



Ugradna pećnica

Korisnički priručnik

Вградена фурна

Ръководство за употреба



BBIS14300XMPSE

385442477_3/ BS/ BG/ R.AD/ 19.07.24 16:45
7757883897

Dobrodošli!

Poštovani korisnici,

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

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

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

Simboli i njihovi opisi u uputstvu za upotrebu:



Opasnost koja može za rezultat imati smrt ili ozljedu.



Važne informacije ili korisni savjeti za upotrebu.



Pročitajte uputstvo za upotrebu.



Upozorenje na vruću površinu.

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

A

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Sadržaj

1 Sigurnosna uputstva	4
1.1 Namjena.....	4
1.2 Sigurnost djece, ranjivih osoba i kućnih ljubimaca	4
1.3 Električna sigurnost.....	5
1.4 Siguran transport.....	7
1.5 Sigurna instalacija	7
1.6 Sigurna upotreba	8
1.7 Temperaturna upozorenja	9
1.8 Upotreba pribora	9
1.9 Sigurnost kuhanja.....	9
1.10 Sistem na paru.....	10
1.11 Sigurno održavanje i čišćenje	11
1.12 Samočišćenje na visokoj temperaturi (piroliza)	11
2 Uputstva za zaštitu okoliša	12
2.1 Direktiva o otpadu	12
2.1.1 Usaglašenost sa direktivom WEEE i Odlaganje otpadnog proizvoda.....	12
2.2 Informacija o ambalaži	12
2.3 Preporuke za štednju energije	12
3 Vaš proizvod	13
3.1 Predstavljanje proizvoda.....	13
3.2 Predstavljanje i upotreba kontrolne table proizvoda	14
3.2.1 Kontrolna tabla.....	14
3.2.2 Uvod u kontrolnu tablu pećnice	14
3.3 Radne funkcije pećnice	15
3.4 Dodaci uređaja.....	15
3.5 Korišćenje dodataka uređaja.....	16
3.6 Tehničke specifikacije.....	18
4 Prva upotreba	19
4.1 Prvo postavljanje tajmera	19
4.2 Početno čišćenje	19
5 Korišćenje pećnice	20
5.1 Opće informacije o korišćenju pećnice.....	20
5.2 Rad kontrolne jedinice pećnice	20
5.3 Kuhanje s pomoću pare	22
5.4 Postavke	23
6 Opće informacije o pečenju	25
6.1 Opća upozorenja o pečenju hrane u pećnici.....	25

6.1.1 Peciva i hrana iz pećnice	26
6.1.2 Meso, riba i meso od peradi	29
6.1.3 Gril	29
6.1.4 Kuhanje s pomoću pare	30
6.1.5 Testna jela	31
7 Održavanje i čišćenje	33
7.1 Opće informacije o čišćenju.....	33
7.2 Pribor za čišćenje	35
7.3 Čišćenje kontrolne table.....	35
7.4 Čišćenje unutrašnjosti rerne (površina za spremanje hrane)	35
7.5 Samočišćenje na visokoj temperaturi.....	36
7.6 Čišćenje vrata pećnice	38
7.7 Skidanje unutarnjeg stakla sa vrata pećnice.....	39
7.8 Čišćenje sijalice u pećnici	40
8 Rješavanje problema.....	41



1 Sigurnosna uputstva

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



1.1 Namjena

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



1.2 Sigurnost djece, ranjivih osoba i kućnih ljubimaca

- Djeca starija od 8 godina i starija te ljudi sa smanjenim fizičkim, čulnim i mentalnim sposobnostima, kao i neupućene ili neiskusne osobe, mogu koristiti ovaj uređaj ako su pod nadzorom i ako su

upućeni u sigurnu upotrebu uređaja, kao i povezane opasnosti.

- Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Djeca bez nadzora ne smiju čistiti ni vršiti korisničko održavanje uređaja, osim ako ih netko ne nadzire.
- Ovaj uređaj ne smiju koristiti osobe sa smanjenim fizičkim, psihičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima (uključujući djecu), osim ako nisu pod nadzorom ili ako su upućeni u rad proizvoda.
- Djeca moraju biti pod nadzorom i treba voditi računa da se ne igraju s proizvodom.
- Električni proizvodi su opasni za djecu i kućne ljubimce. Djeca i kućni ljubimci ne smiju se igrati s, penjati se na ili ulaziti u proizvod.
- Na proizvod ne stavljajte predmete koje djeca mogu dohvatiti.
- **UPOZORENJE:** Za vrijeme upotrebe pristupne površine proizvoda su vruće. Držite djecu dalje od proizvoda.
- Sav ambalažni materijal držite izvan dohvata djece. Postoji opasnost od ozljede i gušenja.
- Kada su vrata otvorena tada ne postavljajte nikakav težak predmet na vrata i ne dozvolite

djeci da sjede na njima.

Možete izazvati prevrtanje ili oštećenje šarki vrata.

- Prije odlaganja u otpad iskorištenog i beskorisnog proizvoda:
 1. Isključite utikač i izvadite ga iz utičnice.
 2. Presjecite strujni kabl i odspojite ga zajedno s utikačem od proizvoda.
 3. Poduzmite mjere opreza kako biste spriječili da djeca uđu u proizvod.
 4. Ne dozvolite djeci igranje s proizvodom kada je u načinu mirovanja.



1.3 Električna sigurnost

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

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

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

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

1.4 Siguran transport

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

- Proizvod se ne smije transportirati ako u njemu ima vode. Provjerite da u proizvodu nema vode prije transporta.
- Kada trebate transportirati proizvod omotajte ga sa zaštitnom folijom sa zračnim jastučićima ili debelim kartonom i dobro zalijepite. Dobro pričvrstite pomične dijelove proizvoda i tako spriječite oštećenja.
- Prije instalacije proizvoda provjerite je li proizvod oštećen nakon transporta. Kontaktirajte uvoznika ili ovlašteni servisni centar ako je oštećen.

1.5 Sigurna instalacija

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

- Izravna sunčeva svjetlost i izvori toplote, poput električnih ili plinskih grijalica, ne smiju biti smješteni u području u kojem se instalira proizvod.
- Područja oko ventilacionih otvora proizvoda ne smiju biti blokirana.
- Kako biste izbjegli pregrijavanje, instalacija proizvoda ne smije se provoditi iza ukrasnih poklopaca.
- U slučajevima kada se crijevo/ cijev za plin ili plastična cijev za vodu nalazi iza određenog područja za ugradnju proizvoda, treba garantovati da nema kontakta između proizvoda i ovih vodova. U suprotnom bi se crijevo/cijev moglo zgnječiti.
- Ako postoji utičnica iza mjesta na kojem će se proizvod instalirati, tada mora biti osigurano da proizvod ne dođe u kontakt s utičnicom ni s utikačem ukopčanim u utičnicu.
- Ne koristite proizvod ako se pokvari ili ošteti tokom upotrebe. tada isključite proizvod iz strujne utičnice. Kontaktirajte uvoznika ili ovlašteni servisni centar.
- Ne koristite proizvod ako mu je staklo na prednjim vratima napuklo ili uklonjeno. U protivnom postoji opasnost od ozljeda i štete za okoliš.
- Nikada nemojte stati na uređaj.
- Nikada ne koristite proizvod kad vam je smanjena sposobnost prosuđivanja ili koordinacija zbog konzumacije alkohola i/ili lijekova.
- Zapaljivi predmeti ne smiju se držati unutar i oko prostora za kuhanje. U suprotnom, to može dovesti do požara.
- Ručka pećnice nije namijenjena za sušenje kuhinjskih krpa. Kada koristite proizvod ne vješajte ručnika, rukavica ili slične tkanine na ručku.
- Šarke na vratima proizvoda pomiču se prilikom otvaranja i zatvaranja vrata i mogu se zaglaviti. Prilikom otvaranja/ zatvaranja vrata ne držite dio sa šarkama.

1.6 Sigurna upotreba

- Provjerite je li proizvod isključen nakon svake upotrebe.
- Ako proizvod ne koristite duže vrijeme iskopčajte ga iz strujne utičnice ili isključite napajanje u razvodnoj kutiji.

1.7 Temperaturna upozorenja

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

1.8 Upotreba pribora

- Važno je da žičana rešetka roštilja i protvan budu ispravno postavljeni na žičanu rešetku. Detaljne informacije pogledajte u dijelu „**Upotreba pribora**“.

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

1.9 Sigurnost kuhanja

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

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

- Stavite papir za pečenje u posuđe ili pribor za pećnicu (pleh, žičana rešetka, itd.) s hranom i stavite ga u prethodno zagrijanu pećnicu.
- Kako biste spriječili rizik od dodirivanja grijača pećnice i ometanja protoka vrućeg zraka, uklonite sve suvišne dijelove masnog papira koji vise s pribora ili posuda. Nemojte koristiti masni papir na temperaturama pećnice višim od maksimalne temperature uporabe koju navodi proizvođač. Nikada ne stavljajte papir za pečenje na dno pećnice.
- Nemojte ga stavljati na pribor tokom predgrijavanja.
- Uvijek pritisnite tanjurom ili sličnim predmetom kako biste spriječili da materijal leti okolo zbog cirkulacije zraka unutar pećnice.
- Pokrijte samo potrebnu površinu unutar pladnja.
- Nakon svake uporabe, pladanj treba očistiti i zamijeniti sav masni papir ili slične materijale korištene u pladnju. Inače,

tečnosti koje kapaju na pladanj mogu izazvati dimljenje ili čak zapaliti plamen.

- Protok zraka stvara se kada se poklopac proizvoda otvori. Masni papir može doći u dodir s grijačima i zapaliti se.
- Kada za prženje koristite rešetku za pečenje, na donju rešetku treba postaviti pladanj. Inače, ulje od hrane i druge komponente koje kapaju na dno pećnice mogu stvoriti jak dim i izazvati plamen.
- Za vrijeme grilovanja zatvorite vrata pećnice. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Hrana koja nije adekvatna za grilovanje predstavlja opasnost od nastanka požara. Grilujte samo hranu koja se smije obrađivati na temperaturi za intenzivno grilovanje. Ne stavljajte hranu predaleko u stražnji dio rešetke. Ovo je najtoplije područje i masna hrana se može zapaliti.



1.10 Sistem na paru

- Kod kuvanja na pari, otvaranje vrata može uzrokovati izlazak pare, stvarajući opasnost od opekotina. Budite oprezni kada otvarate vrata.

- Ako vlaga ostane u pećnici nakon pripreme hrane uz pomoć pare, to može prouzrokovati koroziju. Nakon pripreme ostavite da se pećnica osuši. Ne čuvajte vlažne namirnice u pećnici duže vrijeme.
- Kada vadite hranu nakon što se spremala na pari, vruća tečnost može prsnuti iz dodataka, budite oprezni.
- Kada pripremate hranu pomoću pare, preporučuje se dodavanje one količine vode koliko je navedeno u tabeli za spremanje hrane.
- Ne koristite destilovanu ili filtriranu vodu. Koristite samo predviđeni tip vode. Ne koristite zapaljive, alkoholne ili rastvore čvrstih čestica umjesto vode.
- Ne koristite dodatke koji mogu korodirati od pare tokom pripreme hrane.
- Pazite da prilikom uklanjanja ili stavljanja rezervoara za vodu ne prosipate vodu na površinu pećnice ili neželjene površine.
- 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.



1.11 Sigurno održavanje i čišćenje

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



1.12 Samočišćenje na visokoj temperaturi (piroliza)

- Tokom samočišćenja površine postaju toplije nego kod standardne uporabe. Držite djecu na propisnoj udaljenosti.
- Vruće površine izazivaju opekotine! Ne dodirujte proizvod tokom samočišćenja, a djeca neka borave na propisnoj udaljenosti od

proizvoda. Sačekajte najmanje 30 minuta prije uklanjanja ostataka.

- Tokom samočišćenja, oslobađa se dim usljed izgaranja ostataka hrane. Nadgledajte svoju kuhinju tijekom procesa čišćenja.
- Prije početka čišćenja, očistite spoljne površine rerne i ostatke hrane unutar rerne krpom natopljenom

deteržentom. Izvadite sve dodatke i pribor za jelo iz pećnice. Ako vaš proizvod ima dodatke za pirolizu (otporne na visoke temperature samočišćenja), ne morate taj pribor uklanjati iz pećnice.

- Ako je ploča za kuhanje iznad vaše pećnice, nemojte uključivati ploču za kuhanje tokom pirolize.

2 Uputstva za zaštitu okoliša

2.1 Direktiva o otpadu

2.1.1 Usaglašenost sa direktivom WEEE i Odlaganje otpadnog proizvoda

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



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

zbrinjavajte ovaj otpadni proizvod s ostalim redovnim otpadom iz domaćinstva. Odnosite ga u sabirni centar za recikliranje električne i elektroničke opreme. Informacije o navedenim sabirnim centrima možete dobiti od lokalne uprave. Pravilno odlaganje otpadnih uređaja pomaže u sprječavanju negativnih uticaja na okoliš i zdravlje ljudi.

Usklađenost sa RoHS direktivom:

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

2.2 Informacija o ambalaži

Materijali za pakiranje proizvoda su proizvedeni od sekundarnih sirovina u skladu s našim nacionalnim propisima za zaštitu okoliša. Ambalažni otpad nemojte odlagati sa kućnim ili drugim otpadom, odnesite ga na mjesta za prikupljanje ambalažnog materijala određena od strane lokalnih organa.

2.3 Preporuke za štednju energije

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

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

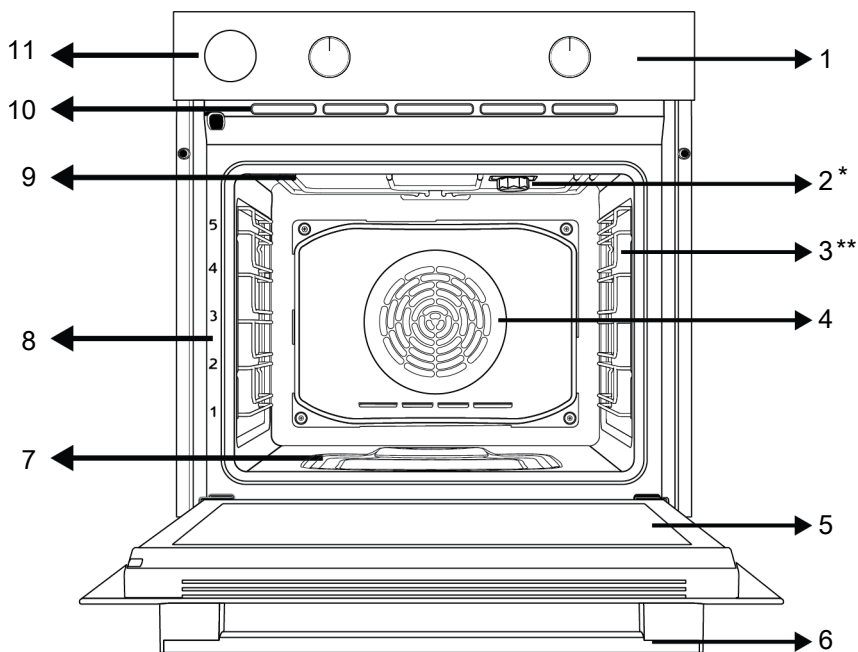
- Zamrznutu hranu odmrznite prije pečenja.
- U pećnici koristite tamne ili emajlirane posude koje bolje prenose toplotu.

- Ako je navedeno u receptu ili uputstvu za upotrebu, uvijek izvršite prethodno zagrijavanje. Ne otvarajte vrata pećnice često tijekom pečenja.
- Isključite proizvod 5 do 10 minuta prije isteka vremena za produženo pečenje. Mžete uštedjeti do 20% električne energije upotrebom preostale topline.
- Pokušajte da istovremeno pečete više jela u pećnici. Možete istovremeno spremati hranu postavljanjem dvije posude na

- rešetku. Osim toga, ako spremate jela jedno za drugim, to će uštedjeti energiju jer pećnica neće izgubiti na svojoj toplini.
- Ne otvarajte vrata pećnice dok pečete u radnoj funkciji "Eko grijanje s ventilatorom". Ako ne otvarate vrata, unutarnja temperatura se optimizuje da bi se uštedjela energija u radnoj funkciji "Eko grijanje s ventilatorom", pri čemu se ta temperatura može razlikovati od one koja je prikazana na zaslonu.

3 Vaš proizvod

3.1 Predstavljanje proizvoda

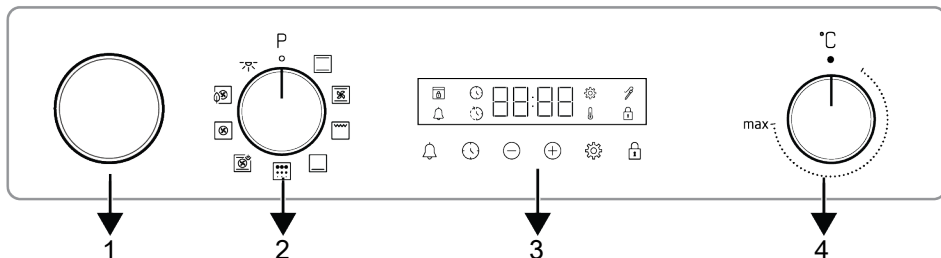


- | | |
|--|---|
| 1 Kontrolna tabla | 2 Sijalica |
| 3 Žičane police | 4 Motor ventilatora (iza čelične ploče) |
| 5 Vrata | 6 Ručka |
| 7 Spremnik za vodu za pripremu hrane uz pomoć pare | 8 Pozicije polica |
| 9 Gornji grijač | 10 Ventilacioni otvori |
| 11 Rezervoar za vodu | |

3.2 Predstavljanje i upotreba kontrolne table proizvoda

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

3.2.1 Kontrolna tabla



1 Rezervoar za vodu

3 Tajmer

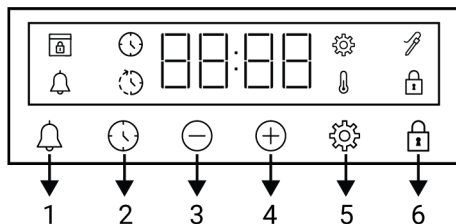
2 Dugme za izbor funkcije

4 Dugme za izbor temperature

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

vrednost, ova animacija se zaustavlja i simbol „C” se stalno pojavljuje pored zadate vrednosti temperature.

Tajmer



1 Tipka za alarm

2 Tipka za podešavanje vremena

3 Tipka za smanjenje

4 Tipka za povećanje

5 Tipka za postavke

6 Tipka za zaključavanje tipki

Simboli na zaslonu

🕒 : Simbol za vrijeme pečenja

🕒 : Simbol za kraj vremena pečenja *

🔔 : Simbol alarma

🔪 : Simbol sonde za meso *

🔒 : Simbol zaključavanja tipki

🌡 : Simbol temperature

⚙ : Simbol postavki

🔒 : Simbol zaključavanja vrata *

3.2.2 Uvod u kontrolnu tablu pećnice

Dugme za izbor funkcije

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

Dugme za izbor temperature

Možete odabrati temperaturu koju želite kuhati pomoću gumba za temperaturu. Okrenite u smjeru kazaljke na satu iz zatvorenog (gornjeg) položaja za odabir.

Indikator unutrašnje temperature pećnice

Unutrašnju temperaturu pećnice možete vidjeti na displeju tajmera. Pećnica se zagrijava dok ne dostigne podešenu temperaturu i održava je, a animacija grijanja u 3 reda treperi krajnje desno. Kada temperatura rerne dostigne zadatu

* Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda.

*Možda nije dostupno kod vašeg modela.

se mogu podesiti za ove funkcije.

Redoslijed prikazanih režima rada može se razlikovati od rasporeda na vašem proizvodu.

BS

3.3 Radne funkcije pećnice

Na tabeli funkcija; prikazane su radne funkcije koje možete koristiti u vašoj pećnici i najviše i najniže temperature koje

Simbol funkcije	Opis funkcije	Temperaturni opseg (°C)	Opis i upotreba
	Sijalica u rerni	-	Ne radi grijač u pećnici. Svijetli samo sijalica u pećnici.
	Gornji i donji grijač	40-280	Hranu zagrijevaju gornji i donji grijač istovremeno. Pogodno za torte, kolače ili peciva i variva u kalupima za pečenje. Pečenje u samo jednom plehu.
	Donji grijač	40-220	Uključeno je samo donje grijanje. Pogodan je za namirnice koje treba zapeći na dnu.
	Gornji i donji grijač + ventilator	40-280	Vrući vazduh zagrijan gornjim i donjim grijačima raspoređuje se ravnomjerno i brzo kroz pećnicu pomoću ventilatora. Pečenje u samo jednom plehu.
	Grijanje s ventilatorom	40-280	Vrući zrak koji grije grijač ventilatora se ravnomjerno i brzo raspoređuje po pećnici pomoću ventilatora. Pogodan je za kuvanje u više posuda na različitim nivoima polica.
	Eko grijanje s ventilatorom	160-220	Kako biste uštedjeli energiju, možete koristiti ovu funkciju umjesto korištenja "Grijanje s ventilatorom" u rasponu od 160-220°C. Ali; vreme kuvanja će biti nešto duže.
	Funkcija "3D"	40-280	Biće aktivirane funkcije gornjeg grijača, donjeg grijača i toplog ventilatora. Svi dijelovi proizvoda se ravnomjerno i brzo peku. Pečenje u samo jednom plehu. Ova funkcija trebalo bi takođe da se koristi i za kuvanje uz pomoć pare.
	Puni gril	40-280	Veliki gril na gornjem dijelu pećnice radi. Pogodan je za grilovanje velikih količina.
	Piroliza	-	Koristi se za samočišćenje pećnice na visokoj temperaturi. Pogledajte specifikaciju za ovu funkciju u odjeljku za održavanje i čišćenje.

3.4 Dodaci uređaja

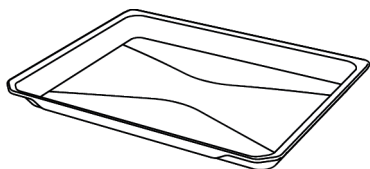
Uz vaš uređaj su isporučeni razni dodaci. U ovom odjeljku dostupni su opisi dodataka i opisi pravilnog korišćenja. Dodaci koji se dostavljaju uz uređaj se mogu razlikovati u zavisnosti od modela uređaja. Svi dodaci opisani u uputstvu za upotrebu možda neće biti dostupni na vašem proizvodu.



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

Standardni pleh

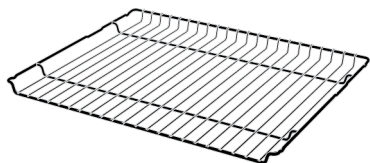
Koristi se za tijesta, smrznutu hranu i velike komade pečenja.



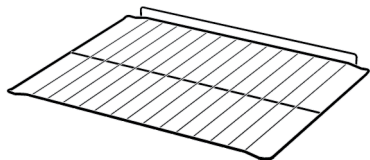
Žičani gril

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

Na modelima sa žičanim policama :



Na modelima bez žičanih polica :

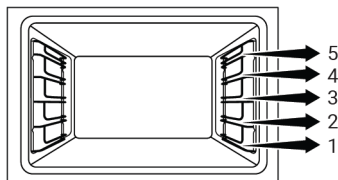


3.5 Korišćenje dodatka uređaja

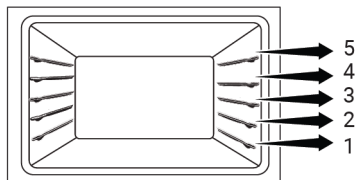
Police za pripremu hrane

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

Na modelima sa žičanim policama :



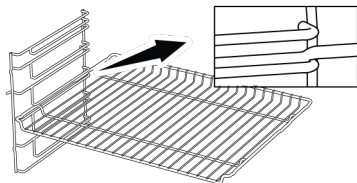
Na modelima bez žičanih polica :



Postavljanje žice za gril na policama za pečenje

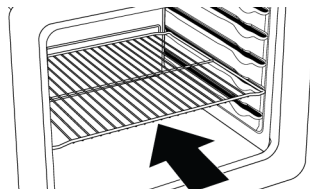
Na modelima sa žičanim policama :

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



Na modelima bez žičanih polica :

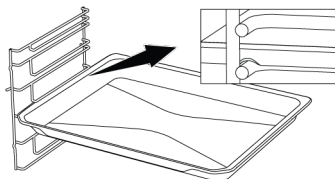
Ključno je da žicu za gril propisno postavite na bočne police. Žica za gril se u samo jednom smjeru može postaviti na policu. Dok postavljate žicu za gril na policu, otvoreni dio mora biti na prednjoj strani.



Postavljanje pleha na police za pečenje

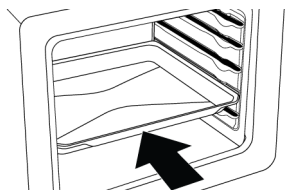
Na modelima sa žičanim policama :

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



Na modelima bez žičanih policica :

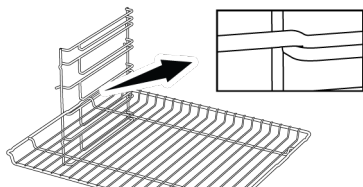
Takođe je od presudnog značaja propisno postaviti plehove na bočne police. Pleh se u samo jednom smjeru može postaviti na policu. Dok postavljate pleh na željenu policu, njegova strana dizajnirana za držanje mora biti okrenuta sa prednje strane.



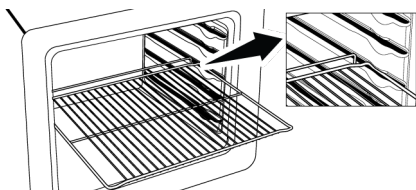
Funkcija zaustavljanja žice za gril :

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

Na modelima sa žičanim policama :

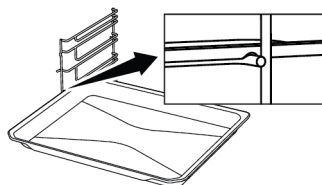


Na modelima bez žičanih policica :



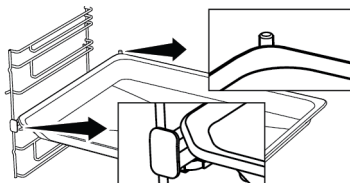
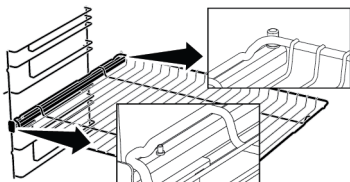
Funkcija graničnika pleha - Na modelima sa žičanim policama

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



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

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



3.6 Tehničke specifikacije

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

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

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



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



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



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

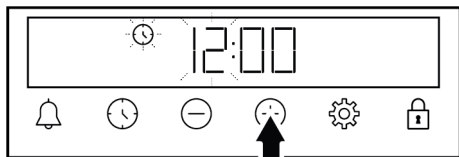
4 Prva upotreba

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

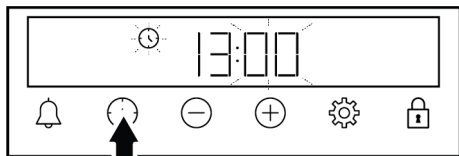
4.1 Prvo postavljanje tajmera

i Uvijek postavite tačno vrijeme prije upotrebe pećnice. Ako ga ne postavite, ne možete kuhati u nekim modelima pećnice.

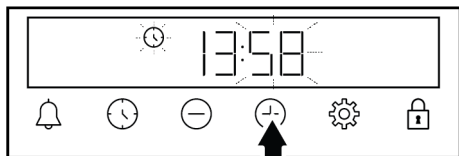
1. Kad prvi put pokrenete pećnicu, na zaslonu će treptati polje za sate „12:00” i simbol ⌚.
2. Podesite tačno vrijeme pomoću tipki (+) / (-).



3. Dodirnite tipku ⌚ ili ⚙️ da biste aktivirali polje za minute.



4. Dodirnite tipke (+) / (-) da biste podesili minute.



5. Potvrdite postavku dodirom na tipku ⌚.
⇒ Tačno vrijeme je postavljeno i simbol ⌚ nestaje sa zaslona.

i Ako prvo vrijeme nije postavljeno, „12:00” i simboli ⌚ nastavljaju da trepte i pećnica neće početi raditi. Da bi vaša pećnica radila, morate da potvrdite tačno vrijeme dana tako što ćete podesiti tačno vrijeme ili dodirnuti tipku ⌚ kada tačno vrijeme bude „12:00”. Kasnije možete promijeniti postavku tačnog vremena, kao što je opisano u odjeljku „Postavke”.

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

4.2 Početno čišćenje

1. Skinite svu ambalažu.
2. Izvadite sve dodatke iz pećnice isporučene uz proizvod.
3. Uključite proizvod 30 minuta, a zatim ga isključite. Na ovaj način će sagoreti i očistiti se ostaci i slojevi koji su ostali u pećnici tokom proizvodnje.
4. Kada uključite proizvod, odaberite najvišu temperaturu i radnu funkciju na kojoj rade svi grijači u vašem proizvodu. Pogledajte “Radne funkcije pećnice [► 15]”. U sljedećem odjeljku možete saznati kako koristiti pećnicu.
5. Sačekajte da se pećnica ohladi.
6. Obrišite površine proizvoda vlažnom krpom ili sunđerom i osušite krpom.

Prije upotrebe dodataka;

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

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

BILJESKA: Prilikom prve upotrebe, dim i miris se mogu pojaviti i trajati nekoliko sati. Ovo je normalno i potrebna vam je samo

dobra ventilacija da biste to uklonili. Izbjegavajte direktno udisanje dima i mirisa koji se stvaraju.

5 Korištenje pećnice

5.1 Opće informacije o korištenju pećnice

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

Vaš proizvod ima ventilator za hlađenje. Ventilator za hlađenje se automatski aktivira kad je potrebno i hladi i prednju stranu proizvoda i namještaja. Automatski se deaktivira kada se proces hlađenja završi. Vrući vazduh izlazi preko vrata pećnice. Nemojte ničim pokrivati ove otvore za ventilaciju. U suprotnom, pećnica se može pregrijati. Ventilator za hlađenje kontinuirano radi tokom rada pećnice ili nakon isključivanja pećnice (otprilike 20-30 minuta). Ako spremate hranu koristeći programiranje tajmera pećnice, na kraju vremena pripreme ventilator za hlađenje isključuje se sa svim funkcijama. Korisnik ne može odrediti vrijeme rada ventilatora za hlađenje. Uključuje se i isključuje automatski. Ovo nije greška.

Svijetlo u pećnici

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

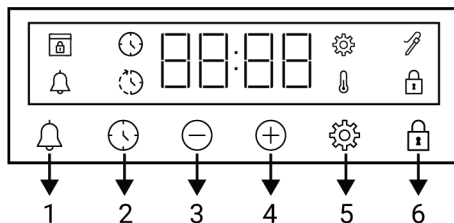
U nekim funkcijama pečenja svijetlo se nikada ne uključuje radi uštede energije. Ako želite da sijalica pećnice bude konstantno uključena, odaberite operativni status Sijalica u rerni* pomoću okruglog dugmeta za izbor funkcije.

5.2 Rad kontrolne jedinice pećnice

Opšta upozorenja za kontrolnu jedinicu pećnice

- Maksimalno vrijeme koje se može postaviti za proces pečenja je 5 sati 59 minuta. U slučaju prekida napajanja, program se otkazuje. Morate ponovno podesiti program na uređaju.
- Prilikom bilo kakve postavke, odgovarajući simboli trepere na ekranu. Sačekajte kratko dok se postavke sačuvaju.
- Ako je izvršena neka postavka spremanja hrane, tačno vrijeme se ne može podesiti.
- Ako je vrijeme pečenja podešeno, kada započne pečenje, prijeostalo vrijeme se prikazuje na ekranu.
- U slučajevima kada je postavljeno vrijeme spremanja hrane ili vrijeme završetka spremanja hrane; možete automatski otkazati dužim dodirom na dugme ⌚.

Tajmer



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

Simboli na zaslonu

- ⌚ : Simbol za vrijeme pečenja
- 🕒 : Simbol za kraj vremena pečenja *
- 🔔 : Simbol alarma
- 🍖 : Simbol sonde za meso *

- 🔒 : Simbol zaključavanja tipki
 🕒 : Simbol temperature
 ⚙️ : Simbol postavki
 🚪 : Simbol zaključavanja vrata *

* Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda.

*Možda nije dostupno kod vašeg modela.

Uključivanje pećnice

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

Isključivanje pećnice

Rernu možete isključiti okretanjem okruglog dugmeta za izbor funkcija i okruglog dugmeta za temperature u položaj „isključeno“ (gore).

Ručno spremanje hrane za izbor temperature i funkcije rada rerne

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



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

⇒ Vaša pećnica će odmah početi da radi na izabranoj funkciji i temperaturi, a 🕒 će se pojaviti na ekranu. Na ekranu se pojavljuju zadata vrijednost temperature i 3-linijske animacije. Nakon toga se redom prikazuje vrijeme proteklo od početka pečenja. Kada temperatura unutar pećnice dosegne

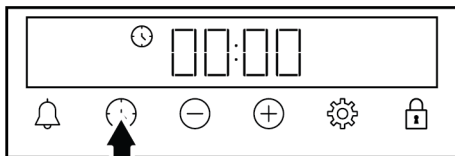
zadanu temperaturu, simbol 🕒 nestaje i daje vam zvučno upozorenje.

Animacija u 3 reda koja se pojavljuje na ekranu prestaje i simbol C se pojavljuje nepomično pored vrijednosti temperature. Pećnica se ne isključuje automatski jer se ručno pečenje obavlja bez postavke vremena pečenja. Morate sami kontrolirati pečenje i isključiti pećnicu. Kad je spremanje hrane završeno, isključite rernu okretanjem okruglog dugmeta za odabir funkcije i okruglog dugmeta za temperaturu u položaj „isključeno“ (gore).

Pečenje postavljanjem vremena pečenja:

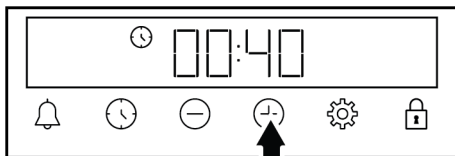
Pećnicu možete automatski isključiti po isteku vremena odabirom temperature i radne funkcije specifične za vašu hranu i postavke vremena pečenja na tajmeru.

1. Odaberite radnu funkciju za pečenje.
2. Dodirnite dugme 🕒 dok se ne pojavi simbol 🕒 na ekranu za vrijeme pečenja.



Da biste brzo postavili vrijeme pečenja, možete dodirnuti tipku ⊕ da postavite vrijeme pečenja na 30 minuta nakon postavljanja funkcije pečenja i temperature, a zatim pomoću tipke ⊕/⊖ promijenite vrijeme.

3. Podesite vrijeme pečenja pomoću tipki ⊕/⊖.





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

4. Stavite hranu u rernu i podesite temperaturu pomoću okruglog dugmeta za temperaturu.

⇒ Vaša rerna će odmah početi da radi na izabranoj funkciji i temperaturi. Postavljeno vrijeme spremanja hrane počinje odbrojavati i  se pojavljuje na ekranu. Redom se prikazuju odbrojavane vremena pečenja i postavljena vrijednost temperature te 3-redna animacija pored njih. Kada temperatura unutar pećnice dosegne zadanu temperaturu, simbol  nestaje i daje vam zvučno upozorenje. Animacija u 3 reda koja se pojavljuje na ekranu prestaje i simbol C se pojavljuje nepomično pored vrijednosti temperature.

5. Kada istekne podešeno vrijeme pečenja, poruka "End" prikazana je na ekranu, a simbol  treperi i tajmer daje zvučno upozorenje.
6. Upozorenje se oglašava dva minuta. Dodirnite bilo koje dugme da biste zaustavili zvučno upozorenje. Upozorenje se zaustavlja i prikazuje se tačno vreme.



Ako se na kraju zvučnog upozorenja pritisne bilo koje dugme, rerna će ponovno početi raditi. Kako biste spriječili ponovni rad pećnice na kraju upozorenja, isključite pećnicu okretanjem dugmeta za temperaturu i dugmeta za funkcije u "0" (isključeni) položaj.

5.3 Kuhanje s pomoću pare

Vaša pećnica ima značajku kuhanja s pomoću pare. Bolji rezultati pečenja se postižu uz pomoć pare. Pomoć pare

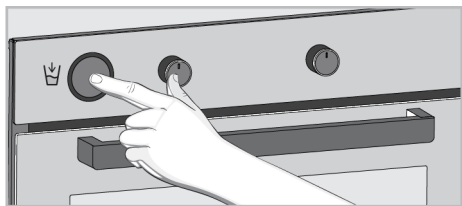
obezbjeđuje da površina peciva bude svetlija, da im kora bude hrskavija i obimnija. Također, pomoć pare smanjuje gubitak sočnosti iz namirnica kao što je meso i omogućava im da budu sočnije iznutra i ukusnije.

Opšta upozorenja

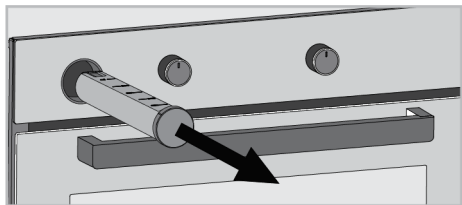
- Kuhanje na pari može se vršiti samo u funkcijama kuhanja na pari navedenim u korisničkom priručniku.
- Kapacitet spremnika za vodu je 250 ml. Ne stavljajte više od 250 ml vode u spremnik za vodu tijekom pečenja.
- Kondenzat koji se stvori na vratima pećnice nakon kuhanja uz pomoć pare može kapnuti okolo kad se vrata pećnice otvore. Čim otvorite vrata pećnice, obrišite kondenzaciju.
- Držite se podalje kada otvarate vrata pećnice, jer para i toplota mogu izaći tijekom i nakon kuhanja uz pomoć pare. Para može izazvati opekotine na rukama, licu i/ili očima.
- Ako voda ostaje u pećnici nakon svakog kuhanja s pomoću pare, preostalu vodu osušite suhom krpom nakon što se pećnica ohladi. U suprotnom, preostala voda može izazvati kalcifikaciju.
- Ako vaš proizvod ima sondu za meso, provjerite je li poklopac sonde za meso zatvoren prije kuhanja na pari. U suprotnom može doći do curenja pare iz utičnice sonde za meso.

Za kuhanje s pomoću pare:

1. Započnite pečenje nakon što provjerite tablicu za kuhanje na pari i podesite funkciju, temperaturu i vrijeme prema hrani koju želite kuhati. Možete odrediti količinu vode koju treba dodati, temperaturu, funkciju pečenja i vrijeme pečenja koji nisu u tabeli.
2. Stavite hranu u pećnicu na preporučeni položaj rešetke.
3. Gurnite spremnik za vodu na upravljačku ploču vaše pećnice kada dođe vrijeme za dodavanje vode, prema tabeli pečenja.

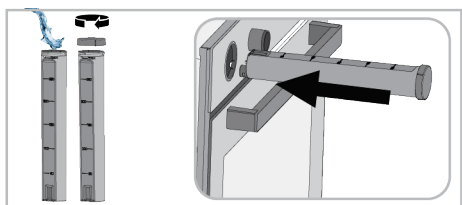


4. Izvadite spremnik za vodu iz njegove pozicije.



5. Otvorite poklopac spremnika za vodu i napunite ga vodom u količini navedenoj u tabeli za pečenje.

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



6. Zatvorite poklopac i postavite premnik za vodu na njegovo mjesto. Gurnite spremnik za vodu do kraja.

⇒ Voda u spremniku za vodu počinje polako teći na dno pećnice, vašoj hrani se pruža pomoć pare.

7. Kad je pečenje završeno, isključite pećicu okretanjem okruglog dugmeta za odabir funkcije i okruglog dugmeta za temperaturu u položaj „isključeno“ (off).

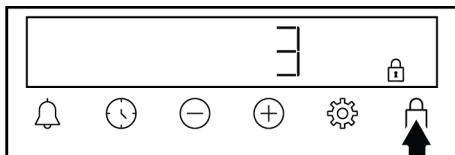
i Ako voda ostaje na dnu pećnice nakon svakog kuhanja s pomoću pare, preostalu vodu osušite suhom krpom nakon što se pećnica ohladi. U suprotnom, voda koja ostane na dnu pećnice može uzrokovati kalcifikacije.

5.4 Postavke

Aktiviranje zaključavanja tipki

Korišćenjem funkcije zaključavanja tipki možete zaštititi tajmer od smetnji.

1. Dodirnite dugme  dok se na ekranu ne pojavi simbol .



⇒ Simbol  prikazan je na ekranu i počinje odbrojavanje 3-2-1. Zaključavanje dugmeta aktivira se kada odbrojavanje završi. Kada se dodirne bilo koje dugme dok je postavka zaključavanje dugmadi, tajmer daje zvučni signal i simbol  treperi.

i Ako otpustite dugme  prije isteka odbrojavanja, a zaključavanje dugmeta se ne aktivira.

i Dugmad za tajmer se ne može koristiti kada je zaključavanje dugmadi aktivirano. Zaključavanje dugmadi neće se otkazati u slučaju nestanka struje.

Deaktiviranje zaključavanja tipki

1. Dodirnite dugme  dok s ekrana nestane simbol .

⇒ Na ekranu se prikazuje simbol , što znači da je zaključavanje dugmadi aktivirano.

Postavke alarma

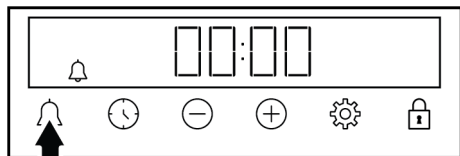
Tajmer uređaja takođe možete da koristite za bilo kakvo upozorenje ili podsjetnik koji se ne odnosi samo na spremanje hrane.

Sat sa alarmom nema uticaja na funkcije pećnice. Koristi se za svrhe upozorenja. Na primjer, alarm možete da koristite kada želite da okrenete hranu u pećnici u određeno vrijeme. Čim istekne vrijeme koje ste postavili, tajmer vam daje zvučno upozorenje.

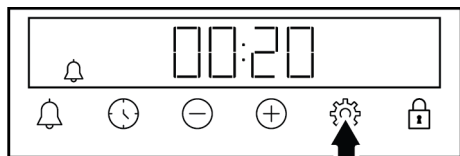


Maksimalno vrijeme alarma može biti 23 sata i 59 minuta.

1. Dodirnite dugme  dok se na ekranu ne pojavi simbol .



2. Podesite alarm pomoću $\oplus/\ominus$ tipki.



⇒ Nakon postavke vremena alarma, simbol  ostaje svijetliti i vrijeme alarma počinje odbrojavati. Ako su vrijeme alarma i vrijeme pečenja postavljani istovremeno, na ekranu se prikazuje kraće vrijeme.

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

Isključivanje alarma

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

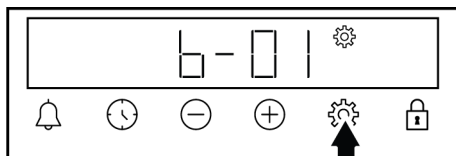
⇒ Upozorenje se zaustavlja i prikazuje se tačno vreme.

Ako želite da otkazete alarm;

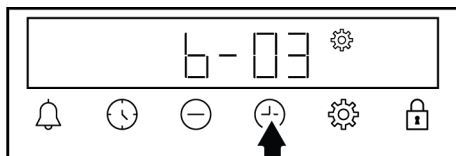
1. Dodirnite dugme  dok se na ekranu ne pojavi simbol  da biste ponovo podesili vrijeme alarma. Dodirnite dugme  dok se na ekranu ne pojavi simbol **00:00**.
2. Alarm možete otkazati i dodirivanjem tipke  duže vrijeme.

Podešavanje glasnoće

1. Dodirnite dugme  dok se jedna od vrijednosti **b-01-b-02-b-03** i simbol  ne pojavi na ekranu.



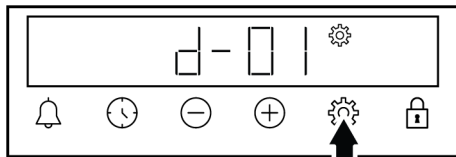
2. Podesite željeni nivo pomoću tipki $\oplus/\ominus$ (**b-01-b-02-b-03**)



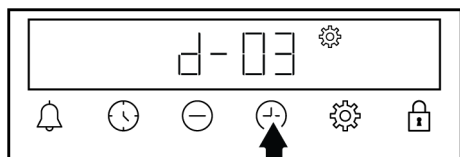
⇒ Dodirnite dugme  za potvrdu ili pričekajte bez dodirivanja bilo kojeg dugmeta. Postavljena glasnoća nakon nekog vremena postaje aktivna.

Postavka osvijetljenosti ekrana

1. Dodirnite dugme  dok se jedna od vrijednosti **d-01-d-02-d-03** i  simbol ne pojave na ekranu.



2. Podesite željeni nivo osvijetljenosti pomoću tipki $\oplus/\ominus$ (**d-01-d-02-d-03**)

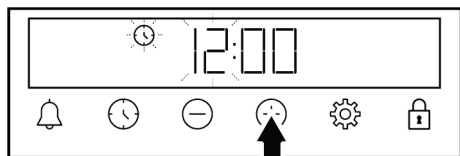


⇒ Dodirnite dugme za potvrdu ili pričekajte bez dodirivanja bilo kojeg dugmeta. Postavka svjetline postaje aktivna nakon nekog vremena.

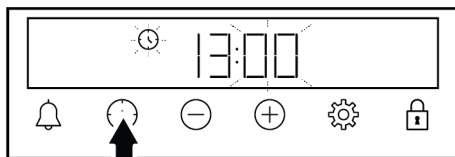
Promjena tačnog vremena

Na vašoj rerni; da promijenite doba dana koje ste prethodno podesili,

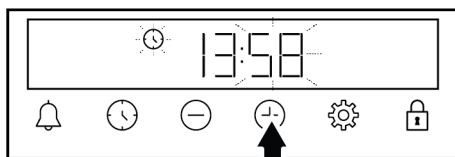
1. Dodirnite dugme dok se na ekranu ne pojavi simbol .
2. Podesite tačno vrijeme pomoću tipki / .



3. Dodirnite tipku ili da biste aktivirali polje za minute.



4. Dodirnite tipke / da biste podesili minute.



5. Potvrdite podešavanje dodirom na dugme .

⇒ Tačno vrijeme je postavljeno i simbol nestaje s ekrana.

6 Opće informacije o pečenju

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

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

6.1 Opća upozorenja o pečenju hrane u pećnici

- Dok otvarate vrata pećnice za vrijeme ili nakon pečenja, može se pojaviti vruća para. Para može izazvati opekotine na rukama, licu i/ili očima. Kada otvarate vrata pećnice, stanite na propisnu udaljenost
- Intenzivna para koja se stvara tokom pečenja može stvoriti kondenzovane kapljice vode na unutrašnjosti i spoljašnjosti pećnice i na gornjim dijelovima namještaja zbog temperaturne razlike. To je normalna i fizička pojava.

- Temperatura i vrijeme spremanja hrane predviđeni za izvjesno jelo mogu varirati u zavisnosti od recepta i količine. Iz tog razloga, ove vrijednosti su date okvirno.
- Uvijek izvadite neupotrijebljene dodatke iz pećnice prije nego što započnete sa spremanjem hrane. Dodaci koji ostanu u pećnici mogu osujetiti pripremu vašeg jela korišćenjem predviđenih vrijednosti.
- Za jela koja pripremate prema sopstvenom receptu, možete kao referencu koristiti slična jela data u tabelama za pripremu.
- Upotreba isporučenih podataka osigurava najbolje učinke u pripremi. Uvijek se pridržavajte upozorenja i informacija koje je proizvođač dao za ostalo posuđe koje koristite.
- Izrežite papir za pečenje koji ćete koristiti u pripremi na veličinu koja je odgovarajuća za posudu u kojoj planirate da spremate jelo. Papir za pečenje koji prelazi preko posude može stvoriti opasnost od požara i uticati na kvalitet

vaše pečene hrane. Koristite papir za pečenje koji ćete koristiti u navedenom temperaturnom opsegu.

- Za dobar učinak pečenja stavite hranu na preporučenu ispravnu policu. Ne mijenjajte položaj police tokom pečenja.

6.1.1 Peciva i hrana iz pećnice

Opće informacije

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

laboratorijama. Vrijednosti koje budu vama odgovarale mogu se razlikovati od tih vrijednosti.

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

Savjeti za pečenje kolača

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

Savjeti za pecivo

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

Tablica za spremanje peciva i hrane za pečenje

Prijedlozi za pečenje u samo jednom plehu

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (minimalno) (okvirno)
Torta na poslužavniku	Standardni pleh *	Gornji i donji grijač	3	180	30 ... 45
Kolač u kalupu	Kalup za kolače na žičanom grilu **	Grijanje s ventilatorom	2	180	30 ... 40
Sitni kolači	Standardni pleh *	Gornji i donji grijač	3	160	25 ... 35
Sitni kolači	Standardni pleh *	Grijanje s ventilatorom	Na modelima sa žičanim policama : 3 Na modelima bez žičanih polica : 2	150	25 ... 35
Biskvit torta	Okrugli kalup za kolače, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu **	Gornji i donji grijač	2	150	30 ... 40
Biskvit torta	Okrugli kalup za kolače, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu **	Grijanje s ventilatorom	2	155	30 ... 40
Keksići	Pleh za tijesta *	Gornji i donji grijač	3	170	25 ... 40
Keksići	Pleh za tijesta *	Grijanje s ventilatorom	3	170	20 ... 30
Peciva	Standardni pleh *	Gornji i donji grijač	2	200	30 ... 40
Peciva	Standardni pleh *	Gornji i donji grijač + ventilator	2	180	35 ... 45
Peciva	Standardni pleh *	Grijanje s ventilatorom	2	180	30 ... 40
Lepinja	Standardni pleh *	Gornji i donji grijač	2	200	20 ... 35
Lepinja	Standardni pleh *	Grijanje s ventilatorom	3	180	20 ... 30
Cijeli hleb	Standardni pleh *	Gornji i donji grijač	3	200	30 ... 45
Cijeli hleb	Standardni pleh *	Grijanje s ventilatorom	3	200	30 ... 40
Lazanje	Staklena/metalna pravougaona posuda na žičanom grilu **	Gornji i donji grijač	2 ili 3	200	30 ... 45

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (minimalno) (okvirno)
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu **	Gornji i donji grijač	2	180	50 ... 70
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu **	Grijanje s ventilatorom	3	170	50 ... 65
Pizza	Standardni pleh *	Gornji i donji grijač	2	200 ... 220	10 ... 20

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.

*Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

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

Predlozi za kuhanje sa dvije posude

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (minimalno) (okvirno)
Sitni kolači	2-Standardni pleh * 4-Pleh za tijesta *	Grijanje s ventilatorom	2 - 4	Na modelima sa žičanim policama :150 Na modelima bez žičanih polica :140	Na modelima sa žičanim policama : 25 ... 40 Na modelima bez žičanih polica : 30 ... 45
Keksići	2-Standardni pleh * 4-Pleh za tijesta *	Grijanje s ventilatorom	2 - 4	170	25 ... 35
Peciva	1-Standardni pleh * 4-Pleh za tijesta *	Grijanje s ventilatorom	1 - 4	180	35 ... 45
Lepinja	2-Standardni pleh * 4-Pleh za tijesta *	Grijanje s ventilatorom	2 - 4	180	20 ... 30

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.

*Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

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

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

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

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

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

* Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

6.1.2 Meso, riba i meso od peradi

Gljučne tačke o grilovanju

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

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

Stol za spremanje mesa, ribe i peradi

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

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.

*Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

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

6.1.3 Gril

Kada grilujete crveno meso, ribu ili perad, ona brzo potamni, ima lijepu koricu i ne isušu se. Fileti mesa, komadići mesa i

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

Opšta upozorenja

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

Ključne tačke grila

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

Tabela za gril

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (minimalno) (okvorno)
Riba	Žičani gril	4 - 5	250	20 ... 25
Piletina u komadima	Žičani gril	4 - 5	250	25 ... 35
Ćufte (teletina) - 12 količina	Žičani gril	4	250	20 ... 30
Janjeći kotleti	Žičani gril	4 - 5	250	20 ... 25
Odrezak - (meso sjeckano na kockice)	Žičani gril	4 - 5	250	25 ... 30
Teleći kotleti	Žičani gril	4 - 5	250	25 ... 30
Gratinirano povrće	Žičani gril	4 - 5	220	20 ... 30
Tostirani hleb	Žičani gril	4	250	1 ... 3

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

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

6.1.4 Kuhanje s pomoću pare

Opće informacije

- Kuhanje na pari može se vršiti samo u funkcijama kuhanja na pari navedenim u korisničkom priručniku. Pogledajte odjeljak „Radne funkcije pećnice“ [► 15] za funkcije kuhanja na pari.
- Ako je u tabeli za pečenje preporučeno prethodno zagrijavanje, obavezno stavite hranu u pećnicu nakon prethodnog

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

- zagrijavanja Vremena navedena u trenutku dovoda vode označavaju vrijeme koje je proteklo nakon prethodnog zagrijavanja.
- Tabela za kuhanje sadrži preporuke za kuhanje koje je testirao proizvođač. Možete podesiti količinu vode, temperaturu, funkciju kuhanja uz pomoć pare i vrijeme za hranu koja nije u tablici.
 - Kuhanje na pari uz pomoć jedne posude.

Prijedlozi za pečenje u samo jednom plehu - Funkcija "3D"

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Količina vode koja se koristi (ml)	Vrijeme uzimanja vode (min.)**	Vrijeme pečenja (minimalno) (okvirno)	Okvirna težina hrane (u gramima)
Cijeli hleb	Standardni pleh *	2	200	200	nakon prethodnog zagrijavanja	30 ... 40	820
Pečena pileтина (1,8-2 kg)	Žičani gril * Stavite jednu posudu na donju policu.	2	25 min. 250/ maks, nakon 190	250	25	60 ... 70	2000
Odrezak s rebara (u jednom komadu)	Standardni pleh *	3	180	250	15	40 ... 55	1000
Jagnjeće koljenice s povrćem	Standardni pleh *	3	170	250+250***	nakon prethodnog zagrijavanja	90 ... 110	2000
Ukvašena lepinja	Standardni pleh *	3	180	100	nakon prethodnog zagrijavanja	25 ... 35	1200
Cheesecake	Standardni pleh *	3	120	150	prije prethodnog zagrijavanja	50 ... 60	1450
Pileći batak	Standardni pleh *	3	200	150	nakon prethodnog zagrijavanja	25 ... 35	800
Pečeni krumpir	Standardni pleh *	3	190	150	25	45 ... 55	500
Lepinja za hamburger	Standardni pleh *	3	180	150	nakon prethodnog zagrijavanja	20 ... 30	800
Losos s povrćem	Standardni pleh *	3	180	100	nakon prethodnog zagrijavanja	25 ... 35	500
* Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.							
** Označava vrijeme proteklo nakon prethodnog zagrijavanja.							
*** Na pola vremena kuhanja dodajte još 250 ml vode.							

6.1.5 Testna jela

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

Tabela načina kuhanja testnih obroka

Prijedlozi za pečenje u samo jednom plehu

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (minimalno) (okvirno)
Pecivo (slatki kolačić)	Standardni pleh *	Gornji i donji grijač	3	140	20 ... 30
Pecivo (slatki kolačić)	Standardni pleh *	Grijanje s ventilatorom	Na modelima sa žičanim policama :3 Na modelima bez žičanih polica :2	140	15 .. 25
Sitni kolači	Standardni pleh *	Gornji i donji grijač	3	160	25 ... 35
Sitni kolači	Standardni pleh *	Grijanje s ventilatorom	Na modelima sa žičanim policama : 3 Na modelima bez žičanih polica : 2	150	25 ... 35
Biskvit torta	Okrugli kalup za kolače, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu **	Gornji i donji grijač	2	150	30 ... 40
Biskvit torta	Okrugli kalup za kolače, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu **	Grijanje s ventilatorom	2	155	30 ... 40
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu **	Gornji i donji grijač	2	180	50 ... 70
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu **	Grijanje s ventilatorom	3	170	50 ... 65

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.

*Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

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

Predlozi za kuhanje sa dvije posude

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (minimalno) (okvorno)
Sitni kolači	2-Standardni pleh * 4-Pleh za tijesta *	Grijanje s ventilatorom	2 - 4	Na modelima sa žičanim policama :150 Na modelima bez žičanih polica :140	Na modelima sa žičanim policama : 25 ... 40 Na modelima bez žičanih polica : 30 ... 45
Pecivo (slatki kolačić)	2-Standardni pleh * 4-Pleh za tijesta *	Grijanje s ventilatorom	2 - 4	140	15 ... 25

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.

*Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

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

Gril

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

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

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

7 Održavanje i čišćenje

7.1 Opće informacije o čišćenju

Opšta upozorenja

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

- Ne perite nijednu komponentu vašeg uređaja u mašini za pranje sudova osim ako nije drugačije navedeno u korisničkom priručniku.

Površine od inoksa i nehrđajuće površine

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

Emajlirane površine

- Da biste očistili prostor predviđen za spremanje hrane, pećnica se mora ohladiti. Čišćenje vrućih površina izazvaće i opasnost od požara i oštećenja emajlirane površine.
- Nakon upotrebe, površine od emajla očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom.
- Za tvrdokorne mrlje može se koristiti sredstvo za čišćenje pećnice i grila koje se preporučuje na internet stranici vašeg proizvođača i sunđer za čišćenje koje ne ostavlja ogrebotine. Ne koristite neko drugo sredstvo za čišćenje rerne u tom slučaju.

Katalitičke površine

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

Staklene površine

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

Plastični djelovi i obojene površine

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

7.2 Pribor za čišćenje

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

7.3 Čišćenje kontrolne table

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

7.4 Čišćenje unutrašnjosti rerne (površina za spremanje hrane)

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

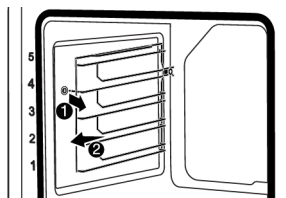
Čišćenje stranica rerne

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

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

Da biste uklonili bočne žičane police:

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



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

Čišćenje rezervoara vode na dnu rerne.

U zavisnosti od učestalosti lakog čišćenja parom pri spremanju hrane na pari i tvrdoće vode koja se koristi, u rezervoaru za vodu na dnu rerne mogu se pojaviti fleke od kamenca.

Da biste uklonili kamenac koji se može pojaviti u rezervoaru za vodu na dnu rerne nakon spremanja hrane na pari, lako čišćenje parom, nakon svaka 2 ili 3 korišćenja:

1. Dodajte 350 cm³ bijelog octa (kiselost octa ne smije biti veća od 6%) u rezervoar za vodu na dnu rerne.



2. Sačekajte najmanje 30 minuta da ocat otopi ostatke kamenca na sobnoj temperaturi.
3. Očistite rezervoar za vodu mekom vlažnom krpom i posušite suvom krpom.



Ne koristite sredstva za čišćenje koja sadrže kiseline ili hlor za čišćenje rezervoara za vodu na dnu rerne. Nemojte strugati kamenac koji se može stvoriti u rezervoaru za vodu na dnu rerne. U suprotnom, dno proizvoda će se oštetiti.

Da biste povećali efikasnost uklanjanja kamenca koji će se najverovatnije stvoriti u spremniku za vodu, pored gore navedenih koraka za uklanjanje kamenca, nakon svakih 10 upotreba:

Odaberite radnu funkciju u kojoj je aktivan donji grijač i uključite pećnicu na 100 °C 2-3 minuta. Zatim isključite pećnicu i poprsajte unutrašnjost pećnice i roštilja sredstvom za čišćenje koje je preporučeno na mrežnoj stranici za brend vašeg proizvoda u spremnik s vodom na dnu pećnice i ostavite 5 minuta. Nakon 5 minuta obrišite spremnik s vodom koji se nalazi na dnu pećnice vlažnom krpom od sitnih vlakana i osušite.

7.5 Samočišćenje na visokoj temperaturi

Pećnica je opremljena opcijom pirolitičkog čišćenja. Pećnica se zagrijava na temperaturu od približno 420-480 °C i gori dok se postojeća prljavština ne pretvori u pepeo. Može nastati jak dim. Obezbijedite

dobru ventilaciju. Čišćenje na visokoj temperaturi treba obaviti nakon otprilike svakih 10 upotreba pećnice.

Opšta upozorenja



Vruće površine izazivaju opekotine!

Ne dodirujte proizvod tokom samočišćenja, a djeca neka borave na propisnoj udaljenosti od proizvoda. Sačekajte najmanje 30 minuta prije uklanjanja ostataka.

- Prije upotrebe funkcije pirolize, uklonite sav pribor, teleskopsku policu i bočne police (ako ih ima). Ako se ne uklone, pribor i bočne žičane police će se oštetiti.
- Ako vaš proizvod ima dodatke za pirolizu (otporne na visoke temperature samočišćenja), ne morate taj pribor uklanjati iz pećnice. Da li je vaš pribor pirootporan ili ne, navedeno je u odjeljku za pribor. Ako nije navedeno, vaši dodaci nisu otporni na visoke temperature. Prije samočišćenja mora se izvaditi iz pećnice kako bi se izbjegla oštećenja.
- Ne čistite zaptivku vrata. Zaptivka od staklenih vlakana je veoma osjetljiva i lako se ošteti. Ako je zaptivka vrata oštećena, zamijenite je novom koju ćete pribaviti iz ovlaštenog servisa.
- Ispraznite spremnik za vodu prije nego što izaberete funkciju samočišćenja sa visokom temperaturom. Kako će unutar pećnice doći više temperature tokom čišćenja, može doći do velike buke i oštećenja unutrašnje površine pećnice ako voda ostane u unutrašnjosti pećnice.

Za pokretanje funkcije pirolize:

1. Izvadite sve dodatke iz pećnice. U modelima sa žičanim policama, ne zaboravite da uklonite žičanu policu.
2. Prije početka čišćenja, očistite spoljne površine rerne i ostatke hrane unutar rerne krpom natopljenom deteržentom.
3. Izaberite funkciju „piroliza“ (Piroliza).

- ⇒ Na ekranu će treperiti „**P2:00**“. Ako je vaš uređaj opremljen funkcijom Eco pirolize, na ekranu se prve 2 sekunde prikazuje poruka „**Pro**“, a zatim počinje da treperi poruka **P2:00**.



Ako se na zaslonu ne prikažu poruke „**Pro**“, a zatim i „**ECO**“, vaš uređaj nije opremljen funkcijom Eco pirolize.

4. Podesite dugme za regulaciju temperature na najvišu „**max**“ (**maksimalnu**) temperaturu.
5. Kada se pokrene funkcija pirolize, **P2:00** svijetli stalno i počinje odbrojavati. Vrijeme pirolize (2 sata) se pojavljuje na zaslonu. Ovo vrijeme je nepromjenljivo.
6. Kada pećnice dostigne određenu temperaturu nakon što započne postupak pirolize, simbol  se pojavljuje na zaslonu koji prikazuje tajmer i vrata pećnice ne mogu se otvoriti. Nemojte silom djelovati na kvaku da biste otključali vrata sve dok se postupak čišćenja ne završi i simbol zaključavanja nestane sa zaslona.
7. Nakon završetka procesa čišćenja, na zaslonu će se pojaviti „**End**“
8. Nakon što se na zaslonu pojavi tekst „**End**“, okrenite dugmad za funkciju i temperaturu u položaj 0 (isključeno) da biste završili proces.
9. Nakon što simbol  nestane sa zaslona, uklonite naslage prljavštine sirčetnom vodom.
10. Dodirnite bilo koju tipku da biste zaustavili zvučno upozorenje.



Kada se funkcija pirolize završi, brava vrata će biti aktivna sve dok se pećnica ne ohladi do odgovarajuće temperature. Ako želite da spremate neku hranu tokom ovog vremena, na zaslonu će se prikazati „**H**“ i spremanje hrane neće biti moguće.

Funkcija samočišćenja na visokim temperaturama – Eco piroliza (Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda. *Možda nije dostupno kod vašeg modela.)

- ✓ Ako vaša pećnica nije mnogo zaprljana, preporučujemo upotrebu funkcije "Piroliza - ekonomični režim". "Piroliza - ekonomični režim" traje kraće od funkcije Piroliza". Ako je pećnice vrlo zaprljana, možda funkcija "Piroliza - ekonomični režim" neće biti dovoljna. U tom slučaju odaberite funkciju "Piroliza".
1. Izvadite sve dodatke iz pećnice. U modelima sa žičanim policama, ne zaboravite da uklonite žičanu policu.
 2. Prije početka čišćenja, očistite spoljne površine rerne i ostatke hrane unutar rerne krpom natopljenom deteržentom.
 3. Izaberite funkciju „piroliza“ (Piroliza).
 - ⇒ Poruke „**P2:00**“ i „**Pro**“ prikazuju se na zaslonu otprilike. 2 sekunde, a zatim poruka **P2:00** počinje da treperi.
 4. Dodirnite tipku $\oplus$ ili $\ominus$.
 - ⇒ Poruka „**ECO**“ se prikazuje na zaslonu otprilike. 2 sekunde, a zatim poruka **P1:30** počinje da treperi.
 5. Podesite dugme za regulaciju temperature na najvišu „**max**“ (**maksimalnu**) temperaturu.
 6. Kada se pokrene funkcija pirolize, **P1:30** svetli stalno i počinje odbrojavati. Vrijeme pirolize (1,5 sata) se pojavljuje na zaslonu. Ovo vrijeme je nepromjenljivo.

7. Kada pećnice dostigne određenu temperaturu nakon što započne postupak pirolize, simbol  se pojavljuje na zaslonu koji prikazuje tajmer i vrata pećnice ne mogu se otvoriti. Nemojte silom djelovati na kvaku da biste otključali vrata sve dok se postupak čišćenja ne završi i simbol zaključavanja nestane sa zaslona.
8. Nakon završetka procesa čišćenja, na zasonu će se pojaviti „End“
9. Nakon što se na zaslonu pojavi tekst „End“, okrenite dugmad za funkciju i temperaturu u položaj 0 (isključeno) da biste završili proces.
10. Nakon što simbol  nestane sa zaslona, uklonite naslage prljavštine sirčetnom vodom.
11. Dodirnite bilo koju tipku da biste zaustavili zvučno upozorenje.

 Kada se funkcija pirolize završi, brava vrata će biti aktivna sve dok se pećnica ne ohladi do odgovarajuće temperature. Ako želite da spremate neku hranu tokom ovog vremena, na zaslonu će se prikazati „H“ i spremanje hrane neće biti moguće.

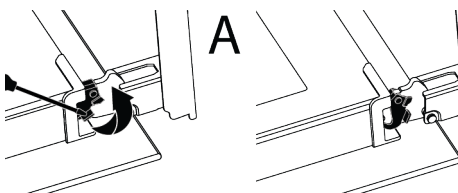
7.6 Čišćenje vrata pećnice

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

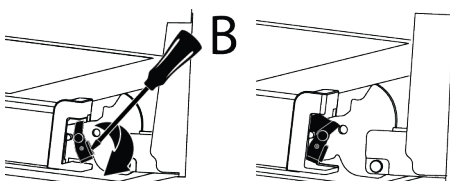
 Da biste očistili vrata i stakla rerne nemojte koristiti gruba abrazivna sredstva za čišćenje, metalne strugače, žičanu vunu ili sredstva za bijeljenje.

Skidanje vrata rerne

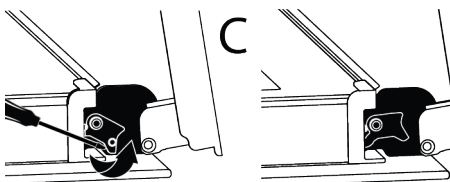
1. Otvorite vrata pećnice.
2. Otvorite klipse na šarkama sa desne i lijeve strane na vratima tako što ćete ih gurnuti nadolje kao što je prikazano na slici.
3. Tipovi šarki su (A), (B), (C) u zavisnosti od modela proizvoda. Sljedeće slike pokazuju kako otvoriti svaku vrstu šarke.
4. (A) tip šarke je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



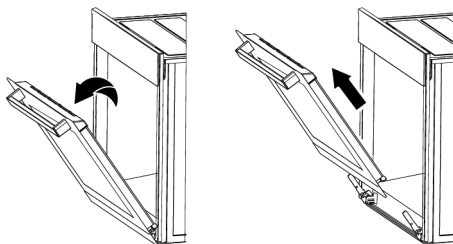
5. B) tip šarke je dostupan u tipovima vrata sa mekim zatvaranjem.



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



7. Postavite vrata rerne u poluzatvoren položaj.



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

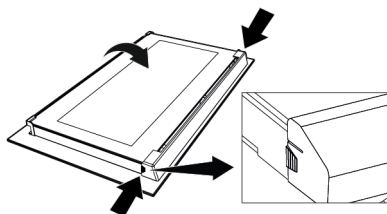


Kada vraćate vrata, obavite iste korake kao tokom skidanja, ali obrnutim redoslijedom. Ne zaboravite da zatvorite klipse na šarkama kada vratite vrata.

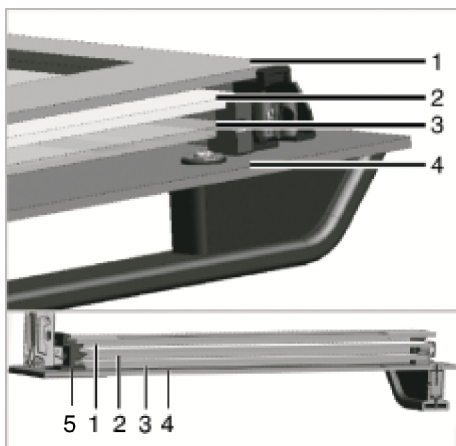
7.7 Skidanje unutarnjeg stakla sa vrata pećnice

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

1. Otvorite vrata pećnice.

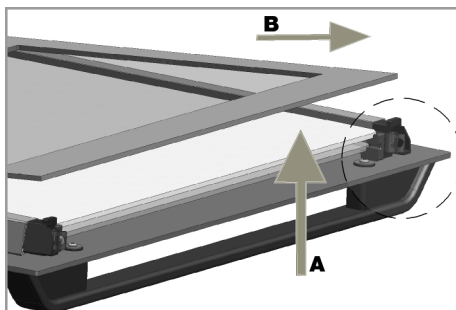


2. Povucite plastični dio pričvršćen na gornjem dijelu ulaznih vrata prema sebi istovremeno pritiskom na tačke pritiska sa obje strane dijela i izvadite ga.



- | | |
|--------------------------------------|--------------------------|
| 1 Staklena ploča sa unutarnje strane | 2 Drugo unutarnje staklo |
| 3 Treće unutarnje staklo | 4 Spoljašnje staklo |
| 5 Plastični prorez za staklo-Donji | |

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



4. Ponovite isti postupak za skidanje drugog i trećeg stakla.



Prvi korak za vraćanje vrata u probitno stanje je vraćanje drugog i trećeg stakla (2, 3). Kao što je prikazano na slici, postavite zakošeni ugao staklene ploče tako da nalegne u zakošeni ugao na plastičnom prerezu.

Redosled postavljanja drugog i trećeg unutarnjeg stakla je ključni. Staklo sa aluminijumskom trakom mora biti postavljeno kao drugo staklo.

Kada vraćate staklenu ploču s unutrašnje strane (1), provjerite da li štampana strana ploče leži licem prema unutrašnjoj staklenoj ploči. Od ključnog je značaja da donji ugao unutarnje staklene ploče nalegne u donji plastični prorez (5). Gurnite plastični dio prema okviru dok ne čujete zvuk „klik“.



Nakon čišćenja, sva stakla moraju se ponovo sastaviti.

7.8 Čišćenje sijalice u pećnici

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

Zamjena sijalice u rerni

Opšta upozorenja

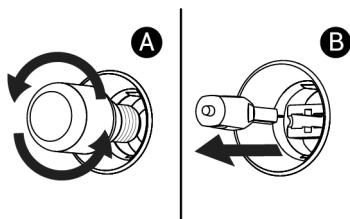
- Prije mijenjanja sijalice provjerite da li je uređaj isključen sa napajanja električnom energijom i da li se ohladio, kako biste izbjegli rizik od strujnog udara. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Ovu pećnicu napaja sijalica sa žarnom niti snage manje od 40 W, manje od 60 mm visine, manje od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

Ako vaša rerna ima okruglu sijalicu:

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



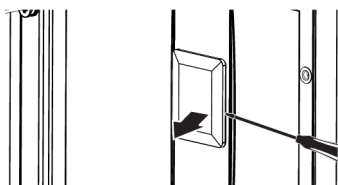
3. Ako je sijalica vaše rerne tipa (A) prikazana na donjoj slici, okrenite sijalicu rerne kao što je prikazano na slici i zamijenite je novom. Ako je model tipa (B), izvucite je kao što je prikazano na slici i zamijenite je novom.



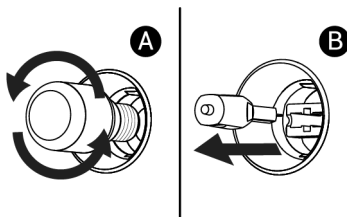
4. Vratite zaštitno staklo.

Ako vaša rerna ima kockastu sijalicu,

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



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



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

8 Rješavanje problema

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

Para se emituje dok pećnica radi.

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

Tokom kuhanja pojavljuju se kapljice vode

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

Zvuci metala se čuju dok se proizvod zagrijeva i hladi.

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

Proizvod ne radi.

- Osigurač je možda neispravan ili pregorio. >>> Provjerite osigurače u razvodnoj kutiji. Promijenite ih ako je potrebno ili ih ponovo uključite.

- Uređaj ne smije biti utaknut u utičnicu (s uzemljenjem). >>> Provjerite je li uređaj uključen u utičnicu.
- (Ako na vašem uređaju postoji tajmer) Tipke na kontrolnoj tabli ne rade. >>> Ako vaš proizvod ima zaključavanje tipki, zaključavanje tipki je možda omogućeno, onemogućite zaključavanje tipki.

Svjetlo na pećnici nije uključeno.

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

Pećnica ne grije.

- Pećnica možda nije podešena na određenu funkciju za spremanje hrane i/ili temperaturu. >>> Podesite pećnicu na određenu funkciju za spremanje hrane i/ili temperaturu.
- Možda su vrata pećnice otvorena. >>> Provjerite da li su vrata pećnice zatvorena. Ako vrata pećnice ostanu

otvorena više od 5 minuta, postavke vremena spremanja hrane biće otkazane i grijači neće raditi.

- Za modele sa tajmerom, vrijeme nije podešeno. >>> Podesite vrijeme.
- Nema struje. >>> Provjerite da li ima napajanja električnom energijom sa mreže i provjerite osigurače u razvodnoj kutiji. Zamijenite osigurače po potrebi ili ih ponovo uključite.
- Možda su vrata pećnice otvorena. >>> Provjerite da li su vrata pećnice zatvorena. Ako vrata pećnice ostanu

otvorena više od 5 minuta, postavke vremena spremanja hrane biće otkazane, grijači neće raditi i lampica se neće upaliti.

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

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

Šifre/razlozi grešaka i moguća rješenja

Kodovi grešaka	Razlozi greške	Moguća rješenja
Er 5	Greška u komunikaciji sonde za meso	Obratite se ovlaštenom servisu kako biste mogli ponovo kuhati pomoću sonde za meso. Uklonite sondu za meso i postavite dugme za izbor funkcije na isključeno (0) da biste mogli normalno da pečete bez sonde za meso u rerni. Tada možete nastaviti sa kuvanjem bez sonde za meso.
Er 1 - Er 7	Greške u komunikaciji	Obratite se ovlaštenom servisu za otklanjanje greške.
Er 8 - Er 27	Sensor errors	Obratite se ovlaštenom servisu za otklanjanje greške.
Er 28 - Er 31	Greške sonde za meso	Obratite se ovlaštenom servisu za otklanjanje greške.
Er 32 - Er 41	Greške u grijanju pećnice	Obratite se ovlaštenom servisu za otklanjanje greške.
Er 42 - Er 58	Greške komponenti pećnice	Obratite se ovlaštenom servisu za otklanjanje greške.
Er 59 - Er 64	Greške na poklopcu pećnice	Obratite se ovlaštenom servisu za otklanjanje greške.
Er 65 - Er 71	Greške vezane za paru (u pećnicama sa funkcijom pare)	Obratite se ovlaštenom servisu za otklanjanje greške.
Er 72 - Er 80	Greške vezane za hardver	Obratite se ovlaštenom servisu za otklanjanje greške.
Er 81 - Er 85	Sigurnosne greške pećnice	Obratite se ovlaštenom servisu za otklanjanje greške.
Er 86 - Er 88	Greške internetske veze (u pećnicama sa funkcijom Homewhiz)	Obratite se ovlaštenom servisu za otklanjanje greške.
Er 89 - Er 92	Greške u mikrovalnoj pećnici (u pećnicama s mikrovalnom funkcijom)	Obratite se ovlaštenom servisu za otklanjanje greške.
Er 93 - Er 99	Greške kartice i tajmera	Obratite se ovlaštenom servisu za otklanjanje greške.

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/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY

Таблица на съдържанието

1	Инструкции за безопасност	46
1.1	Предназначение	46
1.2	Безопасност на деца, уязвими лица и домашни любимци	47
1.3	Електрическа безопасност.....	48
1.4	Безопасност при транспортиране	50
1.5	Безопасност при монтажа	50
1.6	Безопасност при употреба.....	51
1.7	Предупреждения за температурата	52
1.8	Използване на аксесоари	52
1.9	Безопасност при готвене	52
1.10	Парна система	54
1.11	Безопасност при поддръжка и почистване	54
1.12	Високотемпературно самопочистване (Пиролиза)	55
2	Инструкции за околната среда.	56
2.1	Директива за отпадъците.....	56
2.1.1	Съответствие с Директивата WEEE и изхвърляне на отпадъчния продукт	56
2.2	Информация за пакетиране.....	56
2.3	Препоръки за пестене на енергия	56
3	Вашият продукт.....	57
3.1	Представяне на продукта	57
3.2	Представяне и използване на контролния панел на продукта	57
3.2.1	Контролен панел	58
3.2.2	Представяне на контролния панел на фурната.....	58
3.3	Функции за работа на фурната	58
3.4	Продуктови аксесоари.....	59
3.5	Използване на аксесоари за продукта	60
3.6	Технически спецификации.....	62
4	Първа употреба.....	63
4.1	Първоначална Настройка	63
4.2	Първоначално почистване.....	63
5	Използване на фурната	64
5.1	Обща информация за използване на фурната.....	64
5.2	Работа на контролния модул на фурната	64

5.3	Готвене с помощта на пара.....	66
5.4	Настройки	67
6	Обща информация за печенето	69
6.1	Общи предупреждения относно печенето във фурната	70
6.1.1	Сладкиши и храни на фурна..	70
6.1.2	Месо, риба и птици	73
6.1.3	Грил.....	74
6.1.4	Готвене на пара	75
6.1.5	Тестови храни	76
7	Поддръжка и почистване	78
7.1	Обща информация за почистване	78
7.2	Аксесоари за почистване.....	80
7.3	Почистване на контролния панел	80
7.4	Почистване на вътрешността на фурната (зона за готвене)	80
7.5	Високотемпературно самопочистване.....	81
7.6	Почистване на вратата на фурната.....	83
7.7	Премахване на вътрешното стъкло на вратата на фурната ..	84
7.8	Почистване на лампата на фурната.....	85
8	Отстраняване на неизправности	87



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 възраст над 8 години и хора с недоразвити физически, сетивни или умствени умения или с липса на опит и познания, стига да са под наблюдение или да бъдат обучени относно безопасната употреба и опасностите на продукта.
- Децата не трябва да си играят с продукта. Почистването и потребителската поддръжка 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 ограничени физически, сензорни или умствени способности (включително деца), освен ако не са под наблюдение или не са получили необходимите инструкции.
- Децата трябва да бъдат наблюдавани, за да се гарантира, че не си играят с продукта.
- Електрическите продукти са опасни за деца и домашни любимци. Децата и домашните любимци не трябва да си играят, да се катерят или да влизат в продукта.
- Не поставяйте върху продукта предмети, до които децата могат да достигнат.
- **ВНИМАНИЕ:** По време на употреба достъпните повърхности на продукта са горещи. Дръжте децата далеч от продукта.
- Съхранявайте опаковъчните материали далеч от деца. Съществува опасност от нараняване и задушаване.
- Когато вратата е отворена, не поставяйте никакви тежки предмети върху нея и не позволявайте на деца да сядат върху нея. Може да причините преобръщане на фурната или повреда на пантите на вратата.
- Преди да изхвърлите износените и безполезна продукти:
 1. Изключете щепсела и го извадете от контакта.
 2. Прекъснете хранящия кабел и го изключете с щепсела от продукта.

3. Вземете предпазни мерки, за да предотвратите влизането на деца в продукта.
4. Не позволявайте на деца да си 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 изоляцията 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.



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.
 - Не използвайте продукта, ако се развали или се повреди по време на употреба. Изключете продукта от
- електричеството. Свържете се с вносителя или оторизирания сервиз.
 - 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. Когато отваряте/затваряте вратата, не дръжете 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 решетъчната скара и тавата да са поставени правилно върху решетъчните рафтове. За подробна информация вижте раздела **"Използване на аксесоари"**.
- 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.
- Не поставяйте тави за печене, съдове или алуминиево фолио директно върху дъното на фурната. Натрупаната топлина може да повреди дъното на фурната.

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 решетка за пържене, на долната решетка трябва да поставите тава. 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.

1.12



Високотемпературно самопочистване (Пиролиза)

- По време на самопочистването повърхностите стават по-

горещи, отколкото при стандартна употреба.

Дръжте децата далеч.

- Горещите повърхности причиняват изгаряния! Не докосвайте продукта по време на самопочистване и дръжте децата далеч от продукта. Изчакайте поне 30 минути, преди да отстраните остатъците.
- По време на самопочистването ще се отделя дим поради изгарянето на остатъците от храна. Проветрявайте добре кухнята си по време на процеса на почистване.
- Преди да започнете почистването, почистете външните повърхности на фурната и остатъците от храна във фурната със сапунена кърпа. Извадете всички принадлежности и прибори за готвене от фурната. Ако вашият продукт има пироустойчив аксесоар (устойчив на самопочистване при висока температура), не е необходимо да изваждате тези аксесоари от фурната.
- Ако над вашата фурна има котлон, не работете с него по време на пиролиза.

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.

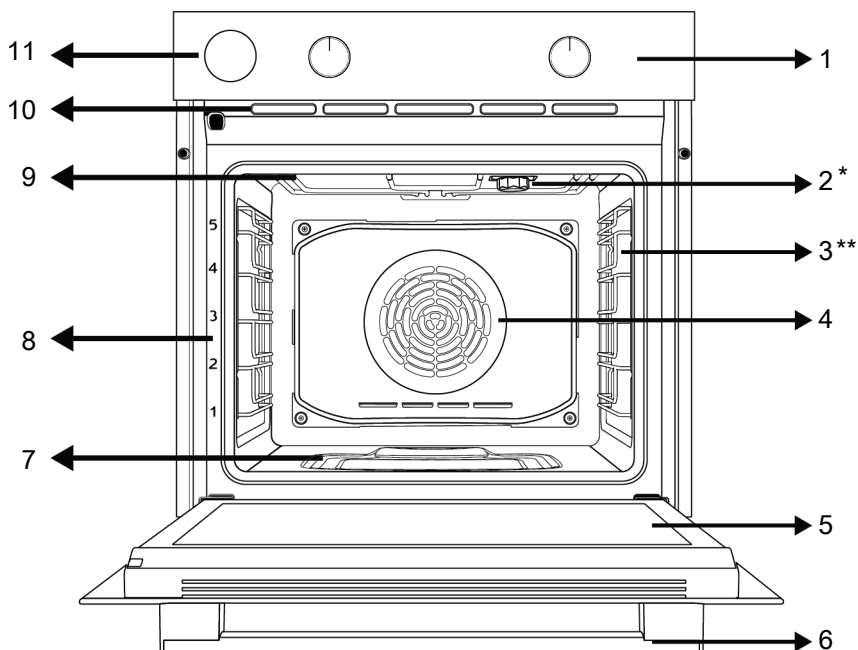
Следните предложения ще Ви помогнат да използвате Вашия продукт по екологичен и енергийно ефективен начин:

- 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 Вашият продукт

3.1 Представяне на продукта

BG

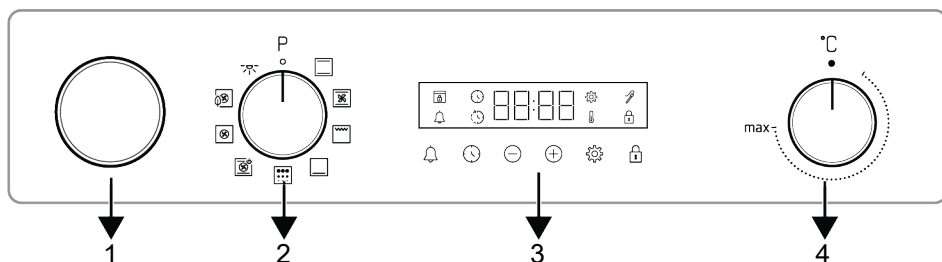


3.2 Представяне и използване на контролния панел на продукта

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

3 Таймер

2 Копче за избор на функция

4 Копче за избор на температура

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

Копче за избор на функция

Можете да изберете работните функции на фурната с копчето за избор на функции. Завъртете наляво/надясно от затворена (горна) позиция, за да изберете.

Копче за избор на температура

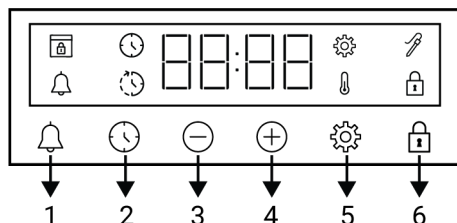
Можете да изберете температурата, която искате да готвите, с копчето за температура. Завъртете по часовниковата стрелка от затворена (горна) позиция, за да изберете.

Индикатор за вътрешна температура на фурната

Можете да видите вътрешната температура на фурната на дисплея на таймера. Фурната се нагрява, докато достигне зададената температура и поддържа тази температура, а 3-редовата анимация за нагряване мига най-вдясно. Когато температурата на фурната достигне зададената стойност,

тази анимация спира и символът "C" се появява постоянно до зададената стойност на температурата.

Таймер



1 Бутон за аларма

2 Бутон за настройка на времето

3 Бутон за намаляване

4 Бутон за увеличаване

5 Бутон за настройки

6 Бутон за заключване

Показване на символи

🕒 : Символ за време на печене

🕒 : Символ за край на печенето *

🔔 : Символ за аларма

🔪 : Символ на сонда за месо *

🔒 : Символ за ключалка

🌡 : Температурен символ

⚙ : Символ за настройки

🔒 : 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	Температура и диапазон (°C)	Описание и употреба
	Лампа на фурната	-	Във фурната не работи нагревател. Само лампата на фурната свети.
	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. Подходящ е за готвене в няколко тави на различни нива на рафта.
	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.
	"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. Тази функция трябва да се използва и за готвене на пара.
	Пълен грил	40-280	Голямата скара на тавана на фурната работи. Подходяща е за печене на скара в големи количества.
	Пиролиза	-	Използва се за самопочистване на фурната при висока температура. Вижте спецификациите в раздела за поддръжка и почистване за тази функция.

3.4 Продуктови аксесоари

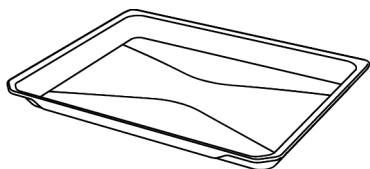
Във вашия продукт има различни аксесоари. В този раздел са достъпни описанието на аксесоарите и описанията за правилното използване. В зависимост от модела на продукта, предлаганият аксесоар се различава. Всички аксесоари, описани в ръководството за потребителя, може да не са налични във вашия продукт.



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

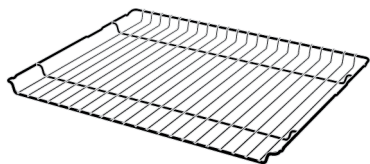
Използва се за сладкиши, замразени храни и пържене на големи парчета.



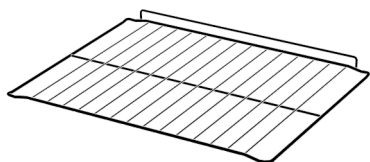
Телена скара

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

При модели с телени рафтове :



При модели без телени рафтове :

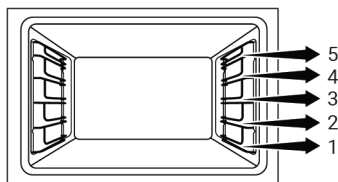


3.5 Използване на аксесоари за продукт

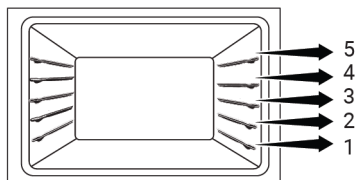
Рафтове за готвене

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 :



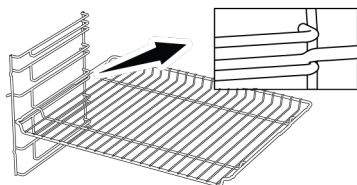
При модели без телени рафтове :



Поставяне на телената скара върху рафтовете за готвене

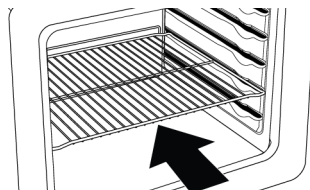
При модели с телени рафтове :

От решаващо значение е да поставите правилно телената скара върху телените странични рафтове. Когато поставяте скарата на желанния 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 :

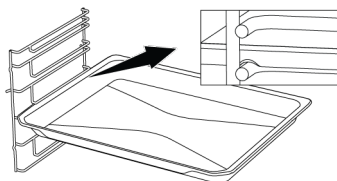
От решаващо значение е да поставите правилно телената скара на страничните рафтове. Телената скара има една посока при поставяне на рафта. Когато поставяте скарата на желанния рафт, отворената част трябва да е отпред.



Поставяне на тавата върху рафтовете за готвене

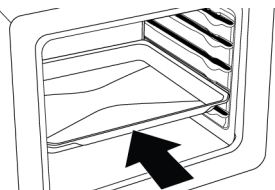
При модели с телени рафтове :

Също така е важно правилно да поставите тавите върху телените странични рафтове. Когато поставяте таблата на желанния 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 :

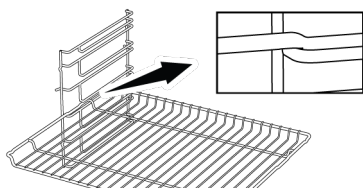
Също така е важно правилно да поставите тавите на страничните рафтове. Тавата има една посока при поставяне на рафта. Когато поставяте таблата на желанния рафт, нейната страна, предназначена за задържане, трябва да е отпред.



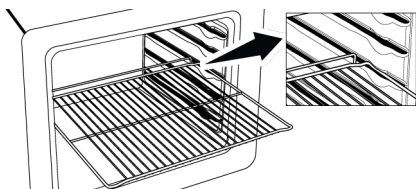
Функция за спиране на телената скара

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 :

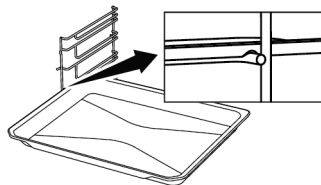


При модели без телени рафтове :



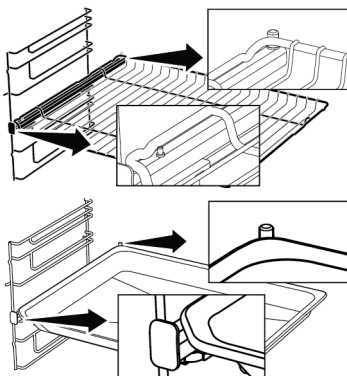
Функция за спиране на тавата -При модели с телени рафтове

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)	3,3
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

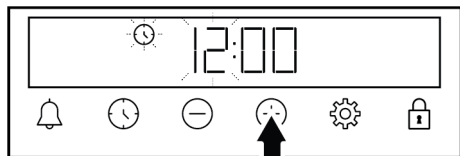
Преди да започнете да използвате Вашия продукт, се препоръчва да направите следното, посочено съответно в следващите раздели.

4.1 Първоначална Настройка

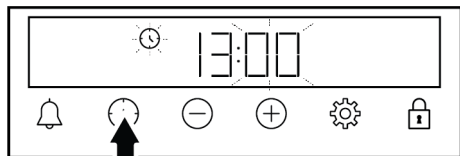


Винаги настройвайте часа, преди да използвате Вашата фурна. Ако не го настроите, не можете да готвите в някои модели фурни.

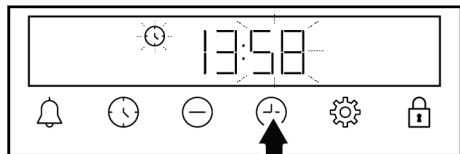
1. Когато фурната се стартира за първи път, на дисплея ще мигат "12:00" и ⌚ символ.
2. Задайте часа, като докоснете ⏸/⏹ бутона.



3. Докоснете ⌚ или ⚙️ бутон, за да активирате полето за минути.



4. Докоснете бутоните ⏸/⏹, за да зададете минутите.



5. Потвърдете настройката, като докоснете ⌚ бутон.

⇒ Часът е зададен и символът ⌚ изчезва от дисплея.



Ако първият таймер не е зададен, "12:00" и символът ⌚ продължават да мигат и вашата фурна няма да стартира. За да работи вашата фурна, трябва да потвърдите часа, като настроите часа или докоснете бутона ⌚, когато е на "12:00". Можете да промените настройката за часа по-късно, както е описано в раздела „Настройки“.



В случай на прекъсване на електрозахранването, настройките за часа се анулират. 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 [► 58]". 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. Не покривайте тези вентилационни отвори с нищо. 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.

При някои функции за печене лампата никога не се включва, за да пести енергия.

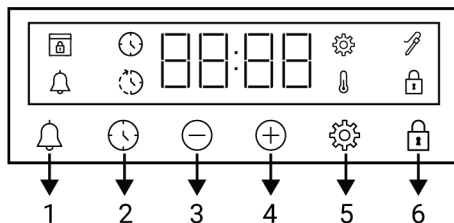
Ако желаете лампата на фурната да свети непрекъснато, изберете работно състояние "Лампа на фурната" с копчето за избор на функция.

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 часа 59 минути. В случай на прекъсване на захранването, програмата се отменя. Ще трябва да програмирате отново.
- Докато правите каквито и да било настройки, съответните символи мигат на дисплея. Трябва да се изчака кратко време, за да бъдат запазени настройките.
- Ако е направена някаква настройка за печене, времето не може да се регулира.
- Ако времето за печене е зададено, когато започне печенето, оставащото време се показва на дисплея.
- В случаите, когато е зададено време за печене или време за край на печенето; можете да отмените автоматично чрез продължително докосване на ⌚ бутон.

Таймер



- 1 Бутон за аларма
- 2 Бутон за настройка на времето
- 3 Бутон за намаляване
- 4 Бутон за увеличаване
- 5 Бутон за настройки

Показване на символи

- 🕒 : Символ за време на печене
- 🕒 : Символ за край на печенето *
- 🔔 : Символ за аларма
- 🍷 : Символ на сонда за месо *
- 🔒 : Символ за ключалка
- 🌡 : Температурен символ
- ⚙ : Символ за настройки
- 🔒 : Символ за заключване на врата *

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

Включване на фурната

Когато изберете работна функция, на която искате да готвите с помощта на копчето за избор на функция и зададете определена температура с помощта на копчето за температура, фурната започва да работи.

Изключване на фурната

Можете да изключите фурната, като завъртите копчето за избор на функция и копчето за температура в изключено (нагоре) положение.

Ръчно печене за избор на температура и функция за 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.



1. Изберете операционната функция, с която искате да готвите, чрез копчето за избор на функция.
2. Задайте температурата, която искате да готвите, като използвате копчето за температура.

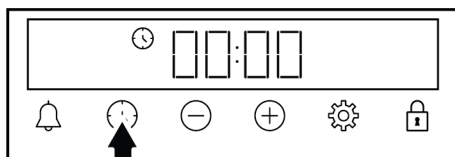
⇒ Вашата фурна ще започне да работи веднага при избраната функция и температура и 🌡 ще се

появи на дисплея. На дисплея се появява зададената стойност на температурата и 3-редова анимация. След това времето, изминало от началото на печенето, се показва по ред. Когато температурата във фурната достигне зададената температура, символът 🌡 изчезва и ви дава звуково предупреждение. 3-редовата анимация, появяваща се на дисплея, спира и символът С се появява фиксиран до стойността на температурата. 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 завърши, изключете фурната, като завъртите копчето за избор на функция и копчето за температура в изключено (нагоре) положение.

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.

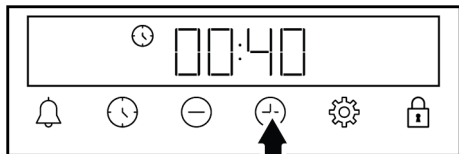
1. Изберете работната функция за печене.
2. Докоснете 🕒 бутон, докато на дисплея се появи символът 🕒 за времето за печене.





За да зададете бързо времето за печене, можете да докоснете $\oplus$ бутон, за да зададете времето за печене на 30 минути след задаване на функцията за печене и температурата, след което използвайте $\oplus/\ominus$ бутони, за да промените времето.

3. Задайте времето за печене с $\oplus/\ominus$ бутони.



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

4. Поставете храната си във фурната и задайте температурата с копчето за температура.

⇒ Вашата фурна ще започне да работи веднага при избраната функция и температура. Зададеното време за печене започва обратно отброяване и $\mathbb{J}$ се появява на дисплея. Отброяването на времето за печене и зададената стойност на температурата и 3-редовата анимация до тях се показват последователно. Когато температурата във фурната достигне зададената температура, символът $\mathbb{J}$ изчезва и ви дава звуково предупреждение. 3-редовата анимация, появяваща се на дисплея, спира и символът C се появява фиксиран до стойността на температурата.

5. Когато зададеното време за печене изтече, на дисплея се показва съобщението „Край“, символът $\odot$ мига и таймерът издава звуково предупреждение.

6. Предупреждението звучи в продължение на две минути. Докоснете произволен клавиш, за да спрете звуковото предупреждение. Предупреждението спира и времето на деня се появява на дисплея.



Ако се натисне който и да е бутон в края на звуковото предупреждение, фурната ще започне да работи отново. За да предотвратите повторната работа на фурната след края на предупреждението, изключете фурната, като завъртите копчето за температурата и копчето за функциите на позиция „0“ (изключено).

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.

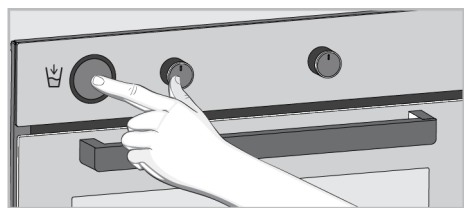
Общи предупреждения

- Готвенето с пара може да се извършва само с функциите за готвене с пара, посочени в ръководството.
- Капацитетът на резервоара за вода е 250 мл. Не наливайте повече от 250 ml вода във водния резервоар по време на печене.
- 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.

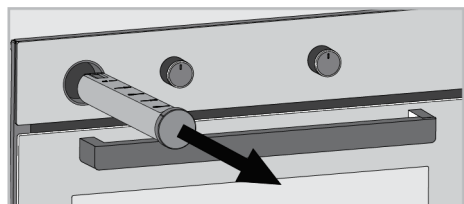
- Ако във фурната остане вода след всяко готвене с пара, подсушете останалата вода със суха кърпа, след като фурната се охлади. В противен случай остатъчната вода може да доведе до калциране.
- Ако вашият продукт има сонда за месо, уверете се, че капакът на сондата за месо е затворен преди готвене с 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. Поставете храната си във фурната на препоръчителната позиция на решетката.
3. Натиснете резервоара за вода на контролния панел на вашата фурна, когато дойде времето за добавяне на вода, според таблицата за печене.



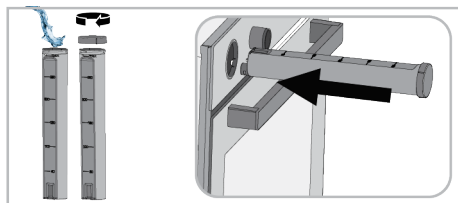
4. Извадете резервоара за вода от неговия слот.



5. Отворете капака на резервоара за вода и напълнете количеството, посочено в таблицата за печене.



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



6. Затворете капака и поставете резервоара за вода на мястото му. Натиснете резервоара за вода докрай.
 - ⇒ Водата в резервоара за вода започва да тече бавно към пода на фурната, парата се подпомага от вашата храна.
7. След като печенето приключи, изключете фурната, като поставите копчетата за функция и температура на изключено положение.



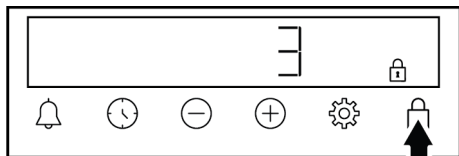
Ако на дъното на фурната остане вода след всяко готвене с пара, подсушете останалата вода със суха кърпа, след като фурната се охлади. В противен случай водата, останала на пода на фурната, може да причини калцификация.

5.4 Настройки

Активиране на заключването на клавишите

Използвайки функцията за заключване на бутоните, можете да защитите таймера от смущения.

1. Докоснете  бутон докато  символ се покаже на дисплея.



- ⇒ Символът се показва на дисплея и започва обратното броене 3-2-1. Заклучването на бутоните се активира, когато обратното броене приключи. При докосване на който и да е бутон при заключване на бутоните, таймерът издава звуков сигнал и символ мига.

Ако пуснете бутона преди края на обратното броене, заключването на бутоните не се активира.

Бутоните на таймера не могат да се използват, когато заключването на бутоните е включено. Заклучването на бутоните няма да бъде отменено в случай на прекъсване на захранването.

Деактивиране на заключването на бутоните

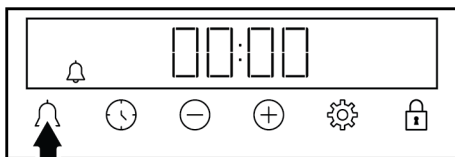
1. Докоснете бутон докато символ изчезне от дисплея.
- ⇒ Символът изчезва от дисплея и заключването на бутоните е деактивирано.

Настройка на алармата

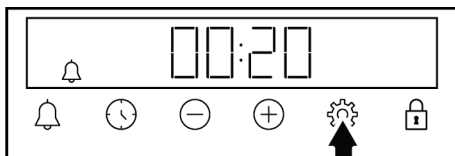
Можете също да използвате таймера на продукта за всяко предупреждение или напомняне, различно от печене. Будилникът няма ефект върху работните функции на фурната. Използва се за предупредителни цели. Например, можете да използвате будилника, когато искате да обърнете храната във фурната в определен час. 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 докато символ се покаже на дисплея.



2. Задайте часа на алармата с бутоните /.



- ⇒ След като настроите часа на алармата, символът остава да свети и времето на алармата започва обратно отброяване на дисплея. Ако времето за аларма и времето за печене са зададени едновременно, на дисплея се показва по-краткото време.

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

Изключване на алармата

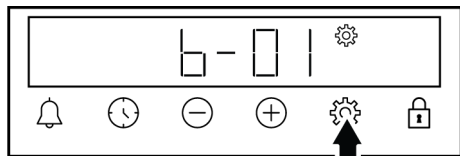
1. В края на периода на алармата, предупреждението звучи в продължение на две минути. Докоснете произволен клавиш, за да спрете звуковото предупреждение.
- ⇒ Предупреждението спира и времето на деня се появява на дисплея.

Ако искате да отмените алармата;

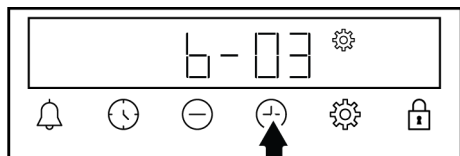
1. Докоснете бутона , докато символът се появи на дисплея, за да нулирате часа на алармата. Докоснете бутона , докато на дисплея се появи символът **"00:00"**.
2. Можете също така да отмените алармата, като натиснете бутона за дълго време.

Регулиране на силата на звука

1. Touch the  key until one of the values **b-01-b-02-b-03** and the  symbol appear on the display.



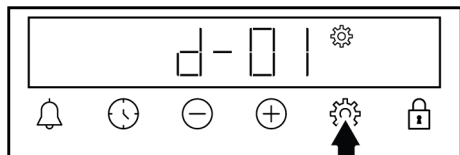
2. Задайте желаното ниво чрез / бутони. (**b-01-b-02-b-03**)



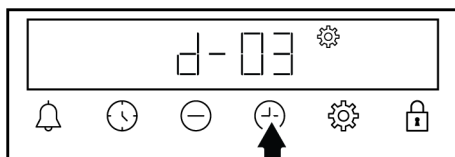
- ⇒ Докоснете бутона  за потвърждение или изчакайте, без да докосвате никакъв бутон. Настройката за сила на звука става активна след известно време.

Настройка на яркостта на дисплея

1. Докоснете  бутон, докато една от стойностите **d-01-d-02-d-03** и символът  се появят на дисплея.



2. Задайте желаната яркост с / бутони. (**d-01-d-02-d-03**)

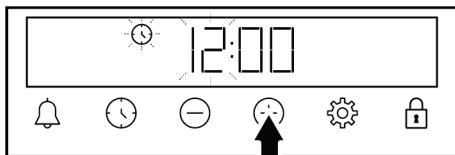


- ⇒ Докоснете бутона  за потвърждение или изчакайте, без да докосвате никакъв бутон. Настройката за яркост става активна след известно време.

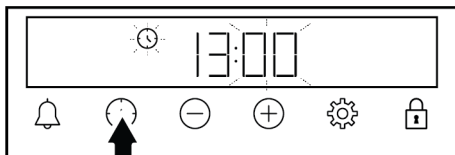
Промяна на часа

На вашата фурна, за да промените часа, който предварително сте задали:

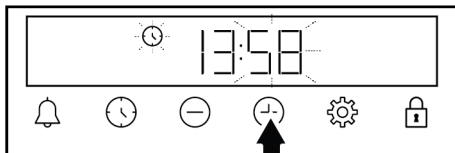
1. Докоснете  бутон докато  символ се покаже на дисплея.
2. Задайте часа, като докоснете / бутони.



3. Докоснете  или  бутон, за да активирате полето за минути.



4. Докоснете бутоните /, за да зададете минутите.



5. Потвърдете настройката, като докоснете  бутон.

- ⇒ Часът е зададен и символът изчезва от дисплея.

6 Обща информация за печенето

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	Аксесоар 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	При модели с телени рафтове : 3 При модели без телени рафтове : 2	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	155	30 ... 40
Бисквитка	Тавичка за сладкиши *	Горен и долен нагревател	3	170	25 ... 40
Бисквитка	Тавичка за сладкиши *	Нагревател с вентилатор	3	170	20 ... 30

Храна	Акcesoар за ползване	Работна функция	Рафтова позиция	Температура (°C)	Време за печене (мин) (прибл.)
Тестени изделия	Стандартна тава *	Горен и долен нагревател	2	200	30 ... 40
Тестени изделия	Стандартна тава *	Долен и горен нагревател подпомагани от вентилатор	2	180	35 ... 45
Тестени изделия	Стандартна тава *	Нагревател с вентилатор	2	180	30 ... 40
Кифличка	Стандартна тава *	Горен и долен нагревател	2	200	20 ... 35
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	Стъклен/метален правоъгълен 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	200 ... 220	10 ... 20

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 тапи

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	При модели с телени рафтове :150 При модели без телени рафтове :140	При модели с телени рафтове : 25 ... 40 При модели без телени рафтове : 30 ... 45
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	35 ... 45
Кифличка	2-Стандартна тава * 4-Тавичка за сладкиши *	Нагревател с вентилатор	2 - 4	180	20 ... 30

Предварителното загряване се препоръчва за всички храни.

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

**Тези акcesoари 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 загрявайте предварително в “Нагревател с еко вентилатор” работната функция.

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

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	Акcesoар 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
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 подпомагани 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 подпомагани 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 приготвяте 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 ... 3
Препоръчва се предварително загревяне за 5 минути за всички ястия на скара.				
Обърнете парчетата храна след 1/2 от общото време за печене.				

6.1.4 Готвене на пара

Обща информация

- Готвенето с пара може да се извършва само с функциите за готвене с пара, посочени в ръководството. Вижте раздела „Функции за работа на фурната“ [► 58] за функциите за готвене с пара.
- Ако предварителното загревяне се препоръчва в таблицата за готвене, не забравяйте да поставите храната си

във фурната след предварителното загревяне. Продължителностите, посочени в момента на подаване на вода, показват времето, изминало след предварителното загревяне.

- 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 - "3D" функция

Храна	Акcesoар за ползване	Рафтова позиция	Температура (°C)	Количество вода, което трябва да се използва (мл)	Време за прием на вода (мин.)**	Време за печене (мин) (прибл.)	Прибл. тегло на храната (g)
Цял хляб	Стандартна тава *	2	200	200	След предварително загряване	30 ... 40	820
Пържено пиле (1,8-2 кг)	Телена скара * Поставете една тава на долния рафт	2	25 мин. 250/ макс, след 190	250	25	60 ... 70	2000
Пържола от ребра (единично парче)	Стандартна тава *	3	180	250	15	40 ... 55	1000
Агнешки бутчета със зеленчуци	Стандартна тава *	3	170	250+250***	След предварително загряване	90 ... 110	2000
Кифла с мая	Стандартна тава *	3	180	100	След предварително загряване	25 ... 35	1200
Чийзкейк	Стандартна тава *	3	120	150	преди предварително загряване	50 ... 60	1450
Пилешко бутче	Стандартна тава *	3	200	150	След предварително загряване	25 ... 35	800
Печен картоф	Стандартна тава *	3	190	150	25	45 ... 55	500
Хляб за хамбургер	Стандартна тава *	3	180	150	След предварително загряване	20 ... 30	800
Сьомга със зеленчуци	Стандартна тава *	3	180	100	След предварително загряване	25 ... 35	500
* Тези аксесоари може да не са включени към Вашия продукт.							
** Показва времето, изминало след предварително загряване.							
*** Добавете още 250 мл вода по средата на времето за готвене.							

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

BG

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	При модели с телени рафтове : 3 При модели без телени рафтове : 2	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	155	30 ... 40
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	При модели с телени рафтове :150 При модели без телени рафтове :140	При модели с телени рафтове : 25 ... 40 При модели без телени рафтове : 30 ... 45
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	Акcesoар 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.
- 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 трудни петна може да се използва почистващ препарат за фурна и скара, препоръчан на уебсайта на вашата продуктова марка, и недраскаща подложка за почистване. Не използвайте външен почистващ препарат за фурна.

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.

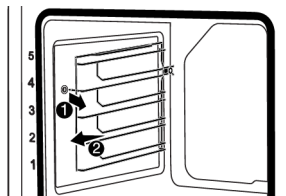
Почистване на страничните стени на фурната

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.



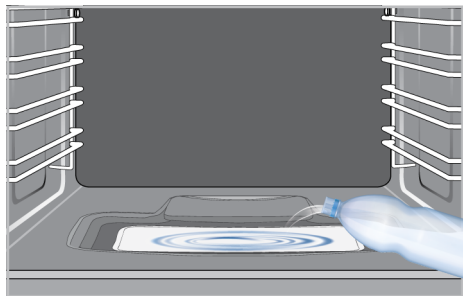
3. За да закрепите отново рафтовете, процедурите, приложени при отстраняването им, трябва да се повторят съответно от края до началото.

Почистване на водния басейн в основата на фурната

В зависимост от честотата на парата, подпомагаща готвенето - лесни операции за почистване с пара и твърдостта на използваната вода, във водния басейн на основата на фурната могат да се появят петна от варовик.

За да премахнете варовика, който може да се появи във водния басейн на основата на фурната след готвене с помощта на пара - лесно почистване с пара, на всеки 2 или 3 операции

1. Добавете 350 куб. см бял оцет (киселинността на оцета не трябва да надвишава 6%) към басейна с вода в основата на фурната.



2. Изчакайте поне 30 минути, за да може оцетът да разтвори остатъците от варовик при стайна температура.
3. Почиствайте басейна с мека мокра кърпа и подсушете със суха кърпа.



Не използвайте почистващи препарати, съдържащи киселини или хлориди, за почистване на водния басейн в основата на фурната. Не почиствайте варовика, която може да се образува във водния басейн на основата на фурната чрез изстъргване. В противен случай основата на продукта ще се повреди.

За да се повиши ефективността на отстраняването на котления камък, вероятно във водния басейн, в допълнение към стъпките за отстраняване на котления камък по-горе, след всеки 10 употреби:

Изберете работна функция, при която долният нагревател е активен, и включете фурната на 100 °C за 2-3 минути. След това изключете фурната и напръскайте вътрешността на фурната и скарата с почистващ препарат, препоръчан на уебсайта за марката на вашия продукт, във водния басейн на дъното на фурната и оставете за 5 минути. След 5 минути извършете водната локва на пода на фурната с влажна микрофибърна кърпа и я подсушете.

7.5 Високотемпературно самопочистване

Фурната е оборудвана с функция за пиролиза. Фурната се загрява до температура от около 420-480 °C и гори, докато съществуващата мръсотия се превърне в пепел. Може да се генерира силен дим. Осигурете добра вентилация. Почистване при висока температура трябва да се извършва приблизително след всеки 10 използвания на фурната.

Общи предупреждения



Горещите повърхности причиняват изгаряния!

Не докосвайте продукта по време на самопочистване и дръжте децата далеч от продукта. Изчакайте поне 30 минути, преди да отстраните остатъците.

- Преди да използвате функцията за пиролиза, отстранете всички аксесоари, телескопичния рафт и страничните рафтове (ако има такива). Ако не бъдат премахнати, аксесоарите и страничните телени рафтове ще се повредят.
- Ако вашият продукт има пироустойчив аксесоар (устойчив на самопочистване при висока температура), не е необходимо да изваждате тези

аксесоари от фурната. Дали вашите аксесоари са пироустойчиви или не е посочено в раздела за аксесоари. Ако не е посочено, Вашите аксесоари не са устойчиви на високи температури. Трябва да се извади от фурната преди почистване, за да се избегне повреда.

- Не почиствайте уплътнението на вратата. Уплътнението от стъклени влакна е много деликатно и лесно се поврежда. Ако уплътнението на вратата е повредено, сменете го с ново от оторизиран сервиз.
- Източете водата от резервоара, преди да изберете функцията за самопочистване с висока температура. Тъй като вътрешността на фурната ще достигне по-високи температури по време на почистване, може да възникне силен шум и повреда на вътрешната повърхност на фурната, ако водата се подава във вътрешността на фурната.

За да стартирате функцията за пиролиза:

1. Отстранете всички принадлежности във фурната. При моделите с телени рафтове не забравяйте да премахнете теления рафт.
2. Преди да започнете почистването, почистете външните повърхности на фурната и остатъците от храна във фурната със сапунена къпа.
3. Изберете функцията (Пиролиза) „пиролиза“.

⇒ **“P2:00”** мига на дисплея. Ако вашият уред е оборудван с функция Еко пиролиза, съобщението **“Про”** се показва на дисплея първо за 2 секунди, след което съобщението **P2:00** започва да мига.



Ако съобщенията **“Про”** и след това **“ЕКО”** не се показват на дисплея, вашият уред не е оборудван с функция Еко пиролиза.

4. Завъртете копчето за температура на най-високата **“макс”** (максимална) температура.
5. Когато функцията за пиролиза започне, **“P2:00”** светва и започва обратното броене. Времето за пиролиза (2 часа) се показва на дисплея. Това време е непроменимо.
6. Когато фурната достигне определена температура след началото на процеса на пиролиза, символът  се появява на дисплея на таймера и вратата на фурната не може да се отвори. Не насилвайте дръжката, за да отключите вратата, докато процесът на почистване не приключи и символът за заключване изчезне от дисплея.
7. Когато процесът на почистване приключи, на дисплея се появява **“End”**.
8. След като на дисплея се появи **“End”**, завъртете копчетата за функция и температура на позиция 0 (изключено), за да прекратите процеса.
9. Когато символът  изчезне от дисплея, отстранете останалите отлагания с оцетна вода.
10. Докоснете произволен бутон, за да спрете звуковото предупреждение.



След като функцията за пиролиза приключи, заключването на вратата ще бъде активно, докато фурната се охлади до подходящата температура. Ако искате да готвите по това време, на дисплея ще се появи **“Н”** и готвенето няма да е възможно.

Функция за самопочистване с висока температура – Еко пиролиза (Варира в зависимост от модела на продукта. Възможно е да не е наличен за Вашия продукт.)

- ✓ Ако фурната ви не е много замърсена, препоръчваме да използвате "Пиролиза - икономичен режим" функция. Функцията "Пиролиза - икономичен режим" отнема по-малко време от функцията Пиролиза ". Ако фурната е много замърсена, функция "Пиролиза - икономичен режим" може да не е достатъчна. В този случай го почистете от "Пиролиза " функция.
- 1. Отстранете всички принадлежности във фурната. При моделите с телени рафтове не забравяйте да премахнете теления рафт.
- 2. Преди да започнете почистването, почистете външните повърхности на фурната и остатъците от храна във фурната със сапунена кърпа.
- 3. Изберете функцията (Пиролиза) „пиролиза“.
 - ⇒ Съобщението **“P2:00”** и **“Про”** се показва на дисплея за прикл. 2 секунди и след това съобщението **P2:00** започва да мига.
- 4. Докоснете бутон ⊕ или ⊖ .
 - ⇒ Съобщението **“ЕКО”** се показва на дисплея за прикл. 2 секунди и след това съобщението **P1:30** започва да мига.
- 5. Завъртете копчето за температура на най-високата **"макс"** (максимална) температура.
- 6. Когато се стартира функцията за пиролиза, **P1:30** светва и започва обратното броене. Времето за пиролиза (1,5 часа) се показва на дисплея. Това време е непроменимо.
- 7. Когато фурната достигне определена температура след началото на процеса на пиролиза, символът  се появява на дисплея на таймера и вратата на фурната не може да се отвори. Не насилвайте дръжката, за да отключите вратата, докато процесът на почистване не приключи и символът за заключване изчезне от дисплея.
- 8. Когато процесът на почистване приключи, на дисплея се появява **"End"**.
- 9. След като на дисплея се появи **"End"**, завъртете копчетата за функция и температура на позиция 0 (изключено), за да прекратите процеса.
- 10. Когато символът  изчезне от дисплея, отстранете останалите отлагания с оцетна вода.
- 11. Докоснете произволен бутон, за да спрете звуковото предупреждение.



След като функцията за пиролиза приключи, заключването на вратата ще бъде активно, докато фурната се охлади до подходящата температура. Ако искате да готвите по това време, на дисплея ще се появи **"Н"** и готвенето няма да е възможно.

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

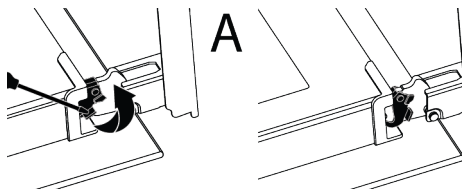
образуват по стъклото на фурната, избършете стъклото с оцет и изплакнете.



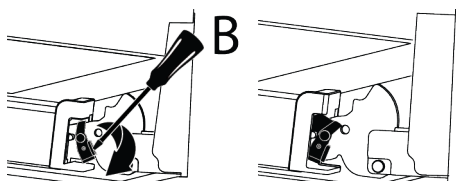
Не използвайте груби абразивни почистващи препарати, метални стъргалки, телена вата или избелващи материали за почистване на вратата и стъклото на фурната.

Сваляне на вратата на фурната

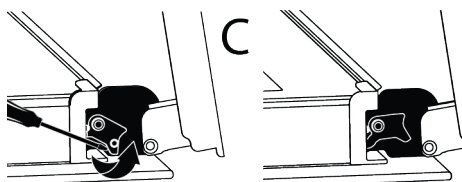
1. Отворете вратата на фурната.
2. Отворете щипките в гнездото на пантата на предната врата отдясно и отляво, като ги натиснете надолу, както е показано на схемата.
3. Типовете панти варират като типове (А), (В), (С) в зависимост от модела на продукта. Следните схеми показват как да отворите всеки тип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



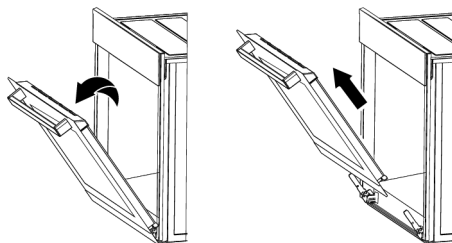
5. (В) тип панти се предлага при типовете врати с плавно затваряне.



6. (С) тип панти се предлага при типовете 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.

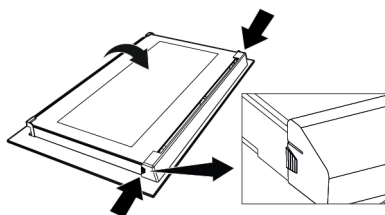


За да закрепите отново вратата, процедурите, приложени при нейното отстраняване, трябва да се повторят съответно от края до началото. Когато монтирате вратата, не забравяйте да затворите скобите на гнездото на пантата.

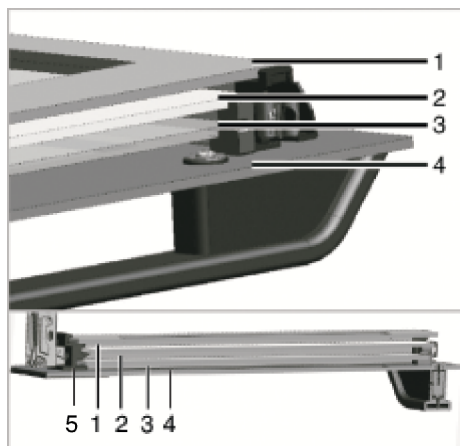
7.7 Премахване на вътрешното стъкло на вратата на фурната

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

1. Отворете вратата на фурната.

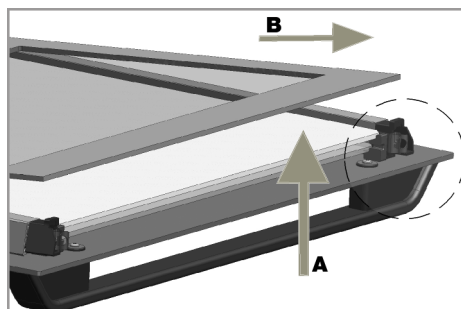


2. Издърпайте пластмасовия компонент, прикрепен към горната част на входната врата, към себе си, като едновременно натиснете точките на натиск от двете страни на компонента и го отстранете.



- | | |
|-------------------------------------|-------------------------|
| 1 Най-вътрешното стъкло | 2 Второ вътрешно стъкло |
| 3 Трето вътрешно стъкло | 4 Външно стъкло |
| 5 Слот за пластмасо во стъкло-Долен | |

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



4. Повторете същия процес за отстраняване на второто и третото стъкло.



Първата стъпка от прегрупирането на вратата е да смените второто и третото стъкло (2, 3). Както е показано на схемата, поставете скосения ръб на стъклото така, че да срещне скосения ръб на пластмасовия слот.

Редът за закрепване на второто и третото вътрешно стъкло е от решаващо значение и да поставите долните ъгли на всички вътрешни стъкла така, че да отговарят на долните пластмасови отвори (5). Натиснете пластмасовия компонент към рамката, докато чуete „щракване“.

Докато прикрепяте най-вътрешното стъкло (1), внимавайте да поставите отпечатаната страна на стъклото върху второто вътрешно стъкло. От решаващо значение е да поставите долните ъгли на всички вътрешни стъкла така, че да отговарят на долните пластмасови отвори (5). Натиснете пластмасовия компонент към рамката, докато чуete „щракване“.



След почистване всички стъкла трябва да се сглобят отново.

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

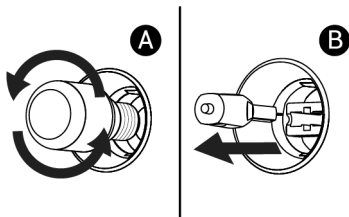
- За да избегнете риска от токов удар, преди да смените лампата на фурната, изключете продукта и изчакайте фурната да изстине. Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!
- Тази фурна се захранва от лампа с нажежаема жичка с мощност под 40 W, височина под 60 mm, диаметър под 30 mm или халогенна 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.



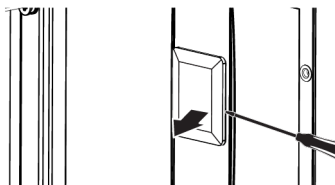
3. Ако лампата на Вашата фурна е тип (А), показан на схемата по-долу, завъртете лампата на фурната, както е показано на схемата, и я сменете с нова. Ако е модел тип (В), издърпайте го, както е показано на схемата, и го сменете с нов.



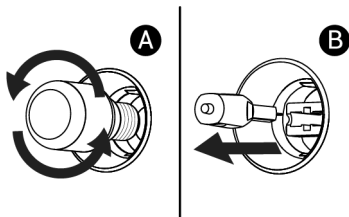
4. Поставете отново стъкления капак.

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 (А), показан на схемата по-долу, завъртете лампата на фурната, както е показано на схемата, и я сменете с нова. Ако е модел тип (В), 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 илиоторизиран 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 капкици. >>> 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.
- 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.
- 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 анулира, нагревателите няма да работят и лампата няма да светне.

(За модели с таймер) Дисплеят 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.

Кодове/причини за грешки и възможни решения

Кодове за грешки	Причини за грешка	Възможни решения
Er 5	Грешка в комуникацията на сондата за месо	Свържете се с оторизиран сервиз, за да можете да готвите отново със сондата за месо. Отстранете сондата за месо и задайте копчето за избор на функция на изключено (0), за да можете да готвите нормално без сондата за месо във фурната. След това можете да продължите да готвите без сондата за месо.
Er 1 - Er 7	Комуникационни грешки	Консултирайте се с оторизиран сервиз за отстраняване на грешката.
Er 8 - Er 27	Грешки на сензора	Консултирайте се с оторизиран сервиз за отстраняване на грешката.
Er 28 - Er 31	Грешки на сондата за месо	Консултирайте се с оторизиран сервиз за отстраняване на грешката.
Er 32 - Er 41	Грешки при нагряване на фурната	Консултирайте се с оторизиран сервиз за отстраняване на грешката.
Er 42 - Er 58	Грешки на компонентите на фурната	Консултирайте се с оторизиран сервиз за отстраняване на грешката.
Er 59 - Er 64	Грешки на капака на фурната	Консултирайте се с оторизиран сервиз за отстраняване на грешката.
Er 65 - Er 71	Грешки, свързани с парата (във фурни с функция за пара)	Консултирайте се с оторизиран сервиз за отстраняване на грешката.
Er 72 - Er 80	Грешки, свързани с хардуера	Консултирайте се с оторизиран сервиз за отстраняване на грешката.
Er 81 - Er 85	Грешки в сигурността на фурната	Консултирайте се с оторизиран сервиз за отстраняване на грешката.
Er 86 - Er 88	Грешки в интернет връзката (във фурни с функция Homewhiz)	Консултирайте се с оторизиран сервиз за отстраняване на грешката.
Er 89 - Er 92	Микровълнови грешки (в фурни с микровълнова функция)	Консултирайте се с оторизиран сервиз за отстраняване на грешката.
Er 93 - Er 99	Грешки в картата и таймера	Консултирайте се с оторизиран сервиз за отстраняване на грешката.