



Вградена фурна
Ръководство за употреба
Ugradbena pećnica
Upute za uporabu



BCBIS17400KSBS

385444011_5/ BG/ HR/ R.AE/ 11.10.25 10:56
7739182958

Добре дошли!

Уважаеми клиенти,

Благодарим Ви, че избрахте този Веко продукт. Искаме вашият продукт, произведен с високо качество и технологии, да ви предостави най-добрата ефективност. За целта внимателно прочетете това ръководство и всяка друга предоставена документация преди да използвате продукта.

Обърнете внимание на цялата информация и предупреждения, посочени в ръководството за потребителя. По този начин ще защитите себе си и вашия продукт от опасностите, които биха могли да възникнат.

Запазете това ръководството за потребителя. Ако дадете продукта на някой друг, дайте и ръководството с него. Това ръководство включва информация относно гаранционните условия, методите за използване и отстраняване на неизправности за вашия продукт.

Символите и техните значения в ръководството за потребителя са следните:



Опасност, която може да доведе до смърт или нараняване.



Важна информация или полезни съвети за употреба.



Прочетете ръководството за потребителя.



Предупреждение за горещи повърхности.

БЕЛЕЖКА Опасност, която може да доведе до материални щети върху продукта или околната среда.

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

Таблица на съдържанието

1	Инструкции за безопасност	4
1.1	Предназначение	4
1.2	Безопасност на деца, уязвими лица и домашни любимци	5
1.3	Електрическа безопасност.....	6
1.4	Безопасност при транспортиране	8
1.5	Безопасност при монтажа	8
1.6	Безопасност при употреба.....	9
1.7	Предупреждения за температурата	10
1.8	Използване на аксесоари	10
1.9	Безопасност при готвене	10
1.10	Парна система	12
1.11	Безопасност при поддръжка и почистване	13
2	Инструкции за околната среда.	13
2.1	Директива за отпадъците.....	13
2.1.1	Съответствие с Директивата WEEE и изхвърляне на отпадъчния продукт	13
2.2	Информация за пакетиране.....	13
2.3	Препоръки за пестене на енергия	14
3	Вашият продукт.....	15
3.1	Представяне на продукта	15
3.2	Представяне и използване на контролния панел на продукта	15
3.2.1	Контролен панел	16
3.2.2	Представяне на контролния панел на фурната.....	16
3.3	Функции за работа на фурната	17
3.4	Продуктови аксесоари.....	18
3.5	Използване на аксесоари за продукта	19
3.6	Технически спецификации.....	21
4	Първа употреба.....	22
4.1	Първоначална Настройка	22
4.2	Първоначално почистване.....	22
5	Използване на фурната	23
5.1	Обща информация за използване на фурната.....	23
5.2	Работа на контролния модул на фурната	23
5.3	Готвене с помощта на пара	29
5.4	Настройки.....	32

6	Обща информация за готвенето.....	36
6.1	Общи предупреждения относно печенето във фурната	37
6.1.1	Сладкиши и храни на фурна..	37
6.1.2	Месо, риба и птици	40
6.1.3	Грил.....	41
6.1.4	Готвене на пара	42
6.1.5	Тестови храни	43
7	Поддръжка и почистване.....	45
7.1	Обща информация за почистване	45
7.2	Аксесоари за почистване.....	47
7.3	Почистване на контролния панел	47
7.4	Почистване на вътрешността на фурната (зона за готвене)....	47
7.5	Почистване с пара	47
7.6	Почистване на вратата на фурната.....	49
7.7	Премахване на вътрешното стъкло на вратата на фурната ..	50
7.8	Почистване на лампата на фурната.....	50
8	Отстраняване на неизправности	51



1 Инструкции за безопасност

BG

- Този раздел съдържа инструкции за безопасност, необходими за избягване на риска от нараняване или материални щети.
- Ако продукта бъде предоставен за лично ползване на друго лице или за втора употреба, то ръководството за потребителя, етикетите на продукта и другите свързани документи и аксесоари също трябва да бъдат предоставени.
- Нашата компания не носи отговорност за щети, които биха могли да възникнат в резултат на неспазване на настоящите инструкции.
- Неспазването на настоящите инструкции би довело до анулиране гаранцията.
- Монтажните и ремонтни дейности винаги трябва да бъдат извършвани от производителя, оторизиран сервиз или определено от фирмата вносител лице.
- Използвайте единствено оригинални резервни части и аксесоари.
- Не поправяйте и не подменяйте нито една част на продукта, освен ако не е

ясно посочено в ръководството за потребителя.

- Не правете никакви технически модификации на продукта.



1.1 Предназначение

- Този продукт е предназначен за използване в домашни условия. Не е подходящ за търговска употреба.
- Не използвайте продукта в градини, балкони или други открити площи. Този продукт е предназначен за употреба в домакинствата и в кухните на персонала на магазини, офиси и други работни среди.
- Този уред е предназначен за употреба до максимална височина от 2500 метра над морското равнище.
- **ВНИМАНИЕ:** Този продукт трябва да се използва само за готвене. Не трябва да се използва за различни цели, като например отопление на помещението.
- Фурната може да се използва за размразяване, печене, пържене и печене на скара.

- Този продукт не трябва да се използва за нагряване на чинии, сушене чрез окачване на кърпи или дрехи на дръжката.



1.2 Безопасност на деца, уязвими лица и домашни любимци

- Този продукт може да се използва от деца на 8 - годишна възраст и по - големи, както и от хора, които са недоразвити във физически, сетивни или умствени умения, или които нямат опит и знания, стига да са под наблюдение или обучени за безопасната употреба и опасностите от продукта.
- Децата не трябва да играят с продукта. Почистването и поддръжката от потребителя не трябва да се извършват от деца, освен ако няма някой, който да ги наблюдава.
- Този продукт не трябва да се използва от хора с ограничен физически, сетивен или умствен капацитет (включително деца), освен ако те не са под наблюдение или не получат необходимите инструкции.
- Децата трябва да бъдат наблюдавани, за да се гарантира, че не играят с продукта.
- Електрическите продукти са опасни за децата и домашните любимци. Децата и домашните любимци не трябва да играят, да се качват или да влизат в продукта.
- Не поставяйте предмети, които децата могат да достигнат върху продукта.
- **ВНИМАНИЕ:** По време на употреба достъпните повърхности на продукта са горещи. Дръжте децата далеч от продукта.
- Съхранявайте опаковъчните материали на място, недостъпно за деца. Съществува опасност от нараняване и задушаване.
- Когато вратата е отворена, не поставяйте тежки предмети върху нея и не позволявайте на децата да седят върху нея. Може да преобърнете фурната или да повредите пантите на вратата.
- Преди да изхвърлите износените и безполезна продукти:
 1. Изключете щепсела и го извадете от контакта.

2. Изключете захранващия кабел и го изключете с щепсела от продукта.
3. Вземете предпазни мерки, за да предотвратите навлизането на деца в продукта.
4. Не позволявайте на децата да играят с продукта, когато е в неактивен режим.



1.3 Електрическа безопасност

- Включете продукта в заземен контакт, защитен с предпазител, който съответства на стойностите на тока, посочени на етикета на типа. Инсталацията за заземяване трябва да се извърши от квалифициран електротехник. Не използвайте продукта без заземяване в съответствие с местните/националните разпоредби.
- Щепселът или електрическото свързване на уреда трябва да е на лесно достъпно място. Ако това не е възможно, на електрическата инсталация, към която е свързан продуктът, трябва да има механизъм (предпазител, превключвател, ключ и т.н.), който да отговаря на изискванията на

електрическите разпоредби и да разделя всички полюси от мрежата.

- Изключете продукта от контакта или изключете предпазителя преди ремонт, поддръжка и почистване.
- Включете продукта в контакт, който отговаря на стойностите на напрежението и честотата, посочени на типовия етикет.
- (Ако вашият продукт няма захранващ кабел) използвайте само свързващия кабел, описан в раздела "Технически спецификации".
- Не блокирайте захранващия кабел под и зад продукта. Не поставяйте тежък предмет върху захранващия кабел. Захранващият кабел не трябва да се огъва, смачква и да влиза в контакт с източник на топлина.
- Уверете се, че захранващият кабел не е затиснат, докато поставяте продукта на мястото му след сглобяване или почистване.
- Задната повърхност на фурната се нагорещява, когато се използва. Захранващите кабели не трябва да докосват задната повърхност на продукта. В противен случай може да се повреди.

- Не притискайте електрическите кабели във вратата на фурната и не ги прекарвайте върху горещи повърхности. В противен случай изолацията на кабела може да се стопи и да причини пожар в резултат на късо съединение.
 - Използвайте само оригинален кабел. Не използвайте срязани или повредени кабели.
 - Не използвайте удължителен кабел или многофункционален щепсел, за да работите с вашия продукт.
 - Свържете се с оторизирания сервизен център или вносителя, за да използвате одобрения адаптер в случаите, когато е необходимо използването на преобразователен адаптер (за тип щепсел).
 - Свържете се с вносителя или оторизирания сервиз, ако дължината на електропровода не е подходяща.
 - Преносими източници на захранване или множество щепсели могат да прегреят и да се запалят. Дръжте множество щепсели и преносими източници на захранване далеч от продукта.
 - Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от производителя, оторизиран сервиз или лице, посочено от фирмата вносител, за да се предотвратят възможни опасности.
 - **ВНИМАНИЕ:** Преди да смените лампата на фурната, не забравяйте да изключите продукта от електрическата мрежа, за да избегнете риска от токов удар. Изключете продукта или изключете предпазителя от кутията с предпазители.
- Ако вашият продукт има захранващ кабел и щепсел:
- Никога не поставяйте щепсела на продукта в счупен, разхлабен или изваден от контакта щепсел. Уверете се, че щепселът е вкаран докрай в контакта. В противен случай връзките може да прегреят и да причинят пожар.
 - Избягвайте да поставяте устройството в щепсели, които са мазни, нечисти или потенциално изложени на вода (като тези близо до работен плот, откъдето може да изтече вода). В противен случай съществува риск от късо съединение и токов удар.

- Никога не докосвайте щепсела с мокри ръце!
- Издърпайте щепсела от контакта, като използвате тялото на щепсела, а не самия кабел.

1.4 Безопасност при транспортиране

- Изключете продукта от електрическата мрежа, преди да го транспортирате.
- Продуктът е тежък, трябва да се носи от поне двама души.
- Не използвайте вратата и/или дръжката за транспортиране или преместване на продукта.
- Не поставяйте предмети върху уреда. Носете уреда вертикално.
- Продуктът не трябва да се транспортира, когато в него има вода. Уверете се, че в продукта няма вода преди транспортиране.
- Когато трябва да транспортирате продукта, увийте го с опаковъчен материал с мехурчета или дебел картон и го залепете здраво. Закрепете здраво подвижните части на продукта, за да предотвратите повреда.
- Преди да инсталирате продукта, проверете продукта за повреди след

транспортиране. Свържете се с вносителя или оторизирания сервизен център, ако е повреден.



1.5 Безопасност при монтажа

- Преди да започнете инсталацията, изключете захранващия кабел, към който ще бъде свързан продуктът, като изключите предпазителя.
- Винаги носете предпазни ръкавици по време на транспортиране и монтаж. В противен случай има опасност от нараняване от остри ръбове!
- Преди да монтирате продукта, проверете продукта за повреди. Ако продуктът е повреден не го монтирайте.
- Избягвайте използването на каквито и да било топлоизолационни материали за покриване на вътрешността на мебелите, които ще бъдат монтирани.
- В зоната, където е монтиран продуктът, не трябва да има пряка слънчева светлина и източници на топлина, като електрически или газови нагреватели.

- Дръжте околностите около всички вентилационни канали на продукта отворени.
- За да избегнете прегряване, монтажът на продукта не трябва да се извършва зад декоративни капаци.
- В случаите, когато газов маркуч/тръба или пластмасова водопроводна тръба са разположени зад определената зона за монтаж на продукта, е наложително да се гарантира, че няма контакт между продукта и тези комунални линии. В противен случай маркучът/тръбата може да се смачка.
- Ако има контакт зад мястото, където ще бъде монтиран продуктът, трябва да се гарантира, че продуктът не влиза в контакт с контакта или с щепсела, включен в контакта.
- Не използвайте продукта, ако се развали или се повреди по време на употреба. Изключете продукта от електричеството. Свържете се с вносителя или оторизирания сервис.
- Не използвайте продукта, ако стъклото на предната врата е свалено или спукано. В противен случай съществува риск от нараняване и увреждане на околната среда.
- Не стъпвайте върху уреда по каквато и да е причина.
- Никога не използвайте продукта, когато вашата преценка или координация са нарушени от употребата на алкохол и/или наркотици.
- Запалими предмети не трябва да се държат в и около зоната за готвене. В противен случай това може да доведе до пожар.
- Дръжката на фурната не е сушилня за кърпи. Когато използвате продукта, не окачвайте кърпи, ръкавици или подобни текстилни изделия на дръжката.
- Пантите на вратата на продукта се движат при отваряне и затваряне на вратата и може да заседнат.



1.6 Безопасност при употреба

- Уверете се, че продуктът е изключен след всяка употреба.
- Ако няма да използвате продукта дълго време, изключете го от контакта или изключете захранването от кутията с предпазители.

Когато отваряте/затваряте вратата, не дръжте за частта с пантите.

1.7 Предупреждения за температурата

- **ВНИМАНИЕ:** Когато продуктът се използва, той и достъпните му части ще бъдат горещи. Трябва да се внимава да се избегне докосване на продукта и нагревателните елементи. Деца под 8-годишна възраст трябва да се държат далеч от продукта, освен ако не са под постоянно наблюдение.
- Не поставяйте запалими/експлозивни материали близо до продукта, тъй като повърхностите ще бъдат горещи, докато работи.
- Спазвайте дистанция, когато отваряте вратата на фурната по време или в края на готвенето. Парата може да изгори ръката, лицето и/или очите ви.
- По време на работа продуктът е горещ. Трябва да се внимава да не се докосват горещи части, вътрешността на фурната и нагревателните елементи.
- Винаги носете топлоустойчиви ръкавици за готвене, когато работите с продукта.

1.8 Използване на аксесоари

- Важно е да използвате правилно аксесоарите, предоставени с продукта. За подробна информация вижте раздела **"Използване на аксесоари за продукта"**.
- Затворете вратата на фурната, след като сте избутали напълно аксесоарите в пространството за готвене, в противен случай те могат да ударят стъклото на вратата и да го повредят.

1.9 Безопасност при готвене

- Бъдете внимателни, когато използвате алкохолни напитки в ястията си. Алкохолът се изпарява при високи температури и може да предизвика пожар, тъй като може да се запали, когато влезе в контакт с горещи повърхности.
- Остатъците от храна в зоната за готвене, като олио, могат да се запалят. Почистете тези остатъци преди готвене.
- Опасност от хранително отравяне: Не оставяйте храната да престои във фурната повече от 1 час преди или след готвене. В

противен случай може да причини хранително отравяне или болести.

- Не загрявайте във фурната затворени консерви и стъклени буркани. Налягането, което би се натрупало в консервата/буркана, може да причини спукването им.
- Когато фурната е в употреба, НИКОГА не поставяйте тава за печене, съдове или алуминиево фолио директно върху дъното на фурната. Натрупването на топлина може да повреди дъното на фурната и дори да причини повреда на шкафа на фурната или кухненския под.

Имайте предвид следните предпазни мерки, когато използвате мазна пергаментова хартия или подобни материали:

- Поставете намазнената хартия в съд за готвене или върху аксесоара на фурната (тава, решетка и др.) с храната и я поставете в предварително загрятата фурна.
- За да предотвратите риска от докосване на нагревателните елементи на фурната и възпрепятстване на потока горещ въздух,

отстранете всички излишни части от намаслена хартия, които висят от аксесоари или контейнери. Не използвайте хартия, устойчива на мазнина, при температури на фурната, по-високи от максималната температура на употреба, указана от производителя. Никога не поставяйте намаслена хартия върху основата на фурната.

- Не го поставяйте върху аксесоари по време на предварително загряване.
- Винаги натискайте надолу с чиния или подобен предмет, за да предотвратите разлитането на материала поради циркулацията на въздух във фурната.
- Покрийте само необходимата повърхност вътре в тавата.
- След всяка употреба тавата трябва да се почиства и всички материали, устойчиви на мазнини или подобни материали, използвани в тавата, трябва да се сменят. В противен случай течностите, капещи върху тавата, могат да предизвикат дим или дори да запалят пламъци.
- При отваряне на капака на продукта се генерира въздушен поток. Омазнената

хартия може да влезе в контакт с нагревателни елементи и да се запали.

- Когато използвате телена скара, тава трябва да се постави на долната решетка. В противен случай хранителното масло и другите компоненти, които капят върху дъното на фурната, могат да създадат обилен дим и да доведат до пламъци.
- Затворете вратата на фурната по време на печене. Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!
- Храната, която не е подходяща за печене, крие опасност от пожар. Печете само храна, която е подходяща за силен огън на скара. Не поставяйте храната твърде далеч в задната част на скарата. Това е най-горещата зона и мазните храни могат да се запалят.



1.10 Парна система

- При готвене с помощта на пара отварянето на вратата може да доведе до излизане на пара, създавайки риск от изгаряния. Бъдете внимателни, когато отваряте вратата.
- Ако влагата остане във фурната след готвене с помощта на пара, това може да причини корозия. Оставете фурната да изсъхне след готвене. Не съхранявайте мокри храни във фурната дълго време.
- Внимавайте когато изваждате храната след готвене на пара, от аксесоарите може да изтича гореща течност.
- Когато готвите с пара, се препоръчва да добавите толкова вода, колкото е количеството в тавата за готвене.
- Не използвайте дестилирана или филтрирана вода. Използвайте само готови води. Не използвайте запалими, алкохолни или твърди разтвори на твърди частици вместо вода.
- Не използвайте аксесоари, които могат да корозират от пара по време на готвене.
- Внимавайте да не разливате вода по повърхността на фурната или нежеланите повърхности, когато изваждате или поставяте резервоара за вода.



1.11 Безопасност при поддръжка и почистване

- Изчакайте продуктът да се охлади, преди да го почистите. Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!
- Никога не мийте продукта чрез пръскане или изливане на вода върху него! Съществува опасност от токов удар!
- Не използвайте парочистачки за почистване на продукта, тъй като това може да причини токов удар.
- Не използвайте груби абразивни почистващи препарати, метални стъргалки, телена вата или избелващи материали за почистване на стъклото на предната врата на фурната. Тези материали могат да причинят надраскване и счупване на стъклените повърхности.
- След всяко готвене с пара, останалата вода в резервоара за вода трябва да се източи и резервоарът с вода да се почисти. Използването на вода, останала в камерата при следващото готвене, създава проблеми по отношение на хигиената.

2 Инструкции за околната среда

2.1 Директива за отпадъците

2.1.1 Съответствие с Директивата WEEE и изхвърляне на отпадъчния продукт

Този продукт отговаря на изискванията на Директивата WEEE (2012/19/EU) на ЕС. Този продукт носи класификационен символ за отпадъчно електрическо и електронно оборудване (WEEE).



Този продукт е произведен от части и материали с високо качество, които могат да се използват повторно, и са подходящи за рециклиране.

Не изхвърляйте отпадъчния продукт с нормални битови и други отпадъци в края на експлоатационния му живот. Занесете го в събирателен пункт за рециклиране на електрическо и

електронно оборудване. Можете да се обърнете към местната администрация за повече информация относно тези събирателни пунктове. Правилното изхвърляне на уреда спомага за предотвратяване на евентуални негативни последици за околната среда и човешкото здраве.

Съответствие с Директивата RoHS:

Продукта, който сте закупили, съответства на Директивата RoHS (2011/65/EU) на ЕС. Този продукт не съдържа вредни и забранени материали, посочени в Директивата.

2.2 Информация за пакетиране

Опаковъчните материали на продукта са изработени от преработваеми материали, които съответстват с националните екологични норми на

нашата страна. Не изхвърляйте опаковъчните отпадъци с нормални битови и други отпадъци, занесете ги в събирателните пунктове за опаковъчни материали, определени от местните власти.

2.3 Препоръки за пестене на енергия

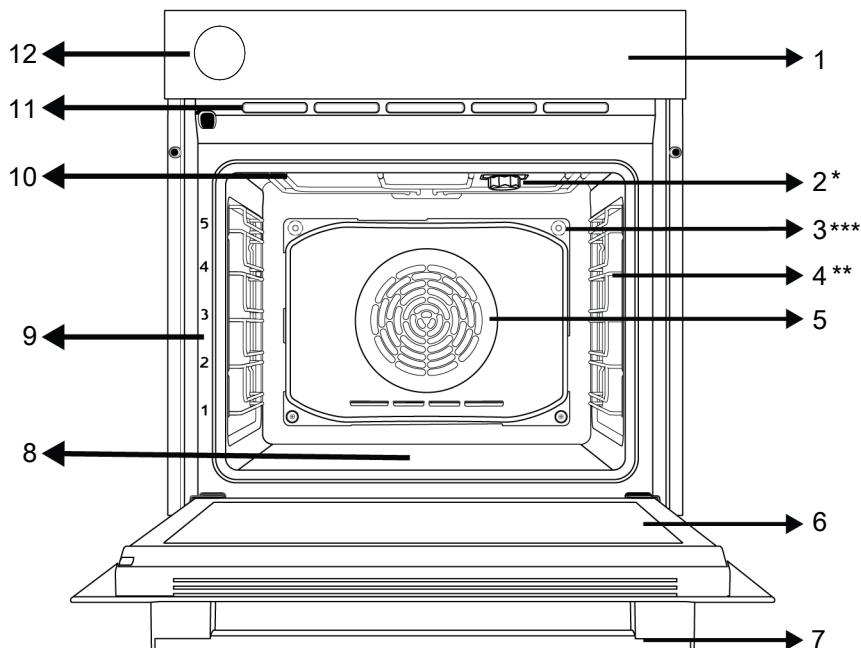
Съгласно EU 66/2014, информация за енергийната ефективност може да бъде намерена на етикета, доставен с продукта.

Следните предложения ще Ви помогнат да използвате Вашия продукт по екологичен и енергийно ефективен начин:

- Размразете замразената храна преди печене.
- Във фурната използвайте тъмни или емайлирани съдове, които предават топлината по-добре.

- Ако е посочено в рецептата или ръководството за потребителя, винаги загревайте предварително. Не отваряйте често вратата на фурната по време на печене.
- Изключете продукта 5 до 10 минути преди крайния час на печене при продължително печене. Можете да спестите до 20% електроенергия, като използвате остатъчна топлина.
- Опитайте се да пригответе повече от едно ястие наведнъж във фурната. Можете да готвите едновременно, като поставите две тави върху решетката. Освен това, ако пригответе ястията си едно след друго, това ще спести енергия, тъй като фурната няма да губи топлината си.
- Не отваряйте вратата на фурната, когато печете в "Нагревател с еко вентилатор" работеща функция. Ако вратата не е отворена, вътрешната температура се оптимизира, за да спести енергия в "Нагревател с еко вентилатор" работна функция и тази температура може да се различава от показаната на дисплея.

3.1 Представяне на продукта



- 1 Контролен панел
- 3 Отвор за излизане на пара
- 5 Мотор на вентилатора (зад стоманената плоча)
- 7 Дръжка
- 9 Рафтови позиции
- 11 Вентилационни отвори

- 2 Лампа
- 4 Телени рафтове
- 6 Врата
- 8 Долен нагревател (под стоманената плоча)
- 10 Горен нагревател
- 12 Резервоар за вода

* Варира в зависимост от модела. Вашият продукт може да не е оборудван с лампа или типът и местоположението на лампата може да се различават от илюстрацията.

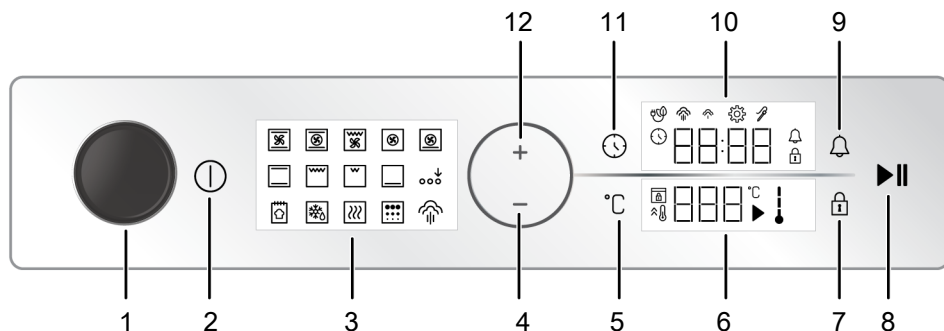
** Варира в зависимост от модела. Вашият продукт може да не е оборудван с решетка. На изображението като пример е показан продукт с решетка.

*** Местоположението може да варира в зависимост от модела на продукта.

3.2 Представяне и използване на контролния панел на продукта

В този раздел можете да намерите общ преглед и основни приложения на контролния панел на продукта. Възможно е да има разлики в изображенията и някои функции в зависимост от вида на продукта.

3.2.1 Контролен панел



- | | |
|--------------------------------------|--|
| 1 Резервоар за вода | 2 Бутон за включване/изключване |
| 3 Функционален дисплей | 4 Бутон за намаляване |
| 5 Ключ за настройка на температурата | 6 Област на индикатор за температура |
| 7 Бутон за заключване | 8 Бутон за стартиране/спиране на печене |
| 9 Бутон за аларма | 10 Област на индикатор за таймер/продължителност |
| 11 Бутон за време и настройки | 12 Бутон за увеличаване |

Ако има копче(та), контролиращо(и) Вашия продукт, при някои модели това/тези копче(та) може да са така, че да излизат при натискане (заровени копчета). За да направите настройките с тези бутони, първо натиснете съответния бутон и издърпайте бутона. След като направите настройката, натиснете го отново и сменете копчето.

3.2.2 Представяне на контролния панел на фурната

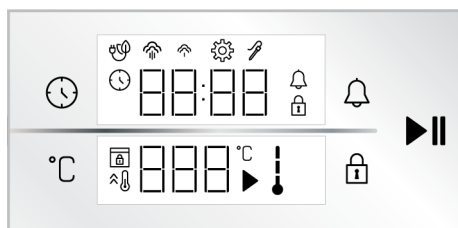
Индикатор за вътрешна температура на фурната

Можете да разберете вътрешната температура на фурната от символа за вътрешна температура на дисплея. Когато започне готвенето, символът се вижда на дисплея и когато вътрешната температура на фурната достигне зададената температура, всяко ниво на символа светва.

Функционален дисплей

Работните функции на вашата фурна се намират на функционалния дисплей на вашата фурна. Всяка функция се активира чрез докосване. Всички функции, разположени на дисплея, са схематични, може да не присъстват във вашия уред. Функциите на вашия продукт са описани в раздела, озаглавен „Работни функции на фурната“.

Индикаторни области:



Бутони :

- : Бутон за време и настройки
- : Ключ за настройка на температурата
- : Бутон за заключване

 : Бутон за аларма

 : Бутон за стартиране/спиране на печене

Област на индикатор за таймер/ продължителност :

 : Символ за време на печене/час от деня

 : Символ за аларма

 : Символ за настройки

 : Символ за ключалка

 : Символ на печене с еко вентилатор

 : Символ на ниско ниво на пара *

 : Символ на пара от високо ниво *

 : Символ на сонда за месо *

* Варира в зависимост от модела на продукта. Възможно е да не е наличен за Вашия продукт.

Област на индикатор за температура :

 : Символ за печене

 : Температурен символ

 : Символ за температура във фурната

 : Символ за бързо нагряване (бустер).

 : Символ за заключване на врата *

* Варира в зависимост от модела на продукта. Възможно е да не е наличен за Вашия продукт.

3.3 Функции за работа на фурната

В таблицата с функциите са показани работните функции, които можете да използвате във вашата фурна, както и най-високите и най-ниските температури, които могат да бъдат зададени за тези функции. Редът на режимите на работа, показан тук, може да се различава от подредбата на вашия продукт.

Функционален символ	Описание на функцията	Температурен диапазон (°C)	Описание и употреба
	Работа с вентилатор	-	Фурната не е загрята. Работи само вентилаторът (на задната стена). Замразената храна с гранули се размразява бавно при стайна температура, сготвената храна се охлажда. Времето, необходимо за размразяване на цяло парче месо, е по-дълго, отколкото при храни със зърнени храни.
	Горен и долен нагревател	40-280	Храната се нагрява отгоре и отдолу едновременно. Подходящ за торти, сладкиши или кексове и яхнии във форми за печене. Готвенето става с една тава.
	Долен нагревател	40-220	Включено е само по-ниско отопление. Подходяща е за храни, които имат нужда от запичане на дъното.
	Долен и горен нагревател подпомагани от вентилатор	40-280	Горещият въздух, загрят от горния и долния нагревател, се разпределя равномерно и бързо във фурната с вентилатор. Готвенето става с една тава.
	Нагревател с вентилатор	40-280	Горещият въздух, загрят от вентилаторния нагревател, се разпределя равномерно и бързо във фурната с вентилатора. Подходяща е за готвене в няколко съда на различни нива.
	Нагревател с еко вентилатор	160-220	За да спестите енергия, можете да използвате тази функция вместо да използвате „Нагревател с вентилатор“ в диапазона 160-220°C. Но; времето за готвене ще бъде малко по-дълго. Използването на тази функция е обяснено в раздела, озаглавен „Работа на блока за управление на фурната“.
	Функция за пица	40-280	Долният нагревател и отоплението на вентилатора работят. Подходяща е за приготвяне на пица.

	"3D" функция	40-280	Функциите за горно нагряване, долно нагряване и вентилаторно нагряване работят. Всяка страна на продукта, който ще се готви, се изпича еднакво и бързо. Готвенето става с една тава.
	Нисък грил	40-280	Малката скара на тавана на фурната работи. Подходяща е за печене на по-малки количества.
	Пълен грил	40-280	Голямата скара на тавана на фурната работи. Подходяща е за печене на скара в големи количества.
	Скара с пълен грил	40-280	Горещият въздух, загрят от голямата скара, бързо се разпределя във фурната с вентилатор. Подходяща е за печене на скара в големи количества.
	Поддържайте топло	40-100	Използва се за поддържане на температурата на храната, готова за сервиране за дълго време.
	Функция за хляб	-	Използва се за печене на хляб. Входящата зададена температура и време не могат да се променят.
	Активиране на допълнителна функция	-	Използва се за активиране на работни функции, които не се показват в началото на функционалния дисплей.
	Функция на пара	-	Използва се за готвене на пара. Той активира работните функции за готвене с помощта на пара.
	Почистване с пара	80	Тази позиция се използва за омекотяване на образуваната мръсотия във фурната веднага след като приключите с готвенето на вашата храна. Вижте спецификациите в раздела за поддръжка и почистване за тази функция.

Най-ниската температура, която може да се настрои при функции с пара/пара е 120°C.

3.4 Продуктови аксесоари

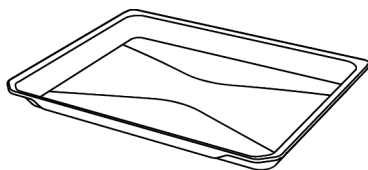
Във вашия продукт има различни аксесоари. В този раздел са достъпни описанието на аксесоарите и описанията за правилното използване. В зависимост от модела на продукта, предлаганият аксесоар се различава. Всички аксесоари, описани в ръководството за потребителя, може да не са налични във вашия продукт.



Тавите във вашия уред може да се деформират под въздействието на топлината. Това няма ефект върху функционалността. Деформацията изчезва, когато тавата се охлади.

Стандартна тава

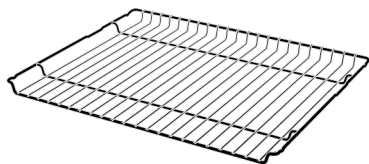
Използва се за сладкиши, замразени храни и пържене на големи парчета.



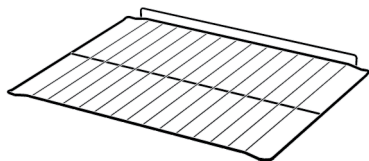
Телена скара

Използва се за пържене или поставяне на храната, която ще се пече, пържи и задушаване на желания рафт.

При модели с телени рафтове :



При модели без телени рафтове :

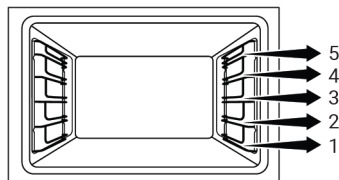


3.5 Използване на аксесоари за продукт

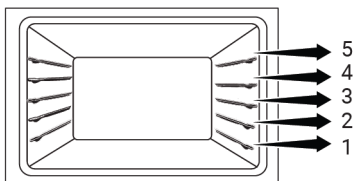
Рафтове за готвене

Има 5 нива на позиция на рафта в зоната за готвене. Можете също така да видите реда на рафтовете в номерата на предната рамка на фурната.

При модели с телени рафтове :



При модели без телени рафтове :

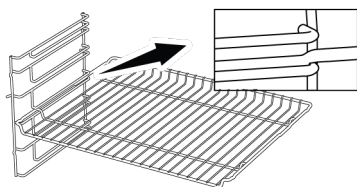


Поставяне на телената скара върху рафтовете за готвене

При модели с телени рафтове :

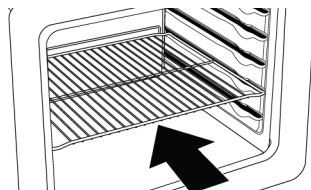
От решаващо значение е да поставите правилно телената скара върху телените странични рафтове. Когато поставяте скарата на желания рафт, отворената част трябва да е отпред. За по-добро готвене, скарата трябва да бъде закрепена към точката на спиране на скарата. Не трябва да преминава

през точката на спиране, за да контактува със задната стена на фурната.



При модели без телени рафтове :

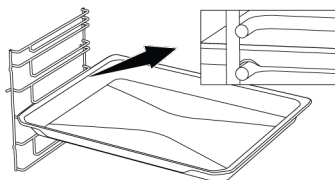
От решаващо значение е да поставите правилно телената скара на страничните рафтове. Телената скара има една посока при поставяне на рафта. Когато поставяте скарата на желания рафт, отворената част трябва да е отпред.



Поставяне на тавата върху рафтовете за готвене

При модели с телени рафтове :

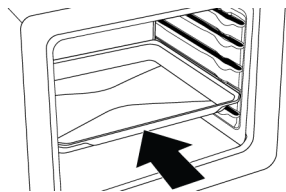
Също така е важно правилно да поставите тавите върху телените странични рафтове. Когато поставяте таблата на желания рафт, нейната страна, предназначена за задържане, трябва да е отпред. За по-добро готвене тавата трябва да се закрепва върху гнездото за спиране на скарата. Не трябва да преминава през гнездото за спиране, за да контактува със задната стена на фурната.



При модели без телени рафтове :

Също така е важно правилно да поставите тавите на страничните рафтове. Тавата има една посока при поставяне на рафта. Когато поставяте

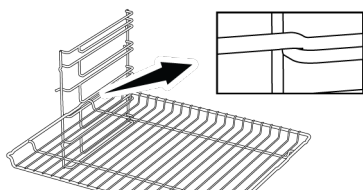
таблата на желания рафт, нейната страна, предназначена за задържане, трябва да е отпред.



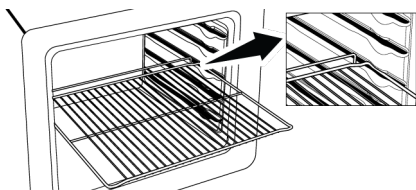
Функция за спиране на телената скара

Има функция за спиране, за да се предотврати преобръщане на телената скара от скарата. С тази функция можете лесно и безопасно да извадите храната си. Докато сваляте телената скара, можете да я издърпате напред, докато достигне точката на спиране. Трябва да преминете през тази точка, за да я премахнете напълно.

При модели с телени рафтове :

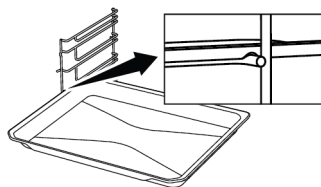


При модели без телени рафтове :



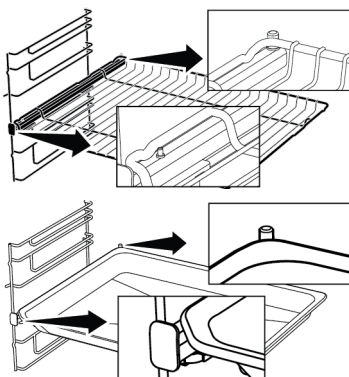
Функция за спиране на тавата -При модели с телени рафтове

Има и функция за спиране, за да се предотврати преобръщане на тавата от скарата. Докато изваждате таблата, освободете я от задния ограничител и я дръпнете към себе си, докато достигне предната страна. Трябва да преминете през това спирателно гнездо, за да го премахнете напълно.



Правилно поставяне на телената скара и тавата върху телескопичните релси- При модели с телени рафтове и телескопични модели

Благодарение на телескопичните релси, тавите или телената скара могат лесно да се монтират и демонтират. Когато използвате тави и телени решетки с телескопичната релса, трябва да се внимава щифтовете отпред и отзад на телескопичните релси да опират в ръбовете на скарата и тавата (показано на фигурата).



3.6 Технически спецификации

Общи спецификации	
Външни размери на продукта (височина/ширина/ дълбочина) (мм)	595 /594 /567
Монтажни размери на фурната (височина / ширина / дълбочина) (мм)	590-600 /560 /min. 550
Напрежение/Честота	220-240 V ~; 50 Hz
Използван тип и сечение на кабела/подходящи за използване в продукта	мин. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Обща консумация на енергия (kW)	3,4
Тип фурна	Многофункционална фурна

Основни положения: Информацията върху енергийния етикет на електрическите фурни за дома е дадена в съответствие със стандарта EN 60350-1 / IEC 60350-1. Стойностите са определени в Горен и долен нагревател or (if present) Долен и горен нагревател подпомагани от вентилатор функционира със стандартно натоварване.

Класът на енергийна ефективност се определя в съответствие със следното приоритизиране в зависимост от това дали съответните функции съществуват в продукта или не. 1-Нагревател с еко вентилатор , 2- Нагревател с вентилатор , 3-Нисък грил подпомаган от вентилатор , 4-Горен и долен нагревател.



Техническите спецификации могат да бъдат променени без предизвестие с цел подобряване на качеството на продукта.



Фигурите в това ръководство са схематични и може да не отговарят точно на вашия продукт.



Стойностите, посочени върху етикетите на продукта или в придружаващата го документация, са получени в лабораторни условия в съответствие със съответните стандарти. В зависимост от условията на работа и околната среда на продукта, тези стойности може да варират.

4 Първа употреба

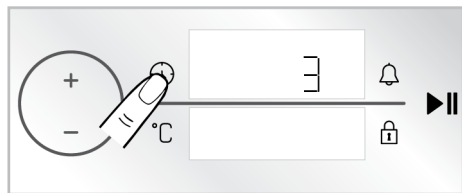
Преди да започнете да използвате Вашия продукт, се препоръчва да направите следното, посочено съответно в следващите раздели.

4.1 Първоначална Настройка

i Винаги настройвайте часа, преди да използвате Вашата фурна. Ако не го настроите, не можете да готвите в някои модели фурни.

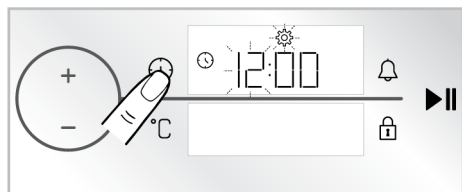
1. При изключена фурна (докато часът се показва на дисплея), докоснете бутона  за около 3 секунди, за да активирате менюто с настройки.

⇒ На дисплея се появява обратно броене 3-2-1. Когато обратното броене приключи, менюто с настройки се активира.



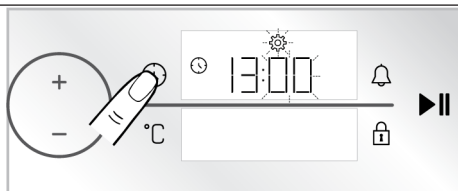
2. Докоснете бутона  веднъж, за да активирате полето за таймер.

⇒ Полето на таймера и символът  мигат на дисплея на таймера/продължителността.



3. Задайте часа, като докоснете бутоните **+**/**-** и активирайте полето за минути, като докоснете бутона  веднъж.

⇒ Полето за минути и символът  мигат на дисплея на таймера/продължителността.



4. Докоснете бутоните **+**/**-**, за да зададете минутите. Потвърдете настройката, като докоснете бутона  веднъж.

⇒ Часът от деня е зададен и символът  свети непрекъснато.

i Ако първата настройка на таймера не е извършена, времето започва от времето, зададено в производствения процес. Можете да промените настройката за часа по-късно, както е описано в раздела „Настройки“.

i В случай на продължително прекъсване на електрозахранването, настройката на часовото време се отменя. Трябва да се настрои отново.

4.2 Първоначално почистване

1. Отстранете всички опаковъчни материали.
2. Отстранете всички принадлежности от фурната, предоставена с продукта.
3. Пуснете продукта в продължение на 30 минути и след това го изключете. По този начин остатъците и слоевете, които може да са останали във фурната по време на производството, се изгарят и почистват.
4. Когато работите с продукта, изберете най-високата температура и работната функция, която работят всички нагреватели във вашия продукт. Вижте “Работни функции на

фурната". Можете да научите как да работите с фурната в следващия раздел.

5. Изчакайте фурната да изстине.
6. Избършете повърхностите на продукта с мокра кърпа или гъба и подсушете с кърпа.

Преди да използвате аксесоарите:

Почистете аксесоарите, които изваждате от фурната, с вода с препарат и мека гъба за почистване.

ЗАБЕЛЕЖКА: Някои препарати или почистващи препарати могат да повредят повърхността. Не използвайте абразивни препарати, почистващи прахове, почистващи кремове или остри предмети по време на почистване.

ЗАБЕЛЕЖКА: По време на първата употреба може да се появи дим и миризма за няколко часа. Това е нормално и просто се нуждаете от добра вентилация, за да го премахнете. Избягвайте директното вдишване на образувания дим и миризми.

5 Използване на фурната

5.1 Обща информация за използване на фурната

Вентилатор (Варира в зависимост от модела на продукта. Възможно е да не е наличен за Вашия продукт.)

Вашият продукт има охлаждащ вентилатор. Охлаждащият вентилатор се активира автоматично при необходимост и охлажда както предната част на продукта, така и мебелите. Той се деактивира автоматично, когато процесът на охлаждане приключи. Над вратата на фурната излиза горещ въздух. Въздържайте се от покриване на тези вентилационни отвори. В противен случай фурната може да прегрее. Охлаждащият вентилатор продължава

да работи по време на работа на фурната или след изключване на фурната (приблизително 20-30 минути). Ако готвите чрез програмиране на таймера на фурната, в края на времето за печене охлаждащият вентилатор се изключва с всички функции. Времето за работа на охлаждащия вентилатор не може да се определи от потребителя. Включва се и се изключва автоматично. Това не е грешка.

Осветление на фурната

Осветлението на фурната се включва, когато фурната започне да пече. При някои модели осветлението свети по време на печене, а при някои модели изгасва след определено време.

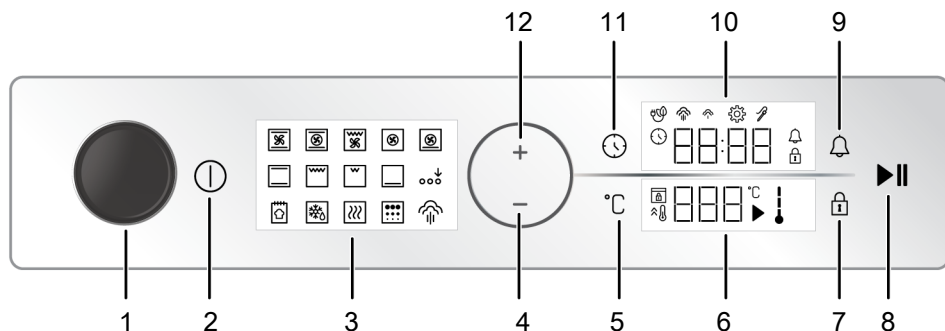
5.2 Работа на контролния модул на фурната

Общи предупреждения за устройството за управление на фурната

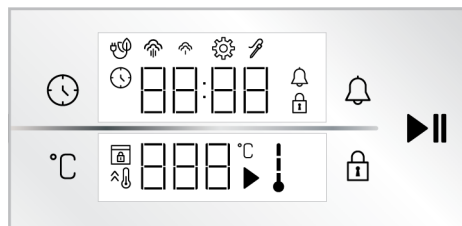
- Максималното време, което може да бъде зададено за процеса на печене е 5:59 часа. При функцията за поддържане на топлина това време е 23:59 часа. В случай на прекъсване на електрозахранването, предварително зададеното печене и продължителност на печене се анулират.
- Докато правите каквито и да било настройки, съответните символи мигат на дисплея. Необходимо е да запазите направените настройки, като

докоснете съответния бутон в описанието или като изчакате за кратко.

- Ако времето за печене е зададено, когато започне печенето, оставащото време се показва на дисплея.
- Ако настройката за бързо предварително загряване е активна на контролния блок, символът  се появява на дисплея, когато започнете печенето и фурната достигне температурата, която сте задали за печене бързо. За настройка за бързо предварително загряване вижте раздела "**Настройки**".



- | | |
|--------------------------------------|--|
| 1 Резервоар за вода | 2 Бутон за включване/изключване |
| 3 Функционален дисплей | 4 Бутон за намаляване |
| 5 Ключ за настройка на температурата | 6 Област на индикатор за температура |
| 7 Бутон за заключване | 8 Бутон за стартиране/спиране на печене |
| 9 Бутон за аларма | 10 Област на индикатор за таймер/продължителност |
| 11 Бутон за време и настройки | 12 Бутон за увеличаване |



Бутони :

- : Бутон за време и настройки
- : Ключ за настройка на температурата
- : Бутон за заключване
- : Бутон за аларма
- : Бутон за стартиране/спиране на печене

Област на индикатор за таймер/продължителност :

- : Символ за време на печене/час от деня
- : Символ за аларма
- : Символ за настройки
- : Символ за ключалка
- : Символ на печене с еко вентилатор
- : Символ на ниско ниво на пара *
- : Символ на пара от високо ниво *

: Символ на сонда за месо *

* Варира в зависимост от модела на продукта. Възможно е да не е наличен за Вашия продукт.

Област на индикатор за температура :

- : Символ за печене
- : Температурен символ
- : Символ за температура във фурната
- : Символ за бързо нагряване (бустер).
- : Символ за заключване на врата *

* Варира в зависимост от модела на продукта. Възможно е да не е наличен за Вашия продукт.

Включване на фурната

1. Включете фурната, като докоснете бутон.

⇒ След като фурната е включена, първата работна функция се показва на дисплея. Работната функция, температурата, времето за печене и алармата могат да се регулират, когато дисплеят е в това състояние.

- i** Ако не е направена настройка на този дисплей, фурната се изключва след приблизително 5 минути и часът се показва на дисплея.

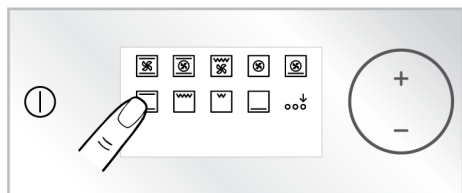
Изключване на фурната

Изключете фурната, като докоснете **i** бутон. Часът от деня се показва на дисплея.

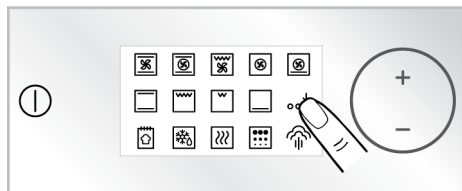
Ръчно печене чрез избор на температура и функция на работа на фурната

Можете да готвите, като изберете ръчно управление (по ваш собствен контрол), без да задавате времето за печене, като изберете температурата и работната функция, специфични за вашата храна. Като пример на снимките са показани функцията "Горен и долен нагревател" и настройките за 180 °C.

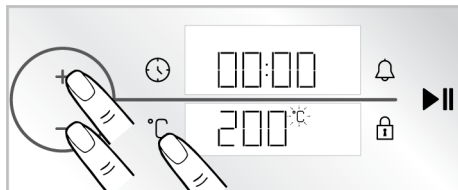
1. Включете фурната, като докоснете **i** бутон.
2. Докоснете функционалната функция, която искате да активирате, на функционалния дисплей.



3. Ако функцията, която искате да активирате, не е сред операционните функции, които се появяват първи на функционалния дисплей, можете да активирате работните функции в долния ред, като докоснете "Активиране на допълнителна функция"



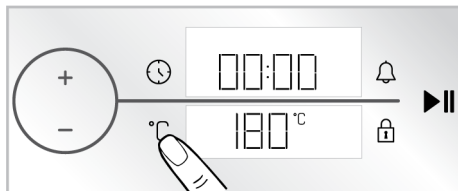
4. Предварително зададената температура за избраната от Вас работна функция се появява на дисплея. Докоснете °C бутон, за да промените тази температура.
⇒ Символът °C мига на дисплея за температура.
5. Задайте желаната температура на печене, като докоснете +/- бутони.



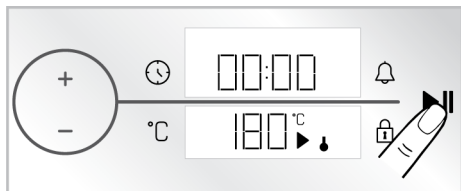
- i** Ако промените работната функция, след като промените предварително зададената температура на работната функция, последната зададена температура се показва на дисплея. Въпреки това, ако избраната температура не е между температурния диапазон на избраната работна функция, се показва най-високата температура за тази работна функция.

6. Потвърдете зададената температура, като докоснете °C бутон.

⇒ Символът °C свети непрекъснато на температурния дисплей.



7. След като настроите работната функция и температурата, докоснете ►|| бутон, за да започнете печенето.

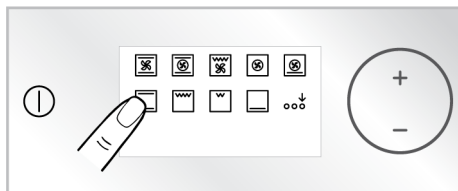


- ⇒ Вашата фурна ще започне да работи веднага при избраната функция и температура. На дисплея за температура се показват ↓ и ► символи. Времето за печене започва да се отброява на дисплея. Когато температурата във фурната достигне зададената температура, всяка степен на символа ↓ за температура на фурната ще светне. Фурната не се изключва автоматично, тъй като ръчното печене се извършва без настройка на времето за печене. Трябва да контролирате печенето и да я изключите сами. Когато печенето приключи, докоснете ►|| бутон, за да прекратите печенето или докоснете ① бутон, за да изключите напълно фурната.

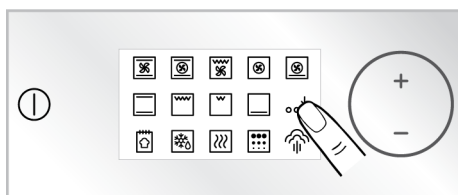
Печене чрез настройка на времето за печене;

Можете да накарате фурната да се изключи автоматично в края на времето, като изберете температурата и работната функция, специфични за вашата храна и зададете времето за печене на таймера. Като пример на снимките са показани функцията "Горен и долен нагревател" 180 °C и 45 минути време за печене.

1. Включете фурната, като докоснете ① бутон.
2. Докоснете функционалната функция, която искате да активирате, на функционалния дисплей.



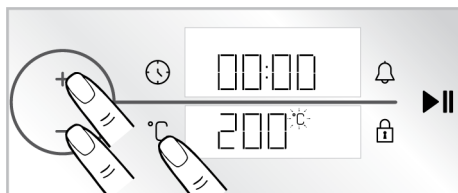
3. Ако функцията, която искате да активирате, не е сред операционните функции, които се появяват първи на функционалния дисплей, можете да активирате работните функции в долния ред, като докоснете "Активиране на допълнителна функция"



4. Предварително зададената температура за избраната от Вас работна функция се появява на дисплея. Докоснете °C бутон, за да промените тази температура.

⇒ Символът °C мига на дисплея за температура.

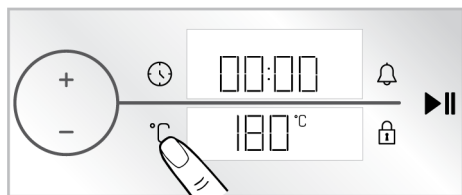
5. Задайте желаната температура на печене, като докоснете +/— бутони.



i Ако промените работната функция, след като промените предварително зададената температура на работната функция, последната зададена температура се показва на дисплея. Въпреки това, ако избраната температура не е между температурния диапазон на избраната работна функция, се показва най-високата температура за тази работна функция.

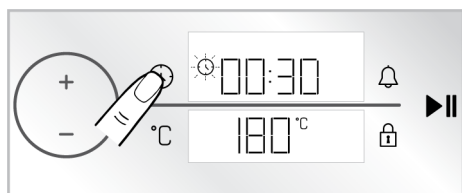
6. Потвърдете зададената температура, като докоснете °C бутона.

⇒ Символът °C свети непрекъснато на температурния дисплей.



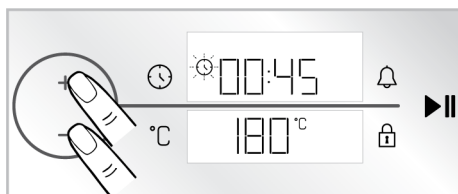
7. Докоснете бутона ⌚ веднъж за времето за печене.

⇒ Зададената стойност от 30 минути се появява на дисплея на таймера/продължителността и символът ⌚ мига.



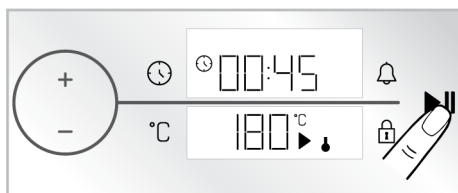
i За да регулирате бързо времето за печене, можете да активирате времето за печене като 30 минути, като натиснете копчето за управление на фурната или докоснете ⌚ бутон, след като функцията за работа и температурата са зададени, и можете да промените времето, като завъртите копчето за управление на фурната надясно / наляво.

8. Задайте времето за печене, като докоснете +/− бутони. Потвърдете настройката, като докоснете ⌚ бутон.



i Времето за печене се увеличава с 1 минута през първите 15 минути и с 5 минути след 15 минути.

9. След като настроите работната функция, температурата и времето за печене, докоснете ▶▶ бутон, за да започнете печенето.



⇒ Вашата фурна започва да работи незабавно при избраната функция и температура и обратното броене на времето за печене се появява на дисплея. На дисплея за температура се показват ↓ и ▶ символи. Когато температурата във фурната достигне зададената температура, всяка степен на символа ↓ за температура на фурната ще светне. Когато

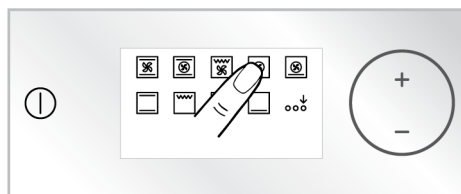
времето за печене изтече, на дисплея за температурата се появява текст „Край“, таймерът издава звуково предупреждение и печенето спира.

10. Предупреждението звучи за една минута. Ако докоснете ►|| бутон, докато е дадено звуково предупреждение и текстът „Край“ се показва на дисплея за температурата, фурната продължава да работи за неопределено време. Изключете фурната, като докоснете ① бутон. Ако се докосне който и да е бутон освен тези, звуковото предупреждение спира.

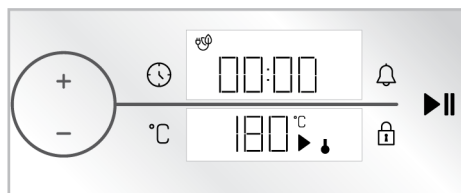
Нагревател с еко вентилатор

За да спестите енергия, можете да използвате тази функция вместо да използвате “Нагревател с вентилатор” в диапазона 160-220°C. Но; времето за печене ще бъде малко по-дълго.

1. Включете фурната, като докоснете ① бутон.
2. Докоснете и задръжте функцията за работа “Нагревател с вентилатор” на функционалния дисплей за 3 секунди.



- ⇒ На дисплея се появява обратно броене 3-2-1. Когато обратното броене приключи, символът ☹ се появява на дисплея на таймера/продължителността и се активира функцията “Нагревател с еко вентилатор”.



3. Можете да промените зададената температура и времето за печене, както е описано в предишните раздели. След това можете да започнете да печете.

- ⇒ В режим “Нагревател с еко вентилатор” лампата свети по-кратко от другата функция за печене поради икономия на енергия по време на печене.

Функция за хляб

Вашата фурна има “Функция за хляб” дефинирана специално за приготвяне на хляб. Настройките на температурата и времето на функцията не могат да се променят.

Съставки

- 500 г брашно
- 15 г захар
- 10 г инстантна мая
- 10 г масло от слънчогледово семе
- 8 г сол
- 300 мл вода (35 ° C)

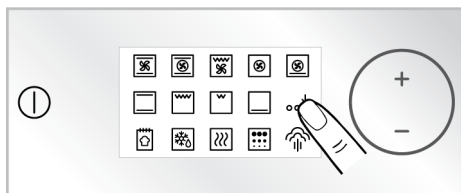
За горната част на тестото

- 2 чаени лъжички слънчогледово олио

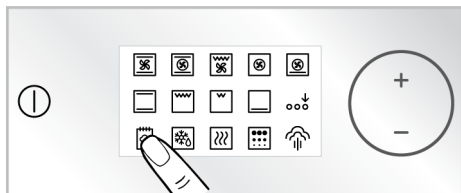
Подготовка

1. Пресейте брашното в дълбок съд. Добавете захарта към брашното и разбъркайте хомогенно.
2. Направете кладенче в средата на брашното, добавете маята, солта и слънчогледовото олио. Топлата вода се налива постепенно, като се започне от стените на съда.
3. Замесете тестото на ръка или в машина за тесто за около 10-15 минути.
4. Омесеното тесто се обръща няколко пъти на ръка и се слага в съд. Нанесете 1 чаена лъжичка слънчогледово олио върху тестото и покрийте със срещ фолио, така че да се допира до тестото.
5. След като покриете тестото със срещ фолио, покрийте го с дебела кърпа и го оставете да втасва на стайна температура.

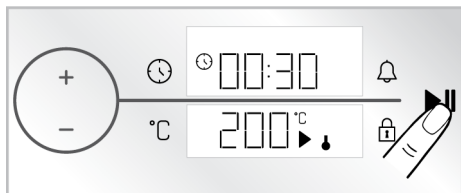
6. Извадете вашето тесто, което е ферментирало 60 минути, на плота и го прегънете 4-5 пъти, за да премахнете въздуха вътре. Нанесете 1 чаена лъжичка слънчогледово олио върху тестото и покрийте със стреч фолио, така че да се допира до тестото. Оставете тестото да втаса още 30 минути на стайна температура.
7. Поставете тавата на 3-тия рафт на фурната.
8. Включете фурната, като докоснете ① бутон.
9. Активирайте работните функции на долния ред, като докоснете "Активиране на допълнителна функция" на функционалния дисплей.



10. Докоснете "Функция за хляб" на дисплея на функциите.



11. Започнете печенето, като докоснете ►► бутон.



12. В края на времето за печене се чува звуково предупреждение за една минута. Ако бутонът ① бъде докоснат, фурната ще се изключи.

Ако се докосне който и да е бутон освен тези, звуковото предупреждение спира.

5.3 Готвене с помощта на пара

Вашата фурна има функция за готвене с пара. По-добри резултати при печене се постигат с помощта на пара. Асистентът на пара гарантира, че повърхността на сладкишите е по-ярка, коричката им е по-хрупкава и те са по-обемни. Освен това готвенето с помощта на пара намалява загубата на влага от храни като месо и им позволява да бъдат приготвени по-сочни отвътре и по-вкусни.

Има 2 различни нива на поддръжка на пара: ниска пара и висока пара. По време на печенето през определени интервали във фурната се подава пара. По принцип се препоръчва ниско ниво на парата за печене на тестени храни като торта, сладкиши, хляб, докато високото ниво на пара се препоръчва за печене на месни храни (като големи парчета месо, цяло пиле). Тази функция може да зависи от храната, която приготвяте. Вижте таблицата за печене за тази цел.

Общи предупреждения

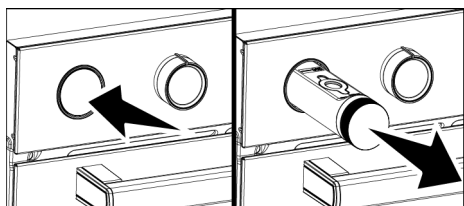
- Готвенето с пара може да се извършва само при температури над 120 °C.
- Не наливajte повече вода в резервоара за вода от нивото "max" по време на готвене.
- Кондензът, образуван на вратата на фурната след готвене на пара, може да започне да капе наоколо, когато вратата на фурната се отвори. Веднага щом отворите вратичката на фурната, избършете конденза.
- Стойте далеч, когато отваряте вратичката на фурната, тъй като по време на и след готвене с пара може да излиза пара и топлина. Парата може да изгори ръката, лицето и/или очите ви.
- Ако във фурната остане вода след всяко готвене с пара, подсушете останалата вода със суха кърпа, след

като фурната се охлади. В противен случай остатъчната вода може да доведе до калциране.

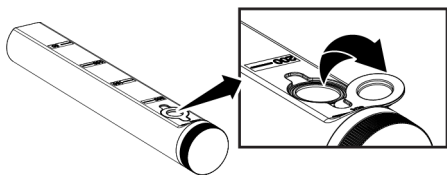
- Ако вашият продукт има сонда за месо, уверете се, че капакът на сондата за месо е затворен преди готвене с помощта на пара. В противен случай може да има изтичане на пара от гнездото на сондата за месо.

За готвене с пара:

1. Започнете печенето, след като проверите таблицата за готвене с пара и зададете функцията, температурата и времето според храната, която искате да пригответе. Можете да определите количеството вода за добавяне, температурата, функцията за печене и времето за печене, които не са посочени в таблицата.
2. Натиснете резервоара за вода на контролния панел на вашата фурна. Извадете резервоара за вода от неговия слот.

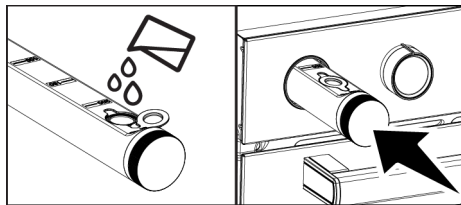


3. Отворете пластмасовата капачка на резервоара за вода, както е показано по-долу.

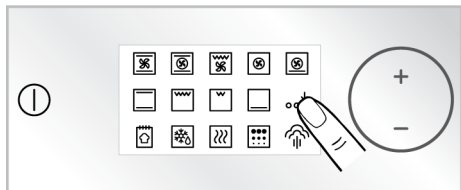


Не използвайте дестилирана или филтрирана вода. Използвайте само готови води. Не използвайте запалими, алкохолни или твърди разтвори на твърди частици вместо вода.

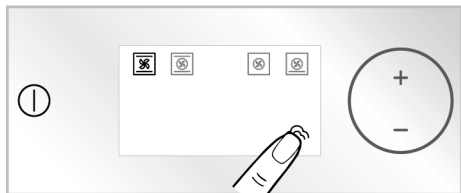
4. Напълнете с количеството вода, посочено в масата за готвене, и поставете пластмасовата капачка на резервоара за вода на мястото ѝ.



5. Поставете храната си във фурната на препоръчителната позиция на решетката.
6. Включете фурната, като докоснете ① бутон.
7. Активирайте работните функции на долния ред, като докоснете "Активиране на допълнителна функция" на функционалния дисплей.



8. Докоснете "Функция на пара" на дисплея на функциите.

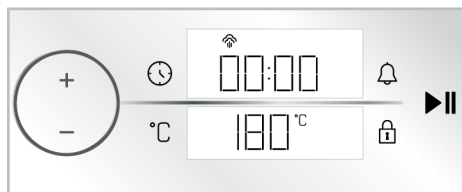


⇒ Функциите за печене, с които можете да готвите с помощта на пара, се показват на дисплея. Активната работна функция свети по-ярко.

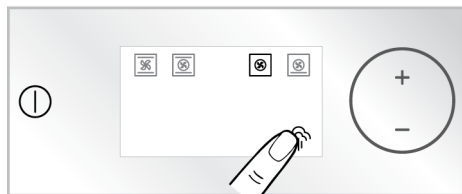
9. Докоснете функцията за работа, която искате да готвите с готвене с пара.



- ⇒ Предварително зададената температура и ☁ символ (високо ниво на пара) специално за избраната функция се появяват на дисплея.



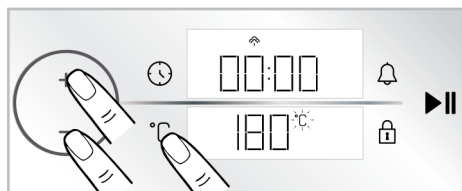
10. Можете да превключите нивото на парата на ниско в зависимост от вида на храната. Докоснете Функция на пара за да превключите.



11. Предварително зададената температура за избраната от Вас работна функция се появява на дисплея. Докоснете °C бутон, за да промените тази температура.

- ⇒ Символът °C мига на дисплея за температура.

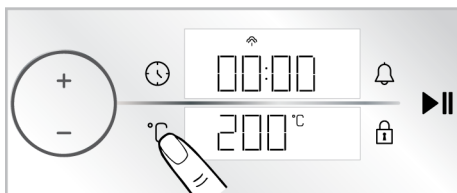
12. Задайте желаната температура на печене, като докоснете +/- бутони.



13. Ако промените работната функция, след като промените предварително зададената температура на работната функция, последната зададена температура се показва на дисплея. Въпреки това, ако избраната температура не е между температурния диапазон на избраната работна функция, се показва най-високата температура за тази работна функция.

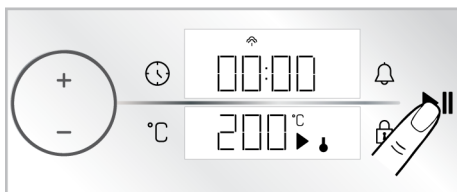
13. Потвърдете зададената температура, като докоснете °C бутона.

- ⇒ Символът °C свети непрекъснато на температурния дисплей.



14. Можете да зададете времето за печене или да готвите ръчно, като контролирате печенето сами. За да зададете времето за печене, вижте раздела „Печене чрез настройка на времето за печене“.

15. След като настроите работната функция и температурата, докоснете ►► бутон, за да започнете печенето.



- ⇒ Ако времето за печене не е зададено: Вашата фурна ще започне да работи веднага при избраната функция и температура. На дисплея за температура се показват ! и ► символи. Времето за печене започва да се отброява на дисплея. Когато температурата във

фурната достигне зададената температура, всяка степен на символа  за температура на фурната ще светне. Фурната не се изключва автоматично, тъй като ръчното печене се извършва без настройка на времето за печене. Трябва да контролирате печенето и да я изключите сами. Когато печенето приключи, докоснете  бутон, за да прекратите печенето или докоснете  бутон, за да изключите напълно фурната.

- ⇒ **Ако времето за печене не е зададено:** Вашата фурна започва да работи незабавно при избраната функция и температура и обратното броене на времето за печене се появява на дисплея. На дисплея за температура се показват  и  символи. Когато температурата във фурната достигне зададената температура, всяка степен на символа  за температура на фурната ще светне. Когато времето за печене изтече, на дисплея за температурата се появява текст „Край“, таймерът издава звуково предупреждение и печенето спира. Предупреждението звучи за една минута. Ако докоснете  бутон, докато е дадено звуково предупреждение и текстът „Край“ се показва на дисплея за температурата, фурната продължава да работи за неопределено време. Изключете фурната, като докоснете  бутон. Ако се докосне който и да е бутон освен тези, звуковото предупреждение спира.

Докато готвенето с помощта на пара:

- Ако в резервоара за вода има достатъчно вода, фурната продължава да пече с помощта на пара, докато водата в резервоара свърши.
- Ако водата в резервоара за вода свърши или ако няма достатъчно добавена вода, символът  или

символът  ще започне да мига на дисплея и след известно време ще издаде звуково предупреждение. Междувременно фурната продължава да готви без пара.

- Ако искате да отмените звуковото предупреждение и да продължите да печете без пара, докоснете  бутон. Звуковото предупреждение спира и фурната продължава да готви без пара.
- За да продължите да печете с пара, извадете резервоара за вода, напълнете го с достатъчно вода и го поставете на мястото му. Фурната започва да подsigурява пара чрез изтегляне на вода от резервоара.
- По време на готвене с помощта на пара звукът от работата на помпата от фурната е нормален, особено когато остащата вода в резервоара за вода е ниска.

След готвене с пара:

- Известно време след приключване на готвенето с пара, фурната изтегля останалата вода от генератора обратно в резервоара. Междувременно звукът от работата на помпата от фурната е нормален.
- Когато остатъчната вода се изтегли, източете останалата вода в резервоара по хигиенни причини.
- Поради рискове за здравето, изпразнете резервоара за вода и добавете прясна вода, преди да започнете всяко печене с пара.

5.4 Настройки

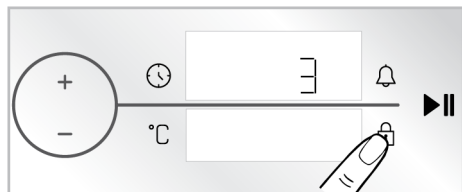


Обратното броене 3-2-1 се показва на дисплея в менютата или настройките, които трябва да се активират чрез натискане за дълъг период от време. Когато отброяването изтече, съответното меню или настройка се активира.

Активиране на заключването на клавишите

Като използвате функцията за заключване на бутоните, можете да защитите намесата на контролния блок.

1. Докоснете  бутон, докато символът  се появи на дисплея на таймера/ продължителността.



- ⇒ На дисплея се появява обратно броене 3-2-1. Когато обратното броене приключи, символът  се появява на дисплея на таймера/ продължителността и заключването на бутоните се активира. След като заключването на бутоните е зададено, ако се докосне някой бутон или се натисне копчето за управление на фурната, таймерът издава звуков сигнал и символът  мига.



-  Докато заключването на бутоните е активирано, бутоните на контролния блок не могат да се използват. Заключването на бутоните няма да бъде отменено в случай на прекъсване на захранването.

Деактивиране на заключването на бутоните

1. Докоснете  бутон, докато символът  се появи на дисплея на таймера/ продължителността.
 - ⇒ На дисплея се появява обратно броене 3-2-1. Когато обратното броене приключи, символът  изчезва на дисплея на таймера/ продължителността и заключването на клавишите се деактивира.

Настройка на алармата

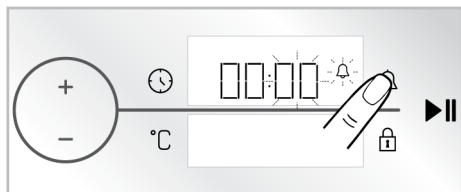
Можете също така да използвате контролния блок на продукта за всяко предупреждение или напомняне, различно от печене. Будилникът няма ефект върху работните функции на фурната. Използва се за предупредителни цели. Например, можете да използвате будилника, когато искате да обърнете храната във фурната в определен час. Веднага щом зададеното от Вас време изтече, таймерът ви издава звуково предупреждение.



Максималното време за аларма може да бъде 23 часа 59 минути.

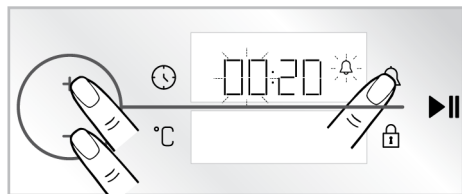
1. Докоснете  бутон, за да зададете периода на алармата.

- ⇒ Полето за минути и символът  започват да мигат на дисплея на таймера/продължителността.



2. Първо задайте минутите, като докоснете бутоните  /  и активирайте полето на таймера, като докоснете бутона  веднъж.

3. Задайте времето, като докоснете **+/—** бутони. Докоснете бутона  отново, за да потвърдите настройката.



⇒ На дисплея на таймера/продължителността символът  свети непрекъснато и времето на алармата започва да се отброява на дисплея.

4. След като времето за алармата изтече, символът  започва да мига и ви дава звуково предупреждение.



Ако времето за аларма и времето за печене са зададени едновременно, по-краткото време се показва на дисплея на таймера/продължителността.

Изключване на алармата

1. В края на периода на алармата предупреждението се чува за една минута. Докоснете произволен клавиш, за да спрете звуковото предупреждение.

⇒ Звуковото предупреждение е спряно.

Ако искате да отмените алармата;

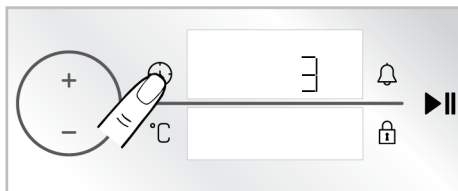
1. Докоснете бутона  веднъж, за да нулирате периода на алармата.
- ⇒ Символът  започва да мига на дисплея на таймера/продължителността.
2. Завъртете копчето за управление на фурната надясно/наляво, докато аларменият час достигне „00:00“.

Настройка на силата на звука

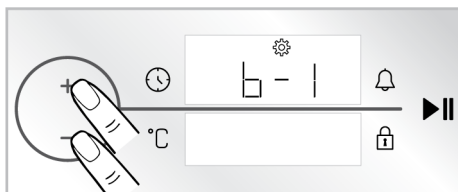
Можете да зададете силата на звука на Вашия контролен блок. Вашата фурна трябва да е изключена, за да извършите тази настройка.

1. При изключена фурна (докато часът се показва на дисплея), докоснете бутона  за около 3 секунди, за да активирате менюто с настройки.

⇒ На дисплея се появява обратно броене 3-2-1. Когато обратното броене приключи, менюто с настройки се активира.

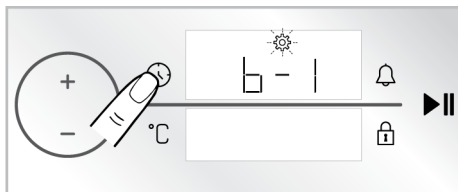


2. Докоснете бутоните **+/—** докато на дисплея на таймера/продължителността се появи **“b-1”** или **“b-2”**.



3. Активирайте настройката за сила на звука, като докоснете бутона  отново.

⇒ Символът  мига на дисплея на таймера/продължителността.



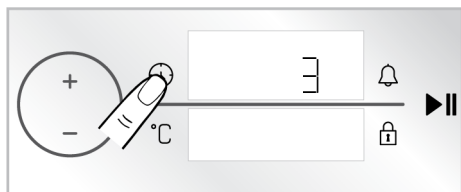
4. Задайте желаня тон, като докоснете бутоните **+/—**.
5. Потвърдете зададения тон, като докоснете бутона  отново или натиснете копчето за управление на фурната веднъж.

Настройка на яркостта на дисплея

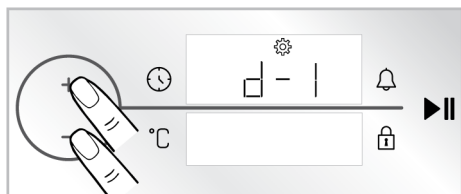
Можете да зададете яркостта на дисплея на контролния блок. Вашата фурна трябва да е изключена, за да извършите тази настройка.

1. При изключена фурна (докато часът се показва на дисплея), докоснете бутона  за около 3 секунди, за да активирате менюто с настройки.

⇒ На дисплея се появява обратно броене 3-2-1. Когато обратното броене приключи, менюто с настройки се активира.

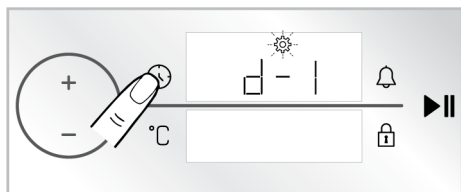


2. Докоснете бутоните **+/-**, докато на дисплея на таймера/продължителността се появи **“d-1”**, **“d-2”** или **“d-3”**.



3. Активирайте настройката за яркост, като докоснете бутона  отново.

⇒ Символът  мига на дисплея на таймера/продължителността.



4. Задайте желанния период, като докоснете **+/-** бутоните.

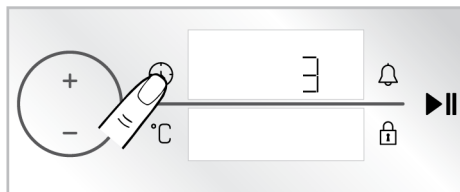
5. Потвърдете яркостта, като докоснете бутона  отново или натиснете копчето за управление на фурната веднъж.

Настройка на функцията за бързо предварително загряване (Бустер).

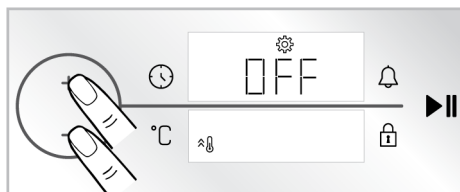
Можете да управлявате печенето на Вашия продукт автоматично с функция за бързо предварително загряване. За тази цел трябва да активирате настройката за бързо предварително загряване. Вашата фурна трябва да е изключена, за да извършите тази настройка.

1. При изключена фурна (докато часът се показва на дисплея), докоснете бутона  за около 3 секунди, за да активирате менюто с настройки.

⇒ На дисплея се появява обратно броене 3-2-1. Когато обратното броене приключи, менюто с настройки се активира.

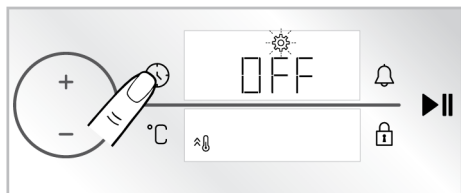


2. Докоснете бутоните **+/-**, докато на дисплея се появят символът  и **“ИЗКЛ”**.

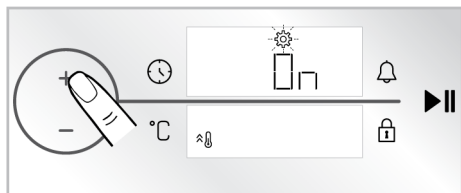


3. Активирайте настройката за бързо предварително загряване (усилвател), като докоснете  бутон.

⇒ Символът  мига на дисплея на таймера/продължителността.



4. **+** Чрез докосване на бутона „ИЗКЛ“ настроите на „ВКЛ“ на дисплея.



5. Потвърдете настройката за бързо предварително загряване (усилвател), като докоснете бутона отново.

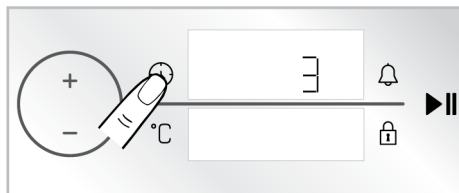
Можете да изключите настройката за бързо предварително загряване със същата процедура. Като нагласите настройката „ИЗКЛ“, можете да отмените настройката за бързо предварително загряване.

Промяна на часа

За да промените времето от деня, което сте задали преди това,

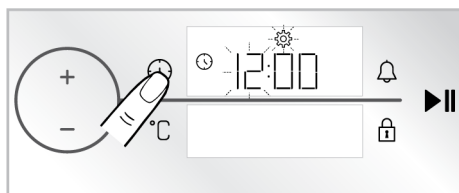
1. При изключена фурна (докато часът се показва на дисплея), докоснете бутона за около 3 секунди, за да активирате менюто с настройки.

⇒ На дисплея се появява обратно броене 3-2-1. Когато обратното броене приключи, менюто с настройки се активира.



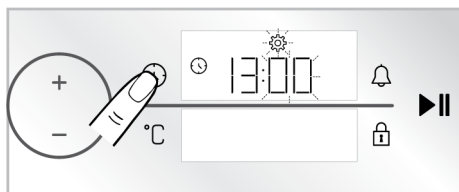
2. Докоснете бутона веднъж, за да активирате полето за таймер.

⇒ Полето на таймера и символът мигат на дисплея на таймера/продължителността.



3. Задайте часа, като докоснете бутоните **+/−** и активирайте полето за минути, като докоснете бутона веднъж.

⇒ Полето за минути и символът мигат на дисплея на таймера/продължителността.



4. Докоснете бутоните **+/−**, за да зададете минутите. Потвърдете настройката, като докоснете бутона веднъж.

⇒ Часът от деня е зададен и символът свети непрекъснато.

6 Обща информация за готвенето

Можете да намерите съвети за приготвяне и готвене на вашата храна в този раздел.

Освен това този раздел описва някои от храните, тествани като производители и най-подходящите настройки за тези

храни. Посочени са и подходящите настройки на фурната и аксесоари за тези храни.

6.1 Общи предупреждения относно печенето във фурната

- Докато отваряте вратата на фурната по време или след печене, може да излезе гореща пара. Парата може да изгори ръката, лицето и/или очите ви. Когато отваряте вратата на фурната, стойте настрана.
- Интензивната пара, генерирана по време на печене, може да образува кондензирани водни капки отвътре и отвън на фурната и по горните части на мебелите поради температурната разлика. Това е нормално и физическо явление.
- Стойностите за температура и време на готвене, дадени за храните, може да варират в зависимост от рецептата и количеството. Поради тази причина тези стойности са дадени като диапазони.
- Винаги отстранявайте неизползваните принадлежности от фурната, преди да започнете да готвите. Аксесоарите, които ще останат във фурната, може да попречат на храната. Ви да бъде приготвена при правилните стойности.
- За храни, които ще готвите по собствена рецепта, можете да посочите подобни храни, дадени в таблиците за готвене.
- Използването на доставените аксесоари гарантира, че получавате най-добра производителност при готвене. Винаги спазвайте предупрежденията и информацията, предоставена от производителя за външните съдове за готвене, които ще използвате.
- Нарезжете намазнената хартия, която ще използвате при готвене, в подходящи размери към съда, който ще готвите. Омазнените хартии, които преливат от контейнера, могат да създадат риск от изгаряния и да повлияят на качеството на вашето печене. Използвайте хартията, устойчива на мазнини, която ще използвате в посочения температурен диапазон.

- За добро печене поставете храната си на препоръчания правилен рафт. Не променяйте позицията на скарата по време на печене.

6.1.1 Сладкиши и храни на фурна

Обща информация

- Препоръчваме да използвате аксесоарите на продукта за добро представяне в готвенето. Ако ще използвате външен съд за готвене, избирайте тъмен, незалепващ и топлоустойчив съд.
- Ако предварителното загряване се препоръчва в таблицата за готвене, не забравяйте да поставите храната си във фурната след предварителното загряване.
- Ако ще готвите, като използвате съд за готвене върху телената скара, поставете го в средата на скарата, а не близо до задната стена.
- Всички материали, използвани за приготвяне на сладкиши, трябва да са пресни и на стайна температура.
- Степента на готвене на храните може да варира в зависимост от количеството храна и размера на готварския съд.
- Металните, керамичните и стъклените форми удължават времето за готвене и дъното на сладкишите не се запича равномерно.
- Ако използвате хартия за печене, може да се наблюдава леко покафеняване на долната повърхност на храната. В тази ситуация може да се наложи да удължите периода на готвене с приблизително 10 минути.
- Стойностите, посочени в таблиците за готвене, са определени в резултат на тестове, проведени в нашите лаборатории. Подходящите за вас стойности може да се различават от тези стойности.
- Поставете храната си на подходящия рафт, препоръчан в таблицата за готвене. Наречете долния рафт на фурната като рафт 1.

Съвети за печене на торти

- Ако сладкишът е прекалено сух, увеличете температурата с 10°C и съкратете времето за печене.
- Ако сладкишът е влажен, използвайте малко количество течност или намалете температурата с 10°C.
- Ако горната част на сладкиша е изгоряла, поставете я на долния рафт, намалете температурата и увеличете времето за печене.
- Ако вътрешността на сладкиша е изпечена добре, но отвън е лепкава, използвайте по-малко течност, намалете температурата и увеличете времето за готвене.

Съвети за сладкиши

- Ако тестото е прекалено сухо, увеличете температурата с 10 °C и съкратете времето за готвене.

Тестените блатове се навлажняват със сос от мляко, олио, яйца и кисело мляко.

- Ако сладкиша се готви бавно, уверете се, че дебелината на сладкиша, който сте приготвили, не прелива от тавата.
- Ако тестото е покафенело на повърхността, но дъното не е изпечено, уверете се, че количеството сос, което ще използвате за сладкиша, не е твърде много на дъното на сладкиша. За равномерно запичане се опитайте да разпределите соса равномерно между корите тесто и сладкиша.
- Печете вашите сладкиши на позиция и температура, съобразени с таблицата за готвене. Ако дъното все още не е покафеняло достатъчно, поставете го на долен рафт за следващото готвене.

Готварска таблица за сладкиши и ястия на фурна

Предложения за печене с единична тава

Храна	Акcesoар за ползване	Работна функция	Рафтова позиция	Температура (°C)	Време за печене (мин) (прибл.)
Торта на поднос	Стандартна тава *	Горен и долен нагревател	3	180	30 ... 45
Торта във формата	Форма за торта върху решетка **	Нагревател с вентилатор	2	180	30 ... 40
Дребни сладки	Стандартна тава *	Горен и долен нагревател	3	160	25 ... 35
Дребни сладки	Стандартна тава *	Нагревател с вентилатор	3	150	25 ... 35
Пандишпан	Кръгла форма за кекс с диаметър 26 см със скоба на решетка **	Горен и долен нагревател	2	150	30 ... 40
Пандишпан	Кръгла форма за кекс с диаметър 26 см със скоба на решетка **	Нагревател с вентилатор	2	150	35 ... 45
бисквитка	Тавичка за сладкиши *	Горен и долен нагревател	3	170	25 ... 40
бисквитка	Тавичка за сладкиши *	Нагревател с вентилатор	3	170	20 ... 30
Тестени изделия	Стандартна тава *	Горен и долен нагревател	2	200	30 ... 40
Тестени изделия	Стандартна тава *	Долен и горен нагревател подпомогани от вентилатор	2	180	35 ... 45
Кифличка	Стандартна тава *	Горен и долен нагревател	2	200	20 ... 35

Храна	Акcesoар за ползване	Работна функция	Рафтова позиция	Температура (°C)	Време за печене (мин) (прибл.)
Кифличка	Стандартна тава *	Нагревател с вентилатор	3	180	20 ... 30
Цял хляб	Стандартна тава *	Горен и долен нагревател	3	200	30 ... 45
Цял хляб	Стандартна тава *	Нагревател с вентилатор	3	200	30 ... 40
Лазаня	Съглен/метален правоъглен съд върху телена скара **	Горен и долен нагревател	2 или 3	200	30 ... 45
ябълков пай	Кръгла черна метална форма с диаметър 20 см върху телена скара **	Горен и долен нагревател	2	180	50 ... 70
ябълков пай	Кръгла черна метална форма с диаметър 20 см върху телена скара **	Нагревател с вентилатор	3	170	50 ... 65
Пица	Стандартна тава *	Горен и долен нагревател	2	250	10 ... 20
Пица	Стандартна тава *	Функция за пица	2	280	5 ... 10

Предварителното загряване се препоръчва за всички храни.

*Тези аксесоари може да не са включени към Вашия продукт.

**Тези аксесоари не са включени във Вашия продукт. Те са достъпни в търговската мрежа.

Предложения за готвене с две тави

Храна	Акcesoар за ползване	Работна функция	Рафтова позиция	Температура (°C)	Време за печене (мин) (прибл.)
Дребни сладки	2-Стандартна тава * 4-Тавичка за сладкиши *	Нагревател с вентилатор	2 - 4	150	25 ... 35
бисквитка	2-Стандартна тава * 4-Тавичка за сладкиши *	Нагревател с вентилатор	2 - 4	170	25 ... 35
Тестени изделия	1-Стандартна тава * 4-Тавичка за сладкиши *	Нагревател с вентилатор	1 - 4	180	40 ... 50
Кифличка	2-Стандартна тава * 4-Тавичка за сладкиши *	Нагревател с вентилатор	2 - 4	180	20 ... 30

Предварителното загряване се препоръчва за всички храни.

*Тези аксесоари може да не са включени към Вашия продукт.

**Тези аксесоари не са включени във Вашия продукт. Те са достъпни в търговската мрежа.

Готварска таблица с оперативна функция "Нагревател с еко вентилатор"

- Не променяйте настройката на температурата след започване на готвенето в работната функция "Нагревател с еко вентилатор".
- Не отваряйте вратата на фурната, когато готвите в "Нагревател с еко вентилатор" работната функция. Ако

вратата не се отвори, вътрешната температура е оптимизирана за пестене на енергия и тази температура може да се различава от показаната на дисплея.

- Не загревайте предварително в "Нагревател с еко вентилатор" работната функция.

Храна	Аксесоар за ползване	Рафтова позиция	Температура (°C)	Време за печене (мин) (прибл.)
Дребни сладки	Стандартна тава *	3	160	25 ... 35
бисквитка	Стандартна тава *	3	180	25 ... 35
Тестени изделия	Стандартна тава *	3	200	45 ... 55
Кифличка	Стандартна тава *	3	200	35 ... 45

*Тези аксесоари може да не са включени към Вашия продукт.

**Тези аксесоари не са включени във Вашия продукт. Те са достъпни в търговската мрежа.

6.1.2 Месо, риба и птици

Основните моменти при готвене на скара

- Подправянето с лимонов сок и черен пипер преди готвене на цяло пиле, пуйка и големи парчета месо ще подобри ефективността на готвене.
- Отнема 15 до 30 минути повече, за да пригответе месо с кост, отколкото пържено филе.
- Трябва да изчислите около 4 до 5 минути време за готвене на сантиметър от дебелината на месото.

- След изтичане на времето за готвене оставете месото във фурната за около 10 минути. Сокът от месото се разпределя по-добре върху пърженото месо и не излиза при разрязване на месото.
- Рибата трябва да се постави на средния или нисък рафт в топлоустойчива тава.
- Гответе препоръчаните ястия в таблицата за готвене с една тава.

Готварска таблица за месо, риба и птици

Храна	Аксесоар за ползване	Работна функция	Рафтова позиция	Температура (°C)	Време за печене (мин) (прибл.)
Пържола (цяла) / Печена (1 кг)	Стандартна тава *	Долен и горен нагревател подпомагани от вентилатор	3	15 мин. 250/макс, след 180 ... 190	60 ... 80
Агнешки бут (1,5-2 кг)	Стандартна тава *	Долен и горен нагревател подпомагани от вентилатор	3	170	85 ... 110
Пържено пиле (1,8-2 кг)	Телена скара * Поставете една тава на долния рафт	Долен и горен нагревател подпомагани от вентилатор	2	15 мин. 250/макс, след 190	60 ... 80

Храна	Акcesoар за ползване	Работна функция	Рафтова позиция	Температура (°C)	Време за печене (мин) (прибл.)
Пържено пиле (1,8-2 кг)	Телена скара * Поставете една тава на долния рафт	Нагревател с вентилатор	2	200 ... 220	60 ... 80
Пържено пиле (1,8-2 кг)	Телена скара * Поставете една тава на долния рафт	"3D" функция	2	15 мин. 250/макс, след 190	60 ... 80
Пуйка (5,5 кг)	Стандартна тава * *	Долен и горен нагревател подпомогани от вентилатор	1	25 мин. 250/макс, след 180 ... 190	150 ... 210
Пуйка (5,5 кг)	Стандартна тава * *	"3D" функция	1	25 мин. 250/макс, след 180 ... 190	150 ... 210
Риба	Телена скара * Поставете една тава на долния рафт	Долен и горен нагревател подпомогани от вентилатор	3	200	20 ... 30
Риба	Телена скара * Поставете една тава на долния рафт	"3D" функция	3	200	20 ... 30

Предварителното загряване се препоръчва за всички храни.

*Тези аксесоари може да не са включени към Вашия продукт.

**Тези аксесоари не са включени във Вашия продукт. Те са достъпни в търговската мрежа.

6.1.3 Грил

Червеното месо, рибата и птичето месо бързо покафеняват при печене, държат красива коричка и не изсъхват. Филетирано месо, шишчета, колбаси, както и сочни зеленчуци (домати, лук и др.) са особено подходящи за скара.

Общи предупреждения

- Храната, която не е подходяща за печене на скара, представлява опасност от пожар. Печете само храна, която е подходяща за тежък огън на скара. Освен това, не поставяйте храната твърде далеч в задната част на скарата. Това е най-горещата зона и мазните храни могат да се запалят.
- **Затворете вратата на фурната по време на печене. Никога не печете на грил с отворена врата на фурната. Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!**

Основните моменти при готвене на грил

- Пригответе храни с подобна дебелина и тегло колкото е възможно за грила.
- Поставете парчетата, които ще пригответе на грил върху тавата с решетката за грил като ги разпределите, без да надвишавате размерите на нагревателя.
- В зависимост от дебелината на парчетата за печене, времето за готвене, дадено в таблицата, може да варира.
- Плъзнете решетката за грил или тавата с решетката за грил до желаното ниво във фурната. Ако готвите на решетката на грил, плъзнете тавата на фурната към долния рафт, за да съберете мазнината. Тавата във фурната, която ще плъзнете, трябва да е с размери, които покриват цялата площ на скарата. Тази тава може да не се

доставя с продукта. Сложете малко вода в тавата на фурната за лесно почистване.

Грил таблица

Храна	Аксесоар за ползване	Рафтова позиция	Температура (°C)	Време за печене (мин) (прибл.)
Риба	Телена скара	4 - 5	250	20 ... 25
Пилешки късчета	Телена скара	4 - 5	250	25 ... 35
Кюфте (телешко) - 12 количество	Телена скара	4	250	20 ... 30
Агнешки котлет	Телена скара	4 - 5	250	20 ... 25
Пържола - (кубчета месо)	Телена скара	4 - 5	250	25 ... 30
Телешки котлет	Телена скара	4 - 5	250	25 ... 30
Зеленчуков огретен	Телена скара	4 - 5	220	20 ... 30
Препечен хляб	Телена скара	4	250	1 ... 4

Пропуснете предварителното загряване след 5 минути на грил.

Обърнете парчетата храна след 1/2 от общото време за печене.

6.1.4 Готвене на пара

Обща информация

- Ако предварителното загряване се препоръчва в таблицата за готвене, не забравяйте да поставите храната си във фурната след предварителното загряване. Продължителностите,
- посочени в момента на подаване на вода, показват времето, изминало след предварителното загряване.
- Таблицата за готвене съдържа препоръки за готвене, тествани от производителя. Можете да зададете количество вода, температура, функция за готвене с пара и време за храна, която не е в таблицата.
- Гответе на пара с една тава.

Предложения за печене с единична тава

Храна	Аксесоар за ползване	Рафтова позиция	Работна функция	Температура (°C)	Количество вода, което трябва да се използва (мл)	Ниво на парата	Време за прием на вода (мин.)**	Време за печене (мин) (прибл.)	Прибл. тегло на храната (g)
Цял хляб	Стандарт на тава *	2	Нагревател с вентилатор	180	200		преди предварително загряване	30 ... 40	820
Пържено пиле (1,8-2 кг)	Телена скара * Поставете една тава на долния рафт	2	Долен и горен нагревател подпомаган и от вентилатор	25 мин. 250/max, след 190	max		25	60 ... 70	2000
Пържола от ребра (единично парче)	Стандарт на тава *	3	"3D" функция	180	max		15	40 ... 55	1000

Храна	Акcesoар за ползване	Рафтова позиция	Работна функция	Температура (°C)	Количество вода, което трябва да се използва (мл)	Ниво на парата	Време за прием на вода (мин.)**	Време за печене (мин) (прибл.)	Прибл. тегло на храната (gr)
Агнешки бутчета със зеленчуци	Стандарт на тава *	3	"3D" функция	170	max+max***		След предварително загряване (веднага)	80 ... 100	2000
Кифла с мая	Стандарт на тава *	3	Нагревател с вентилатор	180	150		преди предварително загряване	20 ... 30	1200
Чийзкейк	Кръгла форма за кекс с диаметър 26 см със скоба на решетка ****	3	Нагревател с вентилатор	120	200		30	60 ... 70	1450
Пилешко бутче	Стандарт на тава *	3	"3D" функция	200	150		След предварително загряване (веднага)	20 ... 30	800
Печен картоф	Стандарт на тава *	3	"3D" функция	190	100		25	45 ... 55	500
Хляб за хамбургер	Стандарт на тава *	3	Нагревател с вентилатор	180	200		преди предварително загряване	20 ... 30	800
Сьомга със зеленчуци	Стандарт на тава *	3	"3D" функция	200	100		След предварително загряване (веднага)	15 ... 25	500

* Тези аксесоари може да не са включени към Вашия продукт.

** Показва времето, изминало след предварително загряване.

*** Добавете вода до ниво "max" по средата на времето за готвене.

**** Тези аксесоари не са включени във Вашия продукт. Те са достъпни в търговската мрежа.

6.1.5 Тестови храни

- Храните в тази таблица за готвене се приготвят съгласно стандарта EN 60350-1, за да се улесни тестването на продукта за контролни институти.

Готварска таблица за тестови ястия

Предложения за печене с единична тава

Храна	Акcesoар за ползване	Работна функция	Рафтова позиция	Температура (°C)	Време за печене (мин) (прибл.)
пясъчен хляб (сладка бисквитка)	Стандартна тава *	Горен и долен нагревател	3	140	20 ... 30
пясъчен хляб (сладка бисквитка)	Стандартна тава *	Нагревател с вентилатор	При модели с телени рафтове :3 При модели без телени рафтове :2	140	15 .. 25
Дребни сладки	Стандартна тава *	Горен и долен нагревател	3	160	25 ... 35
Дребни сладки	Стандартна тава *	Нагревател с вентилатор	3	150	25 ... 35
Пандишпан	Кръгла форма за кекс с диаметър 26 см със скоба на решетка **	Горен и долен нагревател	2	150	30 ... 40
Пандишпан	Кръгла форма за кекс с диаметър 26 см със скоба на решетка **	Нагревател с вентилатор	2	150	35 ... 45
ябълков пай	Кръгла черна метална форма с диаметър 20 см върху телена скара **	Горен и долен нагревател	2	180	50 ... 70
ябълков пай	Кръгла черна метална форма с диаметър 20 см върху телена скара **	Нагревател с вентилатор	3	170	50 ... 65

Предварителното загряване се препоръчва за всички храни.

*Тези аксесоари може да не са включени към Вашия продукт.

**Тези аксесоари не са включени във Вашия продукт. Те са достъпни в търговската мрежа.

Предложения за готвене с две тави

Храна	Акcesoар за ползване	Работна функция	Рафтова позиция	Температура (°C)	Време за печене (мин) (прибл.)
Дребни сладки	2-Стандартна тава * 4-Тавичка за сладкиши *	Нагревател с вентилатор	2 - 4	150	25 ... 35
пясъчен хляб (сладка бисквитка)	2-Стандартна тава * 4-Тавичка за сладкиши *	Нагревател с вентилатор	2 - 4	140	15 ... 25

Предварителното загряване се препоръчва за всички храни.

*Тези аксесоари може да не са включени към Вашия продукт.

**Тези аксесоари не са включени във Вашия продукт. Те са достъпни в търговската мрежа.

Скара

Храна	Аксесоар за ползване	Рафтова позиция	Температура (°C)	Време за печене (мин) (прибл.)
Кюфте (телешко) - 12 количество	Телена скара	4	250	20 ... 30
Препечен хляб	Телена скара	4	250	1 ... 3

Препоръчва се предварително загряване за 5 минути за всички ястия на скара.

Обърнете парчетата храна след 1/2 от общото време за печене.

7 Поддръжка и почистване

7.1 Обща информация за почистване

Общи предупреждения

- Изчакайте продуктът да се охлади, преди да го почистите. Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!
- Не нанасяйте почистващите препарати директно върху горещи повърхности. Това може да причини трайни петна.
- Продуктът трябва да се почиства старателно и подсушава след всяка операция. По този начин остатъците от храна ще се почистват лесно и тези остатъци ще бъдат предотвратени от изгаряне, когато продуктът се използва отново по-късно. По този начин се удължава експлоатационният живот на уреда и се намаляват често срещаните проблеми.
- Не използвайте продукти за почистване с пара за почистване.
- Някои препарати или почистващи препарати увреждат повърхността. Неподходящи почистващи препарати са: белина, почистващи продукти, съдържащи амоняк, киселина или хлорид, почистващи продукти с пара, препарати за отстраняване на котлен камък, препарати за премахване на петна и ръжда, абразивни почистващи продукти (кремообразни почистващи препарати, почистващ прах, почистващ крем, абразивни и почистващи препарати за

надраскване, тел, гъби, почистващи кърпи, съдържащи мръсотия и остатъци от почистващи препарати).

- Не е необходим специален почистващ материал при почистване след всяка употреба. Почистете уреда с препарат за миене на съдове, топла вода и мека кърпа или гъба и го подсушете със суха кърпа.
- Уверете се, че сте изтрили напълно останалата течност след почистване и незабавно почистете всяка храна, пръскана наоколо по време на готвене.
- Не мийте никакви компоненти на вашия уред в съдомиялна машина, освен ако не е посочено друго в ръководството за потребителя.

Инокс - неръждаеми повърхности

- Не използвайте почистващи препарати, съдържащи киселина или хлор, за почистване на повърхности и дръжки от неръждаем инокс.
- Повърхността от неръждаем инокс може да промени цвета си с времето. Това е нормално. След всяка операция почиствайте с препарат, подходящ за неръждаема или иноксова повърхност.
- Почиствайте с мека сапунена кърпа и течен (ненадраскващ) препарат, подходящ за иноксови повърхности, като внимавате да бършете в една посока.

- Отстранете петна от варовик, масло, нишесте, мляко и протеин върху стъклени и иноксови повърхности веднага, без да чакате. Петната могат да ръждясват след дълги периоди от време.
- Почистващите препарати, напръскани/нанесени върху повърхността, трябва да се почистят незабавно. Останалите върху повърхността абразивни почистващи препарати причиняват побеляване на повърхността.

Емайлирани повърхности

- Фурната трябва да се охлади, преди да почистите зоната за готвене. Почистването на горещи повърхности създава както опасност от пожар, така и ще увреди повърхността на емайла.
- След всяка употреба почиствайте емайлираните повърхности с препарат за миене на съдове, топла вода и мека кърпа или гъба и ги подсушавайте със суха кърпа.
- За упорити петна може да се използва почистващ препарат за фурни и грил, препоръчан на уебсайта на вашата марка на продукта. Не използвайте външен почистващ препарат за фурни. Ако повърхността е силно замърсена, леко я навлажнете и почистете внимателно с четка с меки косъмчета или тел за търкане. Избягвайте прилагането на прекомерен натиск.

Каталитични повърхности

- Страничните стени в зоната за готвене могат да бъдат покрити само с емайлирани или каталитични стени. Тя варира според модела.
- Каталитичните стени са с лека матова и пореста повърхност. Каталитичните стени на фурната не трябва да се почистват.
- Каталитичните повърхности абсорбират масло благодарение на порестата си структура и започват да блестят, когато повърхността е наситена с масло, в този случай се препоръчва да смените частите.

Стъклени повърхности

- Когато почиствате стъклени повърхности, не използвайте твърди метални стъргалки и абразивни почистващи материали. Те могат да повредят стъклената повърхност.
- Почистете уреда с препарат за миене на съдове, топла вода и микрофибърна кърпа, специално за стъклени повърхности, и го подсушете със суха микрофибърна кърпа.
- Ако има остатъци от препарат след почистване, избършете ги със студена вода и подсушете с чиста и суха микрофибърна кърпа. Остатъците от препарат може да повредят стъклената повърхност следващия път.
- При никакви обстоятелства засъхналите остатъци върху стъклената повърхност не трябва да се почистват с назъбени ножове, телена вата или подобни инструменти за надраскване.
- Можете да премахнете петна от калций (жълти петна) по стъклената повърхност с наличния в търговската мрежа препарат за премахване на котлен камък, с препарат за премахване на котлен камък като оцет или лимонов сок.
- Ако повърхността е силно замърсена, нанесете почистващия препарат върху петното с гъба и изчакайте дълго време, за да подейства добре. След това почистете стъклената повърхност с мокра кърпа.
- Обезцветяването и петната по стъклената повърхност са нормални, а не дефекти.

Пластмасови части и боядисани повърхности

- Почистете пластмасовите части и боядисаните повърхности с препарат за миене на съдове, топла вода и мека кърпа или гъба и ги подсушете със суха кърпа.
- Не използвайте твърди метални стъргалки и абразивни почистващи препарати. Те могат да повредят повърхностите.

- Уверете се, че съединенията на компонентите на продукта не са оставени влажни и с препарат. В противен случай може да се появи корозия на тези съединения.

7.2 Аксесоари за почистване

Не поставяйте аксесоарите на продукта в съдомиялна машина, освен ако не е посочено друго в ръководството за потребителя.

7.3 Почистване на контролния панел

- Когато почиствате панелите с бутони за управление, избършете панела и бутоните с влажна мека кърпа и подсушете със суха кърпа. Не отстранявайте копчетата и уплътненията отдолу, за да почистите панела. Контролният панел и копчетата може да са повредени.
- Докато почиствате инюксовите панели с бутон за управление, не използвайте инюксови почистващи препарати около копчето. Индикаторите около копчето могат да се изтрият.
- Почистете сензорните контролни панели с влажна мека кърпа и ги подсушете със суха кърпа. Ако вашият продукт има функция за заключване на клавишите, задайте заключването на клавишите, преди да извършите почистване на контролния панел. В противен случай може да възникне неправилно разпознаване на ключовете.

7.4 Почистване на вътрешността на фурната (зона за готвене)

Следвайте стъпките за почистване, описани в раздела "Обща информация за почистване" в съответствие с типовете повърхности във вашата фурна.

Почистване на страничните стени на фурната

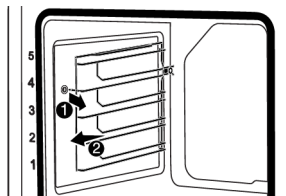
Страничните стени в зоната за готвене могат да бъдат покрити само с емайлирани или каталитични стени. Тя варира според модела. Ако има

каталитична стена, вижте раздела „Каталитични повърхности“ за информация.

Ако вашият продукт е модел с телени рафтове, отстранете телените рафтове, преди да почистите страничните стени. След това завършете почистването, както е описано в раздела "Обща информация за почистване" в съответствие с типа повърхност на страничната стена.

За да премахнете страничните телени рафтове:

1. Отстранете предната част на скарата, като я издърпате на страничната стена в обратна посока.
2. Издърпайте скарата към Вас, за да я премахнете напълно.



3. За да закрепите отново рафтовете, процедурите, приложени при отстраняването им, трябва да се повторят съответно от края до началото.

7.5 Почистване с пара

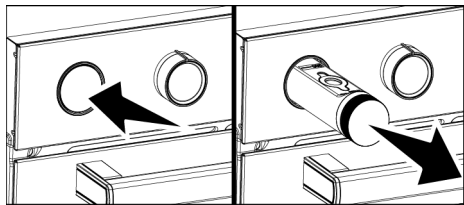
Това позволява лесно почистване на мръсотията (която не остава за дълго време), която е омекотена от парата във фурната и от водните капки, кондензирани във вътрешните повърхности на фурната.

Общи предупреждения

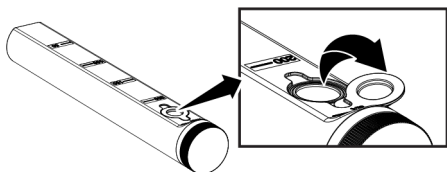
- Времето, температурата и настройката на парата за почистване не могат да се променят.
- Ако водата изтече в рамките на първите 5 минути след стартиране на функцията за почистване с пара, ако резервоарът за вода е изваден по време на почистване или капакът е отворен, функцията за почистване ще бъде отменена.

- Ако вътрешната температура на фурната е над 120 ° C, функцията за почистване с пара няма да стартира.

1. Отстранете всички принадлежности във фурната.
2. Натиснете резервоара за вода на контролния панел на вашата фурна. Извадете резервоара за вода от неговия слот.

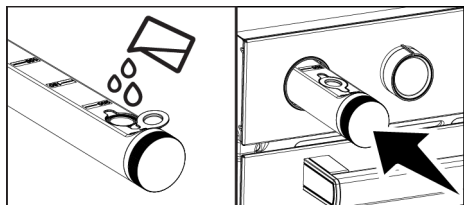


3. Отворете пластмасовата капачка на резервоара за вода, както е показано по - долу.



Не използвайте дестилирана или филтрирана вода. Използвайте само готови води. Не използвайте запалими, алкохолни или твърди разтвори на твърди частици вместо вода.

4. Напълнете резервоара с 200 мл вода и поставете пластмасовата капачка на резервоара за вода на мястото ѝ.



5. Включете фурната, като докоснете ① бутон.

6. Активирайте работните функции на долния ред, като докоснете "Активиране на допълнителна функция" на функционалния дисплей.

7. Докоснете "Почистване с пара" на долния ред на дисплея с функции.

8. Започнете почистването, като докоснете ►|| бутон.

⇒ Почистването започва и времето за почистване с пара се появява на дисплея. Това време е непроменимо.

9. В края на времето на дисплея се появява „00:00“.

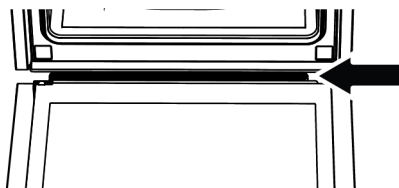
10. Отворете вратата и избършете вътрешността на фурната с мокра гъба или кърпа.

11. За упорити замърсявания почистете продукта с препарат за миене на съдове, топла вода и мека кърпа или гъба и го подсушете със суха кърпа.



При функцията за почистване с пара се очаква водата от дъното на фурната да се изпари и да кондензира от вътрешната страна на фурната и вратата на фурната, за да омекоти леките замърсявания, образувани във вашата фурна. Кондензът, образуван върху вратата на фурната, може да капе наоколо, когато вратата на фурната се отвори. Веднага щом отворите вратата на фурната, избършете конденза.

12. (Варира в зависимост от модела на продукта. Възможно е да не е наличен за Вашия продукт.) След кондензацията във фурната може да се появи локва или влага в канала на басейна под фурната. Избършете този канал на съда с влажна кърпа след употреба и го подсушете.



7.6 Почистване на вратата на фурната

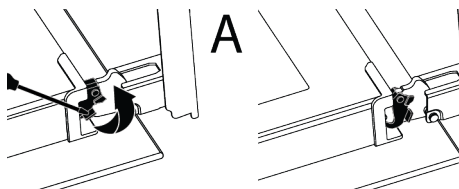
Можете да свалите вратата на фурната и стъклата на вратата, за да ги почистите. Как да свалите вратите и прозорците е обяснено в разделите „Сваляне на вратата на фурната” и „Сваляне на вътрешните стъкла на вратата”. След като свалите вътрешните стъкла на вратата, почистете ги с препарат за миене на съдове, топла вода и мека кърпа или гъба и ги подсушете със суха кърпа. За остатъци от варовик, които могат да се образуват по стъклото на фурната, избършете стъклото с оцет и изплакнете.



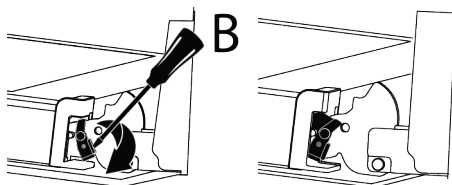
Не използвайте груби абразивни почистващи препарати, метални стъргалки, телена вата или избелващи материали за почистване на вратата и стъклото на фурната.

Сваляне на вратата на фурната

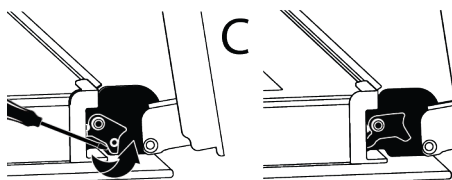
1. Отворете вратата на фурната.
2. Отворете щипките в гнездото на пантата на предната врата отдясно и отляво, като ги натиснете надолу, както е показано на схемата.
3. Типовете панти варират като типове (А), (В), (С) в зависимост от модела на продукта. Следните схеми показват как да отворите всеки тип панта.
4. (А) тип панта се предлага при нормални типове врати.



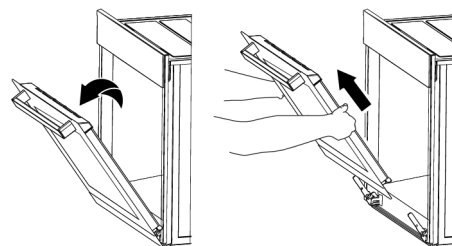
5. (В) тип панта се предлага при типовете врати с плавно затваряне.



6. (С) тип панта се предлага при типове врати с плавно отваряне/затваряне.



7. Поставете вратата на фурната в полуотворено положение.



8. Издърпайте отстранената врата нагоре, за да я освободите от дясната и лявата панта и я извадете.

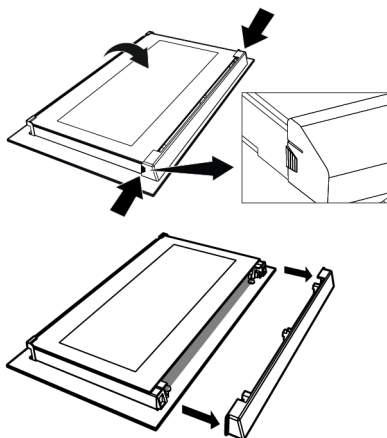


За да закрепите отново вратата, процедурите, приложени при нейното отстраняване, трябва да се повторят съответно от края до началото. Когато монтирате вратата, не забравяйте да затворите скобите на гнездото на пантата.

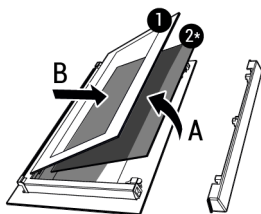
7.7 Премахване на вътрешното стъкло на вратата на фурната

Вътрешното стъкло на предната врата на продукта може да се сваля за почистване.

1. Отворете вратата на фурната.
2. Издърпайте пластмасовия компонент, прикрепен към горната част на входната врата, към себе си, като едновременно натиснете точките на натиск от двете страни на компонента и го отстранете.



3. Както е показано на схемата, леко повдигнете най-вътрешното стъкло (1) към „А“ и след това го извадете, като издърпате към „В“.



- 1 Най-вътрешното стъкло
- 2* Вътрешно стъкло (може да не е налично за вашия продукт)

4. Ако вашият продукт има вътрешно стъкло (2), повторете същия процес, за да го отделите (2).

5. Първата стъпка от прегрупирането на вратата е повторното сглобяване на вътрешното стъкло (2). Поставете скосения ръб на стъклото така, че да срещне скосения ръб на пластмасовия слот. (Ако вашият продукт има вътрешно стъкло). Вътрешното стъкло (2) трябва да бъде прикрепено към пластмасовия слот, който е най-близо до най-вътрешното стъкло (1).
6. Докато сглобявате най-вътрешното стъкло (1), внимавайте да поставите отпечатаната страна на стъклото върху вътрешното стъкло. От решаващо значение е да поставите долните ъгли на най-вътрешното стъкло (1) така, че да отговарят на долните пластмасови отвори.
7. Натиснете пластмасовия компонент към рамката, докато чуete "щракване".

7.8 Почистване на лампата на фурната

В случай, че стъклената врата на лампата на фурната в зоната за готвене се замърси; почистете с препарат за миене на съдове, топла вода и мека кърпа или гъба и подсушете със суха кърпа. В случай на повреда на лампата на фурната, можете да смените лампата на фурната, като следвате разделите по-долу.

Смяна на лампата на фурната

Общи предупреждения

- За да избегнете риска от токов удар, преди да смените лампата на фурната, изключете продукта и изчакайте фурната да изстине. Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!
- Тази фурна се захранва от лампа с нажежаема жичка с мощност под 40 W, височина под 60 mm, диаметър под 30 mm или халогенна лампа с цокли G9 с мощност под 60 W. Лампите са подходящи за работа при температури над 300 °C. Лампите за фурна се

предлагат от оторизирани сервиси или лицензирани техници. Този продукт съдържа лампа с енергиен клас G.

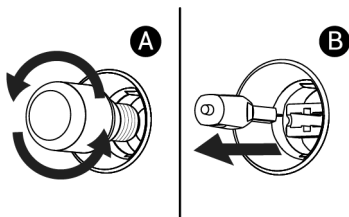
- Положението на лампата може да се различава от показаното на фигурата.
- Лампата, използвана в този продукт, не е подходяща за използване при осветление на домашни стаи. Целта на тази лампа е да помогне на потребителя да види хранителните продукти.
- Лампите, използвани в този продукт, трябва да издържат на екстремни физически условия като температури над 50 °C.

Ако фурната ви има кръгла лампа,

1. Изключете продукта от електричеството.
2. Отстранете стъкления капак, като го завъртите обратно на часовниковата стрелка.



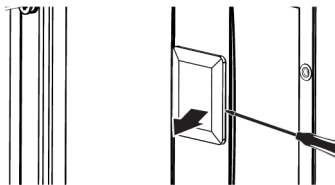
3. Ако лампата на Вашата фурна е тип (A), показан на схемата по-долу, завъртете лампата на фурната, както е показано на схемата, и я сменете с нова. Ако е модел тип (B), издърпайте го, както е показано на схемата, и го сменете с нов.



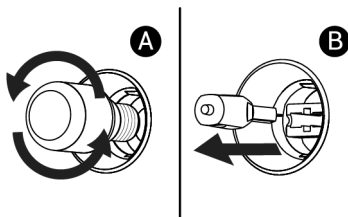
4. Поставете отново стъкления капак.

Ако Вашата фурна има квадратна лампа,

1. Изключете продукта от електричеството.
2. Отстранете телените рафтове според описанието.



3. Повдигнете защитния стъклен капак на лампата с отвертка. Първо отстранете винта, ако има винт на квадратната лампа във вашия продукт.
4. Ако лампата на Вашата фурна е тип (A), показан на схемата по-долу, завъртете лампата на фурната, както е показано на схемата, и я сменете с нова. Ако е модел тип (B), издърпайте го, както е показано на схемата, и го сменете с нов.



5. Поставете отново стъкления капак и телените рафтове.

8 Отстраняване на неизправности

Ако проблемът продължава, след като следвате инструкциите в този раздел, свържете се с Вашия доставчик или оторизиран сервиз. Никога не се опитвайте сами да ремонтирате продукта си.

Докато фурната работи, се отделя пара.

- Нормално е да виждате пари по време на работа. >>> Това не е грешка.

По време на готвене се появяват капки вода

- Парата, генерирана по време на готвене, кондензира, когато влезе в контакт със студени повърхности извън продукта и може да образува водни капчици. >>> Това не е грешка.

Чуват се метални звуци, докато продуктът се затопля и охлажда.

- Металните части могат да се разширят и да издават звуци при нагряване. >>> Това не е грешка.

Продуктът не работи.

- Предпазителят може да е повреден или изгорял. >>> Проверете предпазителите в кутията с предпазители. Променете ги, ако е необходимо, или ги активирайте отново.
- Уредът не може да бъде включен в (заземен) контакт. >>> Проверете дали уредът е включен в контакта.
- (Ако има таймер на Вашия уред) Бутоните на контролния панел не работят. >>> Ако вашият продукт има заключване на клавишите, заключването на клавишите може да е активирано, деактивирайте заключването на клавишите.

Лампата на фурната не свети.

- Лампата на фурната може да е дефектна. >>> Сменете лампата на фурната.
- Няма ток. >>> Уверете се, че електрическата мрежа работи и проверете предпазителите в кутията с предпазители. Сменете предпазителите, ако е необходимо, или ги активирайте отново.

Фурната не се нагрява.

- Фурната може да не е настроена на определена функция за готвене и/или температура. >>> Настройте фурната на определена функция за готвене и/или температура.
- При моделите с таймер времето не е зададено. >>> Задайте часа.
- Няма ток. >>> Уверете се, че електрическата мрежа работи и проверете предпазителите в кутията с предпазители. Сменете предпазителите, ако е необходимо, или ги активирайте отново.
- Вратата на фурната може да е отворена. >>> Уверете се, че вратата на фурната е затворена. Ако вратата на фурната остане отворена повече от 5 минути, зададеното време за готвене се отменя и нагревателите не работят.

(За модели с таймер) Дисплей на таймера мига или символът на таймера е оставен отворен.

- Преди е имало прекъсване на тока. >>> Задайте времето / Изключете копчетата за функциите на продукта и ги превключете отново на желаната позиция.

След започване на готвенето символът ► мига на дисплея и има звуково предупреждение.

- Вратата на фурната може да е отворена. >>> Уверете се, че вратата на фурната е напълно затворена. Свържете се с оторизиран сервиз, ако неизправността продължава.

Допълнителна информация за ръководството за потребителя:	Техническа информация за работещите режими на ниска мощност съгласно Регламент 2023/826 на ЕС	
Режим	КОНСУМАЦИЯ НА ЕНЕРГИЯ (ВАТ)	ПЕРИОД (МИНУТИ)*
Изключено	-	-
В режим на готовност	-	-
Режим на готовност с дисплей за информация или състояние	0,8	20
Мрежов режим на готовност	-	-

*: Периодът, след който оборудването достига автоматично режим на готовност, режим на изключване или мрежов режим на готовност в минути и закръглено до най-близката минута.

Dobrodošli!

Poštovani korisniče,

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

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

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

Simboli i njihovi opisi u korisničkom priručniku:



Opasnost koja može rezultirati smrću ili ozljedom.



Važne informacije ili korisni savjeti za korištenje.



Pročitajte korisnički priručnik.



Upozorenje o vrućoj površini.

NAPOMEN

A

Opasnost koja može rezultirati materijalnim oštećenjem proizvoda ili njegovog okruženja.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Sadržaj

1 Sigurnosne upute.....	56	6.1 Opća upozorenja u vezi pripreme hrane u pećnici.....	85
1.1 Namjena.....	56	6.1.1 Slastice i jela iz pećnice.....	86
1.2 Sigurnost djece, ranjivih osoba i kućnih ljubimaca	57	6.1.2 Meso , riba i perad.....	89
1.3 Električna sigurnost.....	57	6.1.3 Roštilj	90
1.4 Siguran transport.....	59	6.1.4 Priprema hrane uz pomoć pare.....	91
1.5 Sigurna instalacija	59	6.1.5 Ispitivanje hrane	92
1.6 Sigurna upotreba	60	7 Čišćenje i održavanje	94
1.7 Temperaturna upozorenja	61	7.1 Opće informacije o čišćenju.....	94
1.8 Upotreba pribora	61	7.2 Pribor za čišćenje	95
1.9 Sigurnost prilikom kuhanja.	61	7.3 Čišćenje upravljačke ploče.....	95
1.10 Parni sustav	63	7.4 Čišćenje unutrašnjosti pećnice (područje pečenja)	96
1.11 Sigurno održavanje i čišćenje	63	7.5 Parno čišćenje.....	96
2 Upute za zaštitu okoliša	64	7.6 Čišćenje vrata pećnice	97
2.1 Direktiva o otpadu	64	7.7 Uklanjanje unutarnjeg stakla na vratima pećnice	98
2.1.1 Usklađenost s Direktivom o električnom i elektroničkom opremom (WEEE) i zbrinjavanju otpada:.....	64	7.8 Čišćenje lampice pećnice.....	99
2.2 Informacije o ambalažnom materijalu	64	8 Rješavanje problema.....	100
2.3 Preporuke za uštedu energije	64		
3 Vaš proizvod	65		
3.1 Predstavljanje proizvoda.....	65		
3.2 Upute i upotreba upravljačke ploče proizvoda	65		
3.2.1 Upravljačka ploča	66		
3.2.2 Uvod u upravljačku ploču pećnice	66		
3.3 Radne funkcije pećnice	67		
3.4 Pribor proizvoda	68		
3.5 Upotreba pribora proizvoda	69		
3.6 Tehničke specifikacije.....	71		
4 Prva uporaba	72		
4.1 Prvo podešavanje mjerača vremena	72		
4.2 Početno čišćenje	72		
5 Rukovanje pećnicom	73		
5.1 Opće informacije o rukovanju pećnicom	73		
5.2 Rad upravljačke jedinice pećnice .	73		
5.3 Priprema hrane na pari.....	78		
5.4 Postavke	82		
6 Opće informacije o kuhanju.....	85		



1 Sigurnosne upute

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



1.1 Namjena

- Proizvodi je namijenjen za primjenu u kućanstvima. Nije namijenjen za komercijalnu uporabu.
- Ne koristite proizvod u vrtu, na balkonima ili na otvorenom. Uređaj je namijenjen uporabi u kućanstvima i kuhinjama za osoblje u trgovinama, uredima i drugim radnim okruženjima.
- Ovaj uređaj je namijenjen za korištenje do maksimalne visine od 2500 metara nadmorske visine.
- **UPOZORENJE:** Ovaj proizvod treba se koristiti samo za kuhanje. Ne smije se koristiti za druge namijene, na primjer za grijanje prostorija.
- Pečnica se može koristiti za odmrzavanje, pečenje, prženje hrane i pečenje hrane na roštilju.
- Ovaj proizvod ne smije se koristiti za grijanje kuhinjskog posuđa, vješanjem ručnika ili odjeće na ručke kako bi se osušili.



1.2 Sigurnost djece, ranjivih osoba i kućnih ljubimaca

- Ovaj proizvod mogu koristiti djeca u dobi od 8 godina i starija te osobe koje su nedovoljno razvijene u fizičkim, osjetilnim ili mentalnim vještinama ili koje imaju nedostatak iskustva i znanja, sve dok su pod nadzorom ili obučene o sigurnoj uporabi i opasnostima proizvoda.
- Djeca se ne smiju igrati proizvodom. Čišćenje i korisničko održavanje ne smiju obavljati djeca, osim ako ih netko ne nadzire.
- Ovaj proizvod ne smiju koristiti osobe s ograničenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima (uključujući djecu), osim ako se čuvaju pod nadzorom ili dobiju potrebne upute.
- Djecu treba nadzirati kako bi se osiguralo da se ne igraju s proizvodom.
- Električni proizvodi opasni su za djecu i kućne ljubimce. Djeca i kućni ljubimci ne smiju se igrati s proizvodom, penjati se na njega ili ulaziti u njega.
- Ne stavljajte predmete koje djeca mogu dohvatiti na proizvod.

- **UPOZORENJE:** Tijekom uporabe, dostupne površine proizvoda su vruće. Držite djecu podalje od proizvoda.
- Ambalažu držite izvan dohvata djece. Postoji opasnost od ozljeda i gušenja.
- Kada su vrata otvorena, nemojte stavljati teške predmete na njih ili dopustiti djeci da sjede na njima. Pećnica se može prevrnuti ili oštetiti šarke vrata.
- Prije odlaganja istrošenih i beskorisnih proizvoda:
 1. Odspojite utikač i izvadite ga iz utičnice.
 2. Odspojite kabel za napajanje i odspojite ga utikačem iz uređaja.
 3. Poduzmite mjere opreza kako biste spriječili ulazak djece u proizvod.
 4. Ne dopustite djeci da se igraju s proizvodom kada je u stanju mirovanja.



1.3 Električna sigurnost

- Ukopčajte proizvod u uzemljenu utičnicu zaštićenu osiguračem koji odgovara nazivnim vrijednostima na nazivnoj pločici. Uzemljenje treba napraviti ovlašteni električar. Ne koristite proizvod

koji nije uzemljen u skladu s lokalnim/nacionalnim propisima.

- Utikač ili električni priključak uređaja treba biti na lako dostupnom mjestu. Ako to nije moguće, mora postojati mehanizam (osigurač, sklopka, itd.) na električnoj instalaciji s kojom je proizvod spojen, u skladu s propisima o električnoj energiji koji odvaja sve polove od mreže.
- Iskopčajte proizvod ili isključite osigurač prije popravka, održavanja ili čišćenja.
- Proizvod ukopčajte u uzemljenu utičnicu koja naponom i frekvencijom odgovara vrijednostima na nazivnoj pločici.
- (Ako vaš proizvod nema strujni kabel) koristite samo priključni kabel opisan u dijelu „Tehničke specifikacije”.
- Ne gnječite strujni kabel ispod ili iza proizvoda. Na strujni kabel ne stavljajte teške predmete. Strujni kabel ne smije se savijati, gnječiti ni dolaziti u dodir s izvorom topline.
- Pripazite da strujni kabel nije prignječen prilikom postavljanja proizvoda na njegovo mjesto nakon sastavljanja ili čišćenja.
- Tijekom upotrebe stražnja površina pećnice postaje vruća. Kabeli za napajanje ne smiju dodirivati stražnju površinu proizvoda. Inače bi se mogao oštetiti.
- Ne gnječite električne kable s vratima pećnice i ne provlačite ih preko vrućih površina. U protivnom izolacija kabela može se otopiti i izazvati požar kao rezultat kratkog spoja.
- Koristite samo originalni kabel. Ne koristite oštećene ili presječene kabele.
- Ne koristite produžni kabel ili razdjelne utičnice za rukovanje proizvodom.
- Kontaktirajte ovlašteni servisni centar ili uvoznika u vezi s korištenjem odobrenog adaptera u slučajevima kada ne neophodno koristiti adapter pretvarača (za vrstu utikača).
- Kontaktirajte uvoznika ili ovlašteni servisni centar ako dužina strujnog kabela nije dovoljna.
- Prijenosni izvori napajanja ili višestruki utikači mogu se pregrijati i izazvati požar. Višestruki utikači i prijenosni izvori napajanja držite podalje od proizvoda.

- Ako je strujni kabel oštećen, smije ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni servis ili osoba koju je odredio uvoznik kako bi se spriječile moguće opasnosti.
- **UPOZORENJE:** Prije zamjene svjetla pećnice svakako odspojite proizvod iz strujnog napajanja i izbjegnite opasnost od strujnog udara.. Iskopčajte proizvod ili isključite osigurač u razvodnoj kutiji.

Ako vaš proizvod ima strujni kabel i utikač:

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

1.4 Siguran transport

- Prije transporta proizvoda iskopčajte ga iz strujnog napajanja.
- Proizvod je težak, proizvod trebaju nositi barem dvije osobe.
- Ne koristite vrata i/ili ručke za transport ili premještanje proizvoda.
- Na uređaj ne stavljajte predmete. Uređaj nosite u uspravnom položaju.
- Proizvod se ne smije transportirati ako u njemu ima vode. Provjerite da u proizvodu nema vode prije transporta.
- Kada trebate transportirati proizvod omotajte ga sa zaštitnom folijom sa zračnim jastučićima ili debelim kartonom i dobro zalijepite. Dobro pričvrstite pomične dijelove proizvoda i tako spriječite oštećenja.
- Prije instalacije proizvoda provjerite je li proizvod oštećen nakon transporta. Kontaktirajte uvoznika ili ovlašteni servisni centar ako je oštećen.

1.5 Sigurna instalacija

- Prije početka instalacije, isključite električni vod koji će se proizvod priključiti tako što ćete isključiti osigurač.

- Tijekom transporta i održavanja uvijek nosite zaštitne rukavice. U protivnom, postoji opasnost od ozljeda zbog oštih rubova!
- Prije instalacije proizvoda provjerite je li proizvod oštećen. Nemojte ga instalirati ako je uređaj oštećen.
- Izbjegavajte koristiti bilo kakve materijale za toplinsku izolaciju za prekrivanje unutrašnjosti namještaja koji će se instalirati.
- Izravna sunčeva svjetlost i izvori topline, poput električnih ili plinskih grijalica, ne smiju biti smješteni u području u kojem se instalira proizvod.
- Područja oko ventilacijskih otvora proizvoda ne smiju biti blokirana.
- Kako biste izbjegli pregrijavanje, instalacija proizvoda ne smije se provoditi iza ukrasnih poklopaca.
- U slučajevima kada se crijevo/cijev za plin ili plastična cijev za vodu nalazi iza određenog područja za ugradnju proizvoda, nužno je zajamčiti da nema kontakta između proizvoda i ovih vodova. U suprotnom bi se crijevo/cijev moglo zgnječiti.

- Ako postoji utičnica iza mjesta na kojem će se proizvod instalirati, tada mora biti osigurano da proizvod ne dođe u kontakt s utičnicom niti s utikačem ukopčanim u utičnicu.



1.6 Sigurna upotreba

- Provjerite je li proizvod isključen nakon svake upotrebe.
- Ako proizvod ne koristite duže vrijeme iskopčajte ga iz strujne utičnice ili isključite napajanje u razvodnoj kutiji.
- Ne koristite proizvod ako se pokvari ili ošteti tijekom upotrebe. tada isključite proizvod iz strujne utičnice. Kontaktirajte uvoznika ili ovlašteni servisni centar.
- Ne koristite proizvod ako mu je staklo na prednjim vratima napuklo ili uklonjeno. U protivnom postoji opasnost od ozljeda i štete za okoliš.
- Nikada nemojte stati na uređaj.
- Nikada ne koristite proizvod kad vam je smanjena sposobnost prosuđivanja ili koordinacija zbog konzumacije alkohola i/ili lijekova.

- Zapaljivi predmeti ne smiju se držati unutar i oko prostora za kuhanje. U suprotnom, to može dovesti do požara.
- Ručka pećnice nije namijenjena za sušenje kuhinjskih krpa. Kada koristite proizvod ne vješajte ručnika, rukavica ili slične tkanine na ručku.
- Šarke na vratima proizvoda pomiču se prilikom otvaranja i zatvaranja vrata i mogu se zaglaviti. Prilikom otvaranja/zatvaranja vrata ne držite dio sa šarkama.

1.7 Temperaturna upozorenja

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

- Tijekom rada proizvod je vruć. Trebate izbjegavati dodirivanje vrućih dijelova, unutrašnjosti pećnice i grijaćih elemenata.
- Prilikom rukovanja proizvodom uvijek nosite rukavice za pećnicu otporne na toplinu.

1.8 Upotreba pribora

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

1.9 Sigurnost prilikom kuhanja.

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

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

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

1.10 Parni sustav

- Prilikom pripreme hrane uz pomoć pare otvaranje vrata može izazvati ispuštanje pare, što može biti opasno jer vruća para može izazvati opekline. Budite pažljivi kada otvarate vrata pećnice.
- Ako u pećnici ostane vlage nakon pripreme hrane uz pomoć pare, to može izazvati koroziju. Neka se pećnica osuši nakon upotrebe. Ne čuvajte vlažne namirnice dugo vremena u pećnici.
- Kada vadite hranu nakon pripreme hrane pomoću pare, pribor može ispustiti tekućinu, stoga budite pažljivi.
- Prilikom pripreme hrane na pari preporučuje se dodati onoliko vode koliko je navedeno u tablici vremena pripreme hrane.
- Ne koristite destiliranu ili filtriranu vodu. Koristite samo gotovu vodu. Ne koristite zapaljive, alkoholne otopine ili otopine čvrstih tvari umjesto vode.

- Ne koristite pribor koji za vrijeme pripreme hrane u pećnici pomoću pare može korodirati.
- Pazite i nemojte prosuti vodu po površini pećnice ili na neželjene površine kada uklanjate ili stavljate spremnik s vodom.

1.11 Sigurno održavanje i čišćenje

- Pričekajte da se proizvod ohladi prije čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekline!
- Proizvod nikad ne perite prskanjem ili ulijevanjem vode u njega! Postoji opasnost od strujnog udara!
- Nemojte koristiti parne čistače za čišćenje proizvoda jer to može izazvati strujni udar.
- Nemojte koristiti oštra abrazivna sredstva za čišćenje, metalne strugače, žičanu vunu ili materijale za izbjeljivanje za čišćenje stakla prednjih vrata pećnice. Ti materijali mogu ogrepsti ili slomiti staklene površine.
- Nakon svake pripreme hrane uz pomoć pare, preostalu vodu u spremniku za vodu treba ispustiti te očistiti spremnik za vodu. Korištenje vode

preostale u komori prilikom idućeg pečenja stvara higijenske probleme.

2 Upute za zaštitu okoliša

2.1 Direktiva o otpadu

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

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



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

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

Usklađenost s direktivom RoHS:

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

2.2 Informacije o ambalažnom materijalu

Ambalažni materijal proizvoda proizveden je od materijala koji se može reciklirati u skladu s našim nacionalnim propisima o

zaštiti okoliša. Ambalažni materijal ne zbrinjavajte zajedno s otpadom iz domaćinstva i drugim otpadom, odnesite ga na sabirna mjesta za ambalažni materijal određena od strane lokalnih vlasti.

2.3 Preporuke za uštedu energije

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

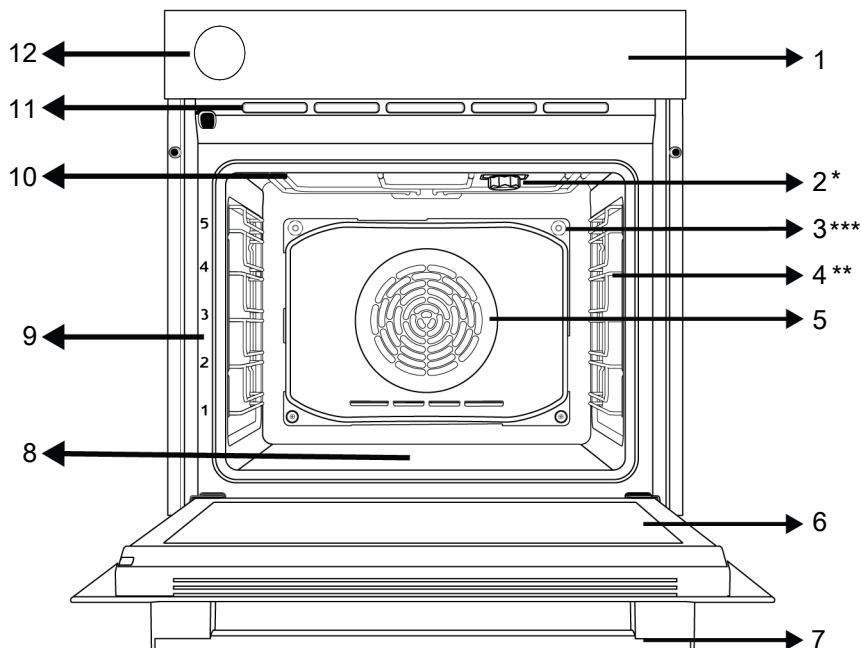
Sljedeće preporuke pomoći će vam koristiti proizvod na ekološki i energetski učinkovit način.

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

3 Vaš proizvod

3.1 Predstavljanje proizvoda

HR



- 1 Upravljačka ploča
- 3 Otvor za izlaz pare
- 5 Motor ventilatora (iza čelične ploče)
- 7 Ručka
- 9 Položaji polica
- 11 Ventilacijske rupe

- 2 Lampica
- 4 Police od žice
- 6 Vrata
- 8 Donji grijač (ispod čelične ploče)
- 10 Gornji grijač
- 12 Spremnik za vodu

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

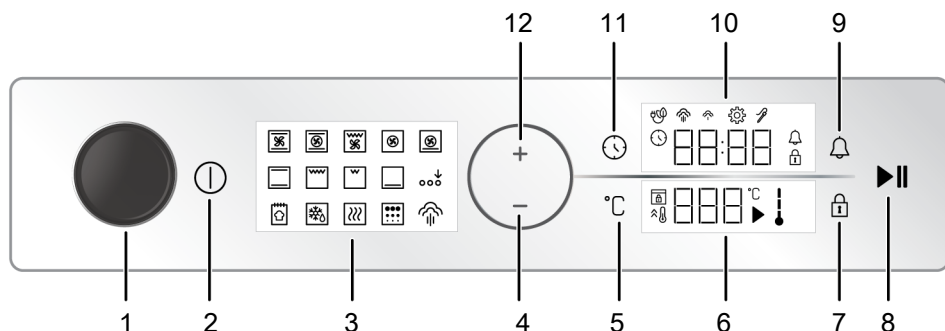
** Razlikuje se ovisno o modelu. Vaš proizvod možda nije opremljen sa žičanom rešetkom. Na slici je prikazan proizvod sa žičanom rešetkom kao primjer.

*** Lokacija može varirati ovisno o modelu proizvoda.

3.2 Upute i upotreba upravljačke ploče proizvoda

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

3.2.1 Upravljačka ploča



- | | |
|------------------------------------|---|
| 1 Spremnik za vodu | 2 Tipka za uključivanje/isključivanje |
| 3 Prikaz funkcija | 4 Tipka za smanjenje |
| 5 Tipka za podešavanje temperature | 6 Polje pokazatelja temperature |
| 7 Tipka za zaključavanje tipki | 8 Gumb za početak / zaustavljanje pečenja |
| 9 Tipka alarma | 10 Polje pokazatelja mjerača vremena/trajanja |
| 11 Tipka za vrijeme i postavke | 12 Tipka za povećanje |

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

3.2.2 Uvod u upravljačku ploču pećnice

Pokazatelj unutarnje temperature pećnice

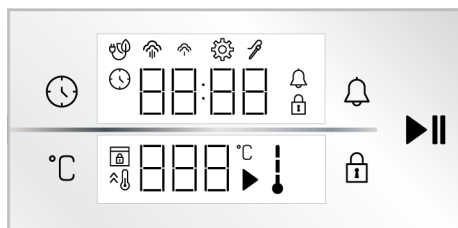
Unutarnju temperaturu pećnice možete saznati prema simbolu unutarnje temperature na zaslonu. Kada kuhanje započne, simbol se vidi na zaslonu, a kad unutarnja temperatura pećnice dosegne podešenu temperaturu tada svijetli svaka razina simbola.

Prikaz funkcija

Radne funkcije pećnice nalaze se na njenom funkcionalnom zaslonu. Svaka funkcija se aktivira dodirnom na nju. Sve funkcije koje se nalaze na zaslonu su

shematske, možda nisu dostupne na vašem proizvodu. Funkcije vašeg proizvoda opisane su u dijelu pod naslovom „Radne funkcije pećnice“.

Područje pokazatelja:



Tipke :

- : Tipka za vrijeme i postavke
 - : Tipka za podešavanje temperature
 - : Tipka za zaključavanje tipki
 - : Tipka alarma
 - : Gumb za početak / zaustavljanje pečenja
- Polje pokazatelja mjerača vremena/trajanja :**
- : Simbol vremena pečenja/vremena
 - : Simbol alarma

-  : Simbol postavki
 -  : Simbol zaključavanja tipki
 -  : Simbol za pečenje s funkcijom eco fan
 -  : Simbol niske razine pare *
 -  : Simbol visoke razine pare *
 -  : Simbol sonde za meso *
- * Razlikuje se ovisno o modelu proizvoda. Možda nije dostupan na vašem proizvodu.

Polje pokazatelja temperature :

-  : Simbol pečenja
-  : Simbol temperature

-  : Simbol temperature u pećnici
 -  : Simbol za brzo zagrijavanje (pojačivač)
 -  : Simbol zaključavanja vrata *
- * Razlikuje se ovisno o modelu proizvoda. Možda nije dostupan na vašem proizvodu.

3.3 Radne funkcije pećnice

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

Simbol funkcije	Opis funkcije	Raspon temperature (°C)	Opis i upotreba
	Rad s ventilatorom	-	Pećnica se nije zagrijala. Radi samo ventilator (na stražnjoj stijenci). Zamrznuta hrana s granulama se polako odmrzava na sobnoj temperaturi, kuhana hrana je ohlađena. Vrijeme potrebno za odmrzavanje cijelog komada mesa je duže nego za hranu sa zrnjem.
	Gornji i donji grijač	40-280	Hrana se istovremeno grije od gore i dolje. Pogodno je za kolače, slastice i torte u kalupima za pečenje. Peče se samo u jednoj posudi.
	Donji grijač	40-220	Uključeno je samo niže grijanje. Pogodan je za hranu kojoj je potrebno potamniti donji dio.
	Donji/gornji grijač s ventilatorom	40-280	Vrući zrak kojeg zagrijavaju gornji i donji grijači ravnomjerno je raspoređen i brzo prolazi pećnicom pomoću ventilatora. Peče se samo u jednoj posudi.
	Zagrijavanje ventilatorom	40-280	Vrući zrak kojeg zagrijava grijač ventilatora ravnomjerno je raspoređen i brzo prolazi pećnicom pomoću ventilatora. Prikladno za pečenje u više posuda na policama različite razine.
	Eco zagrijavanje ventilatorom	160-220	Za uštedu energije možete koristiti ovu funkciju umjesto funkcije "Zagrijavanje ventilatorom" u rasponu stupnjeva temperature od 160-220°C. Ali, tada će vrijeme pečenja biti malo duže. Upotreba ove funkcije objašnjena je u dijelu pod naslovom „Rad upravljačke jedinice pećnice“.
	Funkcija za pripremu pizza	40-280	Rade donji grijač i grijač ventilatora. Prikladno je za pečenje pizza.
	Funkcija „3D“	40-280	Rade gornji grijač, donji grijač i grijač ventilatora. Sa svih strana proizvoda kuha se jednako i brzo. Peče se samo u jednoj posudi.
	Donji roštilj	40-280	Radi mali roštilj na stropu pećnice. Prikladno za pečenje na roštilju malih količina hrane.

	Cijeli roštilj	40-280	Radi veliki roštilj na stropu pećnice. Prikladno za pečenje na roštilju velikih količina hrane.
	Cijeli roštilj s ventilatorom	40-280	Vrući zrak kojeg zagrijava veliki roštilj ravnomjerno je raspoređen i brzo prolazi pećnicom pomoću ventilatora. Prikladno za pečenje na roštilju velikih količina hrane.
	Održavanje topline	40-100	Koristi se za dugotrajno održavanje temperature hrane tako da bude spremna za serviranje.
	Funkcija kruha	-	Koristi se za pripremu kruha. Podešena temperatura i vrijeme možda se ne mogu promijeniti.
	Aktivacija dodatne funkcije	-	Koristi se za aktiviranje radnih funkcija koje se ne prikazuju na početku prikaza funkcija.
	Funkcija pare	-	Koristi se za pripremu hrane na pari. Ono aktivira radne funkcije koje se koriste prilikom kuhanja na pari.
	Parno čišćenje	80	Ovaj položaj koristi se za omekšavanje prljavštine u pećnici odmah nakon završetka pečenja hrane. Pročitajte specifikacije u dijelu održavanja i čišćenja.

Najniža temperatura koja se može postaviti u funkcijama pare/potpomognute parom je 120°C.

3.4 Pribor proizvođa

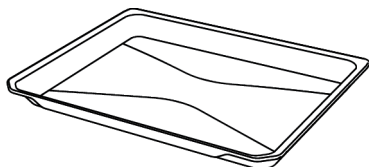
Za proizvod postoji razni pribor. U ovom dijelu dostupan je opis pribora i opis ispravne upotrebe. Ovisno o modelu proizvođa, dostavljeni pribor može se razlikovati. Sav pribor opisan u ovim uputama za upotrebu možda nije dostupan u vašem proizvodu.



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

Standardni pladanj

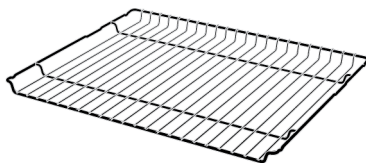
Koristi se za slastice, zamrznutu hranu ili prženje velikih komada.



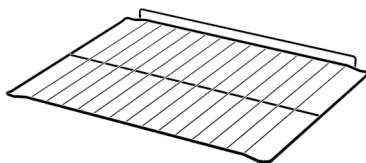
Žičana rešetka za roštilj

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

Na modelima sa žičanim policama :



Na modelima bez žičanih policama :

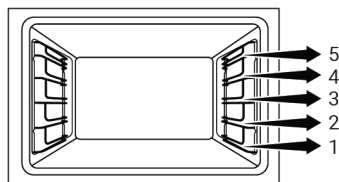


3.5 Upotreba pribora proizvoda

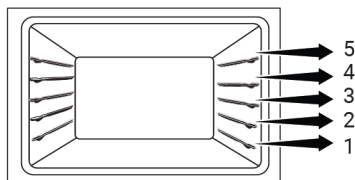
Police za pečenje

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

Na modelima sa žičanim policama :



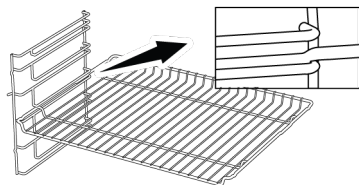
Na modelima bez žičanih polica :



Stavite žičanu rešetku roštilja na police za pečenje

Na modelima sa žičanim policama :

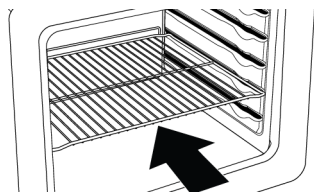
Jako je važno da žičanu rešetku roštilja ispravno postavite na police sa žicom. Prilikom stavljanja žičane rešetke roštilja na željenu policu otvoreni dio mora biti okrenut prema naprijed. Za bolje pečenje, žičana rešetka roštilja mora se učvrstiti zatvaračem za žičanu policu. Ne smije preći dalje od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



Na modelima bez žičanih polica :

Jako je važno da žičanu rešetku roštilja ispravno postavite na bočne police. Žičana rešetka roštilja ima jedan smjer prilikom stavljanja na policu. Prilikom stavljanja

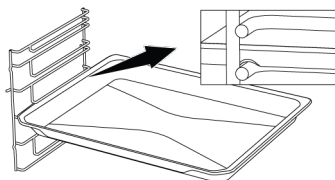
žičane rešetke roštilja na željenu policu otvoreni dio mora biti okrenut prema naprijed.



Stavljanje posude na police za pečenje

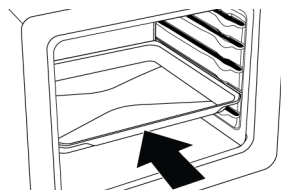
Na modelima sa žičanim policama :

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



Na modelima bez žičanih polica :

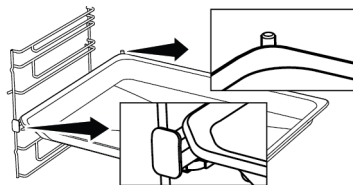
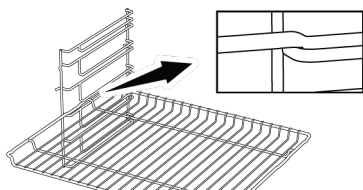
Jako je važno da posude ispravno stavite na bočne police. Posuda ima jedan smjer prilikom stavljanja na policu. Prilikom stavljanja posude na željenu policu dio za kojeg se posuda drži mora biti okrenut prema naprijed.



Funkcija zatvarača žičane rešetke roštilja

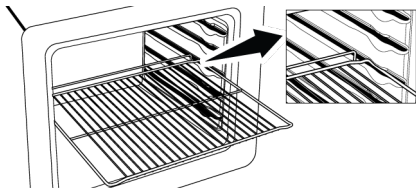
Funkcija zatvarača je spriječiti žičanu rešetku roštilja da padne sa žičane police. Pomoću ove funkcije možete jednostavno i sigurno izvaditi hranu. Kada izvlačite žičanu rešetku roštilja možete je izvući dok ne dođe do zatvarača. Morate preći preko zatvarača ako je želite potpuno ukloniti.

Na modelima sa žičanim policama :



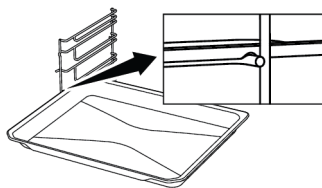
HR

Na modelima bez žičanih policica :



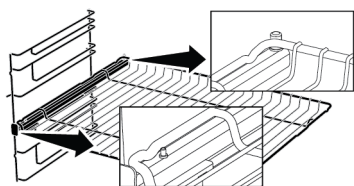
Funkcija zaustavljanja posude - Na modelima sa žičanim policama

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



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

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



3.6 Tehničke specifikacije

Opće specifikacije	
Vanjske dimenzije proizvoda (visina/širina/dubina) (mm)	595 /594 /567
Instalacijske dimenzije pećnice (visina/širina/dubina) (mm)	590-600 /560 /min. 550
Napon/Frekvencija	220-240 V ~; 50 Hz
Vrsta kabela i korišten presjek/presjek prikladan za upotrebu na proizvodu	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Ukupna potrošnja energije (kW)	3,4
Tip pećnice	Višenamjenska pećnica

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

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



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



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



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

4 Prva uporaba

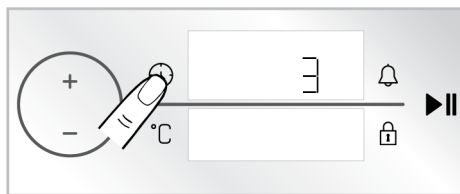
Prije početka upotrebe proizvoda preporučuje se obaviti navedeno u odjeljcima u nastavku.

4.1 Prvo podešavanje mjerača vremena

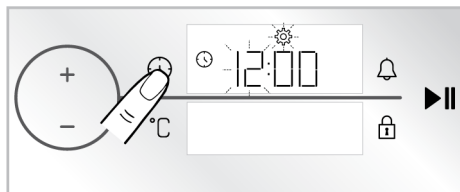


Uvijek podesite vrijeme prije upotrebe pećnice. Ako ga ne podesite, tada neke modele pećnica nije ih moguće koristiti za pečenje.

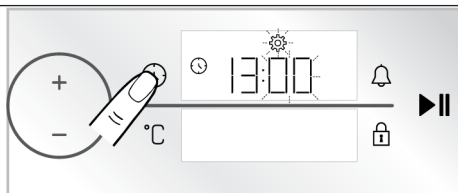
1. Kada se pećnica isključi (kada se na zaslonu prikazuje trenutno vrijeme) dodirnite gumb na približno 3 sekunde i aktivirajte izbornik postavki.
 - ⇒ Na zaslonu počinje odbrojavanje 3-2-1. Kada odbrojavanje završi tada je aktiviran izbornik postavki.



2. Za aktiviranje polja mjerača vremena jednom dodirnite gumb .
 - ⇒ Polje mjerača vremena i simbol trepere na zaslonu mjerača vremena/trajanja.



3. Točno vrijeme podesite dodirnom na gumb , a polje minuta aktivirajte jednim dodirnom na gumb .
 - ⇒ Polje minuta i simbol trepere na zaslonu mjerača vremena/trajanja.



4. Dodirnite gumb i podesite minute. Potvrdite postavku jednim dodirnom na gumb .

⇒ Točno vrijeme je podešeno, a simbol neprekidno svijetli.



Ako se ne obavi podešavanje prvog mjerača vremena, tada vrijeme započinje od vremena podešenog u procesu proizvodnje. Postavku vremena možete promijeniti kasnije kako je to objašnjeno u dijelu „Postavke“.



U slučaju dugog nestanka struje, postavka točnog vremena će se poništiti. Možete ga podesiti kasnije

4.2 Početno čišćenje

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

Prije upotrebe pribora:

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

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

NAPOMENA: Tijekom prve upotrebe, nekoliko sati može izlaziti dim i osjećati se neugodan miris. To je normalno, a dobra ventilacija će to ukloniti. Izbjegavajte izravno udisati dim i neugodan miris iz pećnice.

5 Rukovanje pećnicom

5.1 Opće informacije o rukovanju pećnicom

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

Proizvod je opremljen ventilatorom za hlađenje. Ventilator za hlađenje aktivira se automatski kada je to potrebno i hladi prednji dio proizvoda i kuhinjski element. Automatski se deaktivira kada se dovrši postupak hlađenja. Vrući zrak izlazi kroz vrata pećnice. Suzdržite se od pokrivanja ovih ventilacijskih otvora. U protivnom pećnica se može pregrijati. Ventilator za

hlađenje nastavlja raditi za vrijeme rada pećnice ili nakon što se pećnica isključi (približno 20-30 minuta). Ako pripremate hranu programiranjem tajmera pećnice na kraju vremena pripreme hrane, ventilator za hlađenje isključuje se sa svim funkcijama. Korisnik ne može odrediti vrijeme rada ventilatora za hlađenje. On se uključuje i isključuje automatski. Ovo nije pogreška.

Svjetlo pećnice

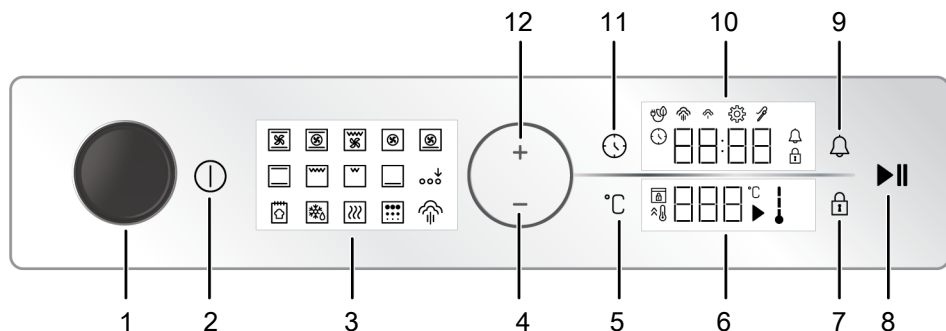
Svjetlo pećnice uključuje se kada pećnica počne s radom. Kod nekih modela, svjetlo gori tijekom rada, dok se kod nekih modela isključi nakon nekog vremena.

5.2 Rad upravljačke jedinice pećnice

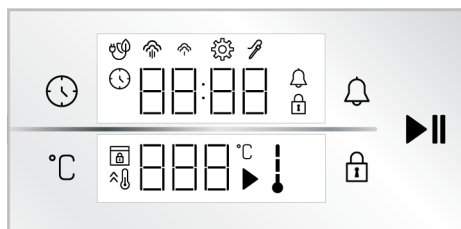
Općenita upozorenja za upravljačku jedinicu pećnice

- Maksimalno vrijeme koje se može podesiti kao pečenje je 5:59 sati. Kod funkcije održavanja topline ovo vrijeme je 23:59 sati. U slučaju nestanka struje, prethodno podešeno pečenje i trajanje pečenja se poništavaju.
- Prilikom svakog podešavanja, na zaslonu će treperiti odgovarajući simboli. Potrebno je spremiti podešene postavke bilo dodirnom na odgovarajući gumb u opisu ili tako što ćete kratko pričekati.

- Ako je vrijeme pečenja podešeno kada je pečenje počelo tada se na zaslonu prikazuje preostalo vrijeme.
- Ako je aktivirano brzo zagrijavanje na upravljačkoj jedinici tada se na zaslonu pojavljuje simbol  kada pečenje započne i kada pećnica dosegne temperaturu koju ste podesili za brzo pečenje. Za postavke brzog zagrijavanja pogledajte dio „Postavke“.



- | | |
|------------------------------------|---|
| 1 Spremnik za vodu | 2 Tipka za uključivanje/isključivanje |
| 3 Prikaz funkcija | 4 Tipka za smanjenje |
| 5 Tipka za podešavanje temperature | 6 Polje pokazatelja temperature |
| 7 Tipka za zaključavanje tipki | 8 Gumb za početak / zaustavljanje pečenja |
| 9 Tipka alarma | 10 Polje pokazatelja mjerača vremena/trajanja |
| 11 Tipka za vrijeme i postavke | 12 Tipka za povećanje |



Tipke :

- : Tipka za vrijeme i postavke
- : Tipka za podešavanje temperature
- : Tipka za zaključavanje tipki
- : Tipka alarma
- : Gumb za početak / zaustavljanje pečenja

Polje pokazatelja mjerača vremena/trajanja :

- : Simbol vremena pečenja/vremena
- : Simbol alarma
- : Simbol postavki
- : Simbol zaključavanja tipki
- : Simbol za pečenje s funkcijom eco fan
- : Simbol niske razine pare *
- : Simbol visoke razine pare *
- : Simbol sonde za meso *

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

Polje pokazatelja temperature :

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

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

Uključivanje pećnice

1. Uključite pećnicu dodirom gumba ①.

⇒ Nakon što se pećnica uključi prva radna funkcija prikazat će se na zaslonu. Radna funkcija, temperatura, vrijeme pečenja i alarm mogu se podesiti kada se prikažu na ovom statusu.

Ako se na ovom zaslonu ne odabere niti jedna postavka tada će se pećnica isključiti u roku od približno 5 minute, a na zaslonu će se prikazati točno vrijeme.

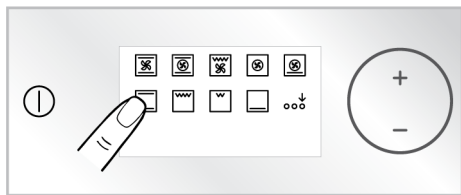
Isključivanje pećnice

Isključite pećnicu dodirivanjem gumba ①. Na zaslonu se prikazuje točno vrijeme.

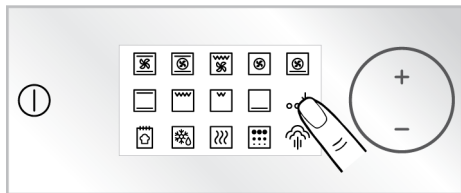
Ručno podešavanje pečenja za odabir temperature i radne funkcije pećnice

Peći možete tako da ručno upravljajte (pod vašom je kontrolom) bez podešavanja vremena pečenja i odaberete temperaturu i radnu funkciju karakterističnu za hranu. Kao primjer, na slikama su prikazani postavke funkcije "Gornji i donji grijač" i temperature od 180 °C.

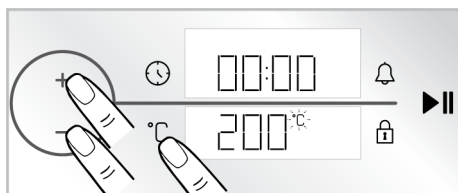
1. Uključite pećnicu dodirom gumba ①.
2. Na zaslonu funkcija dodirnite radnu funkciju koju želite koristiti za aktivaciju.



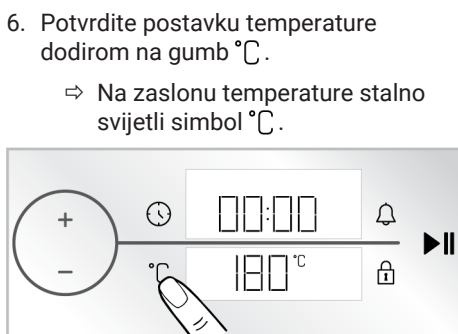
3. Ako funkcija koju želite aktivirati nije među radnim funkcijama koje se pojavljuju prve na zaslonu funkcija, tada možete aktivirati donji redak radnih funkcija dodirom na "Aktivacija dodatne funkcije".



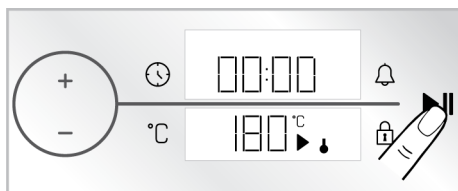
4. Predefinirana temperatura za radnu funkciju koju ste odabrali prikazuje se na zaslonu. Za promjenu ove temperature jednom dodirnite gumb °C.
⇒ Na zaslonu temperature treperi simbol °C.
5. Dodirom na gumbе +/− podesite željenu temperaturu pečenja.



6. Potvrdite postavku temperature dodirom na gumb °C.
⇒ Na zaslonu temperature stalno svijetli simbol °C.



7. Nakon podešavanja radne funkcije i temperature za početak pečenja dodirnite gumb ►►.



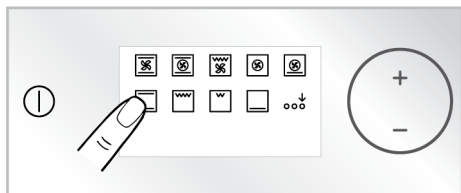
- ⇒ Pećnica će započeti s radom odmah na odabranoj temperaturi i s odabranom funkcijom. Na zaslonu temperature prikazuju se simboli ↓ i ►. Na zaslonu počinje odbrojavanje vremena pečenja. Kako temperatura u unutrašnjosti pećnice dosegne podešenu temperaturu tako će početi svijetliti simbol svake razine

temperature pećnice ↓. Pećnica se neće automatski isključiti jer je u načinu ručno podešenog pečenja bez podešenog vremena pečenja. Morate sami kontrolirati pečenje i isključiti pećnicu. Kada je pečenje završeno dodirnite gumb ►► za završetak pečenja ili dodirnite gumb ⓘ i potpuno isključite pećnicu.

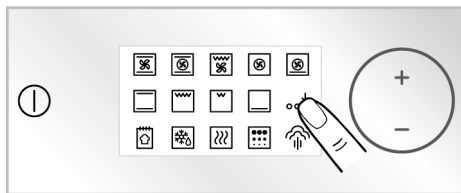
Pečenje podešavanjem vremena pečenja;

Možete podesiti pećnicu na automatsko isključivanje na kraju vremena odabirom temperature i radne funkcije pećnice karakteristične za hranu te podesiti vrijeme pečenja na mjeracu vremena. Kao primjer, na slikama su prikazani postavke funkcije "Gornji i donji grijač", temperature od 180 °C i vrijeme pečenja od 45 minuta.

1. Uključite pećnicu dodirom gumba ⓘ.
2. Na zaslonu funkcija dodirnite radnu funkciju koju želite koristiti za aktivaciju.



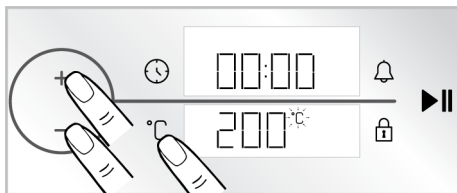
3. Ako funkcija koju želite aktivirati nije među radnim funkcijama koje se pojavljuju prve na zaslonu funkcija, tada možete aktivirati donji redak radnih funkcija dodirom na "Aktivacija dodatne funkcije".



4. Predefinirana temperatura za radnu funkciju koju ste odabrali prikazuje se na zaslonu. Za promjenu ove temperature jednom dodirnite gumb °C.

⇒ Na zaslonu temperature treperi simbol °C.

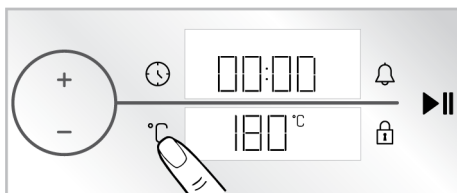
5. Dodirom na gumbе +/− podesite željenu temperaturu pečenja.



- ⓘ Ako promijenite radnu funkciju nakon promjene predefinirane temperature za radnu funkciju tada se na zaslonu prikazuje temperatura koju ste zadnju podesili. Međutim, ako podešena temperatura nije unutar temperaturnog raspona odabrane radne funkcije tada se pojavljuje najviša podesiva temperatura radne funkcije.

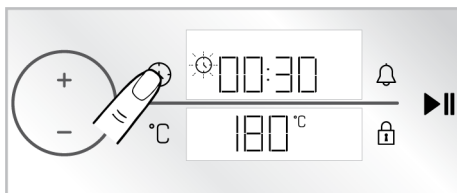
6. Potvrdite postavku temperature dodirom na gumb °C.

⇒ Na zaslonu temperature stalno svijetli simbol °C.



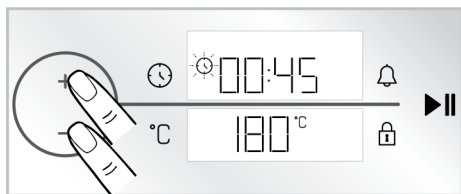
7. Za vrijeme pečenja jednom dodirnite gumb ⌚.

⇒ Na zaslonu mjeraca vremena/trajanja pojavljuje se podešena vrijednost od 30 minuta i treperi simbol ⌚.



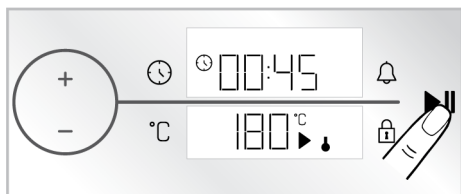
i Za brzo podešavanje vremena pečenja možete aktivirati vrijeme pečenja od 30 minuta pritiskom na okrenti upravljački gumb pećnice ili dodirnom na gumb  nakon podešavanja radne funkcije i temperature, a vrijeme možete promijeniti okretanjem upravljačkog okretnog gumba pećnice desno/ lijevo.

8. Podesite vrijeme pečenja dodirnom na gumb **+**/**-**. Potvrdite postavku dodirnom gumba .



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

9. Nakon podešavanja radne funkcije, temperature i vremena pečenja, za početak pečenja dodirnite gumb .



⇒ Pećnica će započeti s radom odmah na odabranoj temperaturi i s odabranom radnom funkcijom, a na zaslonu se pojavljuje odbrojavanje vremena pečenja. Na zaslonu temperature prikazuju se simboli  i . Kako temperatura u unutrašnjosti pećnice dosegne podešenu temperaturu tako će početi svijetliti simbol svake razine temperature pećnice . Kada istekne vrijeme pečenja na zaslonu temperature pojavljuje se tekst

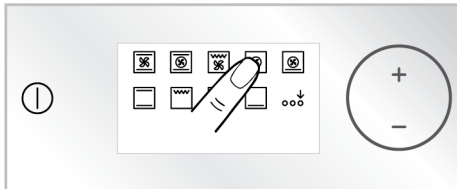
“End” (kraj), mjerач vremena ispušta zvučno upozorenje i pečenje se zaustavlja.

10. Začut će se zvučno upozorenje u trajanju od jedne minute. Ako dodirnete gumb  dok se čuje zvučno upozorenje i dok se na zaslonu temperature prikazuje tekst **“End”** (kraj), tada pećnica nastavlja s radom na neodređeno vrijeme. Isključite pećnicu dodirivanjem gumba . Ako se dodirne bilo koji drugi gumb od ovih, zaustavlja se zvučno upozorenje.

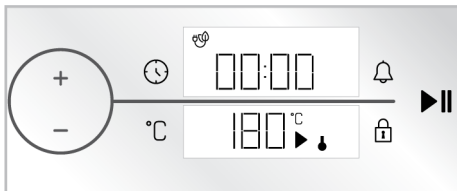
Eco zagrijavanje ventilatorom

Za uštedu energije možete koristiti ovu funkciju umjesto funkcije “Zagrijavanje ventilatorom” u rasponu stupnjeva temperature od 160-220°C. Ali, tada će vrijeme pečenja biti malo duže.

1. Uključite pećnicu dodirnom gumba .
2. Dodirnite i držite radnu funkciju “Zagrijavanje ventilatorom” na zaslonu funkcija 3 sekunde.



⇒ Na zaslonu počinje odbrojavanje 3-2-1. Kada odbrojavanje završi, simbol  se prikazuje na zaslonu mjerачa vremena/trajanja i aktivira se funkcija “Eco zagrijavanje ventilatorom”.



3. Podešenu temperaturu možete promijeniti i podesiti vrijeme pečenja na način opisan u prethodnim poglavljima. Zatim možete započeti s pečenjem.

⇒ U načinu rada "Eco zagrijavanje ventilatorom" svjetlo svijetli kraće nego kod drugih funkcija pečenja zbog uštede energije prilikom pečenja.

Funkcija kruha

Vaša pećnica ima posebno definiran "Funkcija kruha" za izradu kruha. Postavke temperature i vremena funkcije ne mogu se mijenjati.

Sastojci

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

Za gornji sloj tijesta

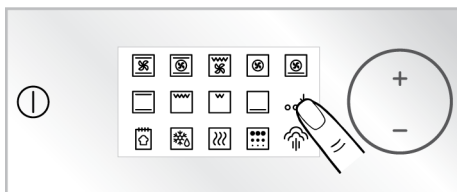
- 2 čajne žličice suncokretovog ulja

Priprema

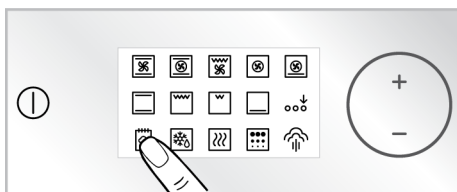
1. Prosijte brašno u duboku zdjelu. U brašno dodajte šećer i dobro izmješajte.
2. U sredini brašna napravite udubljenje i dodajte kvasac, soli i suncokretovo ulje. Postepeno dolijevajte mlaku vodu, počevši sa strane zdjele.
3. Ručno mijesite tijesto ili pomoću miksera za tijesto približno 10-15 minuta.
4. Rukom nekoliko puta okrenite tijesto koje ste umijesili i stavite ga u zdjelu. Dodajte 1 čajnu žlicu suncokretovog ulja na tijesto i pokrijte ga s prozirnom folijom tako da dodiruje tijesto.
5. Pokrijte tijesto s prozirnom folijom, prekrijte ga s debelom krpom i ostavite ga neka se podiže na sobnoj temperaturi.
6. Nakon što je tijesto kislo 60 minuta, izvadite ga na radnu površinu i 4-5 puta ga premjesite kako bi iz tijesta ispuhao zrak. Dodajte 1 čajnu žlicu

suncokretovog ulja na tijesto i pokrijte ga s prozirnom folijom tako da dodiruje tijesto. Neka se tijesto podiže idućih 30 minuta na sobnoj temperaturi.

7. Protvan stavite na treću полицу pećnice.
8. Uključite pećnicu dodirom gumba ①.
9. Aktivirajte donji red radnih funkcija dodirom na "Aktivacija dodatne funkcije" na zaslonu funkcija.



10. Dodirnite "Funkcija kruha" na zaslonu funkcija.



11. Započnite pečenje dodirom gumba ►||.



12. Na kraju vremena pečenja začut će se zvučno upozorenja u trajanju od jedne minute. Ako dodirnete gumb ⓘ, pećnica se isključuje. Ako se dodirne bilo koji drugi gumb od ovih, zaustavlja se zvučno upozorenje.

5.3 Priprema hrane na pari

Pećnica ima funkciju pripreme hrane uz pomoć pare. Bolji rezultati pečenja postižu se pomoću pare. Pomoć pare osigurava da svjetliju površinu slastica, njihova kora je hrskavija i obilniji su. Također, pomoć pare

smanjuje gubitak vlage u hrani poput mesa i omogućuje im da se peču tako da iznutra budu sočnija i ukusnija.

Postoje 2 različite razine pare: slaba para i jaka para. Za vrijeme pripreme hrane, para se pušta u pećnicu u određenim intervalima. Općenito, razina slabe pare preporučuje se za pečenje slastica poput torti, slastica od tijesta, kruha, a razina jake pare preporučuje se za pečenje hrane od mesa (poput velikih komada mesa, cijele kokoške). Ova funkcija može ovisiti o hrani koju pripremate. U ovu svrhu pogledajte tablicu vremena pečenja hrane.

Opća upozorenja

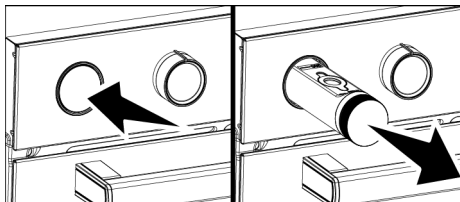
- Priprema hrane uz pomoć pare može se koristiti samo kada je temperatura iznad 120 °C.
- Nemojte stavljati više vode u spremnik za vodu od "max" razine tijekom kuhanja.
- Kondenzacija nastala na vratima pećnice nakon pripreme hrane uz pomoć pare može kapati kada se otvore vrata pećnice. Čim otvorite vrata pećnice obrišite kondenziranu paru.
- Kada otvarate vrata pećnice držite se podalje, jer to može izazvati ispuštanje pare i topline tijekom i nakon pripreme hrane uz pomoć pare. Para vam može opeći ruke, lice i/ili oči.
- Ako unutar pećnice ostane vode nakon svake pripreme hrane pomoću pare, isušite preostalu vodu pomoću suhe krpe nakon što se pećnica ohladi. U protivnom, preostala voda može izazvati stvaranje taloga vodenog kamenca.
- Ako vaš proizvod ima sondu za meso, provjerite je li poklopac sonde za meso zatvoren prije kuhanja uz pomoć pare. U suprotnom, može doći do curenja pare iz utičnice sonde za meso.

Za pripremu hrane uz pomoć pare:

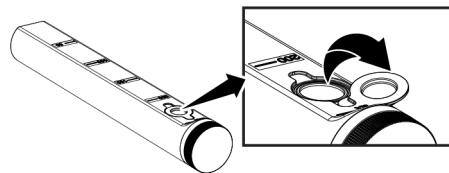
1. S pečenjem započnite nakon što ste pogledali tablicu pripreme hrane uz pomoć pare i podesili funkciju, temperaturu i vrijeme u skladu s hranom koju želite pripremiti. Možete odrediti

količinu vode koju treba dodati, temperaturu, funkciju pečenja i vrijeme pripreme koje nije navedeno u tablici.

2. Pritisnite spremnik za vodu na upravljačkoj ploči pećnice. Uklonite spremnik za vodu iz njegovog utora.

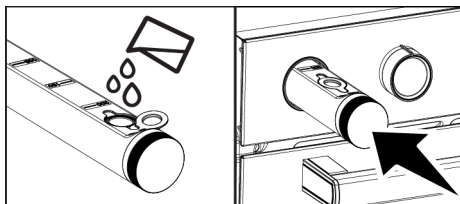


3. Otvorite plastični čep na spremniku za vodu kao što je prikazano u nastavku.

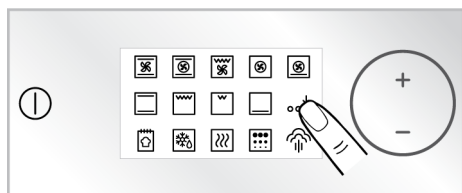


- i** Ne koristite destiliranu ili filtriranu vodu. Koristite samo gotovu vodu. Ne koristite zapaljive, alkoholne otopine ili otopine čvrstih tvari umjesto vode.

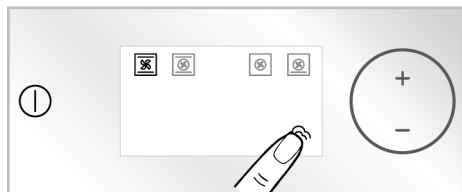
4. Napunite s količinom vode navedenom u tablici za kuhanje i stavite plastični čep na spremnik za vodu na njegovo mjesto.



5. Stavite hranu u pećnicu na preporučeni položaj žičanog držača.
6. Uključite pećnicu dodirom gumba ①.
7. Aktivirajte donji red radnih funkcija dodirom na "Aktivacija dodatne funkcije" na zaslonu funkcija.



8. Dodirnite "Funkcija pare" na zaslonu funkcija.

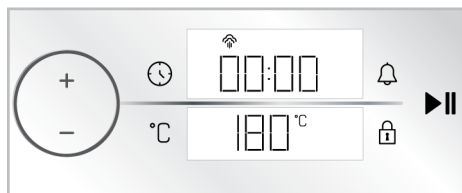


⇒ Funkcije pečenja s kojima možete pripremati jela uz pomoć pare prikazane su na zaslonu. Aktivna radna funkcija svijetli jače.

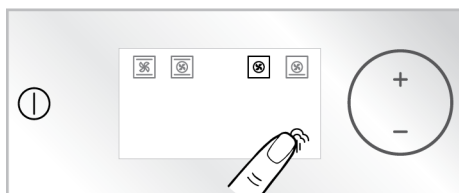
9. Dodirnite radnu funkciju koju želite koristiti za kuhanje s pomoću pare.



⇒ Na zaslonu se prikazuje predefinirana temperatura i simbol  (visoka razina pare) karakteristični za odabranu funkciju.



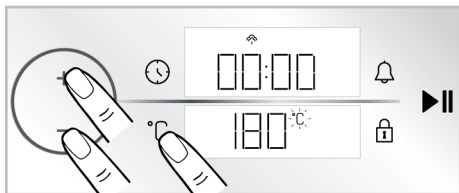
10. Razinu pare možete izmijeniti na nižu ovisno o vrsti hrane. Za prebacivanje dodirnite Funkcija pare.



11. Predefinirana temperatura za radnu funkciju koju ste odabrali prikazuje se na zaslonu. Za promjenu ove temperature jednom dodirnite gumb °C.

⇒ Na zaslonu temperature treperi simbol °C.

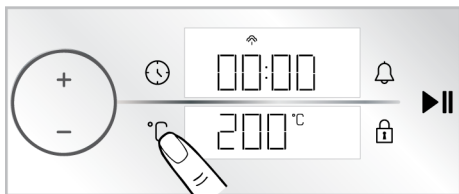
12. Dodirom na gumb **+**/**-** podesite željenu temperaturu pečenja.



-  Ako promijenite radnu funkciju nakon promjene predefinirane temperature za radnu funkciju tada se na zaslonu prikazuje temperatura koju ste zadnju podesili. Međutim, ako podešena temperatura nije unutar temperaturnog raspona odabrane radne funkcije tada se pojavljuje najviša podesiva temperatura radne funkcije.

13. Potvrdite postavku temperature dodirom na gumb °C.

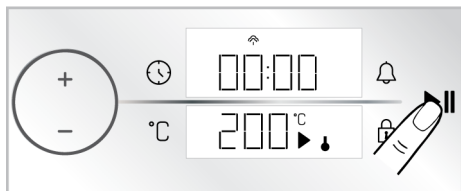
⇒ Na zaslonu temperature stalno svijetli simbol °C.



14. Vrijeme pečenja možete podesiti ili možete peći u ručnom načinu i sami kontrolirate pečenje. Za podešavanje

vremena pečenja pogledajte dio **"Pečenje podešavanjem vremena pečenja"**.

15. Nakon podešavanja radne funkcije i temperature za početak pečenja dodirnite gumb ►||.



⇒ **Ako vrijeme pečenja nije podešeno:**

Pećnica će započeti s radom odmah na odabranoj temperaturi i s odabranom funkcijom. Na zaslону temperature prikazuju se simboli ↓ i ►. Na zaslону počinje odbrojavanje vremena pečenja. Kako temperatura u unutrašnjosti pećnice dosegne podešenu temperaturu tako će početi svijetliti simbol svake razine temperature pećnice ↓. Pećnica se neće automatski isključiti jer je u načinu ručno podešenog pečenja bez podešenog vremena pečenja. Morate sami kontrolirati pečenje i isključiti pećnicu. Kada je pečenje završeno dodirnite gumb ►|| za završetak pečenja ili dodirnite gumb ① i potpuno isključite pećnicu.

⇒ **Ako vrijeme pečenja nije podešeno:**

Pećnica će započeti s radom odmah na odabranoj temperaturi i s odabranom radnom funkcijom, a na zaslону se pojavljuje odbrojavanje vremena pečenja. Na zaslону temperature prikazuju se simboli ↓ i ►. Kako temperatura u unutrašnjosti pećnice dosegne podešenu temperaturu tako će početi svijetliti simbol svake razine temperature pećnice ↓. Kada istekne vrijeme pečenja na zaslону temperature pojavljuje se tekst "End" (kraj), mjerač vremena ispušta zvučno upozorenje i pečenje se zaustavlja. Začut će se zvučno upozorenje u

trajanju od jedne minute. Ako dodirnete gumb ►|| dok se čuje zvučno upozorenje i dok se na zaslону temperature prikazuje tekst "End" (kraj), tada pećnica nastavlja s radom na neodređeno vrijeme. Isključite pećnicu dodirivanjem gumba ①. Ako se dodirne bilo koji drugi gumb od ovih, zaustavlja se zvučno upozorenje.

Za pripremu hrane uz pomoć pare:

- Ako je u spremniku za vodu dovoljno vode, tada pećnica nastavlja s pečenjem hrane pomoću pare dok ne nestane vode iz pećnice.
- Ako nestane vode u spremniku za vodu ili ako nema dovoljno dodane vode simbol ☁ ili simbol ☁ početi će treperiti na zaslону i nakon nekog vremena oglasit će se zvučnim upozorenjem. U međuvremenu, pećnica nastavlja kuhati bez pare.
- Ako želite poništiti zvučno upozorenje i nastaviti peći bez pare, tada dodirnite gumb ☁. Zvučno upozorenje prestaje, a pećnica nastavlja peći bez pare.
- Za nastavak pečenja hrane pomoću pare, uklonite spremnik za vodu, nalijte dovoljno vode u njega i stavite ga u njegov utor. Pećnica počinje stvarati dovoljno pare povlačenjem vode iz spremnika.
- Tijekom pripreme hrane uz pomoć pare, zvuk rada pumpe iz pećnice je normalan, posebno kada je razina preostale vode u spremniku za vodu niska.

Nakon pripreme hrane uz pomoć pare:

- Nakon nekog vremena kad završi priprema hrane uz pomoć pare pećnica povlači preostalu vodu natrag u spremnik. U međuvremenu, zvuk pumpe koja radi, a koji se čuje iz pećnice, je normalan.
- Kada se povuče preostala voda, ispuštite preostalu vodu u spremniku za vodu iz higijenskih razloga.

- Zbog opasnosti po zdravlje, ispraznite spremnik za vodu i ulijte svježvu vodu prije svakog početka pečenja hrane pomoću pare.

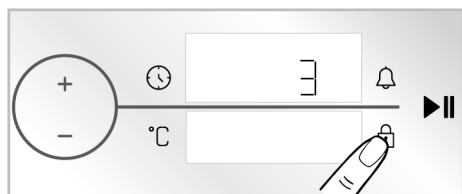
5.4 Postavke

- i** Odbrojavanje 3-2-1 prikazano je na zaslonu izbornika ili postavkama koje se aktiviraju dugim pritiskom. Kada odbrojavanje prestane aktivira se odgovarajući izbornik ili postavka.

Aktiviranje zaključavanja gumba

Korištenjem funkcije zaključavanja gumba štitite upravljačku jedinicu od smetnji.

1. Dodirnite gumb  dok se na zaslonu vremena/ trajanja ne pojavi simbol .



- ⇒ Na zaslonu počinje odbrojavanje 3-2-1. Kada odbrojavanje završi, simbol  se prikazuje na zaslonu mjerača vremena/ trajanja i aktivira se zaključavanje gumba. Kada je podešeno zaključavanje gumba, ako dodirnete bilo koji gumb ili upravljački okretni gumb pećnice, začut će se zvučni signal i treperit će simbol .



- i** Kada je aktivno zaključavanje gumba, tada se gumbi na upravljačkoj ploči ne mogu koristiti. U slučaju nestanka struje zaključavanje gumba neće se poništiti.

Isključivanje zaključavanja gumba

1. Dodirnite gumb  dok se na zaslonu vremena/ trajanja ne pojavi simbol .
 - ⇒ Na zaslonu počinje odbrojavanje 3-2-1. Kada odbrojavanje završi, simbol  nestaje sa zaslona mjerača vremena/ trajanja i deaktivira se zaključavanje gumba.

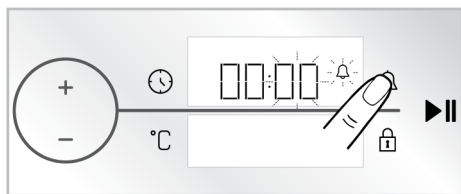
Podešavanje alarma

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

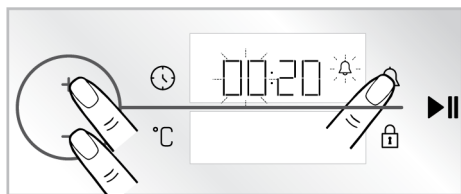
- i** Maksimalno vrijeme alarma može biti 23 sata i 59 minuta.

1. Jednom dodirnite gumb  i podesite vrijeme alarma.

- ⇒ Polje minuta i simbol  trepere na zaslonu mjerača vremena/trajanja.



2. Prvo, podesite minute dodirom na gumb  i aktivirajte polje mjerača vremena jednim dodirom na gumb .
3. Podesite vrijeme dodirom na gumb . Ponovno dodirnite gumb  i potvrdite postavku.



- ⇒ Na zaslonu mjerača vremena/trajanja, simbol  neprekidno svijetli, a vrijeme alarma počinje odbrojavati na zaslonu.

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



Ako je vrijeme alarma i vrijeme pečenja podešeno na isto vrijeme tada će se kraće vrijeme prikazati na zaslonu mjerača vremena/trajanja.

Isključivanje alarma

1. Na kraju razdoblja alarma začut će se zvučno upozorenje u trajanju od jedne minute. Za isključivanje upozorenja dodirnite bilo koji gumb.

⇒ Zvučno upozorenje će prestati.

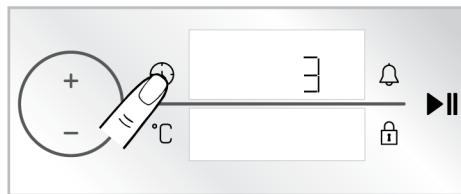
Ako želite poništiti alarm;

1. Jednom dodirnite gumb  i resetirajte vrijeme alarma.
- ⇒ Na zaslonu vremena/trajanja počinje treperiti simbol .
2. Okrenite upravljački okretni gumb pećnice desno/lijevo dok vrijeme alarma ne dosegne "00:00".

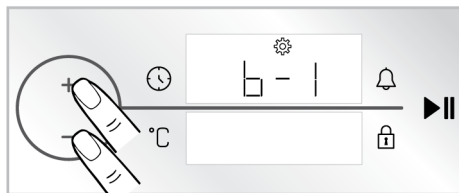
Podešavanje glasnoće

Možete podesiti glasnoću upravljačke jedinice. Za obavljanje ovog podešavanja pećnica mora biti isključena.

1. Kada se pećnica isključi (kada se na zaslonu prikazuje trenutno vrijeme) dodirnite gumb  na približno 3 sekunde i aktivirajte izbornik postavki.
- ⇒ Na zaslonu počinje odbrojavanje 3-2-1. Kada odbrojavanje završi tada je aktiviran izbornik postavki.

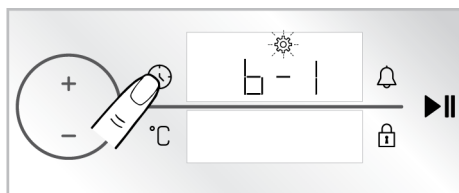


2. Dodirnite gumb  dok se na zaslonu mjerača vremena/trajanja ne pojavi **b-1** ili **b-2**.



3. Postavke glasnoće aktivirajte ponovnim dodirom na gumb .

⇒ Na zaslonu vremena/trajanja počinje treperiti simbol .

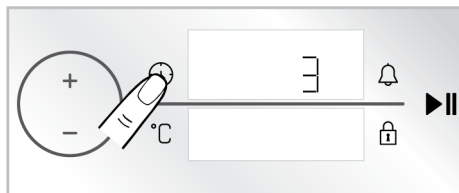


4. Dodirom na gumb  podesite željeni ton.
5. Potvrdite ton ponovnim dodirom na gumb  ili pritisnite okretni upravljački gumb pećnice.

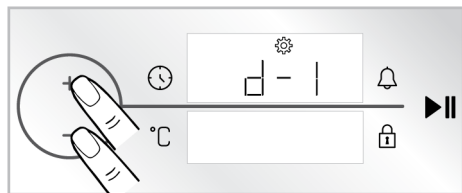
Podešavanje osvjjetljenja zaslona

Možete podesiti osvjjetljenje zaslona upravljačke jedinice. Za obavljanje ovog podešavanja pećnica mora biti isključena.

1. Kada se pećnica isključi (kada se na zaslonu prikazuje trenutno vrijeme) dodirnite gumb  na približno 3 sekunde i aktivirajte izbornik postavki.
- ⇒ Na zaslonu počinje odbrojavanje 3-2-1. Kada odbrojavanje završi tada je aktiviran izbornik postavki.

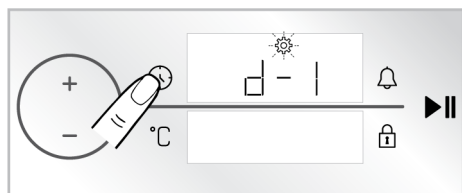


2. Dodirnite gumb **+**/**-** dok se na zaslonu mjeraca vremena/trajanja ne pojavi **d-1**, **d-2** ili **d-3**.



3. Postavku osvjetljenja aktivirajte ponovnim dodirom na gumb .

⇒ Na zaslonu vremena/ trajanja počinje treperiti simbol .



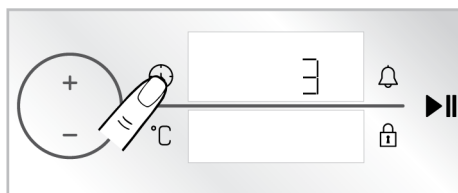
4. Dodirom na gumb **+**/**-** podesite željeno razdoblje.
5. Potvrdite osvjetljenje ponovnim pritiskom na gumb  ili jednom pritisnite okretni upravljački gumb pećnice.

Podešavanje funkcije brzog zagrijavanja (pojačivača)

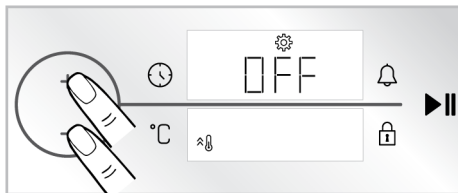
Pomoću funkcije brzog zagrijavanja možete automatski rukovati pečenjem na proizvodu. U tu svrhu trebate aktivirati postavku brzog zagrijavanja. Za obavljanje ovog podešavanja pećnica mora biti isključena.

1. Kada se pećnica isključi (kada se na zaslonu prikazuje trenutno vrijeme) dodirnite gumb  na približno 3 sekunde i aktivirajte izbornik postavki.

⇒ Na zaslonu počinje odbrojavanje 3-2-1. Kada odbrojavanje završi tada je aktiviran izbornik postavki.

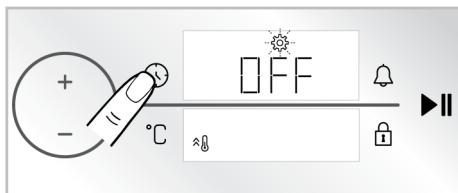


2. Dodirnite gumb **+**/**-** dok se na zaslonu ne pojavi simbol  i "OFF" (isključeno).

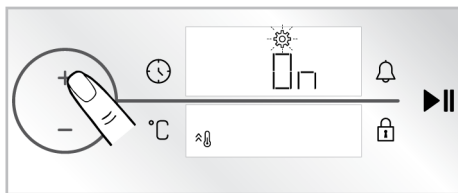


3. Postavku brzo zagrijavanja (pojačivača) aktivirajte dodirom na gumb .

⇒ Na zaslonu vremena/ trajanja počinje treperiti simbol .



4. **+** Dodirom na gumb "OFF" (isključiti) na zaslonu ga podešavete na "ON" (uključiti).



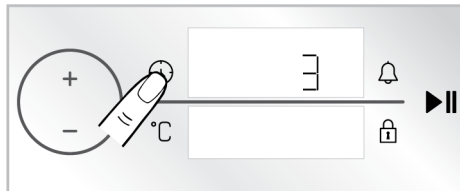
5. Postavku brzo zagrijavanja (pojačivača) potvrdite dodirom na gumb .

 Postavku brzog zagrijavanja možete isključiti primjenom istog postupka. Ako postavku podesite na "OFF" (isključeno) možete poništiti postavku brzog zagrijavanja.

Promjena točnog vremena

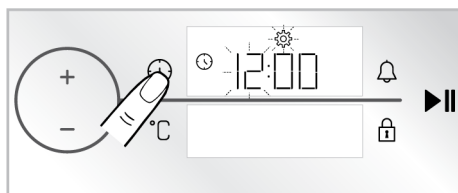
Za promjenu točnog vremena kojeg ste prethodno postavili,

1. Kada se pećnica isključi (kada se na zaslonu prikazuje trenutno vrijeme) dodirnite gumb  na približno 3 sekunde i aktivirajte izbornik postavki.
 - ⇒ Na zaslonu počinje odbrojavanje 3-2-1. Kada odbrojavanje završi tada je aktiviran izbornik postavki.

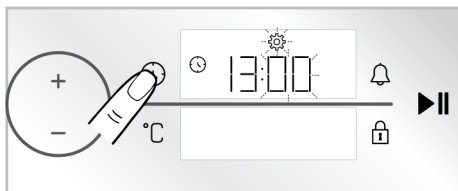


2. Za aktiviranje polja mjerača vremena jednom dodirnite gumb .

- ⇒ Polje mjerača vremena i simbol  trepere na zaslonu mjerača vremena/trajanja.



3. Točno vrijeme podesite dodirnom na gumbе **+**/**-**, a polje minuta aktivirajte jednim dodirnom na gumb .
- ⇒ Polje minuta i simbol  trepere na zaslonu mjerača vremena/trajanja.



4. Dodirnite gumbе **+**/**-** i podesite minute. Potvrdite postavku jednim dodirnom na gumb .
- ⇒ Točno vrijeme je podešeno, a simbol  neprekidno svijetli.

6 Opće informacije o kuhanju

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

Uz to, u ovom odjeljku opisana je i neka hrana koju su proizvođači ispitali i postavke koje najbolje odgovaraju toj hrani. Naznačeni su i odgovarajuće postavke pećnice i pribor za tu hranu.

6.1 Opća upozorenja u vezi pripreme hrane u pećnici.

- Kada otvarate vrata pećnice za vrijeme ili nakon pečenja hrane, može doći do ispuštanja vruće pare. Para vam može opeći ruke, lice i/ili oči. Kada otvarate vrata pećnice, držite se podalje.
- Jaka para nastala tijekom pripremanja hrane od kondenziranih kapljica vode u unutarnjem i na vanjskom dijelu pećnice te na gornjim dijelovima kuhinjskih elemenata zbog razlike u temperaturi. To je normalna i fizikalna pojava.
- Temperatura pripreme hrane i vrijednosti potrebnog vremena mogu se razlikovati ovisno o receptu i količini. Iz ovog razloga ove vrijednosti su navedene u rasponima.
- Prije početka pripreme hrane izvadite nekorištenih pribor iz pećnice. Pribor koji ostane u pećnici može spriječiti pripremu hrane u skladu s točnim vrijednostima.
- Za hranu koju ćete spremati prema vlastitom receptu možete pogledati referencu slične hrane navedenu u tablicima vremena za pripremu hrane.
- Upotreba dostavljenog pribora osigurava najbolju učinkovitost prilikom pripreme hrane. Uvijek pazite na upozorenja i informacije proizvođača ako koristite kuhinjsko posuđe drugog proizvođača.
- Masni papir izrežite tako da odgovara veličini posuđa za kuhanje u kojem ćete pripremati hranu. Masni papiri koji prelazi posudu može predstavljati opasnost od

opeklina i utjecati na kvalitetu pripreme hrane. Masni papir koji ćete koristiti koristite unutar navedenog raspona temperatura.

- Za dobru učinkovitost pripreme hrane hranu postavite na preporučenu točnu razinu. Tijekom pripreme hrane ne mijenjajte razinu.

6.1.1 Slastice i jela iz pećnice

Opće informacije

- Preporučujemo korištenje pribora dostavljenog s proizvodom za dobru učinkovitost pečenja. Ako ćete koristiti drugo kuhinjsko posuđe, tada odaberite tamno, neljepljivo posuđe otporno na toplinu.
- Ako je u tablici vremena pripreme hrane preporučeno zagrijavanje, tada svakako stavite hranu u pećnicu nakon zagrijavanja.
- Ako ćete pripremati hranu koristeći se kuhinjskim posuđem na žičanoj rešetki roštilja, tada ga postavite na sredinu žičane rešetke roštilja, ne blizu stražnje stijenke.
- Svi materijali koji se koriste za pripremu slastica trebaju biti svježie i na sobnoj temperaturi.
- Status pripreme hrane može se razlikovati ovisno o količini hrane i veličini posuđa za kuhanje.
- Metalni, keramički i stakleni kalupi produžuju vrijeme pečenja i donji dijelovi slastica neće ravnomjerno potamnjeti.
- Ako koristite papir za pečenje, na donjoj površini hrane možete primijetiti malo tamnjenje. U tom slučaju, možda ćete morati produžiti vrijeme pripreme hrane za približno 10 minuta.
- Vrijednosti naveden u tablici vremena pripreme hrane određene su kao rezultat ispitivanja obavljenim u našim

laboratorijima. Vrijednosti koje odgovaraju vama mogu se razlikovati od ovih vrijednosti.

- Postavite hranu na odgovarajuću policu u skladu s preporukom u tablici vremena pripreme hrane. Prva polica pećnice je polica 1.

Savjeti za pečenje kolača

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

Savjeti za slastice

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

Tablica za pripremu peciva i hrane u pećnici

Prijedlozi za pečenje u jednoj posudi

HR

Hrana	Dodaci koji se koriste	Operativna funkcija	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min) (približno)
Torta na pladnju	Standardni pladanj *	Gornji i donji grijač	3	180	30 ... 45
Kolač u kalupu	Kalup za torte na žičanoj rešetki :	Zagrijavanje ventilatorom	2	180	30 ... 40
Kolačići	Standardni pladanj *	Gornji i donji grijač	3	160	25 ... 35
Kolačići	Standardni pladanj *	Zagrijavanje ventilatorom	3	150	25 ... 35
Biskvit torta	Okrugli kalup za torte, promjera 26 cm sa stezaljkom na željeznoj rešetki :	Gornji i donji grijač	2	150	30 ... 40
Biskvit torta	Okrugli kalup za torte, promjera 26 cm sa stezaljkom na željeznoj rešetki :	Zagrijavanje ventilatorom	2	150	35 ... 45
Keksi	Pladanj za peciva *	Gornji i donji grijač	3	170	25 ... 40
Keksi	Pladanj za peciva *	Zagrijavanje ventilatorom	3	170	20 ... 30
Kolači	Standardni pladanj *	Gornji i donji grijač	2	200	30 ... 40
Kolači	Standardni pladanj *	Donji/gornji grijač s ventilatorom	2	180	35 ... 45
Peciva	Standardni pladanj *	Gornji i donji grijač	2	200	20 ... 35
Peciva	Standardni pladanj *	Zagrijavanje ventilatorom	3	180	20 ... 30
Cjelov kruh	Standardni pladanj *	Gornji i donji grijač	3	200	30 ... 45
Cjelov kruh	Standardni pladanj *	Zagrijavanje ventilatorom	3	200	30 ... 40
Lazanje	Stakleni / metalni pravokutni kalup na žičanoj rešetki **	Gornji i donji grijač	2 ili 3	200	30 ... 45
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, promjera 20 cm na žičanoj rešetki :	Gornji i donji grijač	2	180	50 ... 70

Hrana	Dodaci koji se koriste	Operativna funkcija	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min) (približno)
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, promjera 20 cm na žičanoj rešetki :	Zagrijavanje ventilatorom	3	170	50 ... 65
Pizza	Standardni pladanj *	Gornji i donji grijač	2	250	10 ... 20
Pizza	Standardni pladanj *	Funkcija za pripremu pizza	2	280	5 ... 10

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.

*Ova dodatna oprema možda nije uključena u vaš proizvod.

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

Prijedlozi za kuhanje s više pladnjeva

Hrana	Dodaci koji se koriste	Operativna funkcija	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min) (približno)
Kolačići	2-Standardni pladanj * 4-Pladanj za peciva *	Zagrijavanje ventilatorom	2 - 4	150	25 ... 35
Keksi	2-Standardni pladanj * 4-Pladanj za peciva *	Zagrijavanje ventilatorom	2 - 4	170	25 ... 35
Kolači	1-Standardni pladanj * 4-Pladanj za peciva *	Zagrijavanje ventilatorom	1 - 4	180	40 ... 50
Peciva	2-Standardni pladanj * 4-Pladanj za peciva *	Zagrijavanje ventilatorom	2 - 4	180	20 ... 30

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.

*Ova dodatna oprema možda nije uključena u vaš proizvod.

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

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

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

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

*Ova dodatna oprema možda nije uključena u vaš proizvod.

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

6.1.2 Meso , riba i perad

Ključne točke prilikom pečenja na roštilju

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

Stol za spremanje mesa, ribe i peradi

Hrana	Dodaci koji se koriste	Operativna funkcija	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min) (približno)
Odrezak (cjelovit) / pečen (1 kg)	Standardni pladanj *	Donji/gornji grijač s ventilatorom	3	15 min. 250/max, poslije 180 ... 190	60 ... 80
Janjeća koljenica (1,5-2 kg)	Standardni pladanj *	Donji/gornji grijač s ventilatorom	3	170	85 ... 110
Pržena piletina (1,8-2 kg)	Žičana rešetka za roštilj * Stavite jedan protvan na donju policu.	Donji/gornji grijač s ventilatorom	2	15 min. 250/max, poslije 190	60 ... 80
Pržena piletina (1,8-2 kg)	Žičana rešetka za roštilj * Stavite jedan protvan na donju policu.	Zagrijavanje ventilatorom	2	200 ... 220	60 ... 80
Pržena piletina (1,8-2 kg)	Žičana rešetka za roštilj * Stavite jedan protvan na donju policu.	Funkcija „3D“	2	15 min. 250/max, poslije 190	60 ... 80
Purica (5,5 kg)	Standardni pladanj *	Donji/gornji grijač s ventilatorom	1	25 min. 250/max, poslije 180 ... 190	150 ... 210

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

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.

*Ova dodatna oprema možda nije uključena u vaš proizvod.

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

6.1.3 Roštilj

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

Opća upozorenja

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

Ključne točke roštilja

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

Tablica pripreme hrane na roštilju

Hrana	Dodaci koji se koriste	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min) (približno)
Riba	Žičana rešetka za roštilj	4 - 5	250	20 ... 25
Pileći komadi	Žičana rešetka za roštilj	4 - 5	250	25 ... 35
Čufta (teletina) - 12 količina	Žičana rešetka za roštilj	4	250	20 ... 30

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

Preskočite prethodno zagrijavanje nakon 5 minuta na roštilju.

Okrenite komade hrane nakon 1/2 ukupnog vremena grilovanja.

6.1.4 Priprema hrane uz pomoć pare

Opće informacije

- Ako je u tablici vremena pripreme hrane preporučeno zagrijavanje, tada svakako stavite hranu u pećnicu nakon zagrijavanja. Vremena navedena kao vrijeme dovoda vode označavaju vrijeme proteklo nakon zagrijavanja.
- Tablica vremena pripreme hrane sadrži preporuke na temelju ispitivanja proizvođača. Možete odrediti količinu vode, temperaturu, funkciju pripreme hrane pomoću pare i vrijeme pripreme koje nije navedeno u tablici.
- Hranu kuhajte na pari u jednoj posudi.

Prijedlozi za pečenje u jednoj posudi

Hrana	Dodaci koji se koriste	Položaj police	Operativna funkcija	Temperatura (°C)	Količina vode koja se koristi (ml)	Razina pare	Vrijeme unosa vode (min.)**	Vrijeme pečenja (min) (približno)	Približna težina hrane (g)
Cjelov kruh	Standardni i pladanj *	2	Zagrijavanje ventilatorom	180	200		prije zagrijavanja	30 ... 40	820
Pržena piletina (1,8-2 kg)	Žičana rešetka za roštilj * Stavite jedan protvan na donju policu.	2	Donji/gornji grijač s ventilatorom	25 min. 250/max, poslije 190	max		25	60 ... 70	2000
Odrezak s rebara (u jednom komadu)	Standardni i pladanj *	3	Funkcija „3D“	180	max		15	40 ... 55	1000
Janjeća koljenica s povrćem	Standardni i pladanj *	3	Funkcija „3D“	170	max+max***		nakon prethodnog zagrijavanja (odmah)	80 ... 100	2000
Pecivo s kvascem	Standardni i pladanj *	3	Zagrijavanje ventilatorom	180	150		prije zagrijavanja	20 ... 30	1200

Hrana	Dodaci koji se koriste	Položaj police	Operativna funkcija	Temperatura (°C)	Količina vode koja se koristi (ml)	Razina pare	Vrijeme unosa vode (min.)**	Vrijeme pečenja (min) (približno)	Približna težina hrane (g)
Cheesecake	Okrugli kalup za torte, promjera 26 cm sa stezaljkom na željeznoj rešetki ****	3	Zagrijavanje ventilatorom	120	200		30	60 ... 70	1450
Pileći batak	Standardni pladanj *	3	Funkcija „3D“	200	150		nakon prethodnog zagrijavanja (odmah)	20 ... 30	800
Pečeni krumpir	Standardni pladanj *	3	Funkcija „3D“	190	100		25	45 ... 55	500
Pecivo za hamburger	Standardni pladanj *	3	Zagrijavanje ventilatorom	180	200		prije zagrijavanja	20 ... 30	800
Losos s povrćem	Standardni pladanj *	3	Funkcija „3D“	200	100		nakon prethodnog zagrijavanja (odmah)	15 ... 25	500

* Ova dodatna oprema možda nije uključena u vaš proizvod.

** Označava vrijeme proteklo nakon prethodnog zagrijavanja.

*** Na pola vremena kuhanja dodajte vodu do razine "max".

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

6.1.5 Ispitivanje hrane

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

Stol za kuhanje testnih jela

Prijedlozi za pečenje u jednoj posudi

Hrana	Dodaci koji se koriste	Operativna funkcija	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min) (približno)
Prhko tijesto (slatki kolačić)	Standardni pladanj *	Gornji i donji grijač	3	140	20 ... 30
Prhko tijesto (slatki kolačić)	Standardni pladanj *	Zagrijavanje ventilatorom	Na modelima sa žičanim policama :3 Na modelima bez žičanih polica :2	140	15 .. 25
Kolačići	Standardni pladanj *	Gornji i donji grijač	3	160	25 ... 35
Kolačići	Standardni pladanj *	Zagrijavanje ventilatorom	3	150	25 ... 35
Biskvit torta	Okrugli kalup za torte, promjera 26 cm sa stezaljkom na željeznoj rešetki :	Gornji i donji grijač	2	150	30 ... 40
Biskvit torta	Okrugli kalup za torte, promjera 26 cm sa stezaljkom na željeznoj rešetki :	Zagrijavanje ventilatorom	2	150	35 ... 45
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, promjera 20 cm na žičanoj rešetki :	Gornji i donji grijač	2	180	50 ... 70
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, promjera 20 cm na žičanoj rešetki :	Zagrijavanje ventilatorom	3	170	50 ... 65

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.

*Ova dodatna oprema možda nije uključena u vaš proizvod.

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

Prijedlozi za kuhanje s više pladnjeva

Hrana	Dodaci koji se koriste	Operativna funkcija	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min) (približno)
Kolačići	2-Standardni pladanj * 4-Pladanj za peciva *	Zagrijavanje ventilatorom	2 - 4	150	25 ... 35
Prhko tijesto (slatki kolačić)	2-Standardni pladanj * 4-Pladanj za peciva *	Zagrijavanje ventilatorom	2 - 4	140	15 ... 25

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.

*Ova dodatna oprema možda nije uključena u vaš proizvod.

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

Roštilj

Hrana	Dodaci koji se koriste	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min) (približno)
Ćufta (teletina) - 12 količina	Žičana rešetka za roštilj	4	250	20 ... 30
Prepečen kruh	Žičana rešetka za roštilj	4	250	1 ... 3
Preporuča se prethodno zagrijavanje 5 minuta za svu hranu s roštilja.				
Okrenite komade hrane nakon 1/2 ukupnog vremena grilovanja.				

7 Čišćenje i održavanje

7.1 Opće informacije o čišćenju

Opća upozorenja

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

- Nije potreban poseban materijal za čišćenje nakon svake upotrebe. Uređaj očistite pomoću deterdženta za pranje suđa, mlakom vodom i mekanom krpom ili spužvom te ih osušite suhom krpom.
- Pripazite i obrišite svu preostalu vodu nakon čišćenja, a tijekom kuhanja odmah očistite svu hranu koja je poprskala površinu.
- Ne perite nijedan dio vašeg uređaja u perilici posuđa osim ako nije drugačije navedeno u korisničkom priručniku.

Površine od inoksa- nehrđajućeg čelika

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

- Sredstva za čišćenje koja ste poprskali/nanijeli na površinu treba odmah očistiti. Ako abrazivna sredstva za čišćenje ostanu na površini to će izbijeliti površinu.

Emajlirane površine

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

Katalitičke površine

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

Staklene površine

- Prilikom čišćenja staklenih površina ne koristite tvrde metalne grebalice i abrazivna sredstva za čišćenje. Oni mogu oštetiti staklenu površinu.
- Uređaj očistite pomoću deterdženta za pranje suđa, tople vode i mekane krpe ili krpe od mikrovlakana namijenjene baš za čišćenje staklenih površina i osušite ih sa suhom krpom od mikrovlakana.

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

Plastični dijelovi i obojene površine

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

7.2 Pribor za čišćenje

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

7.3 Čišćenje upravljačke ploče

- Prilikom čišćenja ploča koje i maju - upravljački kotačić obrišite ploču i kotačiće s mokrom, mekanom krpom i osušite ih sa suhom krpom. Ne uklanjajte kotačiće i brtve ispod njih prilikom čišćenja upravljačke ploče. Upravljačka ploča i kotačići mogu se oštetiti.

- Prilikom čišćenja upravljačkih ploča s kotačićima od inoksa ne koristite sredstva za čišćenje inoksa oko kotačića. To može obrisati pokazatelje oko kotačića.
- Upravljačku ploču očistite vlažnom, mekom krpom, a zatim je osušite suhom krpom. Ako vaš proizvod ima funkciju zaključavanja gumba podesite zaključavanje gumba prije čišćenja upravljačke ploče. U protivnom, može doći do neispravnog prepoznavanja na gumbima.

7.4 Čišćenje unutrašnjosti pećnice (područje pečenja)

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

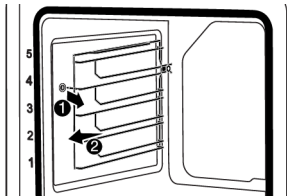
Čišćenje bočnih stijenki pećnice

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

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

Za uklanjanje bočnih žičanih rešetki:

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



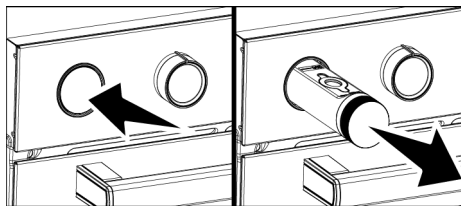
3. Za ponovno pričvršćivanje žičane rešetke postupak primijenjen prilikom uklanjanja treba se ponoviti obrnutim redoslijedom.

7.5 Parno čišćenje

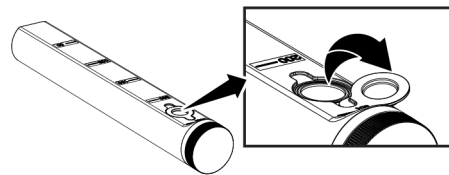
Ovo omogućuje lako omekšavanje prljavštine (koja se nije zadržala duže vrijeme) parom unutar pećnice i kapljicama vode kondenziranim na unutarnjoj površini pećnice.

Opća upozorenja

- Postavke vremena, temperature i pare funkcije parnog čišćenja ne mogu se mijenjati.
 - Ako voda isteče u roku od prvih 5 minuta nakon pokretanja funkcije parnog čišćenja, ako je spremnik za vodu uklonjen tijekom čišćenja ili se vrata otvore, tada će se funkcija čišćenja poništiti.
 - Ako je temperatura unutrašnjosti pećnice veća od 120 °C, tada funkcija parnog čišćenja ne počinje.
1. Izvadite sav pribor iz pećnice.
 2. Pritisnite spremnik za vodu na upravljačkoj ploči pećnice. Uklonite spremnik za vodu iz njegovog utora.

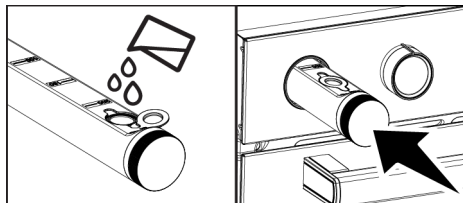


3. Otvorite plastični čep na spremniku za vodu kao što je prikazano u nastavku.



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

4. Napunite posudu s 200 ml vode i stavite plastični čep na spremnik za vodu na njegovo mjesto.



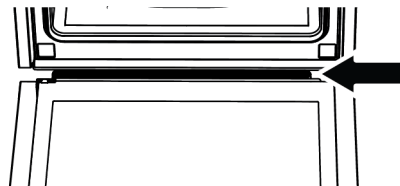
5. Uključite pećnicu dodirom gumba ①.
6. Aktivirajte donji red radnih funkcija dodirom na "Aktivacija dodatne funkcije" na zaslonu funkcija.
7. Dodirnite "Parno čišćenje" u donjem redu zaslona funkcija.
8. Započnite čišćenje dodirom gumba ►II.

⇒ Započnje čišćenje, a vrijeme čišćenja parom prikazano je na zaslonu. Ovo vrijeme se ne može promijeniti.

9. Na kraju odbrojavanja vremena na zaslonu se pojavljuje "00:00".
10. Otvorite vrata i obrišite unutrašnjost pećnice vlažnom spužvom ili krpom.
11. Za tvrdokornu prljavštinu, proizvod očistite pomoću deterdženta za pranje posuđa, mlakom vodom i mekanom krpom ili spužvom te ga osušite suhom krpom.

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

12. (Razlikuje se ovisno o modelu proizvoda. Možda nije dostupan na vašem proizvodu.) Nakon kondenzacije u pećnici može biti vode ili vlage u posudi ispod pećnice. Obrišite ovu posudu vlažnom krpom i osušite je.



7.6 Čišćenje vrata pećnice

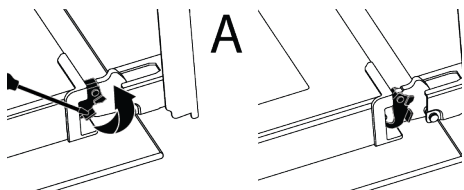
Možete ukloniti vrata i staklo vrata pećnice i očistiti ih. Kako ukloniti vrata i staklo objašnjeno je u dijelu „Uklanjanje vrata pećnice” i „Uklanjanje unutarnjeg stakla pećnice”. Nakon uklanjanja unutarnjeg stakla s vrata pećnice očistite ga pomoću deterdženta za pranje posuđa, mlake vode i mekane krpe ili spužve te ga osušite suhom krpom. Za uklanjanje naslage vodenog kamenca na staklu pećnice, obrišite staklo s octom i isperite ga.

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

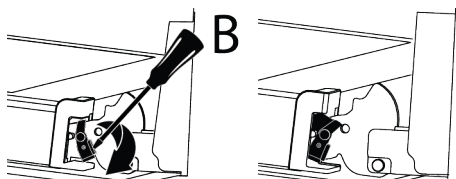
Uklanjanje vrata pećnice

1. Otvorite vrata pećnice.
2. Otvorite kvačice na šarkama vrata s desne i lijeve strane pritiskom prema dolje kako je pokazano na slici.

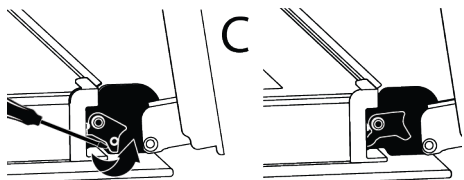
3. Vrste šarki se razlikuju npr. (A), (B), (C) ovisno o modelu proizvoda. Na slikama u nastavku prikazano je kako otvoriti svaku vrstu šarki.
4. Vrsta šarki (A) dostupna je na vrstama s normalnim vratima.



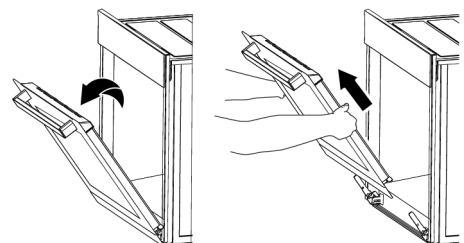
5. Vrsta šarki (B) dostupna je na vrstama koja se mekano zatvaraju.



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



7. Postavite vrata pećnice u poluotvoreni položaj.



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

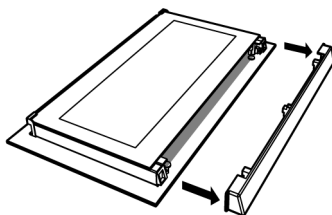
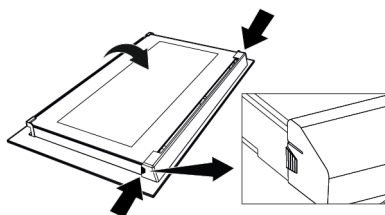


Za ponovno pričvršćivanje vrata postupak primijenjen prilikom uklanjanja treba se ponoviti obrnutim redoslijedom. Prilikom instaliranja vrata svakako zatvorite kvačice na šarkama.

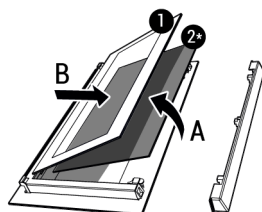
7.7 Uklanjanje unutarnjeg stakla na vratima pećnice

Unutarnje staklo prednjih vrata proizvoda može se ukloniti zbog čišćenja.

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



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



1 Zadnje unutarnje staklo

2* Unutarnje staklo (možda nije dostupno za vaš proizvod)

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

7.8 Čišćenje lampice pećnice

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

Zamjena svjetla pećnice

Opća upozorenja

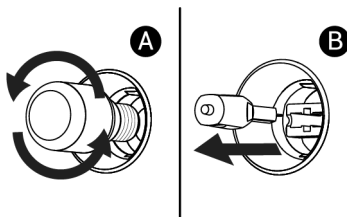
- Izbjegnite opasnost od strujnog udara prilikom zamjene svjetla pećnice i odspojite proizvod te pričekajte da se pećnica ohladi. Vruće površine mogu izazvati opekline!
 - Ova pećnica opremljena je sa žaruljom sa žarnom sa snagom od 40 W, koja je niža od 60 mm i promjera manjeg od 30 mm ili halogenom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

Ako vaša pećnica ima okruglo svjetlo,

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

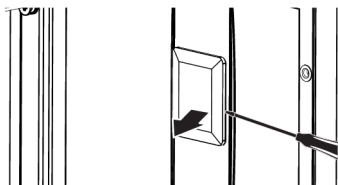


3. Ako je svjetlo vaše pećnice vrste (A) prikazano na donjoj slici tada okrenite svjetlo pećnice kako je prikazano na slici i zamijenite ga novim. Ako je model vrste (B) izvucite ga na način prikazan na slici i zamijenite ga novim.



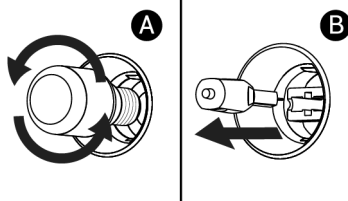
4. Ponovno pričvrstite zaštitno staklo.
- #### Ako vaša pećnica ima kvadratno svjetlo,

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



3. Podignite zaštitno staklo svjetla pomoću odvijača. Prvo uklonite vijak ako postoji vijak na četvrtastoj svjetiljci u vašem proizvodu.
4. Ako je svjetlo vaše pećnice vrste (A) prikazano na donjoj slici tada okrenite svjetlo pećnice kako je prikazano na

slici i zamijenite ga novim. Ako je model vrste (B) izvucite ga na način prikazan na slici i zamijenite ga novim.



5. Ponovno pričvrstite zaštitno staklo.

8 Rješavanje problema

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

Para se ispušta dok pećnica radi.

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

Tijekom kuhanja stvaraju se kapljice vode.

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

Kada se proizvod zagrijava i hladi čuje se metalni zvuk.

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

Proizvod ne radi.

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

Svjetlo pećnice ne svijetli.

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

Pećnica se ne zagrijava.

- Ne može se podesiti određena funkcija pečenja i/ili temperatura na pećnici. >>> Podesite pećnicu na određenu funkciju pečenja i/ili temperaturu.
- Za modele s mjeračem vremena, vrijeme nije podešeno. >>> Podesite vrijeme.
- Nema struje. >>> Uvjerite se da mrežna struja osigurava napajanje i provjerite osigurače u razvodnoj kutiji. Po potrebi promijenite osigurače ili ih ponovno uključite.
- Vrata pećnice možda su otvorena. >>> Pripazite jesu li vrata pećnice zatvorena. Ako vrata pećnice ostanu otvorena dulje od približno 5 minuta, postavke vremena poništiti će se, a grijači neće raditi.

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

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

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

- Vrata pećnice možda su otvorena. >>> Pripazite jesu li vrata pećnice potpuno zatvorena. Kontaktirajte ovlašteni servis ako se kvar ne popravi.

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

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

