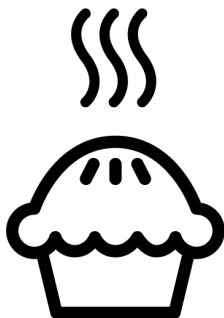


beko

Вградена фурна
Ръководство за употреба

Ugradbena pećnica
Upute za uporabu



BBIM173001BPEC

385445796_5/ BG/ HR/ R.AC/ 31.01.26 16:17
7768288435

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 ръководство 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	4
1.1	Предназначение	4
1.2	Безопасност на деца, уязвими лица и домашни любимци	5
1.3	Електрическа безопасност.....	6
1.4	Безопасност при транспортиране	8
1.5	Безопасност при монтажа.....	8
1.6	Безопасност при употреба.....	9
1.7	Предупреждения за температурата	10
1.8	Използване на аксесоари	10
1.9	Безопасност при готвене	10
1.10	Безопасност при поддръжка и почистване	12
1.11	Високотемпературно самопочистване (Пиролиза)	12
2	Инструкции за околната среда. 13	13
2.1	Директива за отпадъците.....	13
2.1.1	Съответствие с Директивата WEEE и изхвърляне на отпадъчния продукт	13
2.2	Информация за пакетиране.....	13
2.3	Препоръки за пестене на енергия	13
3	Вашият продукт.....	15
3.1	Представяне на продукта	15
3.2	Представяне и използване на контролния панел на продукта .	15
3.2.1	Контролен панел	16
3.2.2	Представяне на контролния панел на фурната.....	16
3.3	Функции за работа на фурната	17
3.4	Продуктови аксесоари.....	18
3.5	Използване на аксесоари за продукта	19
3.6	Технически спецификации.....	22
4	Първа употреба.....	23
4.1	Първоначална Настройка	23
4.2	Първоначално почистване.....	23
5	Използване на фурната	24
5.1	Обща информация за използване на фурната.....	24
5.2	Работа на контролния модул на фурната	24
5.3	Настройки.....	26

6	Обща информация за готвенето.....	30
6.1	Общи предупреждения относно печенето във фурната	30
6.1.1	Сладкиши и храни на фурна..	31
6.1.2	Месо, риба и птици	34
6.1.3	Грил.....	35
6.1.4	Функция за плитко пържене или пържене без масло.....	36
6.1.5	Тестови храни	37
7	Поддръжка и почистване.....	39
7.1	Обща информация за почистване	39
7.2	Аксесоари за почистване.....	41
7.3	Почистване на контролния панел	41
7.4	Почистване на вътрешността на фурната (зона за готвене)	41
7.5	Лесно почистване с пара	41
7.6	Високотемпературно самопочистване.....	42
7.7	Почистване на вратата на фурната	44
7.8	Премахване на вътрешното стъкло на вратата на фурната ..	45
7.9	Почистване на лампата на фурната.....	46
8	Отстраняване на неизправности	47

1 Инструкции за безопасност

- 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.
- **ВНИМАНИЕ:** Този продукт трябва да се използва само за готвене. Не трябва да се използва за различни цели, като например отопление на помещението.
- Фурната може да се използва за размразяване, печене, пържене и печене на скара.
- Този продукт не трябва да се използва за нагряване на чинии, сушене чрез окачване на кърпи или дрехи на дръжката.



1.2 Безопасност на деца, уязвими лица и домашни любимци

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

4. Не позволявайте на децата да играят с продукта, когато е в неактивен режим.



1.3 Електрическа безопасност

- Включете продукта в заземен контакт, защитен с предпазител, който съответства на стойностите на тока, посочени на етикета на типа. Инсталацията за заземяване трябва да се извърши от квалифициран електротехник. Не използвайте продукта без заземяване в съответствие с местните/националните разпоредби.
- Щепселът или електрическото свързване на уреда трябва да е на лесно достъпно място. Ако това не е възможно, на електрическата инсталация, към която е свързан продуктът, трябва да има механизъм (предпазител, превключвател, ключ и т.н.), който да отговаря на изискванията на електрическите разпоредби и да разделя всички полюси от мрежата.
- Изключете продукта от контакта или изключете предпазителя преди ремонт, поддръжка и почистване.
- Включете продукта в контакт, който отговаря на стойностите на напрежението и честотата, посочени на типовия етикет.
- (Ако вашият продукт няма захранващ кабел) използвайте само свързващия кабел, описан в раздела "Технически спецификации".
- Не блокирайте захранващия кабел под и зад продукта. Не поставяйте тежък предмет върху захранващия кабел. Захранващият кабел не трябва да се огъва, смачква и да влиза в контакт с източник на топлина.
- Уверете се, че захранващият кабел не е затиснат, докато поставяте продукта на мястото му след сглобяване или почистване.
- Задната повърхност на фурната се нагорещява, когато се използва. Захранващите кабели не трябва да докосват задната повърхност на продукта. В противен случай може да се повреди.
- Не притискайте електрическите кабели във вратата на фурната и не ги прекарвайте върху горещи повърхности. В противен случай изолацията на

кабела може да се стопи и да причини пожар в резултат на късо съединение.

- Използвайте само оригинален кабел. Не използвайте срязани или повредени кабели.
- Не използвайте удължителен кабел или многофункционален щепсел, за да работите с вашия продукт.
- Свържете се с оторизирания сервизен център или вносителя, за да използвате одобрения адаптер в случаите, когато е необходимо използването на преобразователен адаптер (за тип щепсел).
- Свържете се с вносителя или оторизирания сервиз, ако дължината на електропровода не е подходяща.
- Преносими източници на захранване или множество щепсели могат да прегреят и да се запалят. Дръжте множество щепсели и преносими източници на захранване далеч от продукта.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от производителя, оторизиран сервиз или лице, посочено

от фирмата вносител, за да се предотвратят възможни опасности.

- **ВНИМАНИЕ:** Преди да смените лампата на фурната, не забравяйте да изключите продукта от електрическата мрежа, за да избегнете риска от токов удар. Изключете продукта или изключете предпазителя от кутията с предпазители.

Ако вашият продукт има захранващ кабел и щепсел:

- Никога не поставяйте щепсела на продукта в счупен, разхлабен или изваден от контакта щепсел. Уверете се, че щепселът е вкаран докрай в контакта. В противен случай връзките може да прегреят и да причинят пожар.
- Избягвайте да поставяте устройството в щепсели, които са мазни, нечисти или потенциално изложени на вода (като тези близо до работен плот, откъдето може да изтече вода). В противен случай съществува риск от късо съединение и токов удар.
- Никога не докосвайте щепсела с мокри ръце!

- Издърпайте щепсела от контакта, като използвате тялото на щепсела, а не самия кабел.

1.4 **Безопасност при транспортиране**

- Изключете продукта от електрическата мрежа, преди да го транспортирате.
- Продуктът е тежък, трябва да се носи от поне двама души.
- Не използвайте вратата и/или дръжката за транспортиране или преместване на продукта.
- Не поставяйте предмети върху уреда. Носете уреда вертикално.
- 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 очаквайте 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 да използвате правилно аксесоарите, предоставени с продукта. За подробна информация вижте раздела "**Използване на аксесоари за продукта**".
- Затворете вратата на фурната, след като сте избутали напълно аксесоарите в пространството за готвене, в противен случай те могат да ударят стъклото на вратата и да го повредят.

1.9 Безопасност при готвене

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

противен случай може да причини хранително отравяне или болести.

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

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

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

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

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

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

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



1.10 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 стъклени повърхности.

1.11



Високотемпературно самопочистване (Пиролиза)

- По време на самопочистването повърхностите стават погорещи, 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

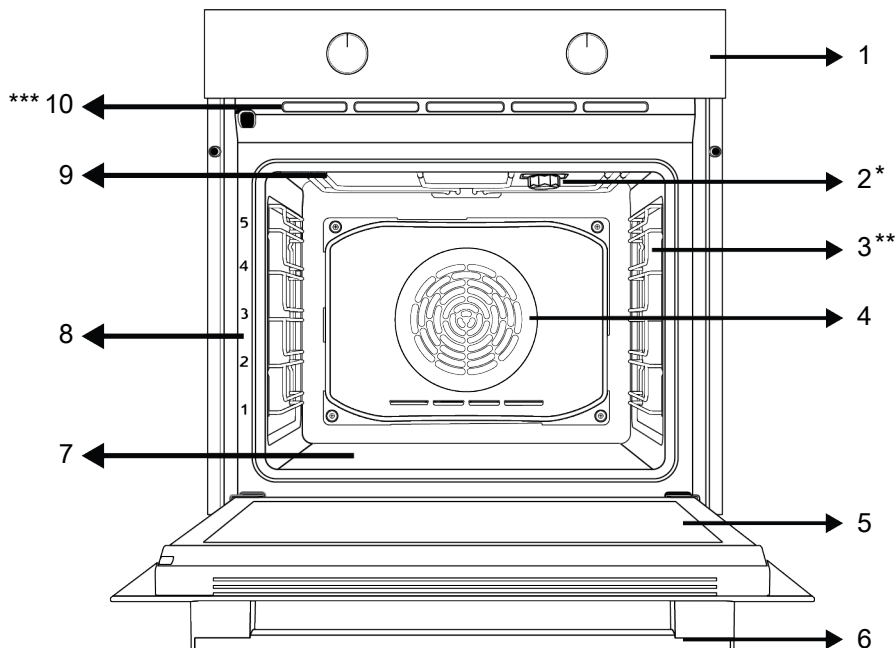
Съгласно EU 66/2014, информация за енергийната ефективност може да бъде намерена на етикета, доставен с продукта.

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 приготвяте ястията си едно след друго, това ще спести енергия, тъй като фурната няма да губи топлината си.
- Не отваряйте вратата на фурната, когато печете в “Нагревател с еко вентилатор” работеща функция. Ако вратата не е отворена, вътрешната температура се оптимизира, за да спести енергия в “Нагревател с еко вентилатор” работна функция и тази температура може да се различава от показаната на дисплея.

3.1 Представяне на продукта



1 Контролен панел

3 Телени рафтове

5 Врата

7 Долен нагревател (под стоманената плоча)

9 Горен нагревател

2 Лампа

4 Мотор на вентилатора (зад стоманената плоча)

6 Дръжка

8 Рафтови позиции

10 Вентилационни отвори

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

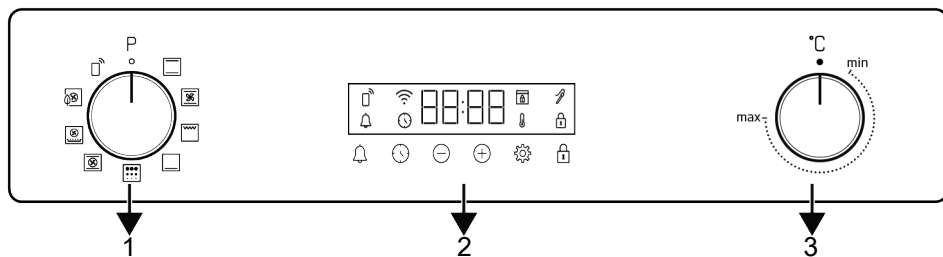
** Варира в зависимост от модела. Вашият продукт може да не е оборудван с решетка. На изображението като пример е показан продукт с решетка.

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

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 Копче за избор на функция
- 3 Копче за избор на температура

- 2 Таймер

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 функцията


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

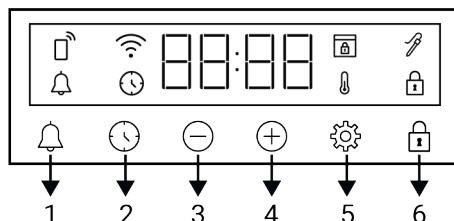
Можете да изберете температурата, която искате да готвите, с копчето за температура. Завъртете по часовниковата стрелка от затворена (горна) позиция, за да изберете.

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. На дисплея ще се показва , докато фурната достигне зададената температура.

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 аларма
-  : Символ на сонда за месо *
-  : Символ за ключалка
-  : Температурен символ
-  : Символ за заключване на врата *
-  : Wifi символ
-  : Премахнете контролния символ

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

3.3 Функции за работа на фурната

В таблицата с функциите са показани работните функции, които можете да използвате във вашата фурна, както и най-високите и най-ниските

температури, които могат да бъдат зададени за тези функции. Редът на режимите на работа, показан тук, може да се различава от подредбата на вашия продукт.

Функционален символ	Описание на функцията	Температурен диапазон (°C)	Описание и употреба
	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. Тази функция трябва да се използва и за лесно почистване с пара.
	Долен и горен нагревател подпомогани 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 / Airfry	40-280	Горещият въздух, загрят от вентилаторния нагревател, се разпределя равномерно и бързо във фурната с вентилатора. Подходяща е за готвене в няколко съда на различни нива. Благодарение на бързо разпределящия се въздух чрез тази функция, можете да правите плитко пържене или без олио. За подробна информация вижте раздела "Airfry".
	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.
	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.
	Wi-Fi функция	-	Във фурната не работи нагревател. Използва се за дистанционно свързване на фурната.

Функциите, които могат да бъдат избрани чрез приложението "HomeWhiz" са следните. Тези функции може да варират в зависимост от модела. Не всички от тях може да са налични на вашия продукт.

Описание на функцията	Описание и употреба
Горен и долен нагревател	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 и горен нагревател подпомагани от вентилатор	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	Горещият въздух, загрят от вентилаторния нагревател, се разпределя равномерно и бързо във фурната с вентилатора. Подходяща е за готвене в няколко съда на различни нива.
"3D" функция	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.
Функция за пица	Долният нагревател и отоплението на вентилатора работят. Подходяща е за приготвяне на пица.
Нисък грил	Малката скара на тавана на фурната работи. Подходяща е за печене на по-малки количества.
Пълен грил	Голямата скара на тавана на фурната работи. Подходяща е за печене на скара в големи количества.
Скара с пълен грил	Горещият въздух, загрят от голямата скара, бързо се разпределя във фурната с вентилатор. Подходяща е за печене на скара в големи количества.
Долен нагревател	Включено е само по-ниско отопление. Подходяща е за храни, които имат нужда от запичане на дъното.
Работа с вентилатор	Фурната не е загрята. Работи само вентилаторът (на задната стена). Замразената храна с гранули се размразява бавно при стайна температура, сготвената храна се охлажда. Времето, необходимо за размразяване на цяло парче месо, е по-дълго, отколкото при храни със зърнени храни.
Поддържайте топло	Използва се за поддържане на температурата на храната, готова за сервиране за дълго време.
Нагревател с еко вентилатор	За да спестите енергия, можете да използвате тази функция вместо да използвате Нагревател с вентилатор в диапазона 160-220°C. Но; времето за готвене ще бъде малко по-дълго.
Пирилиза - икономичен режим	Използва се за самопочистване на фурната при висока температура. Препоръчително е да се използва, когато фурната е леко замърсена. Вижте спецификациите в раздела за поддръжка и почистване за тази функция.
Пирилиза	Използва се за самопочистване на фурната при висока температура. Вижте спецификациите в раздела за поддръжка и почистване за тази функция.
Функция за хляб	Използва се за печене на хляб. Входящата зададена температура и време не могат да се променят.

3.4 Продуктови аксесоари

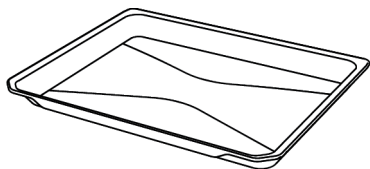
Във вашия продукт има различни аксесоари. В този раздел са достъпни описанието на аксесоарите и описанията за правилното използване. В зависимост от модела на продукта, предлаганият аксесоар се различава. Всички аксесоари, описани в ръководството за потребителя, може да не са налични във вашия продукт.



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

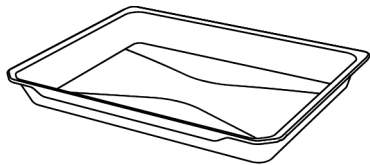
Стандартна тава

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



Дълбока тава

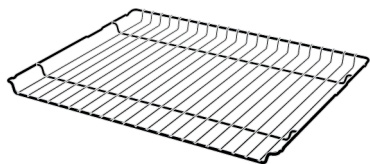
Използва се за сладкиши, пържени на големи парчета, сочна храна или за събиране на течаси масла при използване на скарата.



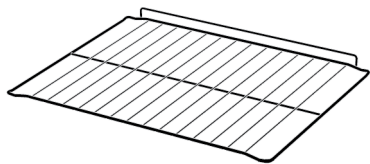
Телена скарка

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

При модели с телени рафтове :

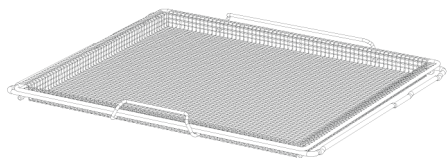


При модели без телени рафтове :



Скарка за пържене (Airfry)

Използва се за плитко пържене на храни или без олио.

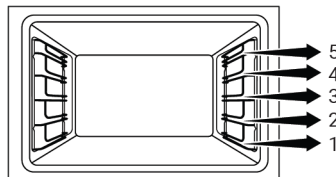


3.5 Използване на аксесоари за продукта

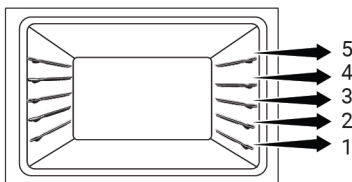
Рафтове за готвене

Има 5 нива на позицията 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 :



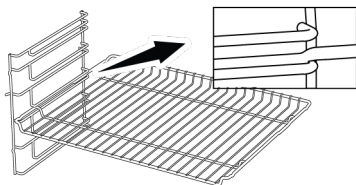
При модели без телени рафтове :



Поставяне на телената скарка върху рафтовете за готвене

При модели с телени рафтове :

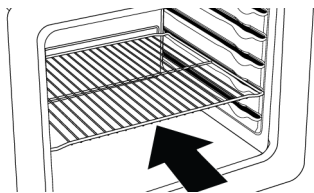
От решаващо значение е да поставите правилно телената скарка върху телените странични рафтове. Когато поставяте скарата на желанния рафт, отворената част трябва да е отпред. За по-добро готвене, скарата трябва да бъде закрепена към точката на спиране на скарата. Не трябва да преминава през точката на спиране, за да контактува със задната стена на фурната.



При модели без телени рафтове :

От решаващо значение е да поставите правилно телената скарка на страничните рафтове. Телената скарка има една

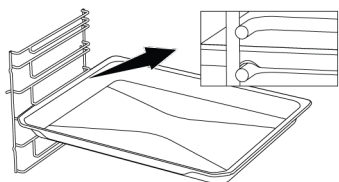
посока при поставяне на рафта. Когато поставяте скарата на желания рафт, отворената част трябва да е отпред.



Поставяне на тавата върху рафтовете за готвене

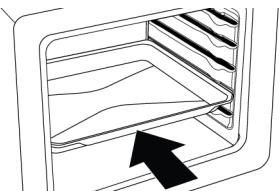
При модели с телени рафтове :

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



При модели без телени рафтове :

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

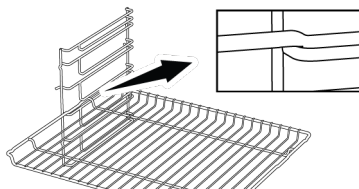


Функция за спиране на телената скара

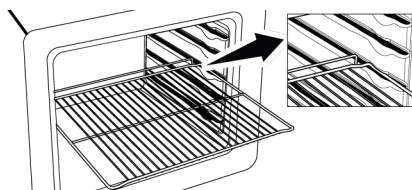
Има функция за спиране, за да се предотврати преобръщане на телената скара от скарата. С тази функция

можете лесно и безопасно да извадите храната си. Докато сваляте телената скара, можете да я издърпате напред, докато достигне точката на спиране. Трябва да преминете през тази точка, за да я премахнете напълно.

При модели с телени рафтове :

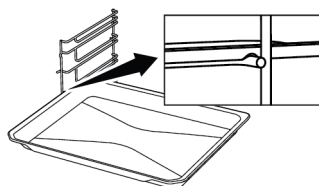


При модели без телени рафтове :



Функция за спиране на тавата -При модели с телени рафтове

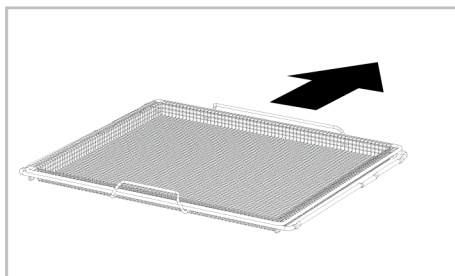
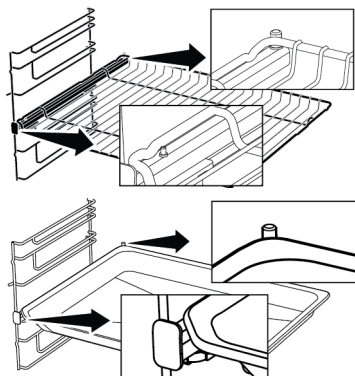
Има и функция за спиране, за да се предотврати преобръщане на тавата от скарата. Докато изваждате таблата, освободете я от задния ограничител и я дръпнете към себе си, докато достигне предната страна. Трябва да преминете през това спирателно гнездо, за да го премахнете напълно.



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

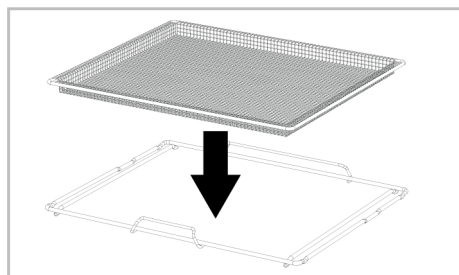
Благодарение на телескопичните релси, тавите или телената скара могат лесно да се монтират и демонтират. Когато използвате тави и телени решетки с телескопичната релса, трябва да се внимава щифтовете отпред и отзад на

телескопичните релси да опират в ръбовете на скарата и тавата (показано на фигурата).



Употреба на скарата за (Airfry) пържене.

Скарата за пържене се състои от две части като телена кошница и телена рамка, където ще бъде поставена кошницата. Телената кошница се поставя върху телената рамка в преплетен начин. След като поставите задната част, поставете телената кошница вътре в дръжките на телената рамка, като разтегнете малко предната част. И отстранете телената кошница, като опънете предната дръжка на телената рамка.



Поставете скарата за пържене във фурната така, че късата ѝ дръжка да е насочена към предната част.

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.

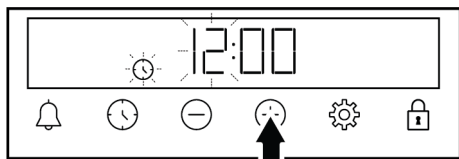
4 Първа употреба

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

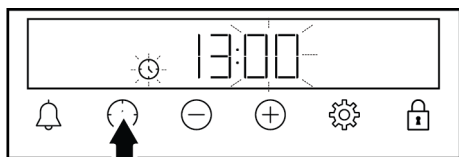
4.1 Първоначална Настройка

i Винаги задавайте часа от деня, преди да използвате фурната. Ако не го настроите, не можете да готвите в някои модели фурни.

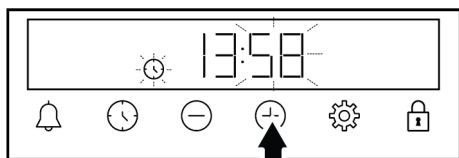
1. Когато фурната се стартира за първи път, на дисплея ще мигат "12:00" и ⌚ символ.
2. Задайте часа, като докоснете ⊕/⊖ бутони.



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



4. Докоснете бутоните ⊕/⊖, за да зададете минутите.



⇒ Часът е зададен и символът ⌚ изчезва от дисплея.

i 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“.

i 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". Можете да научите как да работите с фурната в следващия раздел.
5. Изчакайте фурната да изстине.
6. Избършете повърхностите на продукта с мокра кърпа или гъба и подсушете с кърпа.

Преди да използвате аксесоарите:

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

ЗАБЕЛЕЖКА: Някои препарати или почистващи препарати могат да повредят повърхността. Не използвайте

абразивни препарати, почистващи прахове, почистващи кремове или остри предмети по време на почистване.

ЗАБЕЛЕЖКА: По време на първата употреба може да се появи дим и миризма за няколко часа. Това е

нормално и просто се нуждаете от добра вентилация, за да го премахнете. Избягвайте директното вдишване на образувания дим и миризми.

5 Използване на фурната

5.1 Обща информация за използване на фурната

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

Вашият продукт има охлаждащ вентилатор. Охлаждащият вентилатор се активира автоматично при необходимост и охлажда както предната част на продукта, така и мебелите. Той се деактивира автоматично, когато процесът на охлаждане приключи. Над вратата на фурната излиза горещ въздух. Въздържайте се от покриване на тези вентилационни отвори. В противен случай фурната може да прегрее. Охлаждащият вентилатор продължава да работи по време на работа на фурната или след изключване на фурната (приблизително 20-30 минути). Ако готвите чрез програмиране на таймера на фурната, в края на времето за печене охлаждащият вентилатор се изключва с всички функции. Времето за работа на охлаждащия вентилатор не може да се определи от потребителя. Включва се и се изключва автоматично. Това не е грешка.

Осветление на фурната

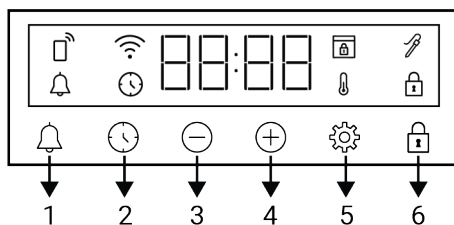
Осветлението на фурната се включва, когато фурната започне да пече. При някои модели осветлението свети по време на печене, а при някои модели изгасва след определено време.

5.2 Работа на контролния модул на фурната

Общи предупреждения за устройството за управление на фурната

- Максималното време, което може да бъде зададено за процеса на печене е 5 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 настройка


6 Бутон за заключване

Показване на символи

 : Символ за време на печене

 : Символ за аларма


 : Символ на сонда за месо *

 : Символ за ключалка

 : Температурен символ

 : Символ за заключване на врата *

 : Wifi символ

 : Премахнете контролния символ

* 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.

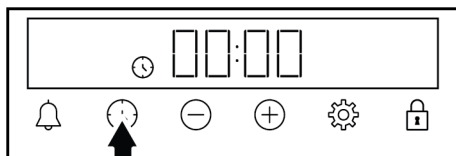
2. Задайте температурата, която искате да готвите, като използвате копчето за температура.

⇒ 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:

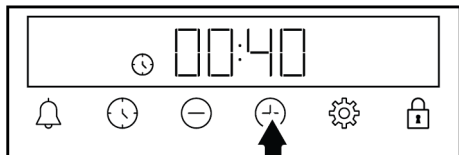
Можете да накарате фурната да се изключи автоматично в края на времето, като изберете температурата и работната функция, специфични за вашата храна и зададете времето за печене на таймера.

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



i За да зададете бързо времето за печене, можете да докоснете **+** бутон, за да зададете времето за печене на 30 минути след задаване на функцията за печене и температурата, след което използвайте **+**/**-** бутони, за да промените времето.

3. Задайте времето за печене с **+**/**-** бутони.



i 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 **⏸** 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 **⏸** 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 **⌚** 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.

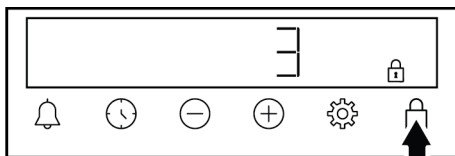
i Ако се натисне който и да е бутон в края на звуковото предупреждение, фурната ще започне да работи отново. За да предотвратите повторната работа на фурната след края на предупреждението, изключете фурната, като завъртите копчето за температурата и копчето за функциите на позиция „0“ (изключено).

5.3 Настройки

Активиране на заключването на клавиатурата

Като използвате функцията за заключване на клавиатурата, можете да предпазите таймера от смущения.

1. Докоснете бутона **🔒**, докато на дисплея се появи символът **🔒**.





⇒ Символът **🔒** се показва на дисплея и обратното броене 3 -2 -1 започва. Заключването на клавиатурата се активира, когато отброяването приключи. Когато някой бутон бъде докоснат след задаване на заключването на клавиатурата, таймерът издава звуков сигнал и символът **🔒** мига.


i Ако освободите бутона **🔒** преди края на обратното броене, заключването на клавишите не се активира.



Бутоните на таймера не могат да се използват, когато ключалката е включена. Заклучването на клавиатурата няма да бъде отменено в случай на прекъсване на захранването.

Деактивиране на заключването на клавиатурата

1. Докоснете бутона , докато символът  изчезне от дисплея.

⇒ Символът  изчезва от дисплея и заключването на клавиатурата е деактивирано.

Настройване на алармата

Можете също да използвате таймера на продукта за всяко предупреждение или напомняне, различно от печене.



Аларменият часовник няма ефект върху работните функции на фурната.

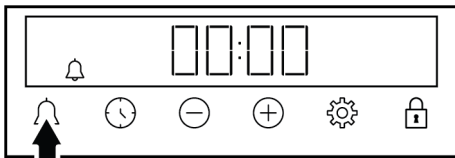
Използва се за предупредителни цели.


Например, можете да използвате будилника, когато искате да включите храната във фурната в определено време. Веднага щом времето, което сте задали, изтече, таймерът ви дава звуково предупреждение.

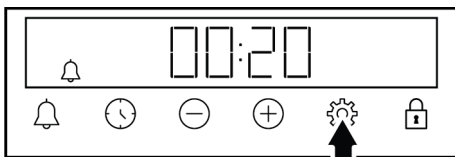



Максималното време за аларма може да бъде 23 часа и 59 минути.

1. Докоснете бутона , докато на дисплея се появи символът .




2. Задайте часа на алармата с бутоните .



⇒ След като зададете времето за аларма, символът  остава запален и времето за аларма

започва да отброява на дисплея. Ако времето на алармата и времето за печене са зададени по едно и също време, на дисплея се показва по - краткото време.





3. След приключване на времето за аларма 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 бутон, за да спрете звуковото предупреждение.

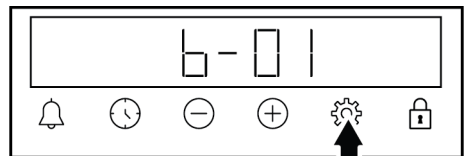
⇒ Предупреждението спира и на дисплея се показва часът от деня.



Ако искате да отмените алармата;

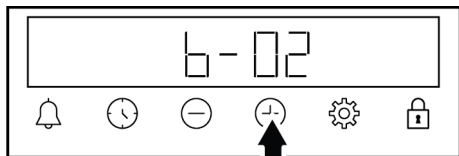
1. Докоснете бутона , докато на дисплея се появи символът , за да нулирате часа на алармата. Докоснете бутона , докато „00:00“ символът се появява на дисплея.
2. Можете също да отмените алармата, като натиснете бутона  дълго време.


Регулиране на силата на звука

1. На дисплея **b -01-b -02** Натиснете бутона , докато се появи една от стойностите.




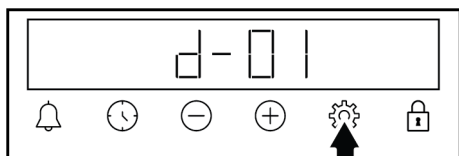
2. Задайте желаното ниво с бутоните   (**b -01 - b -02**)





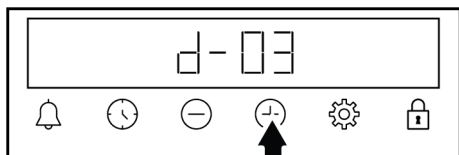
- ⇒ Докоснете бутона  за потвърждение или изчакайте, без да докосвате бутон. Наборът за сила на звука става активен след известно време.


Настройване на яркостта на дисплея

1. На дисплея **d-01 - d-02 - d-03** Натиснете бутона , докато се появи една от стойностите.







2. Регулирайте до желаната яркост с клавишите /. (**d-01 - d-02 - d-03**)

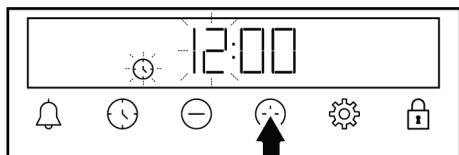




- ⇒ Докоснете бутона  за потвърждение или изчакайте, без да докосвате бутон. Наборът за яркост става активен след известно време.

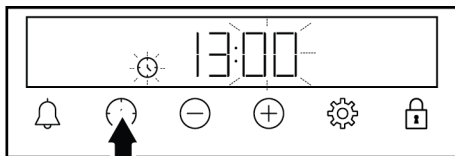
Промяна на часа от деня



На фурната, за да промените часа от деня, който предварително сте задали:

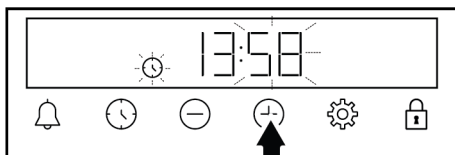
1. Докоснете бутона , докато на дисплея се появи символът .
2. Задайте часа от деня, като докоснете клавишите /.




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



4. Докоснете клавишите /, за да зададете минута.



5. Потвърдете настройката, като докоснете бутона .

⇒ Часът на деня е зададен и символът изчезва на дисплея.

Свързване на фурната към безжичната мрежа и въвеждането ѝ в приложението "HomeWhiz"


Можете да управлявате фурната си чрез приложението "HomeWhiz" от смарт устройство, като го свържете към безжична мрежа. За да направите това, първо инсталирайте приложението "HomeWhiz" на смарт устройството си. Приложението "HomeWhiz" е достъпно за мобилни операционни системи iOS и Android.



След като изтеглите приложението "HomeWhiz", трябва да създадете свой собствен дом, като следвате стъпките на приложението.






Можете да свържете фурната към безжичната мрежа и да активирате дистанционното управление, като следвате стъпките, предоставени в приложението.


1. За да поставите фурната в режим на настройка, завъртете копчето за избор на функция в положение „P“ в изключено положение, докато фурната е в изключено положение.
2. Натиснете бутона , докато на дисплея се появи „C00“.

⇒ C00 Wi - Fi е изключен


⇒ C01 Wi - Fi е включен





3. Докоснете бутоните / едновременно за 3 секунди.
 - ⇒ Когато фурната влезе в режим на настройка, на дисплея се появява анимация с мигащи линии.
4. Отворете приложението "HomeWhiz", което сте инсталирали на смарт устройството си. След като създадете свой собствен дом, изберете фурната под кухненските продукти, въведете номера на наличността на продукта в приложението и следвайте стъпките в приложението.

 Номерът на стоквата наличност на продукта е номерът, започващ със "77..." в долната част на предния капак на ръководството.

5. Завършете въвеждането на фурната в приложението, като следвате стъпките за нанасяне.
 - ⇒ When the demonstration is completed, "C01" and  appear on the display.




Активиране на дистанционното управление на фурната


- ✓ След като регистрирате фурната си в приложението "HomeWhiz", можете да я управлявате дистанционно:
1. За да поставите фурната в режим на настройка, завъртете копчето за избор на функция в положение „Wi-Fi функция“, докато фурната е изключена.
 2. Завъртете копчето за температурата по посока на часовниковата стрелка в положение, различно от "0 ".
 - ⇒ The  symbol appears on the display.

 Ако символът  се появи на дисплея, но се чува сигнал за грешка, когато докоснете бутона , символът  не се появява на дисплея или символът  мига, проверете интернет връзката, с която сте свързали продукта. Ако интернет връзката е успешна и проблемът продължава, повторете стъпките за настройка.


"HomeWhiz" Изтриване на картографирането на установена фурна

- ✓ След като добавите продукта си към приложението "HomeWhiz", информацията за продукта ви ще бъде съчетана с потребителския акаунт, който сте използвали за "HomeWhiz". Ако загубите достъп до акаунта, който сте използвали в приложението, или искате да изтриете съвпадението по други причини, изпълнете следните стъпки:

1. За да поставите фурната в режим на настройка, завъртете копчето за избор на функция в положение „P“ в изключено положение, докато фурната е в изключено положение.
2. Натиснете клавишите / едновременно за 5 секунди.
3. На дисплея се появява анимация с мигащи линии.
4. След като процесът на изтриване на сдвояването приключи успешно, ще прозвучи предупредителен звуков сигнал и фурната ви ще се рестартира. Символът „“ ще изчезне от дисплея.

 Ако възникне проблем по време на процеса на изтриване на съвпадение и процесът не може да бъде завършен, ще се чуе звук за грешка.

5. След като процесът на изтриване на съвпадение приключи, можете отново да популяризирате продукта в акаунта си в "HomeWhiz".

	Етапите на разработване, производство и продажба на този продукт се провеждат в съответствие с правилата за безопасност, посочени във всички приложими закони на Европейския съюз.
Честотна лента	: 2.4 Ghz
Макс. мощност на предаване	: макс. 100 mW
СЕ декларация за съответствие	
Arçelik A.Ş. декларира, че този продукт е в съответствие с Директива 2014/53/ЕС. Подробна RED декларация за съответствие е достъпна онлайн на уебсайта support.beko.com в допълнителните документи на страницата на продукта за Вашия продукт.	

Определеният период за поддръжка на актуализацията на софтуера, свързан с киберсигурността, е гаранционният период на продукта. След този период актуализациите на софтуера, свързани с киберсигурността, не са

Този продукт събира и предава данни за използването, когато е свързан към интернет (напр. температурни

настройки, продължителност на използване, кодове за грешки). В съответствие със Закона за данните на ЕС (Регламент ЕС 2023/2854) имате право на достъп и управление на тези данни. За подробности относно това какви данни се събират, как се използват и как да получите достъп до тях, моля, посетете: www.homewhiz.com/eu-data-act-policy

6 Обща информация за готвенето

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

Освен това този раздел описва някои от храните, тествани като производители и най-подходящите настройки за тези храни. Посочени са и подходящите настройки на фурната и аксесоари за тези храни.

6.1 Общи предупреждения относно печенето във фурната

- Докато отваряте вратата на фурната по време или след печене, може да излезе гореща пара. Парата може да изгори ръката, лицето и/или очите ви. Когато отваряте вратата на фурната, стойте настрана.
- Интензивната пара, генерирана по време на печене, може да образува кондензирани водни капки отвътре и отвън на фурната и по горните части на мебелите поради температурната разлика. Това е нормално и физическо явление.

- Стойностите за температура и време на готвене, дадени за храните, може да варират в зависимост от рецептата и количеството. Поради тази причина тези стойности са дадени като диапазони.
- Винаги отстранявайте неизползваните принадлежности от фурната, преди да започнете да готвите. Аксесоарите, които ще останат във фурната, може да погречат 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.

- Нарезете намазнената хартия, която ще използвате при готвене, в подходящи размери към съда, който ще готвите. Омазнените хартии, които преливат от контейнера, могат да създадат риск от изгаряния и да повлияят на качеството на вашето печене. Използвайте хартията, устойчива на мазнини, която ще използвате в посочения температурен диапазон.
- За добро печене поставете храната си на препоръчания правилен рафт. Не променяйте позицията на скарата по време на печене.

6.1.1 Сладкиши и храни на фурна

Обща информация

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

- Стойностите, посочени в таблиците за готвене, са определени в резултат на тестове, проведени в нашите лаборатории. Подходящите за вас стойности може да се различават от тези стойности.
- Поставете храната си на подходящия рафт, препоръчан в таблицата за готвене. Наречете долния рафт на фурната като рафт 1.

Съвети за печене на торти

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

Съвети за сладкиши

- Ако тестото е прекалено сухо, увеличете температурата с 10 °C и съкратете времето за готвене. Тестените блатове се навлажняват със сос от мляко, олио, яйца и кисело мляко.
- Ако сладкиша се готви бавно, уверете се, че дебелината на сладкиша, който сте приготвили, не прелива от тавата.
- Ако тестото е покафенело на повърхността, но дъното не е изпечено, уверете се, че количеството сос, което ще използвате за сладкиша, не е твърде много на дъното на сладкиша. За равномерно запичане се опитайте да разпределите соса равномерно между корите тесто и сладкиша.
- Печете вашите сладкиши на позиция и температура, съобразени с таблицата за готвене. Ако дъното все още не е покафеняло достатъчно, поставете го на долен рафт за следващото готвене.

Готварска таблица за сладкиши и ястия на фурна

Предложения за печене с единична тава

Храна	Акcesoар за ползване	Работна функция	Рафтова позиция	Температура (°C)	Време за печене (мин) (прибл.)
Торта на поднос	Стандартна тава *	Горен и долен нагревател	3	180	30 ... 45
Торта във формата	Форма за торта върху решетка **	Нагревател с вентилатор	2	180	30 ... 40
Дребни сладки	Стандартна тава *	Горен и долен нагревател	3	160	25 ... 35
Дребни сладки	Стандартна тава *	Нагревател с вентилатор	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
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	Съклен/метален правоъгълен съд върху телена скара **	Горен и долен нагревател	2 или 3	200	30 ... 45

Храна	Акcesoар за ползване	Работна функция	Рафтова позиция	Температура (°C)	Време за печене (мин) (прибл.)
ябълков пай	Кръгла черна метална форма с диаметър 20 см върху телена скара **	Горен и долен нагревател	2	180	50 ... 70
ябълков пай	Кръгла черна метална форма с диаметър 20 см върху телена скара **	Нагревател с вентилатор	3	170	50 ... 65
Пица	Стандартна тава *	Горен и долен нагревател	2	250	10 ... 20

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.

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.

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

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

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

6.1.2 Месо, риба и птици

Основните моменти при готвене на скара

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

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

Готварска таблица за месо, риба и птици

Храна	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	Нагревател с вентилатор	2	200 ... 220	60 ... 80
Пържено пиле (1,8-2 кг)	Телена скара * Поставете една тава на долния рафт	"3D" функция	2	15 мин. 250/макс, след 190	60 ... 80

Храна	Акcesoар за ползване	Работна функция	Рафтова позиция	Температура (°C)	Време за печене (мин) (прибл.)
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 акcesoари може да не са включени към Вашия продукт.

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

6.1.3 Грил

Червеното месо, рибата и птичето месо бързо покафеняват при печене, държат красива коричка и не изсъхват.

Филетирано месо, шишчета, колбаси, както и сочни зеленчуци (домати, лук и др.) са особено подходящи за скара.

Общи предупреждения

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

Основните моменти при готвене на грил

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

Грил таблица

Храна	Акcesoар 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 загряване за 5 минути за всички ястия на скара.
Обърнете парчетата храна след 1/2 от общото време за печене.

6.1.4 Функция за плитко пържене или пържене без масло

Във функцията "Airfry" можете да направите плитко пържене или пържене без масло с горещ въздух във фурната.

Общи предупреждения

- Моля, вижте препоръчителната таблица за печене за функцията "Airfry".
- Използвайте скарата за пържене (Airfry), предоставена с продукта за тази функция.
- За добър резултат от пържене, поставете храните върху скарата за пържене така, че да не се застъпват.

- Поставете тава на фурната на долния рафт, за да събира олиото по време на пържене. Поставете топлоустойчива хартия за печене или подобен материал, препоръчан за използване във фурна, вътре в поставената тава.
- Ако не се използва тава на долния рафт, всяко капещо масло или други вещества от храната може да предизвика силен дим и дори пламъци.
- Можете да използвате функцията ""3D" функция", за да ускорите времето за предварително загряване. Превключете на функция "Airfry", когато предварителното загряване приключи.

Маса за пържене - "Airfry"

Храна	Работна функция	Рафтова позиция	Температура (°C)	Време за печене (мин) (прибл.)	Препоръчително количество
Домашен картоф *	Airfry	3	220	20 ... 40	200-1000
Замразени картофи **	Airfry	3	220	15 ... 35	200-1400
Пилешко бутче / Крило	Airfry	3	220	20 ... 40	500-1500
Пилешки гърди	Airfry	3	220	30 ... 40	200-700
Цяло пиле	Airfry	3	15 мин. 250/макс след 190	60 ... 80	1800-2000
Замразени самородки **	Airfry	3	220	15 ... 25	400-1000
Кюфте	Airfry	3	220	20 ... 30	20-25 количество
Цяла риба	Airfry	3	220	15 ... 25	2-5 количество

Храна	Работна функция	Рафтова позиция	Температура (°C)	Време за печене (мин) (прибл.)	Препоръчително количество
Замразена хрупкава риба ** (Рибни пръсти)	Airfry	3	220	15 ... 25	500-1500
Замразени сладкиши **	Airfry	3	220	25 ... 35	200-800 (10-40 количество)
Замразена пица **	Airfry	3	220	10 ... 20	2-4 количество
наденица	Airfry	3	220	15 ... 25	10-20 количество
Микс от зеленчуци	Airfry	3	220	20 ... 25	400-1000
мъфин	Airfry	3	220	25 ... 35	20-25 количество
Пълнена чушка	Airfry	3	220	25 ... 35	20-25 количество

* Задръжете картофите във вода за 30 минути, подсушете и добавете ¼ до 1 супена лъжица масло.

** Загрейте предварително.

6.1.5 Тестови храни

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

Готварска таблица за тестови ястия

Предложения за печене с единична тава

Храна	Акcesoар за ползване	Работна функция	Рафтова позиция	Температура (°C)	Време за печене (мин) (прибл.)
пясъчен хляб (сладка бисквитка)	Стандартна тава *	Горен и долен нагревател	3	140	20 ... 30
пясъчен хляб (сладка бисквитка)	Стандартна тава *	Нагревател с вентилатор	При модели с телени рафтове :3 При модели без телени рафтове :2	140	15 .. 25
Дребни сладки	Стандартна тава *	Горен и долен нагревател	3	160	25 ... 35
Дребни сладки	Стандартна тава *	Нагревател с вентилатор	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

Храна	Акcesoар за ползване	Работна функция	Рафтова позиция	Температура (°C)	Време за печене (мин) (прибл.)
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 акcesoари може да не са включени към Вашия продукт.

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

**Тези акcesoари 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.

Кисело мляко

Приготвяне на кисело мляко:

- Отстранете акcesoарите и страничните решетки (ако има такива) от зоната за готвене.
- Поставете съда за кисело мляко на дъното на зоната за готвене.
- След приготвяне на киселото мляко, оставете го да престои в хладилник поне 12 часа.

4. Дръжте вратата на фурната полуотворена през цялото време.

Храна	Работна функция	Рафтова позиция	Температура (°C)	Време за печене (мин) (прибл.)
Кисело мляко	Нагревател с вентилатор	Долната част на зоната за готвене	50 - 60	240 ... 360

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 експлоатационния живот на уреда и се намаляват често срещаните проблеми.
- Не използвайте продукти за почистване с пара за почистване.
- Някои препарати или почистващи препарати увреждат повърхността. Неподходящи почистващи препарати са: белина, почистващи продукти, съдържащи амоняк, киселина или хлорид, почистващи продукти с пара, препарати за отстраняване на котлен камък, препарати за премахване на петна и ръжда, абразивни почистващи продукти (кремообразни почистващи препарати, почистващ прах, почистващ крем, абразивни и почистващи препарати за надраскване, тел, гъби, почистващи кърпи, съдържащи мръсотия и остатъци от почистващи препарати).
- Не е необходим специален почистващ материал при почистване след всяка употреба. Почистете уреда с препарат

за миене на съдове, топла вода и мека кърпа или гъба и го подсушете със суха кърпа.

- Уверете се, че сте изтрили напълно останалата течност след почистване и незабавно почистете всяка храна, пръскана наоколо по време на готвене.
- Не мийте никакви компоненти на вашия уред в съдомиялна машина, освен ако не е посочено друго в ръководството за потребителя.

Инокс - неръждаеми повърхности

- Не използвайте почистващи препарати, съдържащи киселина или хлор, за почистване на повърхности и дръжки от неръждаем инокс.
- Повърхността от неръждаем инокс може да промени цвета си с времето. Това е нормално. След всяка операция почиствайте с препарат, подходящ за неръждаема или иноксова повърхност.
- Почиствайте с мека сапунена кърпа и течен (ненадраскващ) препарат, подходящ за иноксови повърхности, като внимавате да бършете в една посока.
- Отстранете петна от варовик, масло, нишесте, мляко и протеин върху стъклени и иноксови повърхности веднага, без да чакате. Петната могат да ръждясват след дълги периоди от време.
- Почистващите препарати, напръскани/нанесени върху повърхността, трябва да се почистят незабавно. Останалите върху повърхността абразивни почистващи препарати причиняват побеляване на повърхността.

Емайлirани повърхности

- Фурната трябва да се охладя, 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 емайлirаните повърхности с препарат за миене на съдове, топла вода и мека кърпа или гъба и ги подсушавайте със суха кърпа.
- Ако вашият продукт има функция за лесно почистване с пара, можете да направите лесно почистване с пара за леки, временни замърсявания. (Вижте „Лесно почистване с пара“.)
- За упорити петна може да се използва почистващ препарат за фурни и грил, препоръчан на уебсайта на вашата марка на продукта. Не използвайте външен почистващ препарат за фурни. Ако повърхността е силно замърсена, леко я навлажнете и почистете внимателно с четка с меки косъмчета или тел за търкане. Избягвайте прилагането на прекомерен натиск.

Каталитични повърхности

- Страничните стени в зоната за готвене могат да бъдат покрити само с емайлirани 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 действа 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.

Почистване на скара за пържене (Airfry)

Можете да измиете кошничката на скарата за пържене в съдомиялна машина. За кошницата се препоръчва интензивно измиване в долната кошница на съдомиялната. Телената рамка, в която е поставена кошницата, не е подходяща за миене в съдомиялна машина. Почистете телената рамка с препарат за миене на съдове, топла вода и мека кърпа или гъба и я подсушете със суха кърпа.

След като използвате Airfry можете да използвате функцията за лесно почистване с пара, ако е налична, за лесно почистване на пръски масло вътре.

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 иноксовите панели с бутон за управление, не използвайте иноксови 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.

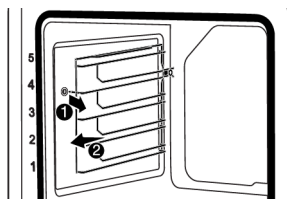
Почистване на страничните стени на фурната

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 информацията.

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

За да премахнете страничните телени рафтове:

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



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

7.5 Лесно почистване с пара

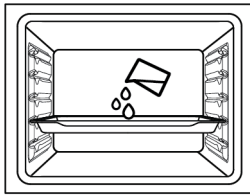
Това позволява лесно почистване на мръсотията (която не остава за дълго време), която е омекотена от парата във

фурната и от водните капки, кондензирани във вътрешните повърхности на фурната.

1. Отстранете всички принадлежности във фурната.
2. Добавете 500 мл вода в тавата и я поставете на втория рафт на фурната.



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



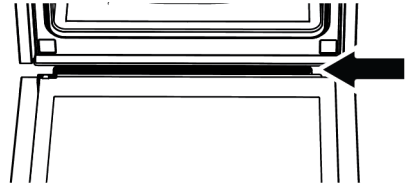
3. Настройте фурната на режим на лесно почистване с пара и я включете на 100°C за 15 минути.

Незабавно отворете вратата и избършете вътрешността на фурната с мокра гъба или кърпа. При отваряне на вратата ще се изпусне пара. Това може да създаде риск от изгаряния. Внимавайте при отваряне на вратата. За упорити замърсявания почистете продукта с препарат за миене на съдове, топла вода и мека кърпа или гъба и го подсушете със суха кърпа.



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

След конденза във фурната може да се появи локва или влага в канала на съда под фурната. Избършете този канал на съда с влажна кърпа след употреба и го подсушете.



7.6 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.


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 кърпа.
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 прибл. 2 секунди и след това съобщението **P2:00** започва да мига.
4. Докоснете бутон ⊕ или ⊖ .
 - ⇒ Съобщението **“ЕКО”** се показва на дисплея за прибл. 2 секунди и след това съобщението **P0:59** започва да мига.
5. Завъртете копчето за температура на най-високата **“макс”** (максимална) температура.
6. Когато се стартира функцията за пиролиза, **P0:59** светва и започва обратното броене. Времето за пиролиза (59 минути) 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 излезне 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  излезне 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.

7.7 Почистване на вратата на фурната

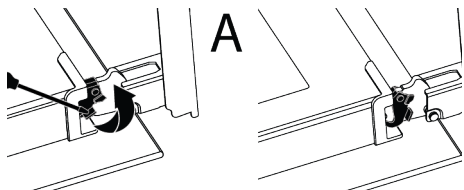
Можете да свалите вратата на фурната и стъклата на вратата, за да ги почистите. Как да свалите вратите и прозорците е обяснено в разделите **„Сваляне на вратата на фурната”** и **„Сваляне на вътрешните стъкла на вратата”**. След като свалите вътрешните стъкла на вратата, почистете ги с препарат за миене 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.



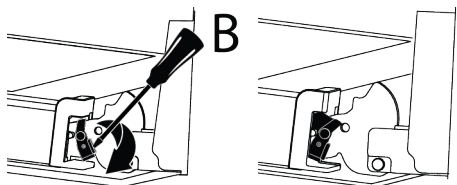
Не използвайте груби абразивни почистващи препарати, метални стъргалки, телена вата или избелващи материали за почистване на вратата и стъклото на фурната.

Сваляне на вратата на фурната

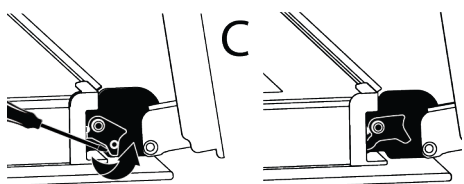
1. Отворете вратата на фурната.
2. Отворете щипките в гнездото на пантата на предната врата отдясно и отляво, като ги натиснете надолу, както е показано на схемата.
3. Типовете панти варират като типове (A), (B), (C) в зависимост от модела на продукта. Следните схеми показват как да отворите всеки тип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



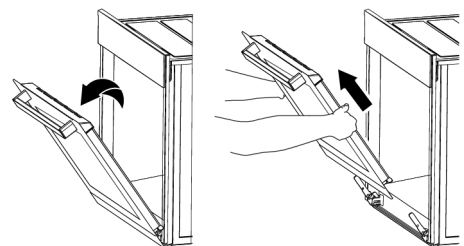
5. (B) тип панта се предлага при типове врати с плавно затваряне.



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



7. Поставете вратата на фурната в полуотворено положение.



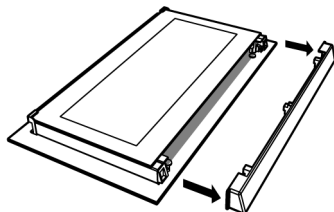
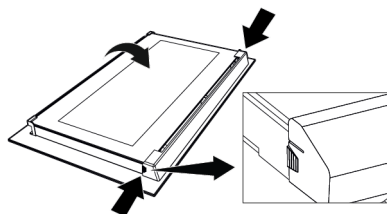
8. Издърпайте отстранената врата нагоре, за да я освободите от дясната и лявата панта и я извадете.

i 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.

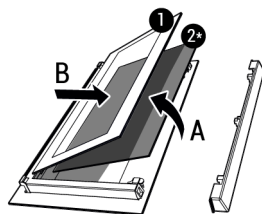
7.8 Премахване на вътрешното стъкло на вратата на фурната

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

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



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



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

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

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

7.9 Почистване на лампата на фурната

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

Смяна на лампата на фурната

Общи предупреждения

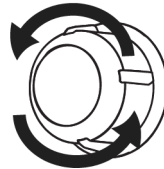
- За да избегнете риска от токов удар, преди да смените лампата на фурната, изключете продукта и изчакайте фурната да изстине. Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!
- Тази фурна се захранва от лампа с нажежаема жичка с мощност под 40 W, височина под 60 mm, диаметър под 30 mm или халогенна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

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

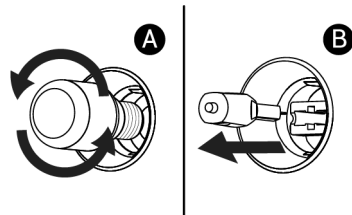
- Положението на лампата може да се различава от показаното на фигурата.
- Лампата, използвана в този продукт, не е подходяща за използване при осветление на домашни стаи. Целта на тази лампа е да помогне на потребителя да види хранителните продукти.
- Лампите, използвани в този продукт, трябва да издържат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

Ако фурната ви има кръгла лампа,

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



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

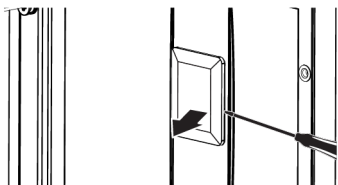


4. Поставете отново стъкления капак.

Ако Вашата фурна има квадратна лампа,

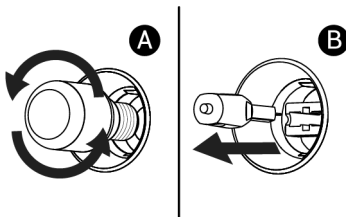
1. Изключете продукта от електричеството.

2. Отстранете телените рафтове според описанието.



3. Повдигнете защитния стъклен капак на лампата с отвертка. Първо отстранете винта, ако има винт на квадратната лампа във вашия продукт.

4. Ако лампата на Вашата фурна е тип (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 или оторизиран сервиз. Никога не се опитвайте сами да ремонтирате продукта си.

Докато фурната работи, се отделя пара.

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

По време на готвене се появяват капки вода

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

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

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

Продуктът не работи.

- Предпазителят може да е повреден или изгорял. >>> Проверете предпазителите в кутията с предпазителите. 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 предпазителите. 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.
- Няма ток. >>> Уверете се, че електрическата мрежа работи и проверете предпазителите в кутията с

предпазители. Сменете предпазителите, ако е необходимо, или ги активирайте отново.

Командата, която искате да изпратите от приложението "HomeWhiz", не преминава. (ако са изпълнени условията за отдалечен достъп)

- Вашата връзка може да бъде прекъсната за известно време. >>> Уверете се, че фурната е свързана към безжичната мрежа и изключете и включете приложението.

"HomeWhiz" приложението не показва правилно състоянието на фурната.

- Вашата връзка може да бъде прекъсната за известно време. >>> Уверете се, че фурната е свързана към безжичната мрежа и изключете и включете приложението.

След като представите вашия продукт в приложението "HomeWhiz", ако има грешка, казваща „Възникна грешка при свързването на вашия продукт с вашия дом или посочената от вас стая. Това

устройство принадлежи на друг дом.“ или ако сте забравили в кой "HomeWhiz" акаунт

- Изтрийте сдвояването, като следвате инструкциите в раздела „Изтриване на сдвояването на свързана фурна "HomeWhiz"“ и повторете сдвояването на продукта отначало.

Показва се предупреждение „Открити са множество bluetooth мрежи“, докато инсталирате продукта в приложението "HomeWhiz".

- В случай, че повече от един домашен уред във вашия дом е настроен на режим на настройка едновременно и излъчва bluetooth сигнал, може да срещнете предупреждение „Открити са множество bluetooth мрежи“, докато инсталацията е на . >>> Изключете инсталационните режими на другите уреди и продължете да използвате само един уред с включен инсталационен режим.

Термини, различни от посочения от мен език, се показват в приложението "HomeWhiz".

- В случаите, когато мощността на интернет е ниска, термини на различни езици може да се появят в приложението homewhiz, различни от езиците, които сте дефинирали в приложението. >>> Това не е грешка.

Кодове за грешки/причини 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.

Кодове за грешки	Причини за грешка	Възможни решения
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.

Допълнителна информация за ръководството за потребителя:	Техническа информация за работещите режими на ниска мощност съгласно Регламент 2023/826 на ЕС	
Режим	КОНСУМАЦИЯ НА ЕНЕРГИЯ (ВАТ)	ПЕРИОД (МИНУТИ)*
Изключено	-	-
В режим на готовност	-	-
Режим на готовност с дисплей за информация или състояние	0,8	20
Мрежов режим на готовност	2,0	20

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

Dobrodošli!

Poštovani korisniče,

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

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

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

Simboli i njihovi opisi u korisničkom priručniku:



Opasnost koja može rezultirati smrću ili ozljedom.



Važne informacije ili korisni savjeti za korištenje.



Pročitajte korisnički priručnik.



Upozorenje o vrućoj površini.

NAPOMEN

A

Opasnost koja može rezultirati materijalnim oštećenjem proizvoda ili njegovog okruženja.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Sadržaj

1 Sigurnosne upute.....	52	6.1 Opća upozorenja u vezi pripreme hrane u pećnici.....	75
1.1 Namjena.....	52	6.1.1 Slastice i jela iz pećnice.....	76
1.2 Sigurnost djece, ranjivih osoba i kućnih ljubimaca	52	6.1.2 Meso , riba i perad.....	79
1.3 Električna sigurnost.....	53	6.1.3 Roštilj	80
1.4 Siguran transport.....	55	6.1.4 Funkcija plitkog prženja ili prženja bez ulja	81
1.5 Sigurna instalacija.....	55	6.1.5 Ispitivanje hrane	82
1.6 Sigurna upotreba	56	7 Čišćenje i održavanje	84
1.7 Temperaturna upozorenja	57	7.1 Opće informacije o čišćenju.....	84
1.8 Upotreba pribora	57	7.2 Pribor za čišćenje	85
1.9 Sigurnost prilikom kuhanja.	57	7.3 Čišćenje upravljačke ploče.....	86
1.10 Sigurno održavanje i čišćenje	58	7.4 Čišćenje unutrašnjosti pećnice (područje pečenja)	86
1.11 Samočišćenje na visokoj temperaturi (piroliza)	59	7.5 Jednostavno čišćenje parom.....	86
2 Upute za zaštitu okoliša	59	7.6 Samočišćenje na visokoj temperaturi.....	87
2.1 Direktiva o otpadu	59	7.7 Čišćenje vrata pećnice	89
2.1.1 Usklađenost s Direktivom o električnom i elektroničkom opremom (WEEE) i zbrinjavanju otpada:.....	59	7.8 Uklanjanje unutarnjeg stakla na vratima pećnice	89
2.2 Informacije o ambalažnom materijalu	60	7.9 Čišćenje lampice pećnice.....	90
2.3 Preporuke za uštedu energije	60	8 Rješavanje problema.....	91
3 Vaš proizvod.....	61		
3.1 Predstavljanje proizvoda.....	61		
3.2 Upute i upotreba upravljačke ploče proizvoda	61		
3.2.1 Upravljačka ploča	62		
3.2.2 Uvod u upravljačku ploču pećnice	62		
3.3 Radne funkcije pećnice	62		
3.4 Pribor proizvoda	64		
3.5 Upotreba pribora proizvoda	65		
3.6 Tehničke specifikacije.....	68		
4 Prva uporaba	69		
4.1 Prvo podešavanje mjerača vremena	69		
4.2 Početno čišćenje	69		
5 Rukovanje pećnicom	70		
5.1 Opće informacije o rukovanju pećnicom	70		
5.2 Rad upravljačke jedinice pećnice .	70		
5.3 Postavke	72		
6 Opće informacije o kuhanju.....	75		

1 Sigurnosne upute

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

1.1 Namjena

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

1.2 Sigurnost djece, ranjivih osoba i kućnih ljubimaca

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

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

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

djeci da sjede na njima.

Pećnica se može prevrnuti ili oštetiti šarke vrata.

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



1.3 Električna sigurnost

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

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

- Iskopčajte proizvod ili isključite osigurač prije popravka, održavanja ili čišćenja.
- Proizvod ukopčajte u uzemljenu utičnicu koja naponom i frekvencijom odgovara vrijednostima na nazivnoj pločici.
- (Ako vaš proizvod nema strujni kabel) koristite samo priključni kabel opisan u dijelu „Tehničke specifikacije”.
- Ne gnječite strujni kabel ispod ili iza proizvoda. Na strujni kabel ne stavljajte teške predmete. Strujni kabel ne smije se savijati, gnječiti ni dolaziti u dodir s izvorom topline.
- Pripazite da strujni kabel nije prignječen prilikom postavljanja proizvoda na njegovo mjesto nakon sastavljanja ili čišćenja.
- Tijekom upotrebe stražnja površina pećnice postaje vruća. Kabeli za napajanje ne smiju dodirivati stražnju površinu proizvoda. Inače bi se mogao oštetiti.
- Ne gnječite električne kable s vratima pećnice i ne provlačite ih preko vrućih površina. U protivnom izolacija kabela može se otopiti i izazvati požar kao rezultat kratkog spoja.
- Koristite samo originalni kabel. Ne koristite oštećene ili presječene kabele.
- Ne koristite produžni kabel ili razdjelne utičnice za rukovanje proizvodom.
- Kontaktirajte ovlaštenu servisnu centar ili uvoznika u vezi s korištenjem odobrenog adaptera u slučajevima kada ne neophodno koristiti adapter pretvarača (za vrstu utikača).
- Kontaktirajte uvoznika ili ovlaštenu servisnu centar ako dužina strujnog kabela nije dovoljna.
- Prijenosni izvori napajanja ili višestruki utikači mogu se pregrijati i izazvati požar. Višestruki utikači i prijenosni izvori napajanja držite podalje od proizvoda.
- Ako je strujni kabel oštećen, smije ga zamijeniti proizvođač, ovlaštenu servis ili osoba koju je odredio uvoznik kako bi se spriječile moguće opasnosti.
- **UPOZORENJE:** Prije zamjene svjetla pećnice svakako odspojite proizvod iz strujnog napajanja i izbjegnite opasnost od strujnog udara.. Iskopčajte proizvod ili isključite osigurač u razvodnoj kutiji.

Ako vaš proizvod ima strujni kabel i utikač:

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

1.4 Siguran transport

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

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

1.5 Sigurna instalacija

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

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

1.6 Sigurna upotreba

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

1.7 Temperaturna upozorenja

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

1.8 Upotreba pribora

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

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

1.9 Sigurnost prilikom kuhanja.

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

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

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

pladanj mogu izazvati dimljenje ili čak zapaliti plamen.

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



1.10 Sigurno održavanje i čišćenje

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

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



1.11 Samočišćenje na visokoj temperaturi (piroliza)

- Za vrijeme samočišćenja površine postaju vruće nego za vrijeme normalne upotrebe. Držite djecu podalje.
- Vruće površine izazivaju opekline! Ne dirajte proizvod za vrijeme samočišćenja i držite djecu dalje od proizvod. Pričekajte barem 30 minuta prije uklanjanja ostataka hrane.
- Za vrijeme samočišćenja ispustit će se dim zbog zagaranja ostatak hrane. Dobro prozračite kuhinja za vrijeme postupka čišćenja.
- Prije početka čišćenja, očistite vanjske površine pećnice i ostatke hrane unutar pećnice sapunicom i krpom. Izvadite sav pribor i kuhinjski pribor iz pećnice. Ako vaš proizvod ima pribor otporan na pirolizu (otporna na visoku temperaturu samočišćenja) tada taj pribor ne trebate uklanjati iz pećnice.
- Ako iznad pećnice postoji napa, tijekom faze pirolize ne koristite napu.

2 Upute za zaštitu okoliša

2.1 Direktiva o otpadu

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

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



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

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

Usklađenost s direktivom RoHS:

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

2.2 Informacije o ambalažnom materijalu

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

2.3 Preporuke za uštedu energije

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

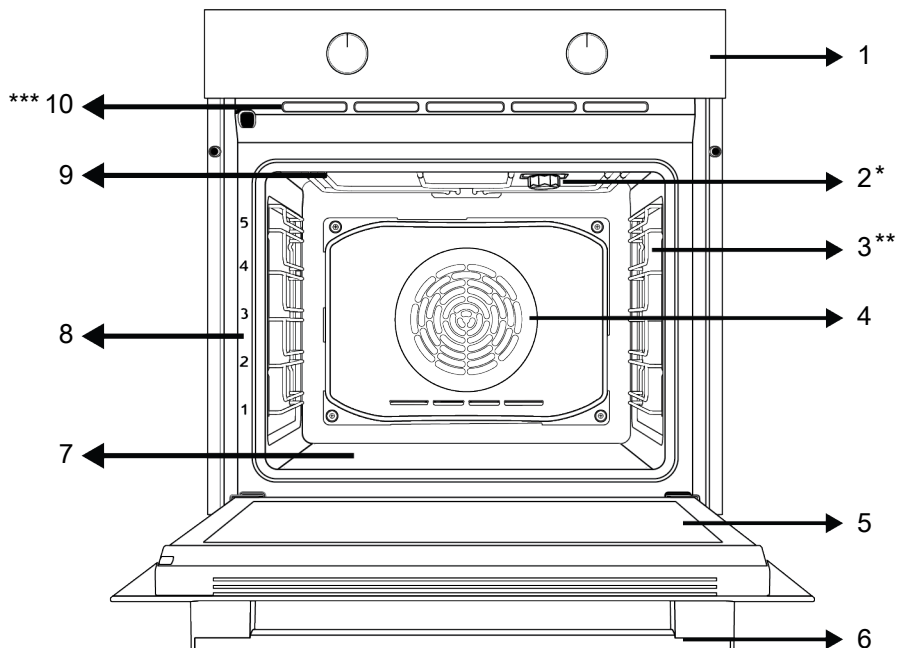
Sljedeće preporuke pomoći će vam koristiti proizvod na ekološki i energetske učinkovit način.

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

3 Vaš proizvod

3.1 Predstavljajanje proizvoda

HR



1 Upravljačka ploča

3 Police od žice

5 Vrata

7 Donji grijač (ispod čelične ploče)

9 Gornji grijač

2 Lampica

4 Motor ventilatora (iza čelične ploče)

6 Ručka

8 Položaji polica

10 Ventilacijske rupe

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

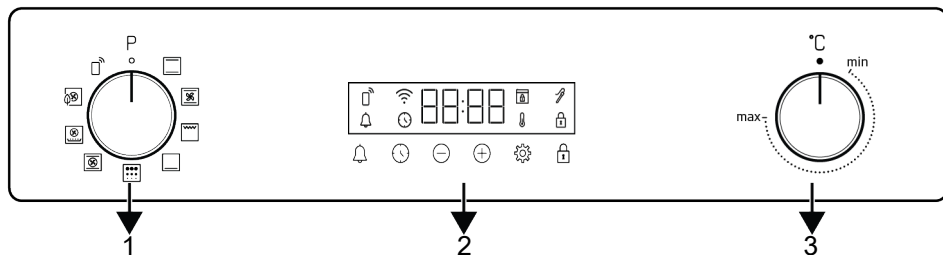
** Razlikuje se ovisno o modelu. Vaš proizvod možda nije opremljen sa žičanom rešetkom. Na slici je prikazan proizvod sa žičanom rešetkom kao primjer.

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

3.2 Upute i upotreba upravljačke ploče proizvoda

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

3.2.1 Upravljačka ploča



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

- 2 Mjerač vremena

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

3.2.2 Uvod u upravljačku ploču pećnice


Gumb za odabir funkcije

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

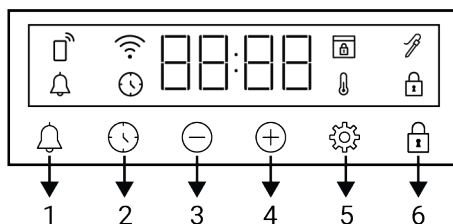
Okretni gumb odabira temperature

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

Indikator unutarnje temperature pećnice









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

Mjerač vremena



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

Simboli na zaslonu










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

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

3.3 Radne funkcije pećnice

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

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

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

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

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

3.4 Pribor proizvoda

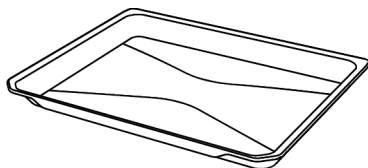
Za proizvod postoji razni pribor. U ovom dijelu dostupan je opis pribora i opis ispravne upotrebe. Ovisno o modelu proizvoda, dostavljeni pribor može se razlikovati. Sav pribor opisan u ovim uputama za upotrebu možda nije dostupan u vašem proizvodu.



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

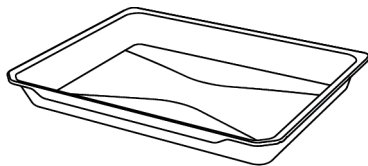
Standardni pladanj

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



Duboki pladanj

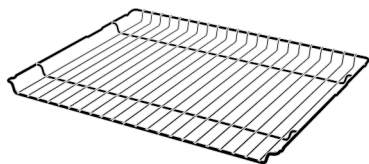
Koristi se za slastice, prženje velikih komada, sočnu hranu ili za prikupljanje ulja koje kapa prilikom pečenja na roštilju.



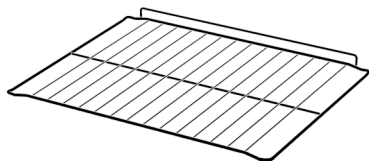
Žičana rešetka za roštilj

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

Na modelima sa žičanim policama :

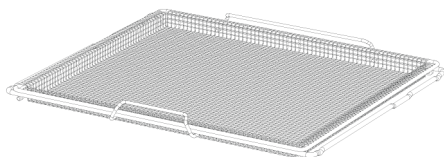


Na modelima bez žičanih policama :



Roštilj za prženje (Airfry)

Koristi se za plitko prženje hrane ili prženje hrane bez ulja.

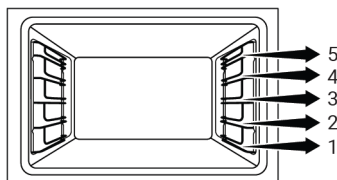


3.5 Upotreba pribora proizvoda

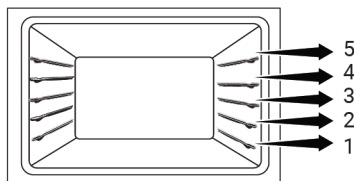
Police za pečenje

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

Na modelima sa žičanim policama :



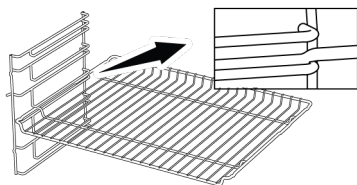
Na modelima bez žičanih policama :



Stavite žičanu rešetku roštilja na police za pečenje

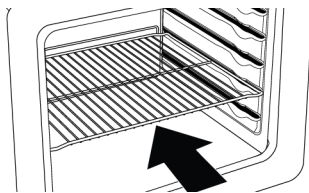
Na modelima sa žičanim policama :

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



Na modelima bez žičanih policama :

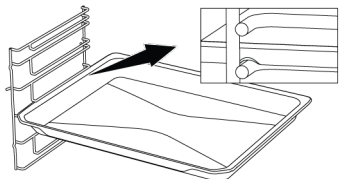
Jako je važno da žičanu rešetku roštilja ispravno postavite na bočne police. Žičana rešetka roštilja ima jedan smjer prilikom stavljanja na policu. Prilikom stavljanja žičane rešetke roštilja na željenu policu otvoreni dio mora biti okrenut prema naprijed.



Stavljanje posude na police za pečenje

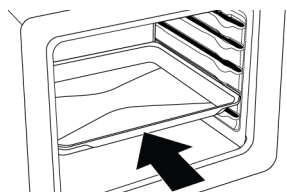
Na modelima sa žičanim policama :

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



Na modelima bez žičanih policama :

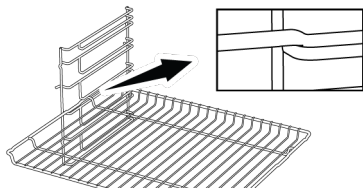
Jako je važno da posude ispravno stavite na bočne police. Posuda ima jedan smjer prilikom stavljanja na policu. Prilikom stavljanja posude na željenu policu dio za kojeg se posuda drži mora biti okrenut prema naprijed.



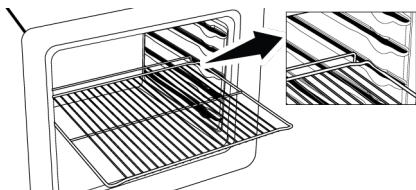
Funkcija zatvarača žičane rešetke roštilja

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

Na modelima sa žičanim policama :

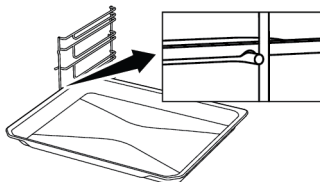


Na modelima bez žičanih policama :



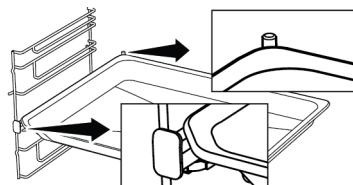
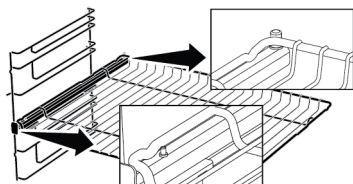
Funkcija zaustavljanja posude - Na modelima sa žičanim policama

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



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

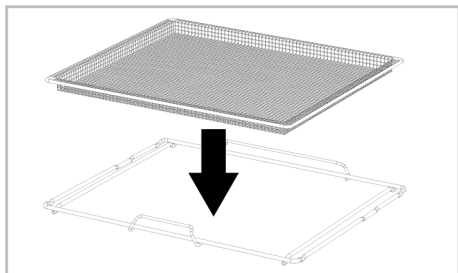
Zahvaljujući teleskopskoj vodilici posude ili žičana rešetka roštilja lako se instaliraju i uklanjaju. Kada koristite posude i žičanu rešetku roštilja s teleskopskom vodilicom pazite da se zatici na prednjoj i stražnjoj teleskopskoj vodilici naslone na rubove roštilja i posude (prikazano na slici).



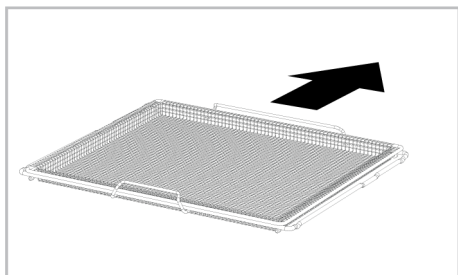
Upotreba roštilja za prženje (Airfry)

Roštilj za prženje se sastoji od dva dijela, žičane košare i žičanog okvira na koji će se postaviti košara. Žičana košara postavljena je na žičani okvir isprepletenu. Nakon što postavite stražnji dio, postavite žičanu košaru unutar ručki žičanog okvira tako da

malo rastegnute prednju stranu. I uklonite žičanu košaru rastezanjem prednje ručke žičanog okvira.



Stavite rešetku za pečenje u pećnicu tako da njena kratka ručka bude okrenuta prema naprijed.



3.6 Tehničke specifikacije

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

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

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



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



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




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

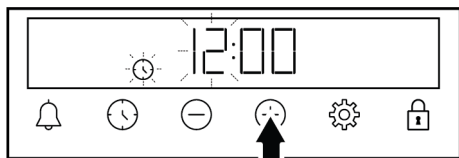
4 Prva uporaba

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

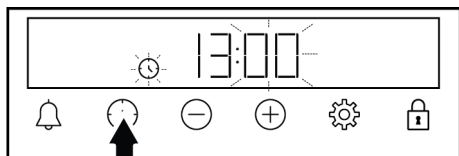
4.1 Prvo podešavanje mjerača vremena

 Prije uporabe pećnice uvijek podesite doba dana. Ako ga ne podesite, ne možete kuhati u nekim modelima pećnice.

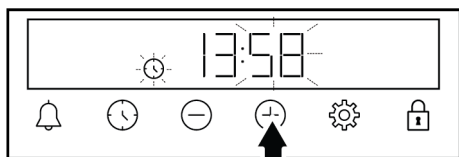
1. Kada se pećnica uključi prvi put na polju sata prikazat će se "12:00", a na zaslonu će treperiti simbol ⌚.
2. Vrijeme podesite dodiranjem na gumbе ⊕/⊖.




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




4. Dodirnite gumbе ⊕/⊖ i podesite minute.



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

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

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

4.2 Početno čišćenje

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

Prije upotrebe pribora:

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

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

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

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

5 Rukovanje pećnicom

5.1 Opće informacije o rukovanju pećnicom

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

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


Svjetlo pećnice

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

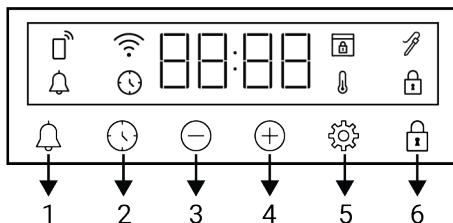
5.2 Rad upravljačke jedinice pećnice

Općenita upozorenja za upravljačku jedinicu pećnice

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









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

Mjerač vremena



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

Simboli na zaslonu

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

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

Uključivanje pećnice

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

Isključivanje pećnice

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

Ručno podešavanje pečenja za odabir temperature i radne funkcije pećnice

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



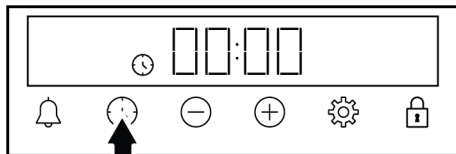
1. Odaberite radnu funkciju koju želite koristiti za kuhanje pomoću okretnog gumba odabira funkcije.
2. Podesite temperaturu na kojoj želite peći pomoću okretnog gumba temperature.

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

Pečenje podešavanjem vremena pečenja:

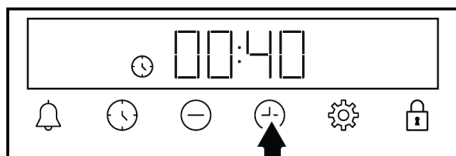
Možete podesiti pećnicu na automatsko isključivanje na kraju vremena odabirom temperature i radne funkcije pećnice karakteristične za hranu te podesiti vrijeme pečenja na mjeracu vremena.

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



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


3. Vrijeme pečenja podesite pomoću gumba .





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

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

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

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



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

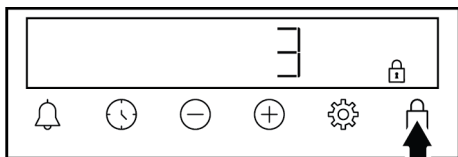
 Ako pritisnete bilo koji gumb na kraju zvučnog upozorenje tada će pećnica opet početi s radom. Kako biste spriječili ponovni rad pećnice na kraju upozorenja, isključite pećnicu okretanjem gumba za temperaturu i gumba za funkcije na "0" (isključen) položaj.



5.3 Postavke



Aktiviranje zaključavanja tipaka


Pomoću značajke zaključavanja tipki možete zaštititi timer od smetnji.

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






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

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


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



Isključivanje blokade tipki

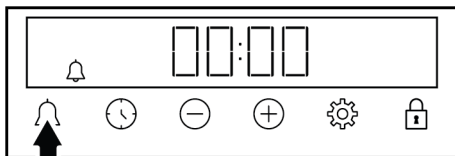
1. Dodirnite tipku  dok simbol  ne nestane sa zaslona.
 - ⇒ Simbol  nestaje sa zaslona i zaključavanje tipki je onemogućeno.



Podešavanje alarma

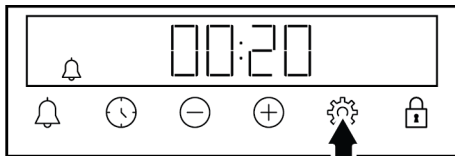
Također možete koristiti timer proizvođača za bilo koje upozorenje ili podsjetnik osim pečenja. Budilica ne utječe na radne funkcije pećnice. Koristi se u svrhu upozorenja. Primjerice, možete koristiti budilicu kada želite uključiti hranu u pećnici u određeno vrijeme. Čim istekne vrijeme koje ste podesili,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


 Maksimalno vrijeme alarma može biti 23 sata i 59 minuta.

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



2. Podesite vrijeme alarma tipkama /.



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

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

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

Isključivanje alarma

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

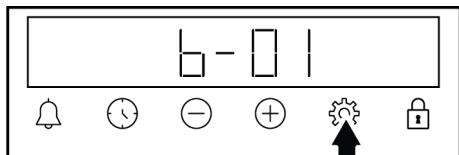
⇒ Upozorenje se zaustavlja i na zaslonu se prikazuje vrijeme.

Ako želite poništiti alarm;

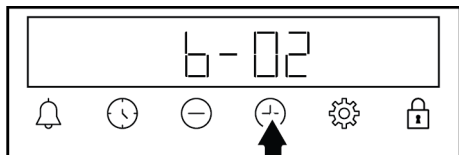
1. Dodirnite tipku 🔔 dok se na zaslonu ne pojavi simbol 🔔 kako biste resetirali vrijeme alarma. Dodirnite tipku ⊖ dok "00:00" na zaslonu se prikazuje simbol.
2. Alarm možete poništiti i duljim pritiskom tipke 🔔.

Podešavanje glasnoće

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



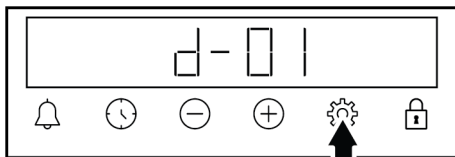
2. Postavite željenu razinu tipkama ⊕/⊖. (**b-01-b-02**)



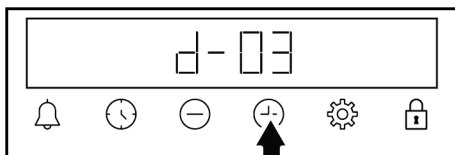
⇒ Dodirnite tipku ⚙️ za potvrdu ili pričekajte bez dodirivanja bilo koje tipke. Postavka glasnoće aktivira se nakon nekog vremena.

Podešavanje svjetline pokazivača

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



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

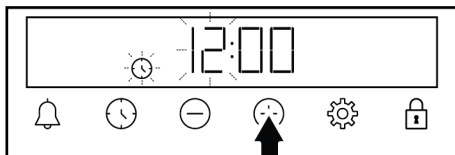


⇒ Dodirnite tipku ⚙️ za potvrdu ili pričekajte bez dodirivanja bilo koje tipke. Postavka svjetline aktivira se nakon nekog vremena.

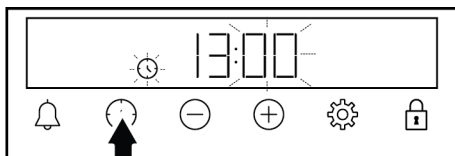
Promjena doba dana

Na pećnici za promjenu vremena koje ste prethodno podesili:

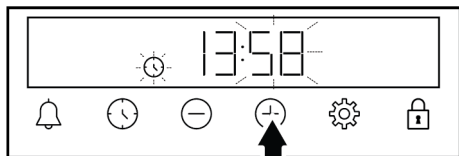
1. Dodirnite tipku ⚙️ dok se na zaslonu ne pojavi simbol 🕒.
2. Podesite doba dana dodirivanjem tipki ⊕/⊖.



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



4. Dodirnite tipke ⊕/⊖ za podešavanje minute.





5. Potvrdite postavku dodirnom tipke .


⇒ Podešeno je vrijeme dana i simbol nestaje na zaslonu.

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


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

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


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

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

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

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


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






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

Omogućavanje daljinskog upravljanja pećnicom

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




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

⇒ Na zaslonu se prikazuje simbol .


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

"HomeWhiz" Brisanje mapiranja uspostavljenе pećnice

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

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

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

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

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

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

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

6 Opće informacije o kuhanju

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

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

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

6.1 Opća upozorenja u vezi pripreme hrane u pećnici.

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

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

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

6.1.1 Slastice i jela iz pećnice

Opće informacije

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

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

Savjeti za pečenje kolača

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

Savjeti za slastice

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

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

Tablica za pripremu peciva i hrane u pećnici

Prijedlozi za pečenje u jednoj posudi

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

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

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.

*Ova dodatna oprema možda nije uključena u vaš proizvod.

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

Prijedlozi za kuhanje s više pladnjeva

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

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.

*Ova dodatna oprema možda nije uključena u vaš proizvod.

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

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

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

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

*Ova dodatna oprema možda nije uključena u vaš proizvod.

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

6.1.2 Meso , riba i perad

Ključne točke prilikom pečenja na roštilju

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

Stol za spremanje mesa, ribe i peradi

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

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

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.

*Ova dodatna oprema možda nije uključena u vaš proizvod.

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

6.1.3 Roštilj

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

Opća upozorenja

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

Ključne točke roštilja

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

Tablica pripreme hrane na roštilju

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

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

6.1.4 Funkcija plitkog prženja ili prženja bez ulja

U "Airfry" možete plitko pržiti ili pržiti bez ulja s vrućim zrakom u pećnici.

Opća upozorenja

- Pogledajte preporučenu tablicu pečenja za funkciju "Airfry".
- Uporaba rešetke za prženje (Airfry) isporučen s proizvodom za ovu funkciju.
- Za dobar rezultat prženja stavite hranu na rešetku za prženje tako da se ne preklapaju.
- Stavite pladanj za pećnicu na donju policu da skuplja ulje tijekom prženja. Unutar umetnutog pladnja stavite papir za pečenje otporan na toplinu ili sličan materijal preporučen za upotrebu u pećnici.
- Ako se pladanj ne koristi na donjoj polici, bilo kakvo kapanje ulja ili drugih tvari iz hrane može izazvati jak dim, pa čak i plamen.
- Funkcijom "Funkcija „3D“" možete ubrzati vrijeme predgrijavanja. Prebacite na funkciju "Airfry" kada je predgrijavanje završeno.

Stol za prženje - "Airfry"

Hrana	Operativna funkcija	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min) (približno)	Preporučena količina
Domaći krumpir *	Airfry	3	220	20 ... 40	200-1000
Smrznuti krumpir **	Airfry	3	220	15 ... 35	200-1400
Pileći zabatak /Krilo	Airfry	3	220	20 ... 40	500-1500
Pileća prsa	Airfry	3	220	30 ... 40	200-700
Cijela kokoš	Airfry	3	15 min. 250/max poslije 190	60 ... 80	1800-2000
Smrznuti grumen **	Airfry	3	220	15 ... 25	400-1000
Čufta	Airfry	3	220	20 ... 30	20-25 količina
Cijela riba	Airfry	3	220	15 ... 25	2-5 količina

Hrana	Operativna funkcija	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min) (približno)	Preporučena količina
Smrznuta hrskava riba ** (Riblji prsti)	Airfry	3	220	15 ... 25	500-1500
Smrznuto pecivo **	Airfry	3	220	25 ... 35	200-800 (10-40 količina)
Zamrznuta pizza **	Airfry	3	220	10 ... 20	2-4 količina
Kobasice	Airfry	3	220	15 ... 25	10-20 količina
Miješano povrće	Airfry	3	220	20 ... 25	400-1000
Kolač	Airfry	3	220	25 ... 35	20-25 količina
Punjena paprika	Airfry	3	220	25 ... 35	20-25 količina

* Krompir držite u vodi 30 minuta, osušite i dodajte ¼ do 1 žlice ulja.

** Prethodno zagrijte.

6.1.5 Ispitivanje hrane

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

Stol za kuhanje testnih jela

Prijedlozi za pečenje u jednoj posudi

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

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

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.

*Ova dodatna oprema možda nije uključena u vaš proizvod.

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

Prijedlozi za kuhanje s više pladnjeva

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

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.

*Ova dodatna oprema možda nije uključena u vaš proizvod.

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

Roštilj

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

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

Otkrenite komade hrane nakon 1/2 ukupnog vremena grilovanja.

Jogurt Priprema jogurta;

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

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

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

7 Čišćenje i održavanje

7.1 Opće informacije o čišćenju

Opća upozorenja

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

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

Površine od inoksa- nehrđajućeg čelika

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

Emajlirane površine

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

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

Katalitičke površine

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

Staklene površine

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

Plastični dijelovi i obojene površine

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

7.2 Pribor za čišćenje

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

Čišćenje roštilja za prženje (Airfry)

Košaru roštilja za prženje možete prati u perilici posuđa. Za košaru se preporučuje intenzivno pranje u donjoj košari mašine za pranje suđa. Žičani okvir u koji je umetnuta košara nije prikladan za pranje u mašini za pranje suđa. Žičani okvir očistite pomoću deterdženta za pranje suđa, mlakom vodom i mekanom krpom ili spužvom te ih osušite suhom krpom.

Nakon korištenja uređaja Airfry možete koristiti funkciju jednostavnog čišćenja parom ako je dostupna, kako biste lako očistili sve mrlje ulja iznutra.

7.3 Čišćenje upravljačke ploče

- Prilikom čišćenja ploča koje i maju - upravljački kotačić obrišite ploču i kotačiće s mokrom, mekanom krpom i osušite ih sa suhom krpom. Ne uklanjajte kotačiće i brtve ispod njih prilikom čišćenja upravljačke ploče. Upravljačka ploča i kotačići mogu se oštetiti.
- Prilikom čišćenja upravljačkih ploča s kotačićima od inoksa ne koristite sredstva za čišćenje inoksa oko kotačića. To može obrisati pokazatelje oko kotačića.
- Upravljačku ploču očistite vlažnom, mekom krpom, a zatim je osušite suhom krpom. Ako vaš proizvod ima funkciju zaključavanja gumba podesite zaključavanje gumba prije čišćenja upravljačke ploče. U protivnom, može doći do neispravnog prepoznavanja na gumbima.

7.4 Čišćenje unutrašnjosti pećnice (područje pečenja)

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

Čišćenje bočnih stijenki pećnice

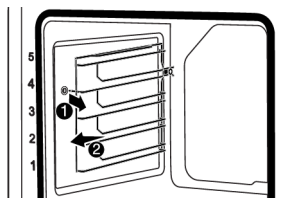
Bočne stijenke područja za kuhanje mogu biti emajlirane ili katalitičke površine. To se razlikuje ovisno o modelu. Ako postoje katalitičke stijenke informacije potražite u dijelu „Katalitičke površine“.

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

Za uklanjanje bočnih žičanih rešetki:

1. Uklonite prednju dio žičane rešetke tako da ga povučete na bočnu stijenku u obrnutom smjeru.

2. Povucite žičanu rešetku prema sebi i potpuno je uklonite.



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

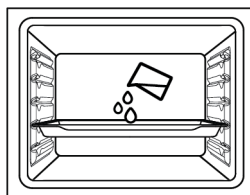
7.5 Jednostavno čišćenje parom

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

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



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



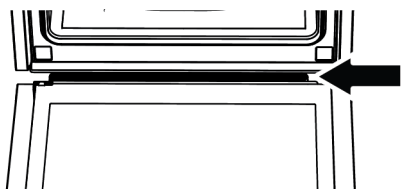
3. Podesite pećnicu na način jednostavnog čišćenja parom i pustite neka radi 15 minuta na 100°C.

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

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

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

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



7.6 Samočišćenje na visokoj temperaturi

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

Opća upozorenja





Vruće površine izazivaju opekline!

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

- Prije upotrebe funkcije pirolize, uklonite sav pribor, teleskopsku policu i bočne police (ako postoje). Ako se ne uklone, pribor i bočne žičane police će se oštetiti.
- Ako vaš proizvod ima pribor otporan na pirolizu (otporna na visoku temperaturu samočišćenja) tada taj pribor ne trebate uklanjati iz pećnice. U dijelu o priboru navedeno je je li vaš pribor otporan na pirolizu ili ne. Osim ako nije navedeno, vaš pribor nije otporan na visoke temperature. Treba ga izvaditi iz pećnice prije čišćenja i tako izbjeći njegovo oštećenje.
- Nemojte čistiti brtvu na vratima. Brtva od staklene vune je osjetljiva i lako se može oštetiti. Ako se ošteti brtva na vratima, zamijenite je novom koju možete nabaviti u ovlaštenom servisu.

Za pokretanje funkcije pirolize:





1. Izvadite sav pribor iz pećnice. Kod modela sa žičanim policama, ne zaboravite ukloniti žičanu policu.
2. Prije početka čišćenja, očistite vanjske površine pećnice i ostatke hrane unutar pećnice sapunicom i krpom.
3. Odaberite funkciju „pirolize“ (Piroliza).
 - ⇒ **P2:00** treperi na zaslonu. Ako je vaš uređaj opremljen s funkcijom „Eko pirolize“, tada će se prvo na zaslonu pojaviti poruka **“Pro”** u trajanju od 2 sekunde, a zatim poruka **P2:00** počinje treperiti.
4. Ako se poruke **“Pro”** i zatim **“ECO”** ne pojavljuju na zaslonu, tada vaš uređaj nije opremljen s funkcijom „Eko pirolize“.
4. Okrenite okreniti gumb temperature na najveću temperaturu **“max”** (maksimalnu).
5. Kada se pokrene funkcija pirolize, tada **P2:00** svijetli stalno i počinje odbrojavanje. Vrijeme pirolize (2 sata) prikazano je na zaslonu. Ovo vrijeme se ne može promijeniti.

6. Kada pećnica dostigne određenu temperaturu nakon pokretanja procesa pirolize, simbol  se pojavljuje na zaslonu mjerača vremena, a vrata pećnice neće se moći otvoriti. Nemojte na silu pritiskati kvaku kako biste otključali vrata sve dok se postupak čišćenja ne završi, a simbol zaključavanja nestane sa zaslona.
7. Kada se dovrši proces čišćenja, na zaslonu se pojavljuje "End" (kraj).
8. Nakon što se na zaslonu pojavi "End" (kraj), okrenite okretne gumb funkcije i temperature na 0 (isključeno) i završite postupak.
9. Nakon što sa zaslona nestane simbol  uklonite ostatke prljavštine pomoću vode i alkoholnog octa.
10. Za isključivanje upozorenja dodirnite bilo koji gumb.



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

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

- ✓ Ako vaša pećnica nije puno prljava, preporučuje se korištenje funkcije. "Piroliza -ekonomski način rada". Funkcija "Piroliza -ekonomski način rada" traje kraće od funkcije Piroliza". Ako je pećnica jako prljava, tada funkcija "Piroliza -ekonomski način rada" možda neće biti dovoljna. U tom slučaju očistite je pomoću funkcije "Piroliza".
1. Izvadite sav pribor iz pećnice. Kod modela sa žičanim policama, ne zaboravite ukloniti žičanu policu.
 2. Prije početka čišćenja, očistite vanjske površine pećnice i ostatke hrane unutar pećnice sapunicom i krpom.
 3. Odaberite funkciju „pirolize“ (Piroliza).
 - ⇒ Poruke "P2:00" i "Pro" prikazuju se na zaslonu približno 2 sekunde, a zatim poruka P2:00 počinje treperiti.
 4. Dodirnite gumb  ili .
 - ⇒ Poruka "ECO" prikazuje se na zaslonu približno 2 sekunde, a zatim poruka P0:59 počinje treperiti.
 5. Okrenite okretne gumb temperature na najveću temperaturu "max" (maksimalnu).
 6. Kada se pokrene funkcija pirolize, P0:59 svijetli stalno i počinje odbrojavati. Vrijeme pirolize (59 minuta) prikazano je na zaslonu. Ovo vrijeme se ne može promijeniti.
 7. Kada pećnica dostigne određenu temperaturu nakon pokretanja procesa pirolize, simbol  se pojavljuje na zaslonu mjerača vremena, a vrata pećnice neće se moći otvoriti. Nemojte na silu pritiskati kvaku kako biste otključali vrata sve dok se postupak čišćenja ne završi, a simbol zaključavanja nestane sa zaslona.
 8. Kada se dovrši proces čišćenja, na zaslonu se pojavljuje "End" (kraj).
 9. Nakon što se na zaslonu pojavi "End" (kraj), okrenite okretne gumb funkcije i temperature na 0 (isključeno) i završite postupak.
 10. Nakon što sa zaslona nestane simbol  uklonite ostatke prljavštine pomoću vode i alkoholnog octa.
 11. Za isključivanje upozorenja dodirnite bilo koji gumb.

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

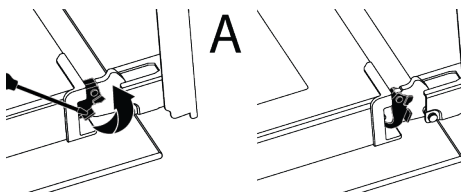
7.7 Čišćenje vrata pećnice

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

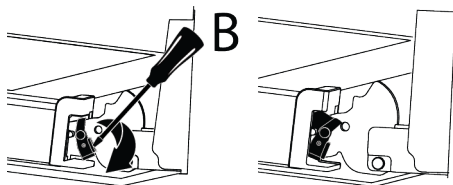
- i** Ne koristite gruba abrazivna sredstva za čišćenje, metalne strugalice, žičanu vunu ili izbjeljivače za čišćenje vrata i stakla pećnice.

Uklanjanje vrata pećnice

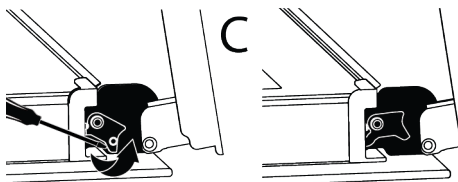
1. Otvorite vrata pećnice.
2. Otvorite kvačice na šarkama vrata s desne i lijeve strane pritiskom prema dolje kako je pokazano na slici.
3. Vrste šarki se razlikuju npr. (A), (B), (C) ovisno o modelu proizvoda. Na slikama u nastavku prikazano je kako otvoriti svaku vrstu šarki.
4. Vrsta šarki (A) dostupna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



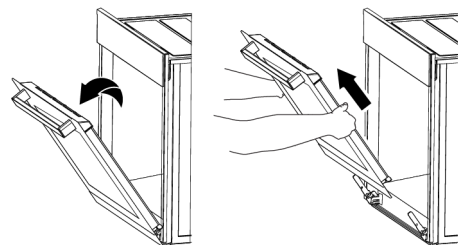
5. Vrsta šarki (B) dostupna je na vrstama koja se mekano zatvaraju.



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



7. Postavite vrata pećnice u poluotvoreni položaj.



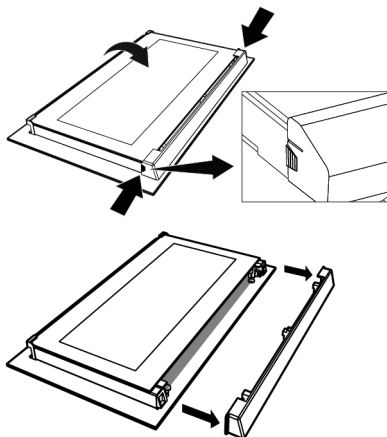
8. Povucite uklonjena vrata prema gore i oslobodite ih s desne i lijeve šarke te ih uklonite.

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

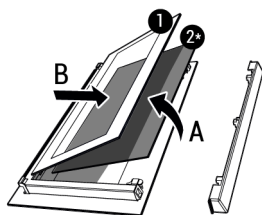
7.8 Uklanjanje unutarnjeg stakla na vratima pećnice

Unutarnje staklo prednjih vrata proizvoda može se ukloniti zbog čišćenja.

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



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



- 1 Zadnje unutarnje staklo 2* Unutarnje staklo (možda nije dostupno za vaš proizvod)

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

7. Gurnite plastični dio prema okviru dok ne čujete zvuk „klik“.

7.9 Čišćenje lampice pećnice

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

Zamjena svjetla pećnice

Opća upozorenja

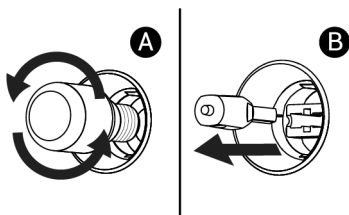
- Izbjegnite opasnost od strujnog udara prilikom zamjene svjetla pećnice i odspojite proizvod te pričekajte da se pećnica ohladi. Vruće površine mogu izazvati opekline!
- Ova pećnica opremljena je sa žaruljom sa žarnom sa snagom od 40 W, koja je niža od 60 mm i promjera manjeg od 30 mm ili halogenom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

Ako vaša pećnica ima okruglo svjetlo,

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



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



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

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

8 Rješavanje problema

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

Para se ispušta dok pećnica radi.

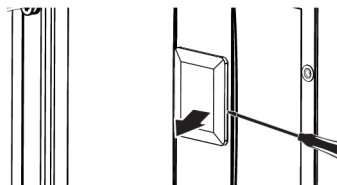
- Normalno je da para izlazi tijekom rada. >>> Ovo nije pogreška.

Tijekom kuhanja stvaraju se kapljice vode.

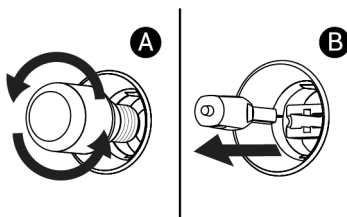
- Para koja nastaje tijekom kuhanja se kondenzira kada dođe u dodir s hladnim površinama izvan proizvoda te mogu nastati kapi vode. >>> Ovo nije pogreška.

Kada se proizvod zagrijava i hladi čuje se metalni zvuk.

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



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



5. Ponovno pričvrstite zaštitno staklo.

Proizvod ne radi.

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

Svjetlo pećnice ne svijetli.

- Svjetlo pećnice možda je neispravno. >>> Zamijenite svjetlo pećnice.

- Nema struje. >>> Uvjerite se da mrežna struja osigurava napajanje i provjerite osigurače u razvodnoj kutiji. Po potrebi promijenite osigurače ili ih ponovno uključite.

Pećnica se ne zagrijava.

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

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

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

Aplikacija "HomeWhiz" ne prikazuje ispravan status pećnice.

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

Nakon što odredite svoj proizvod u aplikaciji "HomeWhiz", ako se pojavljuje poruka o pogrešci „Došlo je do pogreške

Kodovi grešaka/razlozi i moguća rješenja

Kodovi grešaka	Razlozi pogreške	Moguća rješenja
Er 5	Greška u komunikaciji sonde za meso	Obratite se ovlaštenom servisu kako biste mogli ponovno kuhati sa sondom za meso. Uklonite sondu za meso i postavite gumb za odabir funkcije na isključeno (0) kako biste mogli normalno kuhati bez sonde za meso u pećnici. Nakon toga možete nastaviti kuhati bez sonde za meso.
Er 1 - Er 7	Greške u komunikaciji	Obratite se ovlaštenom servisu za otklanjanje greške.
Er 8 - Er 27	Greške senzora	Obratite se ovlaštenom servisu za otklanjanje greške.
Er 28 - Er 31	Pogreške sonde za meso	Obratite se ovlaštenom servisu za otklanjanje greške.
Er 32 - Er 41	Greške u grijanju pećnice	Obratite se ovlaštenom servisu za otklanjanje greške.
Er 42 - Er 58	Pogreške komponenti pećnice	Obratite se ovlaštenom servisu za otklanjanje greške.
Er 59 - Er 64	Greške na poklopcu pećnice	Obratite se ovlaštenom servisu za otklanjanje greške.
Er 65 - Er 71	Pogreške povezane s parom (u pećnicama sa značajkom pare)	Obratite se ovlaštenom servisu za otklanjanje greške.

prilikom povezivanja uređaja s vašim domom i prostorijom koju ste naveli. Ovaj uređaj pripada drugom kućanstvu." ili ako zaboravite o kojem računu aplikacije "HomeWhiz" s radi

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

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

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

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

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

Kodovi grešaka	Razlozi pogreške	Moguća rješenja
Er 72 - Er 80	Pogreške povezane s hardverom	Obratite se ovlaštenom servisu za otklanjanje greške.
Er 81 - Er 85	Sigurnosne pogreške pećnice	Obratite se ovlaštenom servisu za otklanjanje greške.
Er 86 - Er 88	Pogreške internetske veze (u pećnicama sa značajkom Homewhiz)	Obratite se ovlaštenom servisu za otklanjanje greške.
Er 89 - Er 92	Pogreške u mikrovalnoj pećnici (u pećnicama s mikrovalnom značajkom)	Obratite se ovlaštenom servisu za otklanjanje greške.
Er 93 - Er 99	Greške kartice i mjerača vremena	Obratite se ovlaštenom servisu za otklanjanje greške.

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

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

