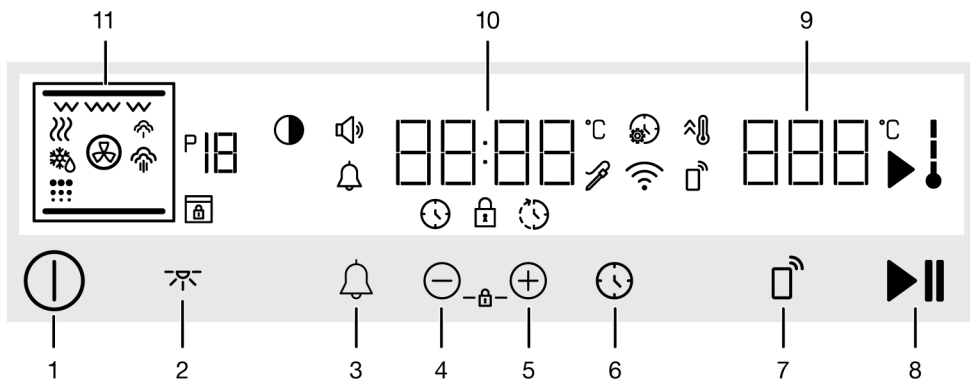
Gombík teploty

Teplotu, na ktorej chcete variť, môžete zvoliť pomocou gombíka teploty. Ak chcete vybrať, najprv sa dotknite tlačidla ① a zapnite rúru. Potom otočte gombík pre voľbu teploty doprava/dol'ava.

Indikátor vnútornej teploty rúry

Vnútnu teplotu rúry môžete pochopiť podľa symbolu vnútornej teploty na displeji. Keď sa začne varenie, symbol je vidieť na displeji a keď vnútorná teplota rúry dosiahne nastavenú teplotu, rozsvietia sa jednotlivé úrovne symbolu.

Ovládacia jednotka



Tlačidlá :

1 : Tlačidlo zapnutia/vypnutia

2 : Tlačidlo lampy

3 : Tlačidlo alarmu

- 4 : Tlačidlo na znižovanie a posúvanie
 5 : Tlačidlo na zvyšovanie a posúvanie
 6 : Tlačidlo času a nastavenia
 7 : Odstráňte ovládacie tlačidlo
 8 : Tlačidlo na spustenie/zastavenie pečenia

Indikačné plochy :

- 9 : Oblasť kontrolky teploty
 10 : Oblasť ukazovateľa časovača/dĺžky trvania
 11 : Zobrazenie funkcií

Symboły na displeji :

-  : Symbol času pečenia
 : Symbol času ukončenia pečenia *
 : Symbol alarmu
 : Symbol na pečenie
 : Symbol teploty v rúre
 : Symbol rýchleho ohrevu (booster)
 : Symbol nastavení
 : Rozsvieti sa Symbol Uzavretia tlačidiel
 : Symbol úrovne hlasitosti
 : Symbol jasu

 : Číslo funkcie

 : Symbol rozmrazovania

 : Symbol udržiavania teploty

 : Odstráňte symbol ovládania

 : Symbol Wifi

 : Symbol nízkej úrovne pary *

 : Symbol vysokej úrovne pary *

 : Symbol samočistenia *

 : Symbol zámku dverí *

 : Symbol sondy na mäso *

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

3.3 Prevádzkové funkcie rúry

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

Symbol funkcie	Popis funkcie	Teplotný rozsah (°C)	Popis a použitie
	Prevádzka s ventilátorom	-	Rúra nie je vyhriata. Funguje len ventilátor (na zadnej stene). Mrazené potraviny s granulami sa pomaly rozmrazujú pri izbovej teplote, varené potraviny sa ochladzujú. Čas potrebný na rozmrazenie celého kusu mäsa je dlhší ako v prípade potravín so zrnami.
	Horné a spodné ohrievanie	40-280	Jedlo sa ohrieva zhora aj zdola súčasne. Vhodné na koláče, zákusky alebo torty a dusené jedlá vo formách na pečenie. Pečenie sa vykonáva s jedným plechom.
	Spodné ohrievanie	40-220	Zapnutý je len spodný ohrev. Je vhodný pre potraviny, ktoré potrebujú opečenie na spodnej strane.
	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	40-280	Horúci vzduch ohrievaný horným a dolným ohrievačom sa pomocou ventilátora rovnomerne a rýchlo rozvádza po celej rúre. Pečenie sa vykonáva s jedným plechom.
	Ohrievanie ventilátorom	40-280	Horúci vzduch ohrievaný ventilátorovým ohrievačom sa pomocou ventilátora rovnomerne a rýchlo rozvádza po celej rúre. Je vhodný na pečenie na viacerých plechoch na rôznych úrovniach políc.
	Ekologické ohrievanie ventilátorom	160-220	Aby ste ušetrili energiu, môžete túto funkciu použiť namiesto „Ohrievanie ventilátorom“ v rozsahu 160-220°C. Ale; čas varenia bude o niečo dlhší. Keď je táto funkcia zvolená, na displeji sa na 2 sekundy zobrazí „ECO“. Po 2 sekundách sa zobrazí navrhovaná hodnota teploty.

	Funkcia „pizza“	40-280	Funguje spodný ohrev a ohrev ventilátorom. Je vhodný na prípravu pizze.
	Funkcia „3D“	40-280	Pracujú funkcie horného ohrevu, dolného ohrevu a ohrevu s ventilátorom. Každá strana pripravovaného jedla sa pripravuje rovnako a rýchlo. Pečenie sa vykonáva s jedným plechom.
	Slabé grilovanie	40-280	Funguje malý gril na stope rúry. Je vhodný na grilovanie menších množstiev.
	Grilovanie naplno	40-280	Funguje veľký gril na stope rúry. Je vhodný na grilovanie vo veľkom množstve.
	Ražeň s grilovaním naplno	40-280	Horúci vzduch ohriaty veľkým grilom sa pomocou ventilátora rýchlo rozvádza do rúry. Je vhodný na grilovanie vo veľkom množstve.
	Udržujte v teple	40-100	Slúži na dlhodobé udržiavanie teploty jedla pripraveného na podávanie.
	Pyrolýza - ekonomický režim	-	Používa sa na samočistenie rúry pri vysokej teplote. Odporúča sa používať, keď je rúra mierne znečistená. Túto funkciu nájdete v špecifikáciách v časti Údržba a čistenie.
	Pyrolýza	-	Používa sa na samočistenie rúry pri vysokej teplote. Túto funkciu nájdete v špecifikáciách v časti Údržba a čistenie.
	Jednoduché čistenie parou	-	Táto funkcia umožňuje zmäknúť a ľahko vyčistiť nečistoty vo vnútri rúry (ktoré v nej neboli dlho). Jednoduché čistenie parou nájdete v časti Čistenie.

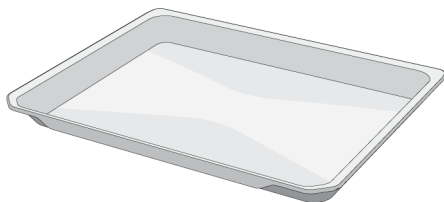
3.4 Príslušenstvo k produktu

Vo vašom výrobku sa nachádza rôzne príslušenstvo. V tejto časti je k dispozícii popis príslušenstva a popis správneho použitia. Dodávané príslušenstvo sa líši v závislosti od modelu produktu. Všetko príslušenstvo opísané v používateľskej príručke nemusí byť pre váš produkt dostupné.

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

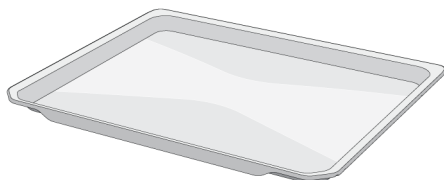
Štandardný plech

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



Plech na pečivo

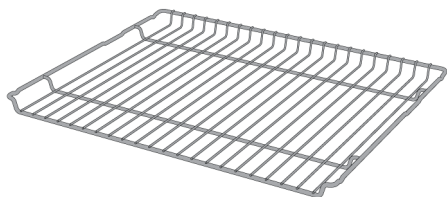
Používa sa na pečivo, ako sú sušienky a keksy.



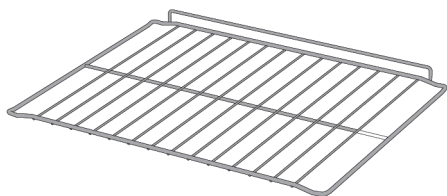
Drôtené mreže

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

Pri modeloch s drôtenými policami :



Pri modeloch bez drôtených políc :

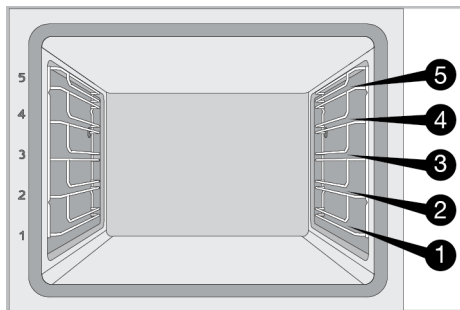


3.5 Používanie príslušenstva produktu

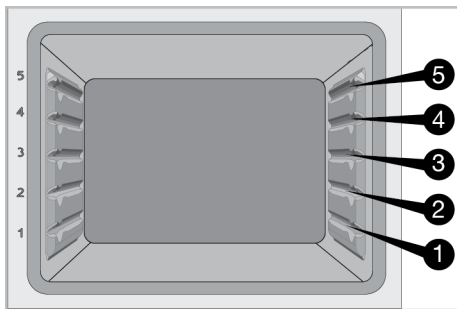
Poličky na pečenie

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

Pri modeloch s drôtenými policami :



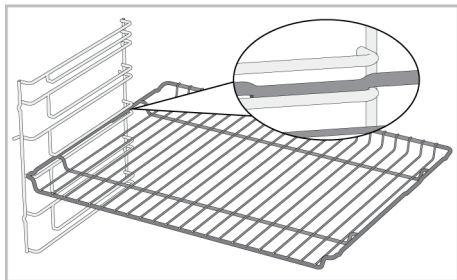
Pri modeloch bez drôtených políc :



Umiestnenie drôteného grilu na varné police

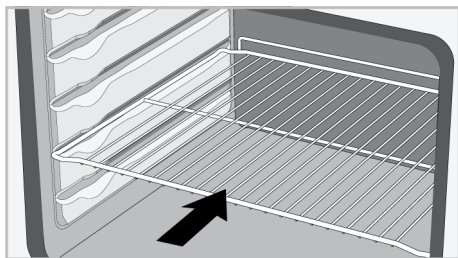
Pri modeloch s drôtenými policami :

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



Pri modeloch bez drôtených políc :

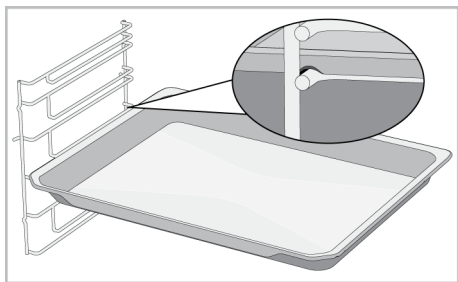
Je veľmi dôležité správne umiestniť drôtený gril na bočné police. Drôtený rošt má pri umiestnení na policu jeden smer. Pri umiestňovaní drôteného grilu na požadovanú policu musí byť otvorená časť na prednej strane.



Umiestnenie plechu na varné police

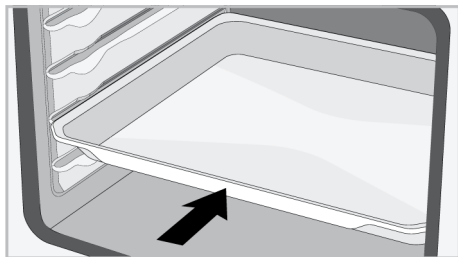
Pri modeloch s drôtenými policami :

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



Pri modeloch bez drôtených políc :

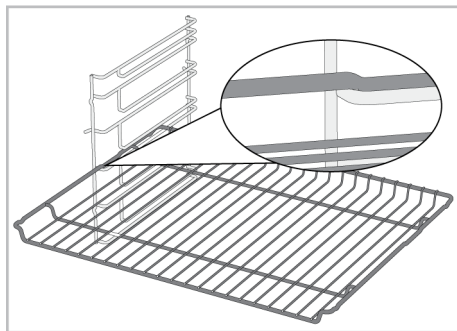
Rozhodujúce je tiež správne umiestnenie plechov na bočné police. Plech má pri umiestňovaní na policu jeden smer. Pri umiestňovaní podnosu na požadovanú policu musí byť jeho strana určená na držanie vpredu.



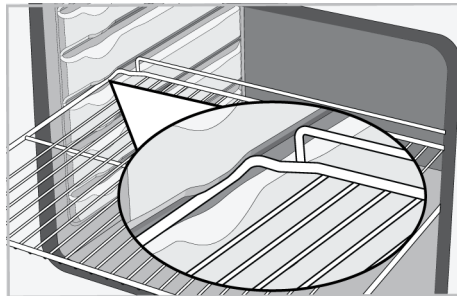
Zastavovacia funkcia drôteného roštu

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

Pri modeloch s drôtenými policami :

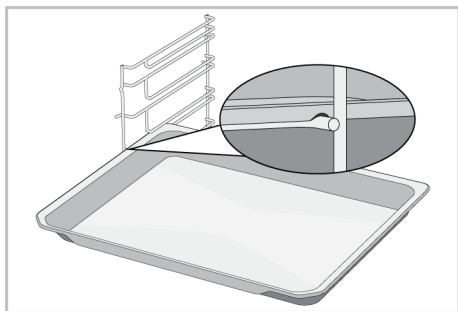


Pri modeloch bez drôtených políc :



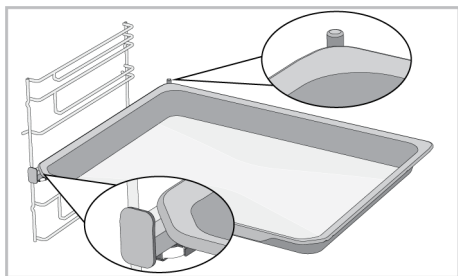
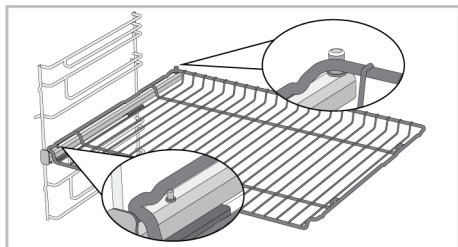
Funkcia zastavenia plechu - Pri modeloch s drôtenými policami

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



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

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



3.6 Technické špecifikácie

SK

Všeobecné špecifikácie	
Vonkajšie rozmery produktu (výška/šírka/hĺbka) (mm)	595 / 594 / 567
Inštaláčnne rozmery rúry (výška / šírka / hĺbka) (mm)	590-600 / 560 / min. 550
Napätie/Frekvencia	220-240 V ~; 50 Hz
Použitý typ a prierez kábla/vhodný na použitie vo výrobku	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Celková spotreba energie (kW)	3,3
Typ rúry	Multifunkčná rúra

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

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



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



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



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

4 Prvé uvedenie do prevádzky

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

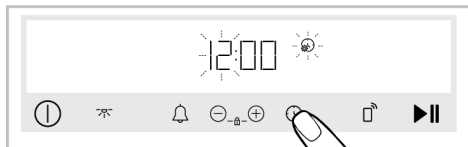
4.1 Prvé nastavenie časovača



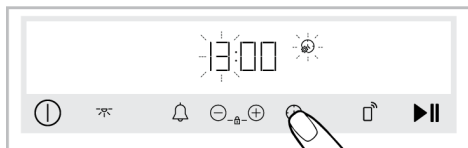
Pred použitím rúry vždy nastavte denný čas. Ak ho nenastavíte, v niektorých modeloch rúry nebudete môcť variť.

1. Pri prvom spustení rúry sa na displeji zobrazí denný čas nastavený na rúre.
2. Pri vypnutí rúry (kým sa na displeji zobrazuje denný čas) sa dotknite tlačidla na približne 3 sekundy, aby ste aktivovali ponuku nastavení.
3. Klepnite na tlačidlá /, až kým sa na obrazovke nezobrazí symbol .
4. Dotknite sa tlačidla , aby ste aktivovali pole časovača.

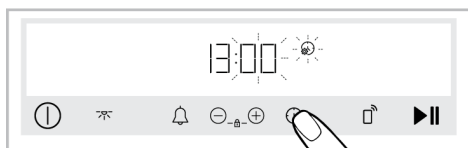
⇒ Na obrazovke bliká pole časovača a symbol .



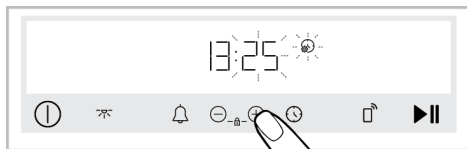
5. Čas dňa nastavíte dotykom tlačidla / a pole minút aktivujete opätovným dotykom tlačidla .



⇒ Na obrazovke bliká pole minút a symbol .



6. Dotykom tlačidiel / nastavíte minúty. Potvrďte nastavenia opätovným dotykom tlačidla .



⇒ Denný čas je nastavený a symbol svieti nepretržite.



Ak sa prvé nastavenie časovača nevykoná, denný čas sa začne zobrazovať od 12:00. Neskôr môžete zmeniť nastavenie denného času, ako je to opísané v časti „Nastavenia“.



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

4.2 Prvé čistenie

1. Odstráňte všetky obalové materiály.
2. Z rúry vyberte všetko príslušenstvo dodané s výrobkom.
3. Výrobok prevádzkujte 30 minút a potom, ho vypnite. Týmto spôsobom sa spália a vyčistia zvyšky a vrstvy, ktoré mohli zostať v rúre počas výroby.
4. Pri prevádzke výrobku zvolte najvyššiu teplotu a prevádzkovú funkciu, pri ktorej pracujú všetky ohrievače vo vašom výrobku. Pozrite si časť "Prevádzkové funkcie rúry [► 54]". V nasledujúcej časti sa dozviete, ako ovládať rúru.
5. Počkejte, kým rúra vychladne.
6. Povrch výrobku utrite vlhkou handričkou alebo špongiou a osušte handričkou.

Pred použitím príslušenstva:

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

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

UPOZORNENIE: Počas prvého použitia sa môže na niekoľko hodín objaviť dym a zápach. Je to normálne a na jeho odstránenie stačí dobré vetranie. Vyhnite sa priamemu vdychovaniu dymu a zápachu, ktoré sa tvoria.

SK

5 Používanie rúry

5.1 Všeobecné informácie o používaní rúry

Chladiaci ventilátor (Líši sa v závislosti od modelu produktu. *Nemusi byť k dispozícii vo vašom produkte.)

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

Osvetlenie rúry

Osvetlenie rúry sa zapne, keď rúra začne piecť. V niektorých modeloch je osvetlenie zapnuté počas pečenia, v niektorých modeloch sa po určitom čase vypne. Pri niektorých funkciách pečenia sa lampka nikdy nezapína, aby sa šetrila energia. Ak sa dvierka výrobku otvoria počas prevádzky rúry alebo v zatvorenej polohe, osvetlenie rúry sa automaticky zapne.

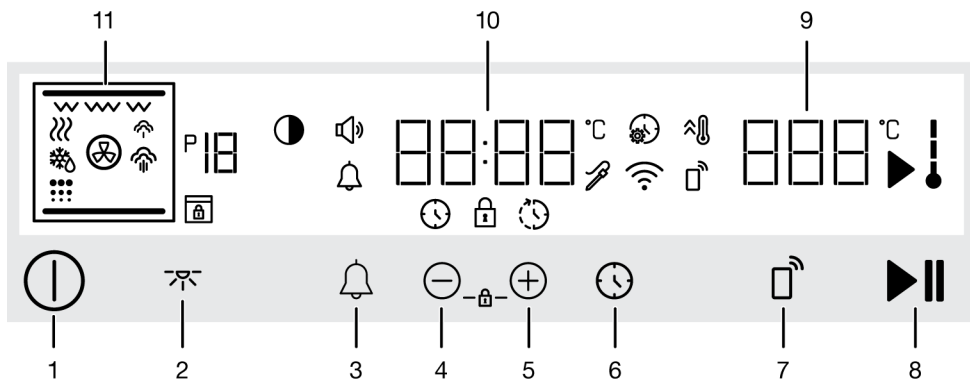
Ak sa na ovládacom paneli nachádza tlačidlo : V prípadoch, keď sa lampka rúry zapína alebo vypína automaticky, môžete lampu kedykoľvek zapnúť alebo vypnúť dotykom tlačidla .

5.2 Prevádzka Riadiacej jednotky rúry

Všeobecné varovania pre riadiacu jednotku rúry na pečenie

- Maximálny čas, ktorý je možné nastaviť pre proces pečenia, je 5:59 hodín. Vo funkcii udržiavania tepla je tento čas 23:59 hodín. V prípade výpadku elektrického prúdu sa prednastavené pečenie a doba pečenia zrušia.
- Pri nastavovaní na displeji blikajú príslušné symboly. Vykonané nastavenia je potrebné uložiť, a to buď dotykom príslušného tlačidla v popise, alebo krátkym počkaním.
- Ak je nastavený čas pečenia pri začatí pečenia, na displeji sa zobrazí zostávajúci čas.
- Ak je na ovládacom paneli aktívne nastavenie rýchleho predohrevu, na displeji sa po začatí pečenia zobrazí symbol  a rúra dosiahne teplotu, ktorú ste nastavili pre rýchle pečenie. Informácie o nastavení rýchleho predohrevu nájdete v časti "Nastavenia".

Ovládací panel



Tlačidlá :

- 1 : Tlačidlo zapnutia/vypnutia
- 2 : Tlačidlo lampy
- 3 : Tlačidlo alarmu
- 4 : Tlačidlo na znižovanie a posúvanie
- 5 : Tlačidlo na zvyšovanie a posúvanie
- 6 : Tlačidlo času a nastavenia
- 7 : Odstráňte ovládacie tlačidlo
- 8 : Tlačidlo na spustenie/zastavenie pečenia

Indikačné plochy :

- 9 : Oblasť kontrolky teploty
- 10 : Oblasť ukazovateľa časovača/dĺžky trvania
- 11 : Zobrazenie funkcií

Symbody na displeji :

-  : Symbol času pečenia
-  : Symbol času ukončenia pečenia *
-  : Symbol alarmu
-  : Symbol na pečenie
-  : Symbol teploty v rúre
-  : Symbol rýchleho ohrevu (booster)
-  : Symbol nastavení
-  : Rozsvieti sa Symbol Uzavretia tlačidiel
-  : Symbol úrovne hlasitosti
-  : Symbol jasu
-  : Číslo funkcie
-  : Symbol rozmrazovania
-  : Symbol udržiavania teploty
-  : Odstráňte symbol ovládania
-  : Symbol Wifi
-  : Symbol nízkej úrovne pary *
-  : Symbol vysokej úrovne pary *
-  : Symbol samočistenia *
-  : Symbol zámku dverí *
-  : Symbol sondy na mäso *

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

Zapnutie rúry

1. Zapnite rúru dotykom tlačidla ① .
⇒ Po zapnutí rúry sa na displeji zobrazí funkcia prvej prevádzky. Keď je displej v tomto stave, môžete nastaviť prevádzkovú funkciu, teplotu a čas pečenia.



Ak sa na tomto displeji nevykoná žiadne nastavenie, rúra sa približne za 3 minút vypne a na displeji sa zobrazí denný čas.

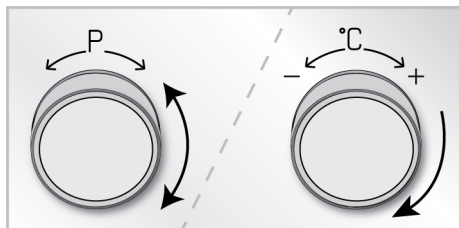
Vypnutie rúry

Vypnite rúru dotykom tlačidla ①. Na displeji sa zobrazí denný čas.

Manuálne pečenie výberom teploty a funkcie prevádzky rúry

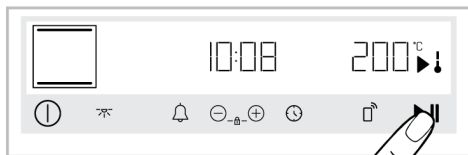
Môžete piecť manuálnym ovládaním (podľa vlastnej kontroly) bez nastavenia času pečenia výberom teploty a prevádzkových funkcií špecifických pre vaše jedlo.

1. Zapnite rúru dotykom tlačidla ① .
2. Pomocou gombíka na výber funkcií vyberte prevádzkovú funkciu, v ktorej chcete variť.
3. Na displeji sa objaví prednastavená teplota pre zvolenú prevádzkovú funkciu. Nastavte teplotu, s ktorou chcete variť s gombíkom nastavenia teploty / napájania, ak by ste chceli zmeniť túto teplotu.



Ak zmeníte prevádzkovú funkciu po zmene prednastavenej teploty prevádzkovej funkcie, na displeji sa zobrazí naposledy nastavená teplota. Ak sa však zvolená teplota nenachádza medzi teplotným rozsahom zvolenej prevádzkovej funkcie, zobrazí sa najvyššia teplota pre túto prevádzkovú funkciu.

4. Po nastavení prevádzkovej funkcie a teploty sa dotknite tlačidla ►|| aby ste začali piecť.

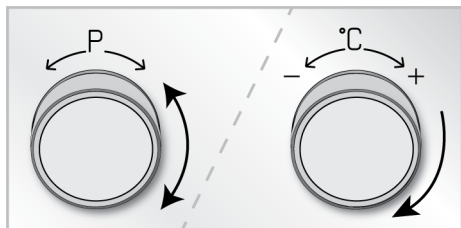


⇒ Vaša rúra začne okamžite pracovať pri zvolenej funkcii a teplote a na displeji sa zobrazí uplynulý čas. Na displeji sa zobrazujú symboly ► a ↓. Keď vnútorná teplota rúry dosiahne nastavenú teplotu, rozsvieti sa každý stupeň symbolu ↓. Rúra sa automaticky nevypne, pretože sa ručné pečenie vykonáva bez nastavenia času pečenia. Pečenie musíte kontrolovať a vypnúť sami. Po skončení pečenia sa dotknite tlačidla ►|| pre ukončenie pečenia alebo sa dotknite tlačidla ① pre úplné vypnutie rúry.

Pečenie nastavením času pečenia;

Rúru môžete nechať na konci času automaticky vypnúť výberom teploty a prevádzkových funkcií špecifických pre vaše jedlo a ovládaciu jednotku pečenia na časovači.

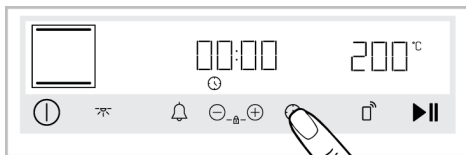
1. Zapnite rúru dotykom tlačidla ①.
2. Pomocou gombíka na výber funkcií vyberte prevádzkovú funkciu, v ktorej chcete variť.
3. Na displeji sa objaví prednastavená teplota pre zvolenú prevádzkovú funkciu. Nastavte teplotu, s ktorou chcete variť s gombíkom nastavenia teploty / napájania, ak by ste chceli zmeniť túto teplotu.



i Ak zmeníte prevádzkovú funkciu po zmene prednastavenej teploty prevádzkovej funkcie, na displeji sa zobrazí naposledy nastavená teplota. Ak sa však zvolená teplota nenachádza medzi teplotným rozsahom zvolenej prevádzkovej funkcie, zobrazí sa najvyššia teplota pre túto prevádzkovú funkciu.

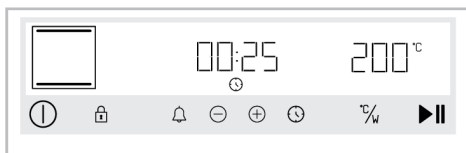
4. Dotknite sa tlačidla ④ jedenkrát pre čas pečenia.

⇒ Na displeji sa zobrazí symbol ④.



i Ak chcete rýchlo nastaviť čas pečenia, môžete sa dotknúť tlačidla ⊕ a po nastavení prevádzkovej funkcie a teploty nastaviť čas pečenia na 30 minút, potom pomocou tlačidiel ⊕/⊖ zmeniť čas.

5. Čas pečenia nastavíte pomocou tlačidiel ⊕/⊖.



i Čas pečenia sa počas prvých 15 minút predlží o 1 minútu a po 15 minútach o 5 minút.

6. Po nastavení prevádzkovej funkcie, teploty a času pečenia sa dotknite tlačidla ►|| aby ste začali piecť.

⇒ Vaša rúra začne okamžite pracovať so zvolenou funkciou a teplotou. Čas pečenia nastavený na displeji sa odpočítava. Na displeji sa zobrazujú symboly ► a ↓. Keď vnútorná teplota rúry dosiahne nastavenú teplotu, rozsvieti sa každý stupeň symbolu ↓. Po uplynutí

času pečenia sa na displeji zobrazí text "**Koniec**", ozve sa zvukové upozornenie a pečenie sa zastaví.

7. Výstražný zvuk znie dve minúty. Ak sa dotknete tlačidla ► počas zvukového upozornenia a na displeji sa zobrazí text "**End**" (Koniec), rúra pokračuje v prevádzke na dobu neurčitú. Ak sa dotknete tlačidla ①, rúra sa vypne. Ak sa dotknete akéhokoľvek tlačidla okrem týchto, zvukové upozornenie sa zastaví.

5.3 Nastavenia



Odpočítavanie 3-2-1 sa zobrazuje na displeji v menu alebo v nastaveniach, ktoré by sa mali aktivovať dlhým stlačením. Po uplynutí odpočítavania sa aktivuje príslušná ponuka alebo nastavenie.

Aktivácia zámku tlačidiel

Pomocou funkcie uzamknutia tlačidiel môžete zabezpečiť zásah do riadiacej jednotky.

1. Klepnite na tlačidlá ⊕/⊖ súčasne, až kým sa na obrazovke nezobrazí symbol .



- ⇒ Na displeji sa zobrazí symbol  a blokovanie tlačidiel je aktivované. Ak sa dotknete niektorého tlačidla, po nastavení blokovania tlačidiel sa ozve zvukový signál a bliká symbol .



Kým je aktivovaný zámok tlačidiel, nie je možné používať tlačidlá ovládacej jednotky. Zámok tlačidiel sa nezruší v prípade výpadku napájania.

Deaktivácia zámku tlačidiel

1. Klepnite na tlačidlá ⊕/⊖ súčasne, až kým z obrazovky nezdisparuje symbol .

Symbol  zmizne z displeja a blokovanie tlačidla je deaktivované.

Nastavenie alarmu

Riadiacu jednotku produktu môžete tiež použiť na akéhokoľvek varovanie alebo pripomeniu okrem pečenia.

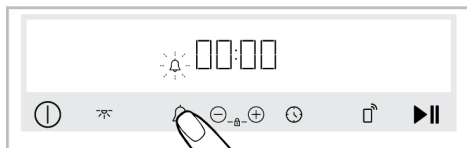
Hodiny alarmu nemajú žiadny vplyv na prevádzkové funkcie rúry. Používa sa na varovné účely. Napríklad môžete použiť alarm, keď chcete v určitom čase otočiť jedlo v rúre. Hneď ako vyprší nastavený čas, časovač vás upozorní zvukovým varovaním.



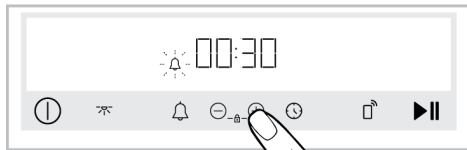
Maximálny čas alarmu môže byť 23 hodín 59 minút.

1. Klepnutím na tlačidlo nastavíte dobu alarmu.

⇒ Na obrazovke začne blikáť symbol .



2. Čas alarmu nastavíte pomocou tlačidiel ⊕/⊖. Dotykom tlačidla znova potvrdíte nastavenie.



⇒ Symbol  nepretržite svieti a na obrazovke sa začína odpočítavať čas alarmu. Ak sú čas alarmu a čas pečenia nastavené súčasne, na obrazovke sa zobrazí kratší čas.

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

Vypnutie alarmu

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

⇒ Zvukové varovanie sa zastaví.

Ak chcete zrušiť alarm;

1. Dotykom tlačidla resetujte dobu alarmu. Klepnite na tlačidlo , až kým sa na obrazovke nezobrazí symbol "00:00".
2. Môžete tiež zrušiť alarm stlačením tlačidla po dlhú dobu.

Nastavenie hlasitosti

Môžete nastaviť hlasitosť vašej riadiacej jednotky. Na vykonanie tohto nastavenia by mala byť vaša rúra vypnutá.

1. Pri vypnutej rúre (kým sa na displeji zobrazuje denný čas) sa dotknite tlačidla , aby ste aktivovali ponuku nastavení.
2. Klepnite na tlačidlá , až kým sa na obrazovke nezobrazí .
3. Aktivujte nastavenie hlasitosti opätovným dotykom tlačidla . (**b-1, b-2**)
4. Nastavte požadovaný tón pomocou tlačidiel .

⇒ Zvolené nastavenie hlasitosti bude okamžite potvrdené. Klepnutím na tlačidlo  sa vrátite do ponuky nastavení.

Nastavenie jasu displeja

Môžete nastaviť jas displeja riadiacej jednotky. Na vykonanie tohto nastavenia by mala byť vaša rúra vypnutá.

1. Pri vypnutej rúre (kým sa na displeji zobrazuje denný čas) sa dotknite tlačidla , aby ste aktivovali ponuku nastavení.
2. Klepnite na tlačidlá , až kým sa na obrazovke nezobrazí symbol .
3. Aktivujte nastavenie jasu opätovným dotykom tlačidla .

4. Nastavte požadovaný jas pomocou tlačidiel . (**d-1, d-2, d-3**)

⇒ Zvolené nastavenie jasu bude okamžite potvrdené. Klepnutím na tlačidlo  sa vrátite do ponuky nastavení.

Nastavenie funkcie rýchleho predohrevu (Booster)

Pečenie na vašom výrobku môžete predvážkovať automaticky s funkciou rýchleho predohrevu. Na tento účel by ste mali aktivovať nastavenie rýchleho predohrevu. Na vykonanie tohto nastavenia by mala byť vaša rúra vypnutá.

1. Pri vypnutej rúre (kým sa na displeji zobrazuje denný čas) sa dotknite tlačidla , aby ste aktivovali ponuku nastavení.
 2. Klepnite na tlačidlá , až kým sa na obrazovke nezobrazí symbol .
 3. Opätovným dotykom tlačidla  aktivujte nastavenie rýchleho predohrevu (booster).
 4. Pomocou tlačidiel  na displeji prepnete nastavenie "OFF" na "ON".
- ⇒ Zvolené nastavenie rýchleho predohrevu sa okamžite potvrdí. Klepnutím na tlačidlo sa vrátite do ponuky nastavení.



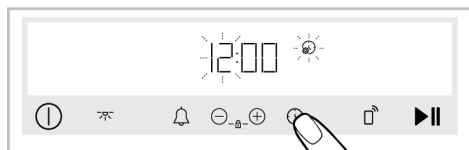
Rovnakým postupom môžete vypnúť nastavenie rýchleho predohrevu. Vypnutím nastavenia "OFF" môžete zrušiť automatické nastavenie rýchleho predohrevu.

Zmena denného času

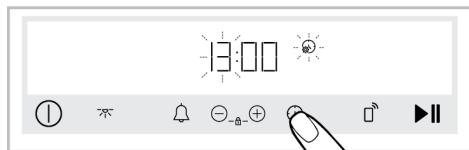
Ak chcete zmeniť denný čas, ktorý ste nastavili predtým,

1. Pri vypnutej rúre (kým sa na displeji zobrazuje denný čas) sa dotknite tlačidla , aby ste aktivovali ponuku nastavení.
2. Klepnite na tlačidlá , až kým sa na obrazovke nezobrazí symbol .
3. Dotknite sa tlačidla , aby ste aktivovali pole časovača.

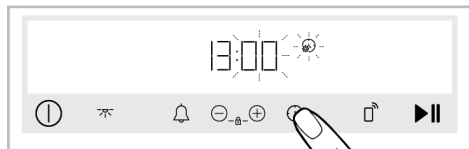
- ⇒ Na obrazovke blíkajú pole časovača a symbol .



4. Čas dňa nastavíte dotykem tlačidla $\oplus$ / $\ominus$ a pole minút aktivujete opätovným dotykem tlačidla .



- ⇒ Na obrazovke blíkajú pole minút a symbol .

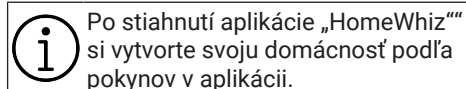


5. Dotykem tlačidiel $\oplus/\ominus$ nastavíte minúty. Potvrďte nastavenia opätovným dotykem tlačidla .

- ⇒ Nastavený čas dňa bude okamžite potvrdený. Klepnutím na tlačidlo  sa vrátite do ponuky nastavení.

Pripojenie rúry k bezdrôtovej sieti a jej predstavenie v aplikácii „HomeWhiz“

Svoju rúru môžete pripojiť k bezdrôtovej sieti a ovládať ju pomocou aplikácie „HomeWhiz“ pomocou inteligentného zariadenia. Na tento účel najprv nainštalujte aplikáciu „HomeWhiz“ do svojho inteligentného zariadenia. Aplikácia „HomeWhiz“ je k dispozícii v mobilných operačných systémoch iOS a Android.



Po stiahnutí aplikácie „HomeWhiz“ si vytvorte svoju domácnosť podľa pokynov v aplikácii.



Procedúru na pripojenie rúry k bezdrôtovej sieti a aktiváciu diaľkového ovládania rúry môžete dokončiť podľa pokynov uvedených v aplikácii.

1. Ak chcete prepnúť rúru do režimu nastavenia, dotknite sa súčasne tlačidiel  a  na približne 3 sekundy, keď je rúra vypnutá (na displeji sa zobrazí denný čas).

- ⇒ Keď sa rúra prepne do režimu nastavenia, na obrazovke sa zobrazí animácia, kde blíkajú niektoré riadky.



2. Otvorte aplikáciu „HomeWhiz“, ktorú ste nainštalovali do svojho inteligentného zariadenia. Po vytvorení Vašej domácnosti vyberte rúru z kuchynských spotrebičov a do aplikácie zadajte skladové číslo vášho produktu a postupujte podľa krokov popísaných v aplikácii.



Výrobné číslo vášho výrobku je číslo začínajúce „77...“, ktoré sa nachádza v spodnej časti predného krytu návodu.

3. Dokončíte úvod nastavenia svojej rúry do aplikácie podľa pokynov uvedených v aplikácii.

Aktivácia diaľkového ovládania rúry

Po predstavení rúry na pečenie v aplikácii „HomeWhiz“ môžete povoliť diaľkové ovládanie:

1. Dotknite sa tlačidla , až kým sa na obrazovke nezobrazí symbol .

- ⇒ Na displeji sa zobrazí  spolu so symbolom .



Ak sa nezobrazí symbol , dotknite sa tlačidla , kým je na obrazovke zobrazený symbol . Ak ste svoj spotrebič nepredstavili v aplikácii HomeWhiz, symbol  blikne raz a zaznie chybový signál.



Ak sa na displeji zobrazí symbol , ale po stlačení tlačidla  sa ozve chybový signál a ak sa symbol  nezobrazí na displeji alebo bliká symbol , skontrolujte internetové pripojenie vášho výrobku. Ak je internetové pripojenie v poriadku a problém pretrváva, zopakujte kroky inštalácie.

Odstránenie párovania rúry pripojenej k aplikácii „HomeWhiz“

Po pridaní vášho výrobku do aplikácie „HomeWhiz“ používateľské konto, ktoré ste použili pre „HomeWhiz“, správu informácie o vašom výrobku. Ak chcete odstrániť párovanie z dôvodu straty prístupu k účtu, ktorý

používate v aplikácii, alebo z iných dôvodov, mali by ste podniknúť nasledujúce kroky.

1. Ak je produkt vypnutý (na displeji sa zobrazuje denný čas), stlačte tlačidlá  a  približne na 5 sekúnd.
⇒ Na displeji sa zobrazí odpočítavanie od 5.
2. Po dokončení odpočítavania sa na obrazovke zobrazí animácia odstránenia zhody.
3. Po bezproblémovom dokončení procesu vymazania páru sa ozve varovný zvuk a vaša rúra sa reštartuje.



Ak sa v procese vymazávania páru vyskytne problém a proces nie je možné dokončiť, zaznie chybový zvuk.

4. Po dokončení procesu odstránenia párovania môžete výrobok znovu spárovať s účtom „HomeWhiz“.

Súlada s normami a informácie o testovaní / EÚ vyhlásenie o zhode

	Vývoj, výroba a predaj tohto výrobku prebiehajú v súlade s bezpečnostnými pravidlami stanovenými vo všetkých príslušných právnych predpisoch Európskej únie.
Frekvenčné pásmo	: 2.4 Ghz
Max. prenosový výkon	: max. 100 mW
CE Vyhlásenie o zhode Spoločnosť Arçelik A.Ş. vyhlasuje, že tento výrobok je v súlade so smernicou 2014/53/EÚ. Podrobné vyhlásenie o zhode RED je k dispozícii online na webovej stránke support.groundig.com v rámci dodatočných dokumentov na stránke produktu pre váš výrobok.	

Definovaná doba podpory aktualizácie softvéru súvisiaca s kybernetickou bezpečnosťou produktu je záručná doba produktu. Po

tomto období nie sú zaručené aktualizácie softvéru súvisiace s kybernetickou bezpečnosťou.

6 Všeobecné informácie o pečení

V tejto časti nájdete tipy na prípravu a pečenie pokrmov.

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

6.1 Všeobecné upozornenia týkajúce sa pečenia v rúre

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

6.1.1 Pečivo a potraviny v rúre

Všeobecné informácie

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

Tipy na pečenie koláčov

- Ak je koláč príliš suchý, zvýšte teplotu o 10 °C a skráťte čas pečenia.
- Ak je koláč vlhký, použite malé množstvo tekutiny alebo znížte teplotu o 10 °C.
- Ak je vrch koláča spálený, položte ho na spodnú policu, znížte teplotu a predĺžte čas pečenia.
- Ak je vnútro koláča dobre prepečené, ale zvonka je lepkavé, použite menej tekutiny, znížte teplotu a predĺžte čas pečenia.

Tipy pre pečivo

- Ak je cesto príliš suché, zvýšte teplotu o 10 °C a skráťte čas pečenia. Pláty cesta navlhčíte omáčkou pozostávajúcou zo zmesi mlieka, oleja, vajca a jogurtu.
- Ak sa cesto pečie pomaly, dbajte na to, aby hrúbka pripraveného cesta nepretiekla cez plech.
- Ak je cesto na povrchu hnedé, ale dno nie je upečené, uistite sa, že množstvo omáčky, ktoré použijete na cesto, nie je na dne cesta príliš veľké. Na rovnomerné zhnednutie sa snažte omáčku rovnomerne rozotrieť medzi pláty cesta a pečivo.
- Pečivo pečte v polohe a pri teplote zodpovedajúcej tabuľke varenia. Ak spodok ešte nie je dostatočne prepečený, na ďalšie pečenie ho umiestnite na spodnú poličku.

Tabuľka pečenia na pečivo a jedlo v rúre

Návrhy na pečenie s jedným plechom

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Koláč na plechu	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	3	180	30 ... 40
Koláč vo forme	Forma na tortu na drôtenom grile **	Ohrievanie ventilátorom	2	180	30 ... 40
Koláčiky	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	3	160	25 ... 35
Koláčiky	Štandardný plech *	Ohrievanie ventilátorom	3	150	25 ... 35
Piškótový múčnik	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile **	Horné a spodné ohrievanie	2	150	30 ... 40
Piškótový múčnik	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile **	Ohrievanie ventilátorom	2	150	35 ... 45
Koláčiky	Plech na pečivo *	Horné a spodné ohrievanie	3	170	25 ... 35
Koláčiky	Plech na pečivo *	Ohrievanie ventilátorom	3	170	20 ... 30
Lístkové cesto	Štandardný plech *	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	2	180	35 ... 45
Buchta	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	2	200	20 ... 30
Buchta	Štandardný plech *	Ohrievanie ventilátorom	3	180	20 ... 30
Celý chlieb	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	3	200	30 ... 40
Celý chlieb	Štandardný plech *	Ohrievanie ventilátorom	3	200	30 ... 40
Lasagne	Sklenená / kovová obdĺžniková nádobu na drôtenom grile **	Horné a spodné ohrievanie	2 alebo 3	200	30 ... 40

Potraviný	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Jablkový koláč	Okrúhla čierna kovová forma, priemer 20 cm na drôtenom grile **	Horné a spodné ohrievanie	2	180	50 ... 65
Jablkový koláč	Okrúhla čierna kovová forma, priemer 20 cm na drôtenom grile **	Ohrievanie ventilátorom	3	170	50 ... 65
Pizza	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	3	280	5 ... 9
Pizza	Štandardný plech *	Funkcia „pizza“	2	280	5 ... 10

Návrhy na varenie s dvoma podnosmi

Potraviný	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Koláčiky	2-Štandardný plech * 4-Plech na pečivo *	Ohrievanie ventilátorom	2 - 4	150	25 ... 35
Koláčiky	2-Štandardný plech * 4-Plech na pečivo *	Ohrievanie ventilátorom	2 - 4	170	25 ... 35
Lístkové cesto	1-Štandardný plech * 4-Plech na pečivo *	Ohrievanie ventilátorom	1 - 4	180	40 ... 50
Buchta	2-Štandardný plech * 4-Plech na pečivo *	Ohrievanie ventilátorom	2 - 4	180	20 ... 30

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

*Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

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

Tabuľka pečenia s prevádzkovou funkciou "Ekologické ohrievanie ventilátorom"

- Po začatí pečenia v prevádzkovej funkcii "Ekologické ohrievanie ventilátorom" nemeňte nastavenie teploty.
- Počas pečenia v prevádzkovej funkcii "Ekologické ohrievanie ventilátorom" neotvárajte dvierka rúry. Ak sa dvierka neot-

- vorja, vnútorná teplota je optimalizovaná na úsporu energie a táto teplota sa môže líšiť od teploty zobrazenej na displeji.
- V prevádzkovej funkcii "Ekologické ohrievanie ventilátorom" neuskutočňujte predohrev.

Potraviný	Príslušenstvo na použitie	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Koláčky	Štandardný plech *	3	160	25 ... 35
Koláčky	Štandardný plech *	3	180	25 ... 35
Lístkové cesto	Štandardný plech *	3	200	45 ... 55
Buchta	Štandardný plech *	3	200	35 ... 45

* Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

6.1.2 Mäso, ryby a hydina

Kľúčové body týkajúce sa grilovania

- Pred pečením celého kurčťa, morky a veľkých kusov mäsa ho ochuťte citrónovou šťavou a korením, čím sa zvýši výkon pečenia.
- Vykostené mäso sa pripravuje o 15 až 30 minút dlhšie ako filé vyprážaním.
- Na každý centimeter hrúbky mäsa by ste mali počítať s približne 4 až 5 minútami varenia.
- Po uplynutí času varenia nechajte mäso v rúre približne 10 minút. Štava z mäsa sa lepšie rozloží do vyprážaného mäsa a pri krájaní mäsa nevyteká.
- Ryby by sa mali umiestniť na strednú alebo nízku úroveň police v žiaruvzdornom tanieri.
- Odporúčané pokrmy v tabuľke varenia pripravujte s jedným podnosom.

Tabuľka varenia pre mäso, ryby a hydinu

Potraviný	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Steak (celý) / Roštenka (1 kg)	Štandardný plech *	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	3	15 minút 250/ max, po 180 ... 190	60 ... 80
Jahňacie kolienko (1,5-2 kg)	Štandardný plech *	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	3	170	85 ... 110
Vyprážané kura (1,8-2 kg)	Drôtené mreže * Jeden plech položte na spodnú poličku.	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	2	15 minút 250/ max, po 190	60 ... 80
Vyprážané kura (1,8-2 kg)	Drôtené mreže * Jeden plech položte na spodnú poličku.	Ohrievanie ventilátorom	2	200 ... 220	60 ... 80
Vyprážané kura (1,8-2 kg)	Drôtené mreže * Jeden plech položte na spodnú poličku.	Funkcia „3D“	2	15 minút 250/ max, po 190	60 ... 80
Morčacina (5,5 kg)	Štandardný plech *	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	1	25 minút 250/ max, po 180 ... 190	150 ... 210

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Morčacina (5,5 kg)	Štandardný plech *	Funkcia „3D“	1	25 minúty 250/ max, po 180 ... 190	150 ... 210
Ryby	Drôtené mreže * Jeden plech položte na spodnú policičku.	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	3	200	20 ... 30
Ryby	Drôtené mreže * Jeden plech položte na spodnú policičku.	Funkcia „3D“	3	200	20 ... 30

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

*Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

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

6.1.3 Grilovanie

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

Všeobecné upozornenia

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

Kľúčové body grilu

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

Grilovací stôl

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

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Gratinovaná zelenina	Drôtené mreže	4 - 5	220	20 ... 30
Toastovaný chlieb	Drôtené mreže	4	250	1 ... 3

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

Po 1/2 celkového času grilovania kúsok jedla otočte.

6.1.4 Testovanie potravín

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

Tabuľka na varenie testovacích jedál

Návrhy na pečenie s jedným plechom

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Krehké pečivo (sladké pečivo)	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	3	140	20 ... 30
Krehké pečivo (sladké pečivo)	Štandardný plech *	Ohrievanie ventilátorom	Pri modeloch s drôtenými policami :3 Pri modeloch bez drôtených polic :2	140	15 .. 25
Koláčiky	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	3	160	25 ... 35
Koláčiky	Štandardný plech *	Ohrievanie ventilátorom	3	150	25 ... 35
Piškótový múčnik	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile **	Horné a spodné ohrievanie	2	150	30 ... 40
Piškótový múčnik	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile **	Ohrievanie ventilátorom	2	150	35 ... 45
Jablkový koláč	Okrúhla čierna kovová forma, priemer 20 cm na drôtenom grile **	Horné a spodné ohrievanie	2	180	50 ... 65
Jablkový koláč	Okrúhla čierna kovová forma, priemer 20 cm na drôtenom grile **	Ohrievanie ventilátorom	3	170	50 ... 65

Návrhy na varenie s dvoma podnosmi

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Koláčiky	2-Štandardný plech * 4-Plech na pečivo *	Ohrievanie ventilátorom	2 - 4	150	25 ... 35
Krehké pečivo (sladké pečivo)	2-Štandardný plech * 4-Plech na pečivo *	Ohrievanie ventilátorom	2 - 4	140	15 ... 25

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

*Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

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

Grilovanie

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Fašírka (teľacie mäso) - 12 čiastka	Drôtené mreže	4	250	20 ... 30
Toastovaný chlieb	Drôtené mreže	4	250	1 ... 3

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

Po 1/2 celkového času grilovania kúska jedla otočte.

7 Údržba a čistenie

7.1 Všeobecné informácie o čistení

Všeobecné upozornenia

- Pred čistením produktu počkajte, kým vychladne. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!
- Nenanášajte čistiace prostriedky priamo na horúce povrchy. Môže to spôsobiť trvalé škvrny.
- Výrobok by sa mal po každej prevádzke dôkladne vyčistiť a vysušiť. Zvyšky potravín sa tak dajú ľahko vyčistiť a zabráni sa ich spáleniu pri neskoršom použití produktu. Tým sa predlžuje životnosť prístroja a znižujú sa často sa vyskytujúce problémy.
- Na čistenie nepoužívajte parné čistiace prostriedky.
- Niektoré čistiace prostriedky spôsobujú poškodenie povrchu. Nevhodné čistiace prostriedky sú: bielinidlá, čistiace prostriedky obsahujúce amoniak, kyseliny alebo chloridy, parné čistiace prostriedky, pros-

triedky na odstraňovanie vodného kameňa, prostriedky na odstraňovanie škvŕn a hrdze, abrazívne čistiace prostriedky (krémové čistiace prostriedky, prášok na drhnutie, krém na drhnutie, abrazívne a škrabacie drhúce prostriedky, drôt, špongie, čistiace handričky obsahujúce nečistoty a zvyšky čistiacich prostriedkov).

- Pri čistení vykonanom po každom použití nie je potrebný žiadny špeciálny čistiaci materiál. Produkt čistíte čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte ho suchou handričkou.
- Uistite sa, že ste po vyčistení ste úplne zotrelí všetku zvyšnú tekutinu a okamžite vyčistíte všetky zvyšky jedla, ktoré okolo vás vystreknú počas varenia.
- Neumývajte žiadne časti spotrebiča v umývačke riadu.

Inox - nerezové povrchy

- Na čistenie nehrdzavejúcich, neoxidovaných povrchov a rúkovať nepoužívajte čistiace prostriedky obsahujúce kyselinu alebo chlór.
- Nerezový-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.
- Odstráňte vápenaté, olejové, škrobové, mliečne a bielkovinové škvrny na sklenených a inoxových povrchoch okamžite bez čakania. Škrvny môžu po dlhšej dobe hrdzaviť.
- Čistiace prostriedky nastriekané/aplikované na povrch je potrebné ihneď vyčistiť. Abrázívne čistiace prostriedky ponechané na povrchu spôsobujú, že povrch bude biely.

Smaltované povrchy

- Po každom použití smaltované povrchy očistite 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. (Vid' . "Easy Steam čistenie [► 77]" .)
- 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 pred čistením vychladnutá. Čistenie horúcich povrchov vedie k nebezpečenstvu požiaru a poškodeniu smaltovaným povrchom.

Katalytické povrchy

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

Sklenené povrchy

- Pri čistení sklenených povrchov nepoužívajte škrabky z tvrdého kovu a abrazívne čistiace prostriedky. Môžu poškodiť povrch skla.
- Spotrebič očistíte čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a handričkou z mikrovlákná určenou pre sklenené povrchy. Osušte ho suchou handričkou z mikrovlákná.
- Ak po vyčistení zostanú zvyšky saponátu, utrite ho studenou vodou a osušte čistou a suchou handričkou z mikrovlákná. Zvyšky saponátu môžu nabudúce poškodiť povrch skla.
- Zaschnuté zvyšky na povrchu skla za žiadnych okolností nečistíte zubkovými nožmi, drôtenou vatou alebo podobnými škrabancami.
- Škrvny od vápnika (žlté škrvny) 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 škvŕnu čistiaci prostriedok a počkajte dlho, kým nebude správne fungovať. Potom povrch skla očistíte vlhkou handričkou.
- Zmena farby a škvŕny na povrchu skla sú normálne a nejde o chyby.

Plastové diely a lakované povrchy

- Plastové diely a lakované povrchy očistíte čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte ich suchou handričkou.

- Nepoužívajte škrabky z tvrdého kovu a drsné čistiace prostriedky. Môžu poškodiť povrchy.
- Dbajte na to, aby kĺby komponentov produktu nezostali vlhké a saponátové. V opačnom prípade môže na týchto spojkoch dôjsť ku korózii.

7.2 Čistiace príslušenstvo

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

7.3 Čistenie ovládacieho panela

- Pri čistení panelov pomocou ovládača gombíkov utrite panel a ovládače vlhkou mäkkou handričkou a osušte suchou handričkou. Neodstraňujte gombíky a tesnenia zospodu, aby ste vyčistili panel. Môže byť poškodený ovládací panel a gombíky.
- Počas čistenia inox panelov s gombíkovým riadením, okolo gombíkov nepoužívajte čistiace prostriedky na inox. Indikátory okolo ovládacieho gombíka je možné vymazať.
- Dotykové ovládacie panely 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.

7.4 Čistenie vnútra rúry (priestoru na pečenie)

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

Čistenie bočných stien rúry

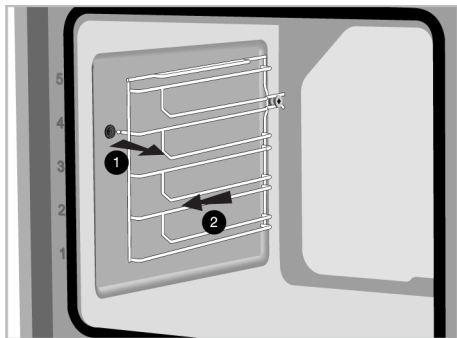
Bočné steny v oblasti varenia môžu byť pokryté iba smaltovanými alebo katalytickými stenami. Líši sa v závislosti od modelu. Ak je na stene katalytický povrch, pozrite si informácie v časti "Katalytické povrchy".

Ak je váš výrobok modelom s drôtenými policami, pred čistením bočných stien odstráňte drôtené police. Potom dokončite

čistenie podľa opisu v časti "Všeobecné informácie o čistení" podľa typu povrchu bočných stien.

Odstránenie bočných drôtených políc:

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

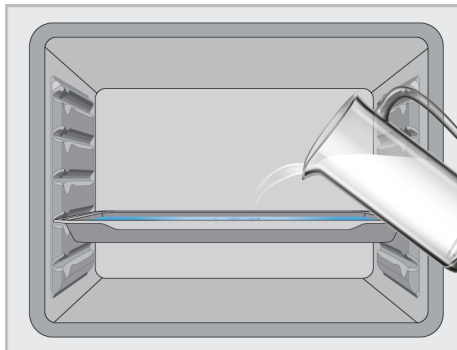


3. Pri opätovnom pripevnení poličky je potrebné zopakovať postupy použité pri ich demontáži od konca k začiatku.

7.5 Easy Steam čistenie

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

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



3. Vyberte funkciu EasySteam čistenia parou. Na displeji sa zobrazí doba čistenia, ktorý nie je možné zmeniť.

Otvorte dverka a utrite vnútro rúry vlhkou špongiou alebo handričkou.

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



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

(Líši sa v závislosti od modelu produktu.

*Nemusi byť k dispozícii vo vašom produkte.) Po kondenzácii vo vnútri rúry sa v bazénovom kanáliku pod rúrou môže objaviť kaluž alebo vlhkosť. Po použití utrite tento bazénový kanál vlhkou handričkou a osušte ho.



7.6 Vysokoteplotné samočistenie

Rúra je vybavená funkciou pyrolýzy. Rúra sa zahreje na teplotu približne 420-480 °C a spaľuje, kým sa existujúce nečistoty nezmenia na popol. Môže sa vytvárať silný dym. Zabezpečte dobré vetranie. Čistenie pri vysokej teplote by sa malo vykonávať približne po každých 10 použitíach rúry.

Všeobecné upozornenia



Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!

Počas samočistenia sa výrobku nedotýkajte a nepúšťajte k nemu deti. Pred odstránením zvyškov počkajte aspoň 30 minút.

- Pred použitím funkcie pyrolýzy odstráňte všetko príslušenstvo, teleskopickú policu a bočné police (ak existujú). V prípade ich neodstránenia, sa príslušenstvo a bočné drôtené police poškodia.
- Ak je váš výrobok vybavený pyro odolným príslušenstvom (odolné voči samočisteniu pri vysokej teplote), nemusíte toto príslušenstvo z rúry vyberať. V časti s príslušenstvom je uvedené, či je vaše príslušenstvo chránené proti chemikáliám. Ak nie je uvedené inak, vaše príslušenstvo nie je odolné voči vysokým teplotám. Pred samočistením musí byť z rúry odstránené, aby nedošlo k jeho poškodeniu.
- Tesnenie dverí nečistite. Tesnenie zo sklenených vlákien je veľmi jemné a ľahko sa poškodí. Ak je tesnenie dverí poškodené, vymeňte ho za nové z autorizovaného servisu.

Spustenie funkcie pyrolýzy:

1. Odstráňte všetko príslušenstvo z vnútra rúry. Pri modeloch s drôtenými policami nezabudnite odstrániť drôtenú policu.
2. Pred začatím čistenia očistite vonkajšie povrchy rúry a zvyšky jedla vo vnútri rúry mydlovou handričkou.
3. Podľa stavu znečistenia rúry vyberte funkciu "Pyrolýza" alebo "Pyrolýza - ekonomický režim". Ak vaša rúra nie je veľmi znečistená, odporúčame použiť funkciu "Pyrolýza - ekonomický režim". Táto funkcia zaberie menej času ako funkcia "PyrolýzavARIABLE". Ak je rúra veľmi znečistená, funkcia Pyrolýza - ekonomický režim nemusí byť dostatočná. V takom prípade ju vyčistite pomocou funkcie "Pyrolýza".

4. Spustíte čistenie dotykom tlačidla ►||.

⇒ Čistenie sa spustí a na displeji sa zobrazí doba samočistenia. Túto dobu nie je možné zmeniť.

5. Keď rúra po spustení pyrolýzy dosiahne určitú teplotu, na displeji časovača sa zobrazí symbol zámku a dvierka rúry nie je možné otvoriť. Nevytvárajte na rúru silu, aby ste dvierka odblokovali, kým sa čistiaci proces nedokončí a symbol na displeji nezmizne.

6. Po dokončení procesu čistenia sa na displeji zobrazí „Koniec“. Vypnite rúru dotykom tlačidla ①.

7. Keď na displeji zmizne symbol , odstráňte zvyšné usadeniny octovou vodou.

7.7 Čistenie dvierok rúry

Dvere rúry a sklá dvierok môžete demontovať a vyčistiť ich. Postup demontáže dvierok a okien je vysvetlený v častiach "Demontáž dvierok rúry" a "Demontáž vnútorných skiel dvierok". Po vybratí vnútorných skiel dverí ich vyčistíte pomocou prostriedku na umývanie riadu, teplej vody a mäkkej handričky alebo špongie a vysušte ich suchou handričkou. Zvyšky vodného kameňa, ktoré sa môžu vytvoriť na skle rúry, utrite octom a opláchnite sklo.

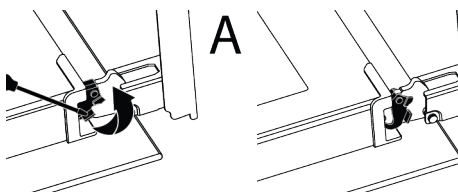


Na čistenie dvierok a skla rúry nepoužívajte drsné abrazívne čistiace prostriedky, kovové škrabky, drôtenú vlnu ani bieliace materiály.

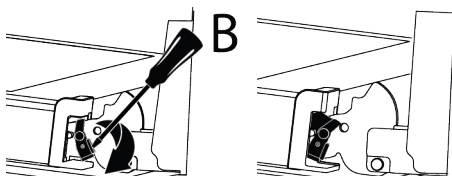
Odstránenie dvierok rúry

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

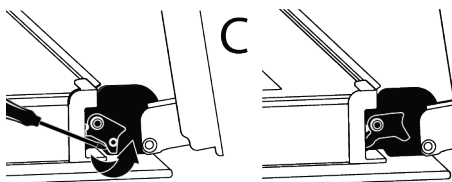
4. Záves typu (A) je k dispozícii pre bežné typy dverí.



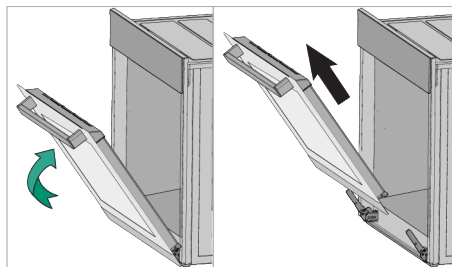
5. Záves typu (B) je k dispozícii pre typy dverí s mäkkým zatváraním.



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



7. Dvere rúry dajte do polootvorenej polohy.



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

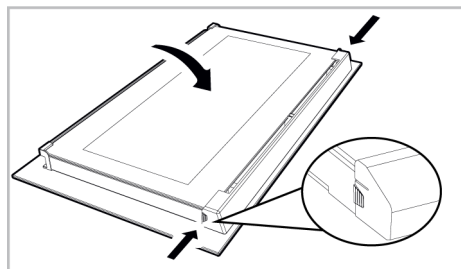


Pri opätovnom pripevnení dverí je potrebné zopakovať postupy použité pri ich demontáži od konca k začiatku. Pri montáži dverí nezabudnite zatvoriť svorky na zásuvke závesu.

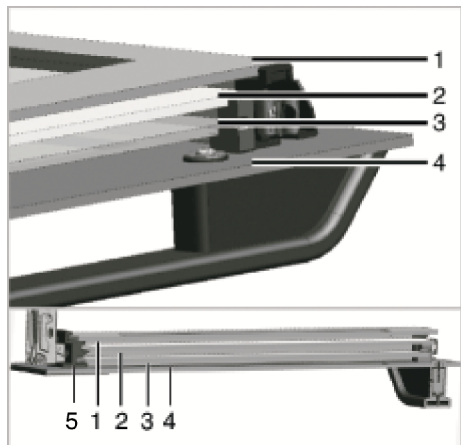
7.8 Odstránenie vnútorného skla dverí rúry

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

1. Otvorte dvierka rúry.

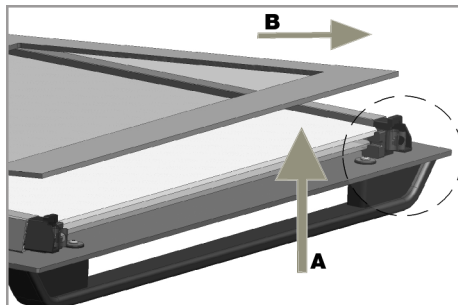


2. Plastový komponent pripevnený na hornej časti predných dverí potiahnite k sebe súčasným zatlačením na tlakové body na oboch stranách komponentu a vyberte ho.



- | | |
|--|-----------------------|
| 1 Vnútorné sklo | 2 Druhé vnútorné sklo |
| 3 Tretie vnútorné sklo | 4 Vonkajšie sklo |
| 5 Plastová štrbina na sklo - spodná časť | |

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



4. Rovnaký postup zopakujte aj pri odstraňovaní druhého a tretieho skla.



Prvým krokom preskupenia dverí je výmena druhého a tretieho skla (2, 3). Ako je znázornené na obrázku, umiestnite skosený okraj skla tak, aby sa stretol so skoseným okrajom plastového otvoru.

Poradie upevnenia druhého a tretieho vnútorného skla nie je dôležité, pretože sú zameniteľné.

Pri upevňovaní najvnútornejšieho skla (1) dávajte pozor, aby ste potlačenú stranu skla umiestnili na druhé vnútorné sklo. Je veľmi dôležité, aby sa spodné rohy všetkých vnútorných skiel stretli so spodnými plastovými drážkami (5). Zatlačte plastový komponent smerom k rámu, kým sa neozve "cvaknutie".



Po vyčistení sa musia všetky sklá opäť zložiť.

7.9 Čistenie lampy rúry

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

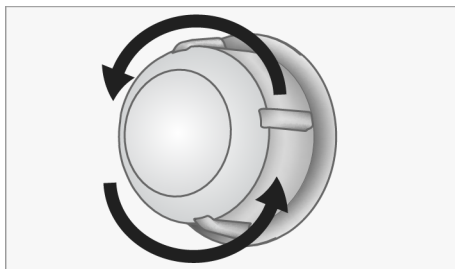
Výmena lampy rúry

Všeobecné upozornenia

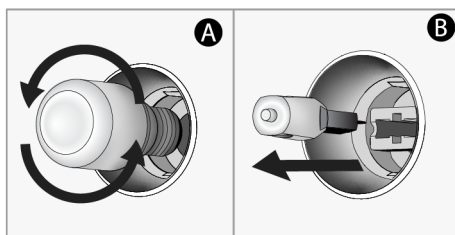
- Aby ste predišli riziku úrazu elektrickým prúdom, pred výmenou lampy rúry odpojte výrobok a počkajte, kým rúra vychladne. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!
- Táto rúra je napájaná žiarovkou s výkonom menším ako 40 W, výškou menšou ako 60 mm a priemerom menším ako 30 mm alebo halogénovou žiarovkou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

Ak má vaša rúra na pečenie okrúhlu lampu,

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



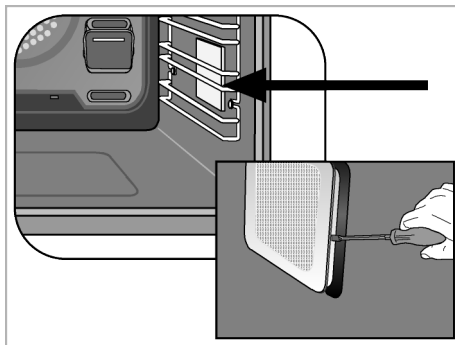
3. Ak je lampa rúry typu (A) znázornená na obrázku nižšie, otočte lampu rúry podľa obrázka a vymeňte ju za novú. Ak ide o model typu (B), vytiahnite ju podľa obrázka a vymeňte ju za novú.



4. Nasadte späť sklenený kryt.

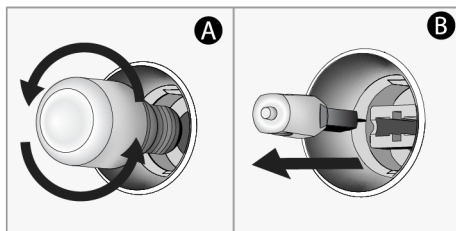
Ak má vaša rúra štvorcovú lampu,

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



3. Skrutkovačom nadvihnite ochranný sklenený kryt lampy. Najprv odstráňte skrutku, ak je na štvorcovej lampe vo vašom produkte skrutka.

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



5. Opäť nasadíte sklenený kryt a drôtené police.

8 Riešenie problémov

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

Počas prevádzky rúry vychádza para.

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

Počas pečenia sa objavujú kvapky vody

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

Počas ohrievania a chladnutia výrobku je počuť kovové zvuky.

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

Produkt nefunguje.

- Poistka môže byť chybná alebo spálená. >>> Skontrolujte poistky v poistkovej skrinke. V prípade potreby ich zmeňte alebo ich znova aktivujte.
- Spotrebič nemusí byť zapojený do (uzemnenej) zásuvky. >>> Skontrolujte, či je spotrebič zapojený do zásuvky.
- (Ak je na spotrebiči časovač) Tlačidlá na ovládacom paneli nefungujú. >>> Ak má váš výrobok zámok tlačidiel, zámok tlačidiel môže byť zapnutý, vypnite zámok tlačidiel.

Kontrolka rúry sa nerozsvieti.

- Kontrolka rúry môže byť chybná. >>> Vymeňte lampu rúry.

- Nie je elektrická energia. >>> Uistite sa, že sieť je v prevádzke a skontrolujte poistky v poistkovej skrinke. V prípade potreby vymeňte poistky alebo ich znova aktivujte.

Rúra sa nezahrieva.

- Rúra nemusí byť nastavená na konkrétnu funkciu pečenia a/alebo teplotu. >>> Nastavte rúru na konkrétnu funkciu pečenia a/alebo teplotu.
- Dvierka rúry môžu byť otvorené. >>> Uistite sa, že sú dvierka rúry na pečenie zatvorené. Ak dvierka rúry zostanú otvorené dlhšie ako 5 minút, nastavenie času vykonané pre varenie sa zruší a ohrievač nefungujú.
- V prípade modelov s časovačom nie je nastavený čas. >>> Nastavte čas.
- Nie je elektrická energia. >>> Uistite sa, že sieť je v prevádzke a skontrolujte poistky v poistkovej skrinke. V prípade potreby vymeňte poistky alebo ich znova aktivujte.

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

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

Po začatí varenia bliká na displeji symbol ► a ozýva sa zvukové upozornenie.

- Dvierka rúry môžu byť otvorené. >>> Uistite sa, že sú dvierka rúry na pečenie úplne zatvorené. Ak porucha pretrváva, obráťte sa na autorizovaný servis.

Príkaz, ktorý chcete odoslať z aplikácie „HomeWhiz“, neprechádza. (ak sú splnené podmienky vzdialeného prístupu)

- Vaše spojenie môže byť na chvíľu prerušené. >>> Uistite sa, že je rúra pripojená k bezdrôtovej sieti a vypnite a zapnite aplikáciu.

Aplikácia „HomeWhiz“ nezobrazuje stav rúry správne.

- Vaše spojenie môže byť na chvíľu prerušené. >>> Uistite sa, že je rúra pripojená k bezdrôtovej sieti a vypnite a zapnite aplikáciu.

Ak sa po vložení výrobku do aplikácie „HomeWhiz“ zobrazí chybové hlásenie "Pri priradovaní výrobku k vášmu domovu alebo zadanej miestnosti došlo k chybe. Toto zariadenie patrí do inej domácnosti." alebo ak ste zabudli, v ktorom konte „HomeWhiz“

- Vymažte párovanie podľa pokynov v časti "Vymazanie párovania pripojenej rúry „HomeWhiz“ " a zopakujte párovanie výrobku od začiatku.

Počas inštalácie produktu do aplikácie „HomeWhiz“ sa zobrazí upozornenie "Zistené viaceré siete Bluetooth".

- V prípade, že je v domácnosti viac ako jeden domáci spotrebič nastavený do režimu nastavenia v rovnakom čase a vysielá signál bluetooth, môže sa počas inštalácie do aplikácie „HomeWhiz“ objaviť upozornenie "Zistené viaceré siete Bluetooth". >>> Vypnite inštaláčny režim ostatných spotrebičov a pokračujte v používaní iba jedného spotrebiča so zapnutým inštaláčnym režimom.

V aplikácii „HomeWhiz“ sa zobrazujú iné výrazy ako jazyk, ktorý som zadal.

- V prípadoch, keď je výkon internetu nízky, sa v aplikácii homewhiz môžu objaviť výrazy v iných jazykoch, ako sú jazyky, ktoré ste definovali v aplikácii. >>> Toto nie je chyba.

