

beko

Ugradbena pećnica

Perilica posuđa

Рерна за вградување

Упатство за употреба



BBIMA17410BMPW

385443542_4/ HR/ MK/ R.AB/ 21/11/23 10:27
7739182934

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 Opasnost koja može rezultirati materijalnim oštećenjem proizvoda ili njegovog okruženja.

A

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Sadržaj

1 Sigurnosne upute.....	4	6 Opće informacije o pečenju	35
1.1 Namjena.....	4	6.1 Opća upozorenja u vezi pripreme hrane u pećnici.....	35
1.2 Sigurnost djece, ranjivih osoba i kućnih ljubimaca	4	6.1.1 Slastice i jela iz pećnice.....	35
1.3 Električna sigurnost.....	5	6.1.2 Meso , riba i perad.....	38
1.4 Siguran transport.....	7	6.1.3 Roštilj	39
1.5 Sigurna instalacija.....	7	6.1.4 Funkcija plitkog prženja ili prženja bez ulja	40
1.6 Sigurna upotreba.....	8	6.1.5 Ispitivanje hrane	41
1.7 Temperaturna upozorenja	9	7 Čišćenje i održavanje	43
1.8 Upotreba pribora	9	7.1 Opće informacije o čišćenju.....	43
1.9 Sigurnost prilikom kuhanja.	9	7.2 Pribor za čišćenje	44
1.10 Sigurno održavanje i čišćenje	10	7.3 Čišćenje upravljačke ploče.....	44
1.11 Samočišćenje na visokoj temperaturi (piroliza)	11	7.4 Čišćenje unutrašnjosti pećnice (područje pečenja).....	44
2 Upute za zaštitu okoliša.....	11	7.5 Samočišćenje na visokoj temperaturi.....	45
2.1 Direktiva o otpadu	11	7.6 Čišćenje vrata pećnice	47
2.1.1 Usklađenost s Direktivom o električnom i elektroničkom opremom (WEEE) i zbrinjavanju otpada:.....	11	7.7 Uklanjanje unutarnjeg stakla na vratima pećnice	48
2.2 Informacije o ambalažnom materijalu	12	7.8 Čišćenje lampice pećnice.....	49
2.3 Preporuke za uštedu energije.....	12	8 Rješavanje problema	50
3 Vaš proizvod.....	13		
3.1 Predstavljanje proizvoda.....	13		
3.2 Upute i upotreba upravljačke ploče proizvoda	13		
3.2.1 Upravljačka ploča	14		
3.2.2 Uvod u upravljačku ploču pećnice	14		
3.3 Radne funkcije pećnice	15		
3.4 Pribor proizvoda	16		
3.5 Upotreba pribora proizvoda	17		
3.6 Tehničke specifikacije.....	20		
4 Prva uporaba.....	21		
4.1 Prvo podešavanje mjerača vremena	21		
4.2 Početno čišćenje	21		
5 Rukovanje pećnicom.....	22		
5.1 Opće informacije o rukovanju pećnicom	22		
5.2 Rad upravljačke jedinice pećnice .	22		
5.3 Postavke	28		
5.4 Primjena sonde za meso	33		

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, ovlaštenu 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

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

- su pod nadzorom i ako su upućeni u sigurnu uporabu uređaja, kao i povezane opasnosti.
- Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Djeca bez nadzora ne smiju čistiti ni vršiti korisničko održavanje uređaja, osim ako ih netko ne nadzire.
 - Ovaj uređaj ne smiju koristiti osobe sa smanjenim tjelesnim, psihičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima (uključujući djecu), osim ako nisu pod nadzorom ili ako su upućeni u rad proizvoda.
 - Djeca moraju biti pod nadzorom te treba voditi računa da se ne igraju s proizvodom.
 - Električni proizvodi su opasni za djecu i kućne ljubimce. Djeca i kućni ljubimci ne smiju se igrati s, penjati se na ili ulaziti u proizvod.
 - Na proizvod ne stavljajte predmete koje djeca mogu dohvatiti.
 - **UPOZORENJE:** Za vrijeme upotrebe pristupne površine proizvoda su vruće. Držite djecu dalje od proizvoda.
 - Sav ambalažni materijal držite izvan dohvata djece. Postoji opasnost od ozljede i gušenja.
 - Kada su vrata otvorena tada ne postavljajte nikakav težak predmet na vrata i ne dozvolite djeci da sjede na njima. Možete izazvati prevrtanje ili oštećenje šarki vrata.
 - Prije odlaganja u otpad iskorištenog i beskorisnog proizvoda:
 1. Isključite utikač i izvadite ga iz utičnice.
 2. Presjecite strujni kabel i odspojite ga zajedno s utikačem od proizvoda.
 3. Poduzmite mjere opreza kako biste spriječili da djeca uđu u proizvod.
 4. Ne dozvolite djeci igranje s proizvodom kada je u načinu mirovanja.



1.3 Električna sigurnost

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

- itd.) na električnoj instalaciji s kojom je proizvod spojen, u skladu s propisima o električnoj energiji koji odvaja sve polove od mreže.
- Iskopčajte proizvod ili isključite osigurač prije popravka, održavanja ili čišćenja.
 - Proizvod ukopčajte u uzemljenu utičnicu koja naponom i frekvencijom odgovara vrijednostima na nazivnoj pločici.
 - (Ako vaš proizvod nema strujni kabel) koristite samo priključni kabel opisan u dijelu „Tehničke specifikacije”.
 - Ne gnječite strujni kabel ispod ili iza proizvoda. Na strujni kabel ne stavljajte teške predmete. Strujni kabel ne smije se savijati, gnječiti ni dolaziti u dodir s izvorom topline.
 - Pripazite da strujni kabel nije prignječen prilikom postavljanja proizvoda na njegovo mjesto nakon sastavljanja ili čišćenja.
 - Tijekom upotrebe stražnja površina pećnice postaje vruća. Kabeli za napajanje ne smiju dodirivati stražnju površinu proizvoda. Inače bi se mogao oštetiti.
 - Ne gnječite električne kable s vratima pećnice i ne provlačite ih preko vrućih površina. U protivnom izolacija kabela može se otopiti i izazvati požar kao rezultat kratkog spoja.
 - Koristite samo originalni kabel. Ne koristite oštećene ili presječene kabele.
 - Ne koristite produžni kabel ili razdjelne utičnice za rukovanje proizvodom.
 - Kontaktirajte 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 da žičana rešetka roštilja i protvan budu ispravno postavljeni na žičanu rešetku. Detaljne informacije pogledajte u odjeljku „**Upotreba pribora**“.

- Zatvorite vrata pećnice nakon što ste pribor potpuno gurnuli u prostor za kuhanje, inače bi mogli udariti u staklo vrata i oštetiti ga.
- Koristite samo sondu za meso koja je preporučena za ovu pećnicu.

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.
- Pladnjeve za pečenje, posude ili aluminijsku foliju nikad ne stavljajte izravno na dno pećnice. Nakupljena toplina može oštetiti dno pećnice.

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.
- Kada za prženje koristite rešetku za pečenje, na donju rešetku treba postaviti pladanj. Inače, ulje od hrane i druge komponente koje kapaju na dno pećnice mogu stvoriti jak dim i izazvati plamen.
- 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.

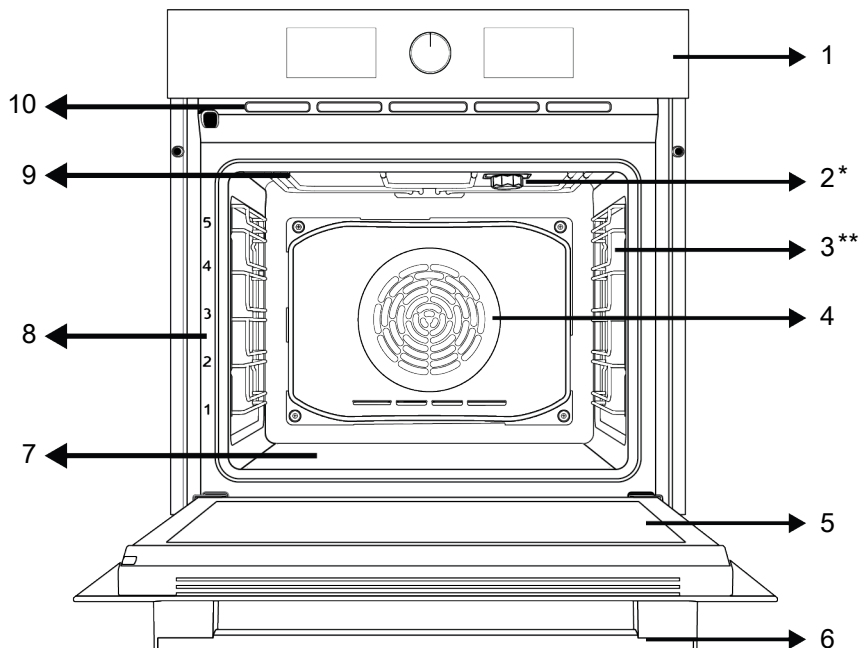
2.3 Preporuke za uštedu energije

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

3.1 Predstavljajanje proizvoda



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 policia

10 Ventilacijske rupe

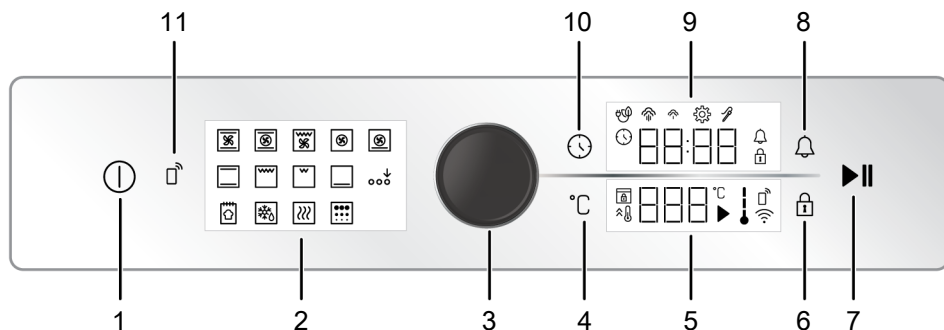
* Razlikuje se ovisno o modelu. Vaš proizvod možda nema svjetlo ili se vrsta i mjesto svjetla mogu razlikovati od ilustracije. (Razlikuje se ovisno o modelu. Vaš proizvod možda nije opremljen žičanom rešetkom. Na slici, proizvod sa žičanom rešetkom prikazan je kao primjer.)

** 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. Vaš proizvod možda nije opremljen žičanom rešetkom. Na slici, proizvod sa žičanom rešetkom prikazan je kao primjer.)

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 Tipka za uključivanje/isključivanje | 2 Prikaz funkcija |
| 3 Gumb za upravljanje pećnicom | 4 Tipka za podešavanje temperature |
| 5 Polje pokazatelja temperature | 6 Tipka za zaključavanje tipki |
| 7 Gumb za početak / zaustavljanje pečenja | 8 Tipka alarma |
| 9 Polje pokazatelja mjerača vremena/trajanja | 10 Tipka za vrijeme i postavke |
| 11 Gumb uklanjanja postavljenih kontrola | |

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 upravljanje pećnicom

Možete provjeriti postavke na poljima pokazatelja mjerača vremena/sata i temperatura s jednim okretnim upravljačkim gumbom. Kroz ove postavke možete se kretati okretanjem ovog okretnog upravljačkog gumba pećnice lijevo/desno, a postavke možete primijeniti pritiskom na okretni gumb.

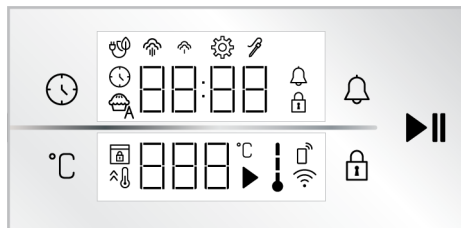
Pokazatelj unutarnje temperature pećnice

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






Prikaz funkcija

Radne funkcije pećnice nalaze se na njenom funkcionalnom zaslonu. Svaka funkcija se aktivira dodirom na nju. Sve funkcije koje se nalaze na zaslonu su shematske, možda nisu dostupne na vašem proizvodu. Funkcije vašeg proizvoda opisane su u dijelu pod naslovom „Radne funkcije pećnice“.






Područje pokazatelja:






Tipke :

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








Polje pokazatelja mjerača vremena/trajanja :

-  : Simbol vremena pečenja/vremena
-  : Simbol alarma
-  : Simbol postavki
-  : Simbol zaključavanja tipki
-  : Simbol za pečenje s funkcijom eco fan

-  : Simbol niske razine pare *
-  : Simbol visoke razine pare *
-  : Simbol sonde za meso *

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











Polje pokazatelja temperature :

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

3.3 Radne funkcije pećnice

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

Simbol funkcije	Opis funkcije	Raspon temperature (°C)	Opis i upotreba
	Rad s ventilatorom	-	Pećnica se nije zagrijala. Radi samo ventilator (na stražnjoj stijenci). Zamrznuta hrana s granulama se polako odmrzava na sobnoj temperaturi, kuhana hrana je ohlađena. Vrijeme potrebno za odmrzavanje cijelog komada mesa je duže nego za hranu sa zrnjem.
	Gornji i donji grijač	40-280	Hrana se istovremeno grije od gore i dolje. Pogodno je za kolače, slastice i torte u kalupima za pečenje. Peče se samo u jednoj posudi.
	Donji grijač	40-220	Uključeno je samo niže grijanje. Pogodan je za hranu kojoj je potrebno potamniti donji dio.
	Donji/gornji grijač s ventilatorom	40-280	Vrući zrak kojeg zagrijavaju gornji i donji grijači ravnomjerno je raspoređen i brzo prolazi pećnicom pomoću ventilatora. Peče se samo u jednoj posudi.
	Zagrijavanje ventilatorom / Airfry	40-280	Vrući zrak kojeg zagrijava grijač ventilatora ravnomjerno je raspoređen i brzo prolazi pećnicom pomoću ventilatora. Prikladno za pečenje u više posuda na policama različite razine. Zahvaljujući brzom raspodjeli zraka pomoću ove funkcije, možete pržiti plitko ili bez ulja. Za detaljne informacije pogledajte odjeljak "Airfry".

	Eco zagrijavanje ventilatorom	160-220	Za uštedu energije možete koristiti ovu funkciju umjesto funkcije "Zagrijavanje ventilatorom" u rasponu stupnjeva temperature od 160-220°C. Ali, tada će vrijeme pečenja biti malo duže. Upotreba ove funkcije objašnjena je u dijelu pod naslovom „Rad upravljačke jedinice pećnice“.
	Funkcija za pripremu pizza	40-280	Rade donji grijač i grijač ventilatora. Prikladno je za pečenje pizza.
	Funkcija „3D“	40-280	Rade gornji grijač, donji grijač i grijač ventilatora. Sa svih strana proizvoda kuha se jednako i brzo. Peče se samo u jednoj posudi.
	Donji roštilj	40-280	Radi mali roštilj na stropu pećnice. Prikladno za pečenje na roštilju malih količina hrane.
	Cijeli roštilj	40-280	Radi veliki roštilj na stropu pećnice. Prikladno za pečenje na roštilju velikih količina hrane.
	Cijeli roštilj s ventilatorom	40-280	Vrući zrak kojeg zagrijava veliki roštilj ravnomjerno je raspoređen i brzo prolazi pećnicom pomoću ventilatora. Prikladno za pečenje na roštilju velikih količina hrane.
	Održavanje topline	40-100	Koristi se za dugotrajno održavanje temperature hrane tako da bude spremna za serviranje.
	Funkcija kruha	-	Koristi se za pripremu kruha. Podešena temperatura i vrijeme možda se ne mogu promijeniti.
	Aktivacija dodatne funkcije	-	Koristi se za aktiviranje radnih funkcija koje se ne prikazuju na početku prikaza funkcija.
	Piroliza	-	Koristi se za samočišćenje pećice na visokoj temperaturi. Pročitajte specifikacije u dijelu održavanja i čišćenja.

3.4 Pribor proizvoda

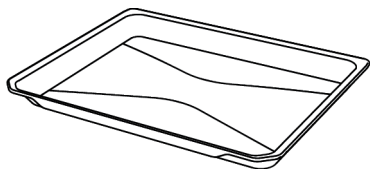
Za proizvod postoji razni pribor. U ovom dijelu dostupan je opis pribora i opis ispravne upotrebe. Ovisno o modelu proizvoda, dostavljeni pribor može se razlikovati. Sav pribor opisan u ovim uputama za upotrebu možda nije dostupan u vašem proizvodu.



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

Standardni pladanj

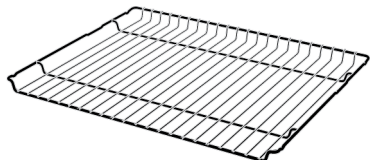
Koristi se za slastice, zamrznutu hranu ili prženje velikih komada.



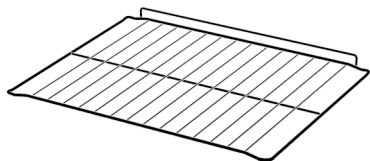
Žičana rešetka za roštilj

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

Na modelima sa žičanim policama :



Na modelima bez žičanih policama :



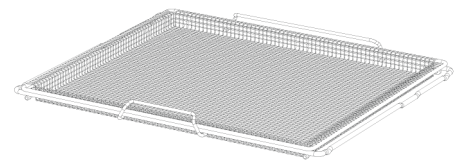
Sonda za meso

Prilikom pripremanja jela od mesa, tanki dugi kraj se umeće u meso, a drugi kraj se koristi za pričvršćivanje u otvor na unutarnjoj stijenci.



Roštilj za prženje (Airfry)

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

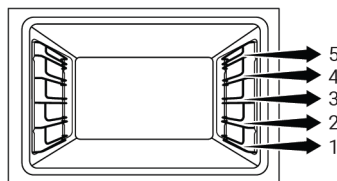


3.5 Upotreba pribora proizvoda

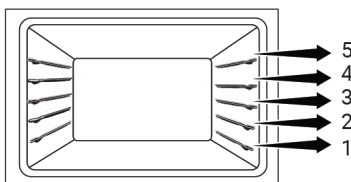
Police za pečenje

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

Na modelima sa žičanim policama :



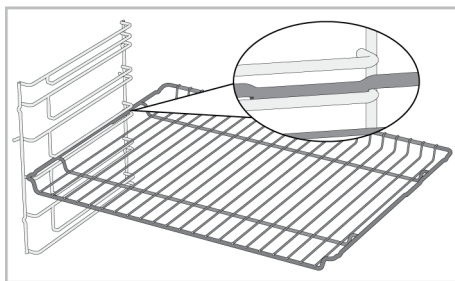
Na modelima bez žičanih policama :



Stavite žičanu rešetku roštilja na police za pečenje

Na modelima sa žičanim policama :

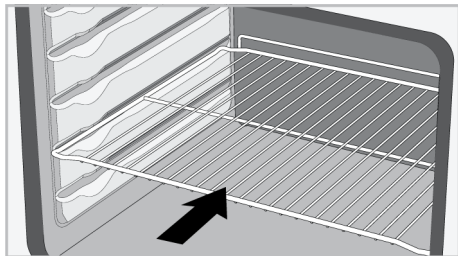
Jako je važno da žičanu rešetku roštilja ispravno postavite na police sa žicom. Prilikom stavljanja žičane rešetke roštilja na željenu policu otvoreni dio mora biti okrenut prema naprijed. Za bolje pečenje, žičana rešetka roštilja mora se učvrstiti zatvaračem za žičanu policu. Ne smije preći dalje od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

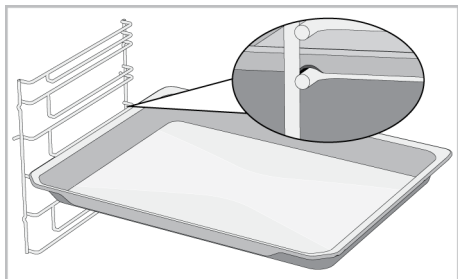
stavljanja na policu. Prilikom stavljanja žičene rešetke roštilja na željenu policu otvoreni dio mora biti okrenut prema naprijed.



Stavljanje posude na police za pečenje

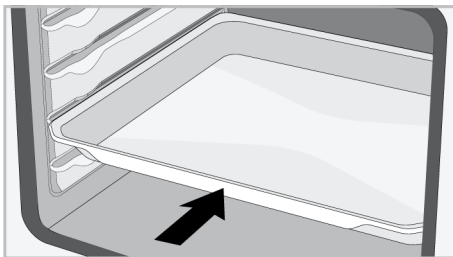
Na modelima sa žičanim policama :

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 policica :

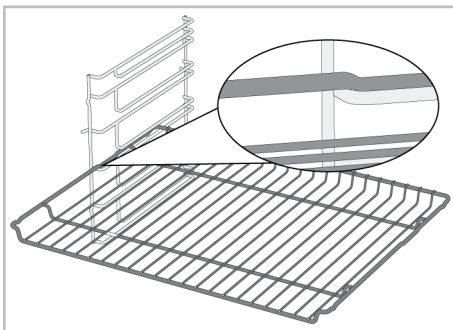
Jako je važno da posude ispravno stavite na bočne police. Posuda ima jedan smjer prilikom stavljanja na policu. Prilikom stavljanja posude na željenu policu dio za kojeg se posuda drži mora biti okrenut prema naprijed.



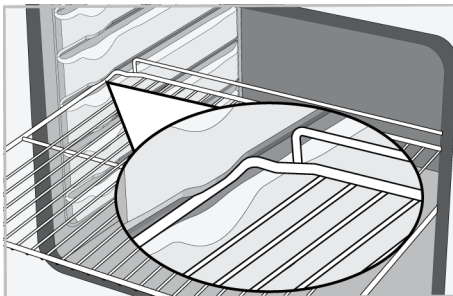
Funkcija zatvarača žičane rešetke roštilja

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 :



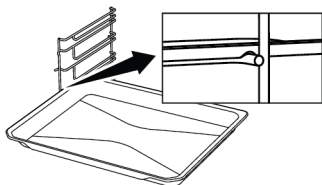
Na modelima bez žičanih policica :



Funkcija zaustavljanja posude - Na modelima sa žičanim policama

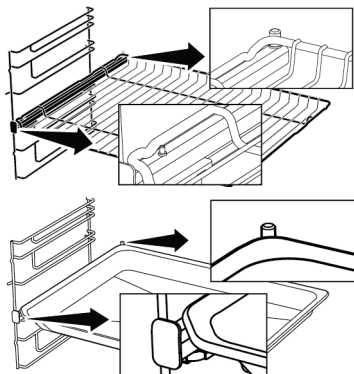
Postoji i funkcija zatvarača koja sprječava posudu da padne sa žičane rešetke. Prilikom uklanjanja posude, otpustite je sa stražnjeg utora zaustavljača i povucite je

prema sebi dok ne dođe do prednje strane. Morate preći preko zatvarača ako je želite potpuno ukloniti.



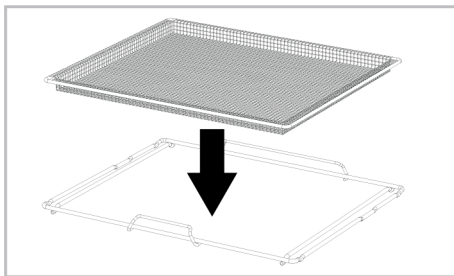
Ispravno postavljanje žičane rešetke roštilja i teleskopske vodilice-Modeli s žičanim policama i teleskopski modeli

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

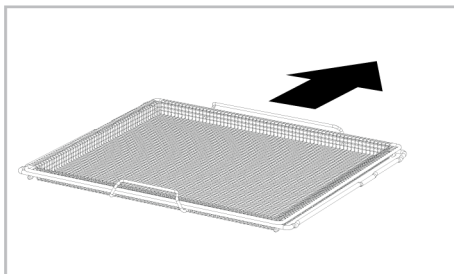


Upotreba roštilja za prženje (Airfry)

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 isprepletano. Nakon što postavite stražnji dio, postavite žičanu košaru unutar ručke žičanog okvira tako da malo rastegnete 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.

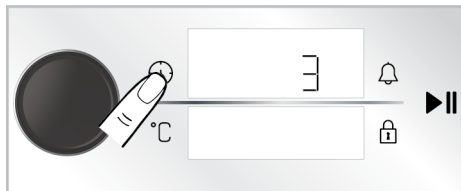
4 Prva uporaba



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

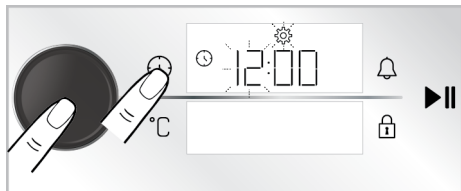
4.1 Prvo podešavanje mjeraca vremena



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

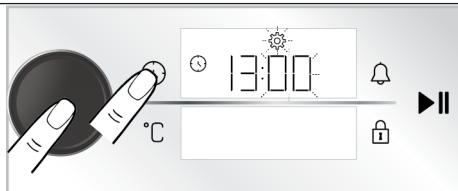
1. Kada se pećnica isključi (kada se na zaslonu prikazuje trenutno vrijeme) dodirnite gumb  na približno 3 sekunde i aktivirajte izbornik postavki.
 - ⇒ Na zaslonu počinje odbrojavanje 3-2-1. Kada odbrojavanje završi tada je aktiviran izbornik postavki.





2. Aktivirajte polje mjeraca vremena guranjem upravljačkog okruglog guma jednom ili jednim dodirnom na gumb .
 - ⇒ Polje mjeraca vremena i simbol  trepere na zaslonu mjeraca vremena/trajanja.



3. Podesite vrijeme u danu okretanjem okruglog upravljačkog guma pećnice lijevo/desno i aktivirajte polje minuta jednim guranjem okruglog upravljačkog gumba ili jednim dodirnom na gumb .
 - ⇒ Polje minuta i simbol  trepere na zaslonu mjeraca vremena/trajanja.



4. Minute podesite okretanjem upravljačkog okretnog guma pećnice lijevo/desno. Odobrite postavku jednim guranjem upravljačkog okruglog guma ili jednim dodirnom na gumb .
 - ⇒ Točno vrijeme je podešeno, a simbol  neprekidno svijetli.

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

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

4.2 Početno čišćenje

1. Uklonite sve materijale pakiranja.
2. Uklonite sav pribor iz pećnice koji je dostavljen s proizvodom.
3. Uključite proizvod na 30 minuta i zatim ga isključite. Na ovaj način, ostaci hrane i slojevi koji su zaostali u pećnici tijekom proizvodnje će se zapaliti i očistiti.
4. Kada rukujete proizvodom, odaberite najveću temperaturu i radnu funkciju u kojoj rade svi grijači proizvoda. Pogledajte „Radne funkcije pećnice [► 15]“. U sljedećem odjeljku možete naučiti kako rukovati pećnicom.
5. Pričekajte neka se pećnica ohladi.
6. Obrisite 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. Ne prekrivajte ventilacijske otvore. U protivnom pećnica se može pregrijati. Ventilator za hlađenje nastavlja

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


Svjetlo pećnice

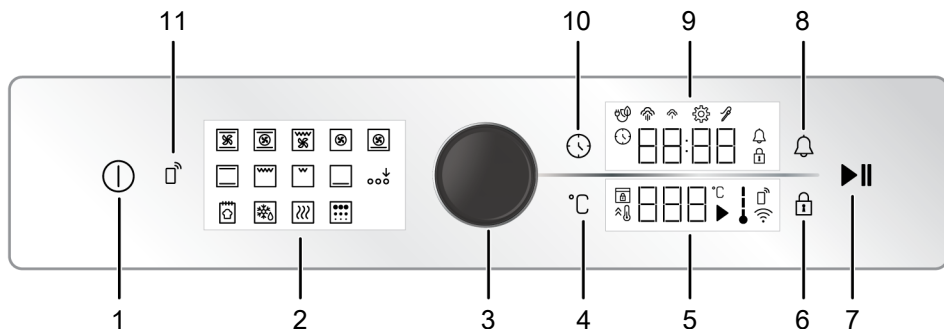
Svjetlo pećnice uključuje se kada pećnica počne s radom. Kod nekih modela, svjetlo gori tijekom rada, dok se kod nekih modela isključi nakon nekog vremena.

5.2 Rad upravljačke jedinice pećnice

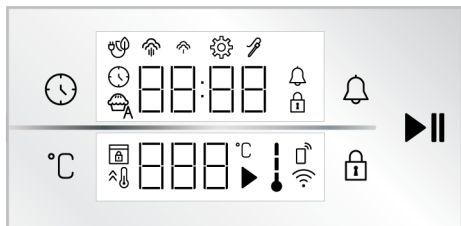
Općenita upozorenja za upravljačku jedinicu pećnice

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

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



- | | |
|---|------------------------------------|
| 1 Tipka za uključivanje/isključivanje | 2 Prikaz funkcija |
| 3 Gumb za upravljanje pećnicom | 4 Tipka za podešavanje temperature |
| 5 Polje pokazatelja temperature | 6 Tipka za zaključavanje tipki |
| 7 Gumb za početak / zaustavljanje pečenja | 8 Tipka alarma |
| 9 Polje pokazatelja mjerača vremena/ trajanja | 10 Tipka za vrijeme i postavke |
| 11 Gumb uklanjanja postavljenih kontrola | |



Tipke :

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

Polje pokazatelja mjerača vremena/trajanja :

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

: Simbol sonde za meso *

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

Polje pokazatelja temperature :

- : Simbol pečenja
- : Simbol temperature
- : Simbol temperature u pećnici
- : Simbol za brzo zagrijavanje (pojačivač)
- : Simbol zaključavanja vrata *
- : Simbol uklanjanja postavljenih kontrola *
- : Wifi simbol *

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


Uključivanje pećnice

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




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

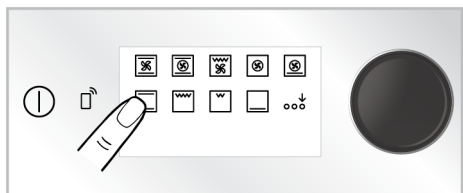
Isključivanje pećnice

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

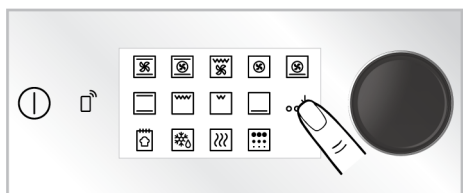
Ručno podešavanje pečenja za odabir temperature i radne funkcije pećnice


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


1. Isključite pećnicu dodirivanjem na gumb .
2. Na zaslonu funkcija dodirnite radnu funkciju koju želite koristiti za aktivaciju.

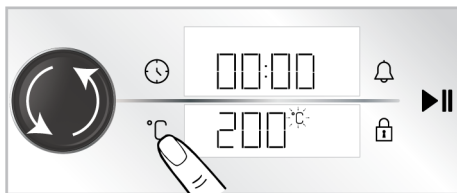


3. Ako funkcija koju želite aktivirati nije među radnim funkcijama koje se pojavljuju prve na zaslonu funkcija, tada možete aktivirati donji redak radnih funkcija dodirivanjem na "Aktivacija dodatne funkcije".





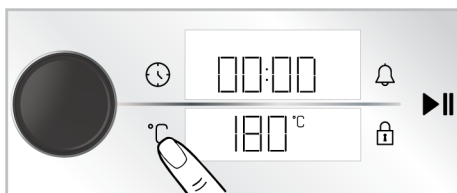
4. Predefinirana temperatura za radnu funkciju koju ste odabrali prikazuje se na zaslonu. Za promjenu ove temperature, jedamput gurnite upravljački okretni gumb pećnice ili dodirnite gumb  i okrenite okretni upravljački gumb pećnice lijevo/desno.


⇒ Na zaslonu temperature treperi simbol .

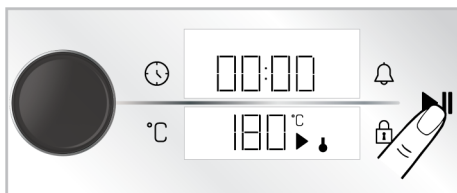




Ako promijenite radnu funkciju nakon promjene predefinirane temperature za radnu funkciju tada se na zaslonu prikazuje temperatura koju ste zadnju podesili. Međutim, ako podešena temperatura nije unutar temperaturnog raspona odabrane radne funkcije tada se pojavljuje najviša podesiva temperatura radne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

5. Potvrdite postavku temperature dodirivanjem na gumb .
 - ⇒ Na zaslonu temperature stalno svijetli simbol .



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



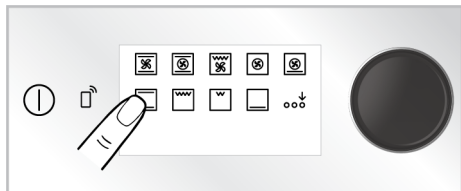
⇒ Pećnica će započeti s radom odmah na odabranoj temperaturi i s odabranom funkcijom. Na zaslonu temperature prikazuju se simboli  i . Na zaslonu počinje odbrojavanje vremena pečenja. Kako temperatura u

unutrašnjosti pećnice doseže podešenu temperaturu tako će početi svijetliti simbol svake razine pećnice ↓. Pećnica se neće automatski isključiti jer je u načinu ručno podešenog pečenja bez podešenog vremena pečenja. Morate sami kontrolirati pečenje i isključiti pećnicu. Kada je pečenje završeno dodirnite gumb ►|| za završetak pečenja ili dodirnite gumb ⓘ i potpuno isključite pećnicu.

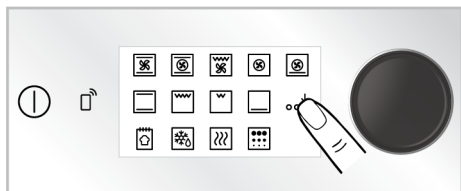
Pečenje podešavanjem vremena pečenja;

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

1. Isključite pećnicu dodiranjem na gumb ⓘ.
2. Na zaslonu funkcija dodirnite radnu funkciju koju želite koristiti za aktivaciju.



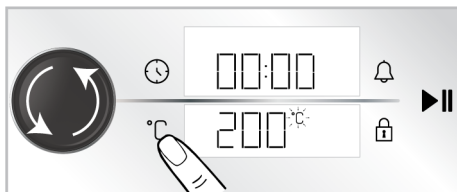
3. Ako funkcija koju želite aktivirati nije među radnim funkcijama koje se pojavljuju prve na zaslonu funkcija, tada možete aktivirati donji redak radnih funkcija dodiranjem na "Aktivacija dodatne funkcije".



4. Predefinirana temperatura za radnu funkciju koju ste odabrali prikazuje se na zaslonu. Za promjenu ove temperature, jedamput gurnite

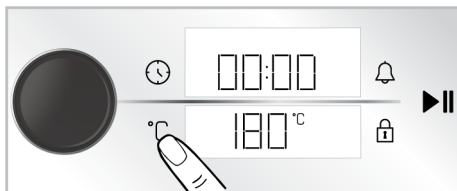
upravljački okretni gumb pećnice ili dodirnite gumb °C i okrenite okretni upravljački gumb pećnice lijevo/desno.

- ⇒ Na zaslonu temperature treperi simbol °C.

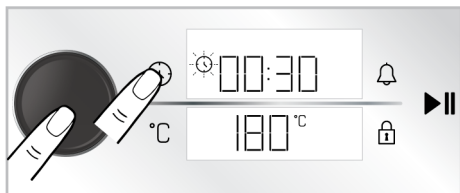


- ⓘ Ako promijenite radnu funkciju nakon promjene predefinirane temperature za radnu funkciju tada se na zaslonu prikazuje temperatura koju ste zadnju podesili. Međutim, ako podešena temperatura nije unutar temperaturnog raspona odabrane radne funkcije tada se pojavljuje najviša podesiva temperatura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

5. Potvrdite postavku temperature dodiranjem na gumb °C.
- ⇒ Na zaslonu temperature stalno svijetli simbol °C.

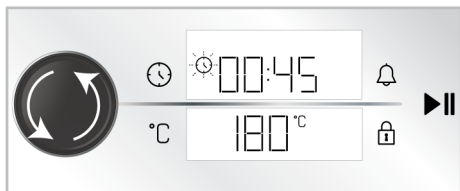


6. Pritisnite upravljački okretni gumb pećnice ili jednom dodirnite gumb ⌚ za vrijeme pečenja.
- ⇒ Na zaslonu mjeraca vremena/trajanja pojavljuje se podešena vrijednost od 30 minuta i treperi simbol ⌚.



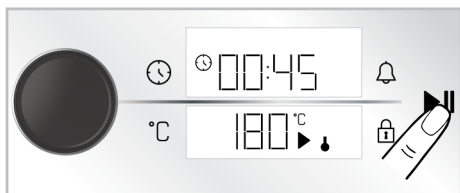
i Za brzo podešavanje vremena pečenja možete aktivirati vrijeme pečenja od 30 minuta pritiskom na okrenuti upravljački gumb pećnice ili dodirnom na gumb nakon podešavanja radne funkcije i temperature, a vrijeme možete promijeniti okretanjem upravljačkog okretnog gumba pećnice desno/lijevo.

7. Vrijeme pečenja podesite okretanjem upravljačkog okretnog gumba pećnice lijevo/desno. Potvrdite postavku dodirnom gumba .



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

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



⇒ Pećnica će započeti s radom odmah na odabranoj temperaturi i s odabranom radnom funkcijom, a na zaslonu se pojavljuje

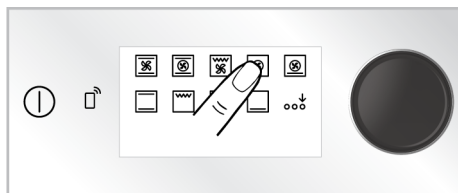
odbrojavanje vremena pečenja. Na zaslonu temperature prikazuju se simboli i . Kako temperatura u unutrašnjosti pećnice dosegne podešenu temperaturu tako će početi svijetliti simbol svake razine pećnice . Kada istekne podešeno vrijeme pečenja na zaslonu temperature pojavljuje se tekst “End” (kraj), mjerac vremena ispušta zvučno upozorenje i pečenje se zaustavlja.

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

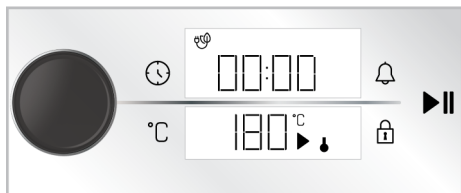
Eco zagrijavanje ventilatorom

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

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



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



3. Podešenu temperaturu možete promijeniti i podesiti vrijeme pečenja na način opisan u prethodnim poglavljima. Zatim možete započeti s pečenjem.
 - ⇒ U načinu rada "Eco zagrijavanje ventilatorom" svjetlo svijetli kraće nego kod drugih funkcija pečenja zbog uštede energije prilikom pečenja.

Funkcija kruha

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

Sastojci

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

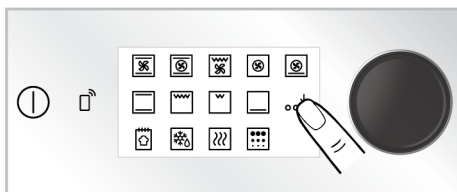
Za gornji sloj tijesta

- 2 čajne žličice suncokretovog ulja

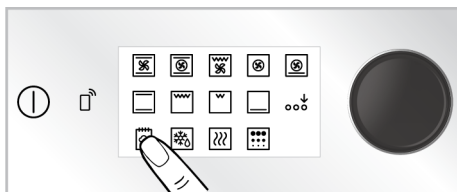
Priprema

1. Prosijte brašno u duboku zdjelu. U brašno dodajte šećer i dobro izmješajte.
2. U sredini brašna napravite udubljenje i dodajte kvasac, soli i suncokretovo ulje. Postepeno dolijevajte mlaku vodu, počevši sa strane zdijele.
3. Ručno mijesite tijesto ili pomoću miksera za tijesto približno 10-15 minuta.
4. Rukom nekoliko puta okrenite tijesto koje ste umijesili i stavite ga u zdjelu. Dodajte 1 čajnu žlicu suncokretovog ulja na tijesto i pokrijte ga s prozirnrom folijom tako da dodiruje tijesto.

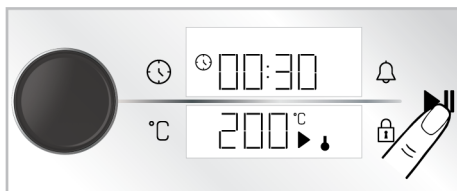
5. Pokrijte tijesto s prozirnrom folijom, prekrijte ga s debelom krpom i ostavite ga neka se podiže na sobnoj temperaturi.
6. Nakon što je tijesto kisel 60 minuta, izvadite ga na radnu površinu i 4-5 puta ga premjesite kako bi iz tijesta ispuhao zrak. Dodajte 1 čajnu žlicu suncokretovog ulja na tijesto i pokrijte ga s prozirnrom folijom tako da dodiruje tijesto. Neaka se tijesto podiže idućih 30 minuta na sobnoj temperaturi.
7. Protvan stavite na treću policu pećnice.
8. Uključite pećnicu dodirom gumba ①.
9. Aktivirajte donji red radnih funkcija dodirom na "Aktivacija dodatne funkcije" na zaslonu funkcija.



10. Dodirnite "Funkcija kruha" na zaslonu funkcija.



11. Započnite pečenje dodirom gumba ▶▶.



12. Na kraju vremena pečenja začut će se zvučno upozorenja u trajanju od jedne minute. Ako dodirnete gumb ①, pećnica se isključuje. Ako se dodirne bilo koji drugi gumb od ovih, zaustavlja se zvučno upozorenje.



5.3 Postavke

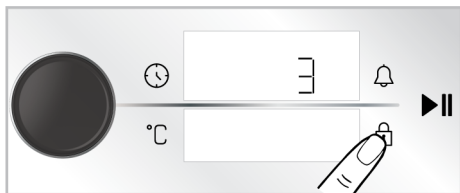




Odbrojavanje 3-2-1 prikazano je na zaslonu izbornika ili postavkama koje se aktiviraju dugim pritiskom. Kada odbrojavanje prestane aktivira se odgovarajući izbornik ili postavka.

Aktiviranje zaključavanja gumba

Korištenjem funkcije zaključavanja gumba štite upravljačku jedinicu od smetnji.

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






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



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

Isključivanje zaključavanja gumba



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

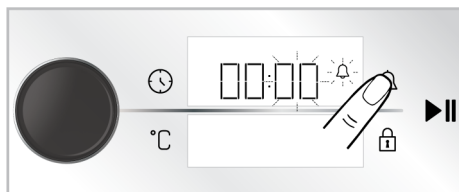
Podešavanje alarma



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

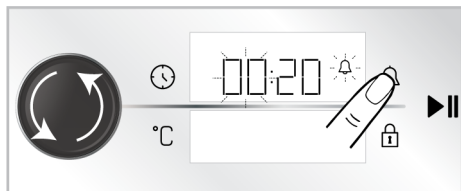



Maksimalno vrijeme alarma može biti 23 sata i 59 minuta.


1. Jednom dodirnite gumb  i podesite vrijeme alarma.
 - ⇒ Polje minuta i simbol  trepere na zaslonu mjerača vremena/trajanja.




2. Prvo podesite minute okretanjem upravljačkog okretnog gumba pećnice desno/lijevo i potvrdite polje mjerača vremena jednim dodirnom na gumb .
3. Podesite vrijeme okretanjem upravljačkog okretnog gumba pećnice lijevo/desno. Ponovno dodirnite gumb  i potvrdite postavku.



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

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



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

Isključivanje alarma

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


⇒ Zvučno upozorenje će prestati.

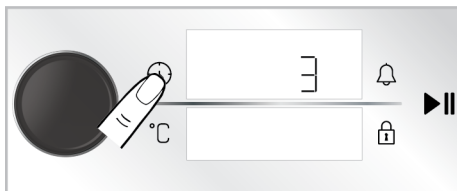
Ako želite poništiti alarm;

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

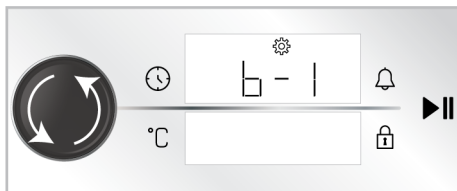
Podešavanje glasnoće


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


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

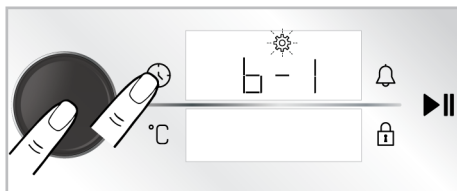



2. Okrenite okretni upravljački gumb pećnice desno/lijevo dok se na zaslonu vremena/ trajanja ne pojavi "b-1" ili "b-2".



3. Aktivirajte postavku tona dodirnom na gumb gumb  ili pritisnite okretni upravljački gumb pećnice.


⇒ Na zaslonu vremena/ trajanja počinje treperiti simbol .

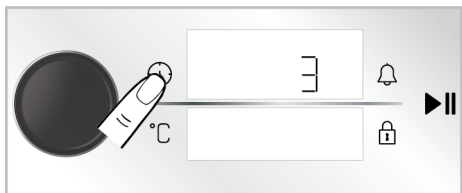


4. Podesite ton pećnice okretanjem upravljačkog okretnog guma pećnice lijevo/desno.
5. Potvrdite ton ponovnim dodirnom na gumb  ili pritisnite okretni upravljački gumb pećnice.

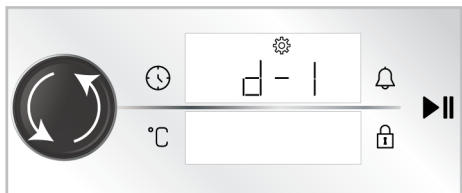
Podešavanje osvjtljenja zaslona

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

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

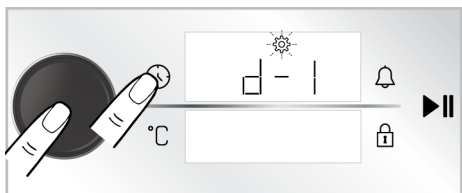


2. Okrenite okretni upravljački gumb pećnice lijevo/desno dok se na zaslonu vremena/ trajanja ne pojavi “d-1”, “d-2” ili “d-3”



3. Aktivirajte postavku osvjetljenje pritiskom na gumb ili jednom pritisnite okretni upravljački gumb pećnice.

⇒ Na zaslonu vremena/ trajanja počinje treperiti simbol .



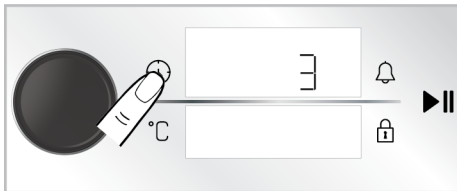
4. Podesite željeno osvjetljenje okretanjem upravljačkog okretnog guma pećnice lijevo/desno.
5. Potvrdite osvjetljenje ponovnim pritiskom na gumb ili jednom pritisnite okretni upravljački gumb pećnice.

Podešavanje funkcije brzog zagrijavanje (pojačavača)

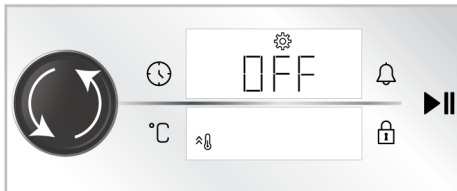
Pomoću funkcije brzog zagrijavanja možete automatski rukovati pečenjem na proizvodu. U tu svrhu trebate aktivirati postavku brzog zagrijavanja. Za obavljanje ovog podešavanja pećnica mora biti isključena.

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

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

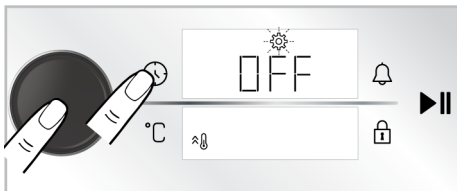


2. Okrenite okretni upravljački gumb pećnice lijevo/desno dok se na zaslonu vremena ne pojavi simbol i “OFF” (isključeno).

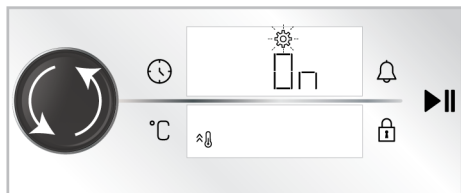



3. Aktivirajte brzo zagrijavanje (pojačivač) pritiskom na gumb ili jednom pritisnite okretni upravljački gumb pećnice.


⇒ Na zaslonu vremena/ trajanja počinje treperiti simbol .



4. Postavku “OFF” (isključeno) na zaslonu okrenite na “ON” (uključeno) okretanjem upravljačkog okretnog gumba pećnice desno/lijevo.




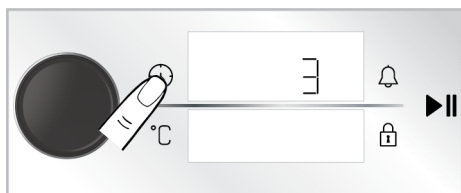
5. Potvrdite postavku zagrijavanja (pojačivača) ponovnim dodiranjem na gumb  ili jednom pritisnite okretni upravljački gumb pećnice.



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

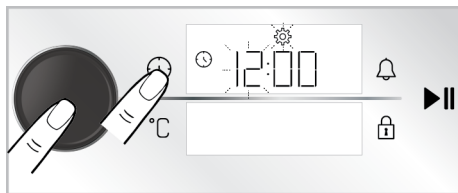
Promjena točnog vremena



Za promjenu točnog vremena kojeg ste prethodno postavili,

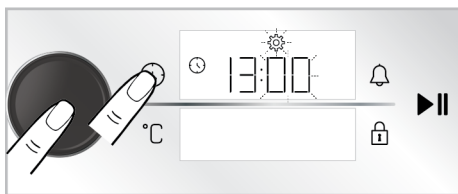
1. Kada se pećnica isključi (kada se na zaslonu prikazuje trenutno vrijeme) dodirnite gumb  na približno 3 sekunde i aktivirajte izbornik postavki.
 - ⇒ Na zaslonu počinje odbrojanje 3-2-1. Kada odbrojanje završi tada je aktiviran izbornik postavki.





2. Aktivirajte polje mjerača vremena guranjem upravljačkog okruglog guma pećnice jednom ili jednim dodiranjem na gumb .
 - ⇒ Polje mjerača vremena i simbol  trepere na zaslonu mjerača vremena/trajanja.




3. Podesite vrijeme u danu okretanjem okruglog upravljačkog guma pećnice lijevo/desno i aktivirajte polje minuta jednim guranjem okruglog upravljačkog gumba ili jednim dodiranjem na gumb .
 - ⇒ Polje minuta i simbol  trepere na zaslonu mjerača vremena/trajanja.






4. Minute podesite okretanjem upravljačkog okretnog guma pećnice lijevo/desno. Odobrite postavku jednim guranjem upravljačkog okruglog guma ili jednim dodiranjem na gumb .
 - ⇒ Točno vrijeme je podešeno, a simbol  neprekidno svijetli.

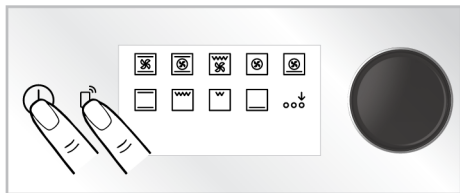
Spajanje pećnice na bežičnu mrežu i povezivanje s aplikacijom "HomeWhiz".

Pećnicu možete spojiti na bežičnu mrežu i njom upravljati pomoću aplikacije "HomeWhiz" na pametnom uređaju. U tu svrhu, prvo na pametnom uređaju instalirajte aplikacije "HomeWhiz". Aplikacija "HomeWhiz" dostupna je na mobilnim telefonima s operativnim sustavima IOS i Android.

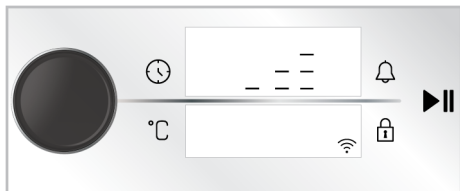
 Nakon preuzimanja aplikacije "HomeWhiz" slijedite upute u aplikaciji i kreirajte svoj dom.

 Postupak povezivanja pećnice na bežičnu mrežu i aktiviranje daljinskog upravljača pećnice možete dovršiti slijedeći upute navedene u aplikaciji.


1. Za prebacivanje pećnice u način podešavanja istovremeno dodirnite gumb  i  na 3 sekunde kada je pećnica u isključenom načinu rada (na zaslonu je prikazano trenutno vrijeme).



- ⇒ Kada se pećnica prebaci u način podešavanja na zaslonu će se pojaviti animacije na kojoj će neke crte treperiti.





2. Otvorite aplikaciju "HomeWhiz" koju ste instalirali na pametnom uređaju. Nakon kreiranja doma, odaberite pećnicu pod kuhinjskim uređajima i unesite skladišni broj proizvoda u aplikacije te slijedite korake opisane u aplikaciji.



 Skladišni broj uređaja je broj koji počinje znamenkama „77...“, a nalazi se na dnu naslovnice priručnika.






3. Dovršite povezivanje pećnice i aplikacije slijedenjem uputa navedenih u aplikaciji.






Aktiviranje daljinskog upravljanja pećnice

Nakon povezivanja pećnice s aplikacijom "HomeWhiz", za omogućavanje daljinskog upravljanja:

1. Jednom dodirnite gumb  dok se na zaslonu prikazuje simbol .



⇒ Na zaslonu će se prikazati simbol  zajedno sa simbolom .

 Ako se simbol  ne prikazuje, dodirnite gumb  sve dok se na zaslonu ne prikaže simbol . Ako uređaj niste povezali na aplikaciju "HomeWhiz" simbol  će zatreperiti jednom i začut će se signal pogreške.

 Ako se simbol  prikazuje na zaslonu, ali se čuje signal pogreške kada pritisnete gumb  i ako simbol  nije prikazan na zaslonu ili ako simbol  treperi, tada provjerite internetsku vezu proizvoda. Ako je s internetskom vezom sve u redu, a problem se ne riješi, tada ponovite korake instalacije.


Brisanje uparivanja pećnice spojene na aplikaciju HomeWhiz

Nakon dodavanja proizvoda u aplikaciju "HomeWhiz", korisnički račun kojeg koristite za aplikaciju „HomeWhiz“ povezuje informacije o vašem proizvodu. Za brisanje uparivanja zbog nemogućnosti pristupa računu kojeg koristite za aplikaciju ili zbog bilo kojeg drugog razloga, trebate poduzeti sljedeće korake.

1. Kada je proizvod isključen (kada se na zaslonu prikazuje trenutno vrijeme) dodirnite gumb  i  približno 5 sekundi.


⇒ Na zaslonu počinje odbrojavanje od broja 5.

2. Kada odbrojavanje završi, na zaslonu će se prikazati animacija za brisanje uparivanja.
3. Kada se završi postupak brisanja uparivanja bez problema začut ćete zvučni signal, a pećnica će se ponovno pokrenuti.

 Ako se prilikom brisanja uparivanja pojavi problem i postupak se ne može dovršiti, začut ćete zvuk pogreške.

4. Proizvod možete ponovno upariti sa svojim računom u aplikaciji "HomeWhiz" nakon što je završen postupak brisanja uparivanja.

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.
Frekvencijski 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.

5.4 Primjena sonde za meso

Opće informacije i upozorenja

- Pećnica se mora postaviti na određenu radnu funkciju i temperaturu kako bi se omogućio rad sonde za meso.
- Ako ste postavili mjerač vremena pećnice na određeno vrijeme pečenja prije uporabe sonde za meso, ova postavka vremena bit će automatski otkazana kada instalirate sondu za meso.
- Kada pripremate jelo sa sondom za meso tada ne možete koristiti žičane držače iznad priključka sonde za meso.
- Sondu za meso očistite vlažnom krpom, a zatim je osušite suhom krpom nakon svake uporabe.
- Ako se ne prikazuje **75C** kod funkcije kada je aktivirana sonda za meso, tada provjerite je li priključak dobro instaliran na svom mjestu.
- Ako se koristi vrh senzora sonde za meso bez stavljanja unutar mesa, tada vrh senzora utvrđuje temperaturu unutar pećnice i prekida pripremu hrane kada se

postigne podešena temperatura.

Međutim, ako se sonda za meso izloži temperaturi od 250 °C ili većoj tada je senzor beskoristan.

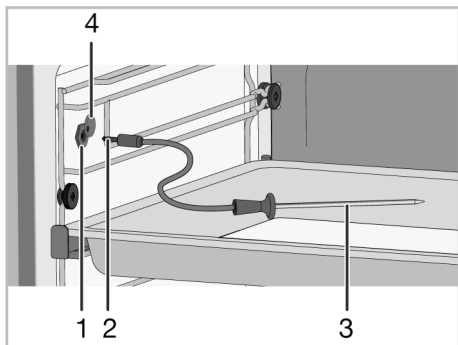
- Radna temperatura treba biti barem 30 °C veća od temperature sonde za meso. Primjer: Ako je temperatura sonde za meso podešena na 70 °C, tada radna temperatura treba biti podešena na minimalno 100 °C.
- Temperatura u središtu mesa (najhladnija točka) treba biti barem 63 °C zbog sigurnosti hrane.
- Temperatura središta najhladnije točke kod mesa peradi treba biti barem 74 °C zbog sigurnosti hrane, a temperatura središta dobro pečenog mesa treba biti 85 °C.

Referentna tablica raspona pripreme crvenog mesa:

Razina pripreme	Temperatura u središtu komada mesa* (°C)
Ekstra krvavo	55-59
Krvavo	60-62
Srednje krvavo	63-70
Srednje pečeno	71-76
Dobro pečeno	77-81
Prepečeno	≥ 82

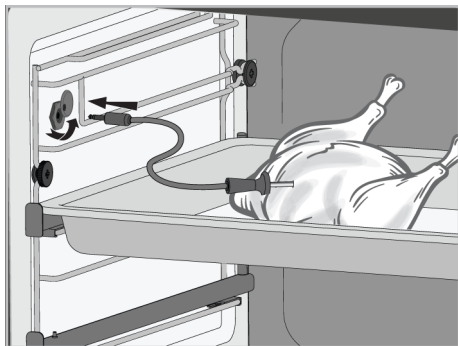
1. Uključite pećnicu dodiranjem gumba ①.

2. Kliznite prema gore poklopcem utora (4) na bočnoj stijenci pećnice i umetnite priključak sonde za meso (2) u utor sonde za meso (1).

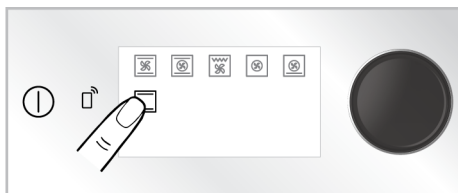


- 1 Utor sonde za meso
2 Utikač sonde za meso
3 Vrh senzora sonde za meso
4 Poklopac utora sonde za meso

3. Umetnite vrh senzora sonde za meso u hranu koju želite ispeći.

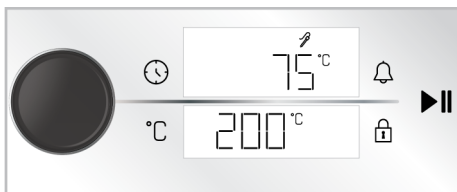


4. Kada je sonda za meso pričvršćena na proizvod, radne funkcije kod kojih se može koristiti sonda za meso prikazane su na zaslonu funkcije. Dodirnite funkciju s kojom želite koristiti sondu za meso.



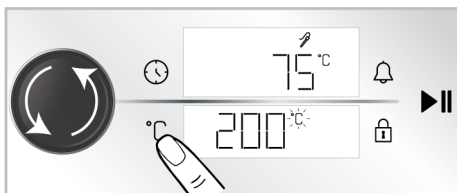
5. Na zaslonu pokazatelja mjerača vremena/trajanja prikazuje se 75 °C, što je preporučena temperatura sonde za meso, i . Preporučena temperatura odabrane radne funkcije prikazuje se na zaslonu pokazatelja temperature.

Preporučena temperatura sonde za meso je 75 °C. Prema želji možete promijeniti temperaturu u rasponu od 40 do 99 °C.



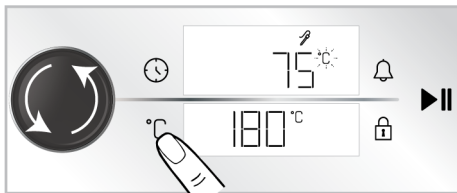
6. Za promjenu predefinirane temperature odabrane radne funkcije dodirnite gumb °C i okrenite upravljački okretni gumb pećnice lijevo/desno.
7. Vrijednost unutarnje temperature pećnice na kojoj želite peći podesite pomoću okretnog gumba temperature.

⇒ Treperi simbol °C pored funkcije temperature.

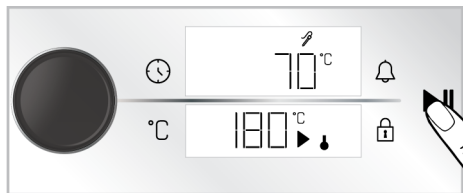


8. Za promjenu temperature sonde za meso dodirnite gumb °C i okrenite upravljački okretni gumb pećnice desno/lijevo.

⇒ Treperi simbol °C pored temperature sonde za meso.



9. Započnite pečenje dodiranjem gumba ►||.



- ⇒ Prilikom pripreme hrane sa sondom za meso, stvarna temperatura hrane u koju je umetnuta sonda za meso i unutarnja temperatura sonde za meso koju ste podesili prikazuju se naizmjenično u intervalima od približno 3 sekunde. Senzor sonde za meso automatski otkriva kako

je unutarnja temperatura mesa postigla podešenu temperaturu sonde za meso i prekida pečenje kada temperatura unutar mesa dosegne ovu temperaturu. Kada se sonda za meso ukloni prije završetka vremena pečenja tada se na zaslonu pojavljuje "End" (kraj) i priprema hrane završava.

10. Nakon završetka kuhanja, na zaslonu pećnice pojavljuje se poruka "End" (kraj) i pećnica će se oglasiti zvučnim upozorenjem. Za isključivanje upozorenja dodirnite bilo koji gumb.
11. Isključite pećnicu dodirivanjem gumba ①.

6 Opće informacije o pečenju

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

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

6.1 Opća upozorenja u vezi pripreme hrane u pećnici.

- Kada otvarate vrata pećnice za vrijeme ili nakon pečenja hrane, može doći do ispuštanja vruće pare. Para vam može opeći ruke, lice i/ili oči. Kada otvarate vrata pećnice, držite se podalje.
- Jaka para nastala tijekom pripremanja hrane od kondenziranih kapljica vode u unutarnjem i na vanjskom dijelu pećnice te na gornjim dijelovima kuhinjskih elemenata zbog razlike u temperaturi. To je normalna i fizikalna pojava.
- Temperatura pripreme hrane i vrijednosti potrebnog vremena mogu se razlikovati ovisno o receptu i količini. Iz ovog razloga ove vrijednosti su navedene u rasponima.
- Prije početka pripreme hrane izvadite nekoristeni 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 tablicama 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 opekline i utjecati na kvalitetu pripreme hrane. Masni papir koji ćete koristiti koristite unutar navedenog raspona temperatura.
- Za dobru učinkovitost pripreme hrane hranu postavite na preporučenu točnu razinu. Tijekom pripreme hrane ne mijenjajte razinu.

6.1.1 Slastice i jela iz pećnice

Opće informacije

- Preporučujemo korištenje pribora dostavljenog s proizvodom za dobru učinkovitost pečenja. Ako ćete koristiti drugo kuhinjsko posuđe, tada odaberite tamno, neljepljivo posuđe otporno na toplinu.

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

Savjeti za pečenje kolača

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

Savjeti za slastice

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

Tablica za pripremu peciva i hrane u pećnici

Prijedlozi za pečenje u jednoj posudi

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 ... 40
Kolač u kalupu	Kalup za torte na žičanoj rešetki :	Zagrijavanje ventilatorom	2	180	30 ... 40
Kolačići	Standardni pladanj *	Gornji i donji grijač	3	160	25 ... 35
Kolačići	Standardni pladanj *	Zagrijavanje ventilatorom	3	150	25 ... 35

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 :	Gornji i donji grijač	2	150	30 ... 40
Biskvit torta	Okrugli kalup za torte, promjera 26 cm sa stezaljkom na željeznoj rešetki :	Zagrijavanje ventilatorom	2	150	35 ... 45
Keksi	Pladanj za peciva *	Gornji i donji grijač	3	170	25 ... 35
Keksi	Pladanj za peciva *	Zagrijavanje ventilatorom	3	170	20 ... 30
Kolači	Standardni pladanj *	Gornji i donji grijač	2	200	30 ... 40
Kolači	Standardni pladanj *	Donji/gornji grijač s ventilatorom	2	180	35 ... 45
Peciva	Standardni pladanj *	Gornji i donji grijač	2	200	20 ... 30
Peciva	Standardni pladanj *	Zagrijavanje ventilatorom	3	180	20 ... 30
Cjelov kruh	Standardni pladanj *	Gornji i donji grijač	3	200	30 ... 40
Cjelov kruh	Standardni pladanj *	Zagrijavanje ventilatorom	3	200	30 ... 40
Lazanje	Stakleni / metalni pravokutni kalup na žičanoj rešetki :	Gornji i donji grijač	2 ili 3	200	30 ... 40
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, promjera 20 cm na žičanoj rešetki :	Gornji i donji grijač	2	180	50 ... 65
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	3	280	5 ... 9
Pizza	Standardni pladanj *	Funkcija za pripremu pizza	2	280	5 ... 10

Prijedlozi za kuhanje s više pladnjeva

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

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.

*Ova dodatna oprema možda nije uključena u vaš proizvod.

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

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

- Ne mijenjajte podešenu temperaturu nakon početka kuhanja kada je radna funkcija "Eco zagrijavanje ventilatorom".
- Ne otvarajte vrata pećnice tijekom kuhanja kada koristite radnu funkciju "Eco zagrijavanje ventilatorom". Ako se

vrata ne otvaraju, tada se unutarnja temperatura optimizira kako bi se uštedjela energija, a navedena temperatura može se razlikovati od one prikazane na zaslonu.

- Ne zagrijavajte ako se koristi radna funkcija "Eco zagrijavanje ventilatorom".

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

* Ova dodatna oprema možda nije uključena u vaš proizvod.

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.
- Pripravite jela preporučena u tablici vremena pripreme hrane u jednoj posudi.

Stol za spremanje mesa, ribe i peradi

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

prkladnu 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!**

Gljučne 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
Ćufta (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.

Okrenite 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".
- Koristite roštilj za prženje (Airfry) isporučen s proizvodom za ovu funkciju.

- Za dobar rezultat prženja, stavite namirnice u košaru 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 preporučeno 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 za funkciju "Airfry"

Hrana	Operativna funkcija	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min) (približno)	Preporučena količina
Domaći krumpir*	Airfry	3	220	20 ... 40	200-1000 g
Smrznuti krumpir**	Airfry	3	220	15 ... 35	200-1400 g
Pileći but/krilce	Airfry	3	220	20 ... 40	500-1500 g
Pileća prsa	Airfry	3	220	30 ... 40	200-700 g
Cijela kokoš	Airfry	3	15 minuta 250/ maks, i zatim 190	60 ... 80	1800-2000 g
Smrznuti nugget**	Airfry	3	220	15 ... 25	400-1000 g
Ćufta	Airfry	3	220	20 ... 30	20-25 komada
Cijela riba	Airfry	3	220	15 ... 25	2-5 komada
Smrznuta hrskava riba** (riblji štapići)	Airfry	3	220	15 ... 25	500-1500 g
Smrznuto pecivo**	Airfry	3	220	25 ... 35	200-800 g (10-40 komada)
Smrznuta pizza**	Airfry	3	220	10 ... 20	2-4 komada
Kobasice	Airfry	3	220	15 ... 25	10-20 komada
Miješano povrće	Airfry	3	220	20 ... 25	400-1000 g
Pogačice (muffini)	Airfry	3	220	25 ... 35	20-25 komada
Punjene paprike	Airfry	3	220	25 ... 35	20-25 komada
* Krumpir 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

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

Prijedlozi za kuhanje s više pladnjeva

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

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.

*Ova dodatna oprema možda nije uključena u vaš proizvod.

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

Roštilj

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

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

7 Čišćenje i održavanje

7.1 Opće informacije o čišćenju

Opća upozorenja

- Pričekajte da se proizvod ohladi prije čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekline!
- Sredstvo za čišćenje ne nanosite izravno na vruće površine. To može izazvati trajne mrlje.
- Proizvod se treba dobro očistiti i osušiti nakon svake upotrebe. Stoga se ostaci hrane mogu lako očistiti te neće zagoriti kada se proizvod ponovno bude koristio. Tako će se produžiti vijek trajanja proizvoda i smanjiti pojava čestih problema.
- Za čišćenje nemojte koristiti proizvode za čišćenje parom.
- 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 zahrdati 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

- Nakon svake upotrebe očistite emajlirane površine pomoću deterdženta za pranje suđa, mlakom vodom i mekanom krpom ili spužvom te ih osušite suhom krpom.
- Za tvrdokorne mrlje, možete koristiti sredstvo za čišćenje pećnice i roštilja koje je preporučeno na internetskim stranicama proizvoda i žicu za ribanje koja ne oštećuje materijal. Ne koristite vanjske čistače pećnice.
- Pećnica se mora ohladiti prije čišćenja dijela za pečenje. Čišćenje vrućih površina može izazvati opasnost od požara i oštetiti površinu od emajla.

Katalitičke površine

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

Staklene površine

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

Plastični dijelovi i obojene površine

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

7.2 Pribor za čišćenje

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

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, mekanom 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.

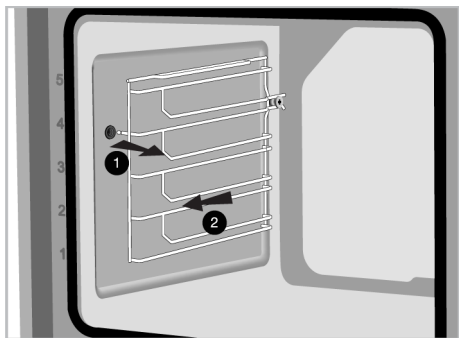
Čišćenje bočnih stijenki pećnice

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 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!

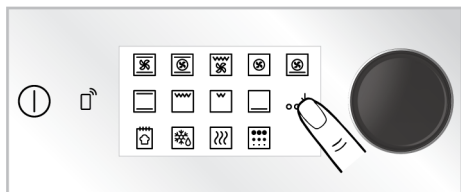
Ne dirajte proizvod za vrijeme samočišćenja i držite djecu dalje od proizvod. Pričekajte barem 30 minuta prije uklanjanja ostataka hrane.

- 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.

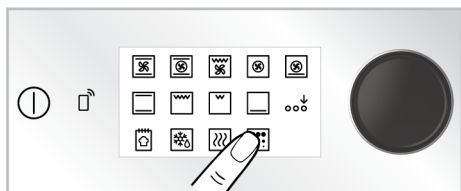
Za pokretanje funkcije pirolize:

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 "Piroliza" ili "Piroliza -ekonomski način rada" ovisno o zaprljanosti vaše pećnice. Ako vaša pećnica nije puno prljava, preporučuje se korištenje funkcije "Piroliza -ekonomski način rada". Ova funkcija traje kraće od varijabilne 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".

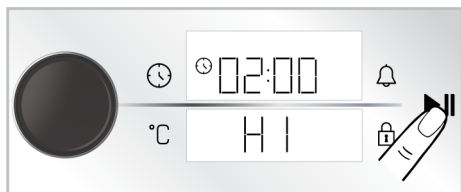
- Uključite pećnicu dodirom gumba ①.
- Aktivirajte donji red radnih funkcija dodirom na "Aktivacija dodatne funkcije" na zaslonu funkcija.



- Dodirnite "Piraliza" u donjem redu zaslona funkcija.



- Na zaslonu se pojavljuju razina pirolize "HI" i vrijeme "02:00".



- Započnite čišćenjem dodirom gumba ►||.

⇒ Započinje čišćenje, a vrijeme samočišćenja prikazano je na zaslonu. Ovo vrijeme se ne može promijeniti.

- Kada pećnica dostigne određenu temperaturu nakon pokretanja procesa pirolize, simbol brave [A] 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.

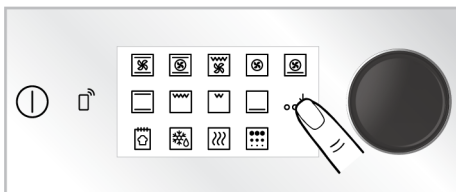
- Kada se dovrši proces čišćenja, na zaslonu se pojavljuje "End" (kraj). Isključite pećnicu dodirivanjem gumba ①.

- Nakon što sa zaslona nestane simbol [A] uklonite ostatke prljavštine pomoću vode i alkoholnog octa.

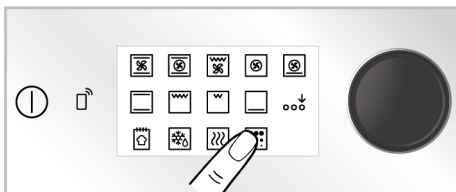
Piraliza -ekonomski način rada

Ako vaša pećnica nije puno prljava, preporučuje se korištenje funkcije "Piraliza -ekonomski način rada". Ova funkcija traje kraće od varijabilne funkcije "Piraliza". Ako je pećnica jako prljava, tada funkcija "Piraliza -ekonomski način rada" možda neće biti dovoljna. U tom slučaju očistite je pomoću funkcije "Piraliza".

- Izvadite sav pribor iz pećnice. Kod modela sa žičanim policama, ne zaboravite ukloniti žičanu policu.
- Prije početka čišćenja, očistite vanjske površine pećnice i ostatke hrane unutar pećnice sapunicom i krpom.
- Uključite pećnicu dodirom gumba ①.
- Aktivirajte donji red radnih funkcija dodirom na "Aktivacija dodatne funkcije" na zaslonu funkcija.

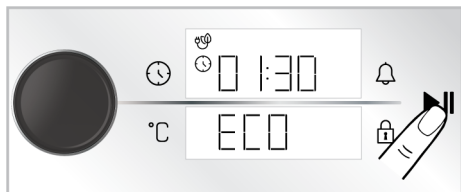





- Dodirnite "Piraliza" u donjem redu zaslona funkcija.



- Dodirnite "Piraliza" na zaslonu funkcija.
- Započnite čišćenjem dodirom gumba ►||.

- ⇒ Započinite čišćenje, a vrijeme samočišćenja prikazano je na zaslonu. Ovo vrijeme se ne može promijeniti.



8. Kada pećnica dostigne određenu temperaturu nakon pokretanja procesa pirolize, simbol brave  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.
9. Kada se dovrši proces čišćenja, na zaslonu se pojavljuje "End" (kraj). Isključite pećnicu dodirivanjem gumba .
10. Nakon što sa zaslona nestane simbol  uklonite ostatke prljavštine pomoću vode i alkoholnog octa.

7.6 Čišćenje vrata pećnice

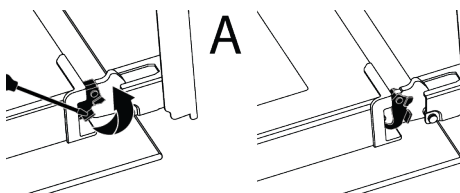
Možete ukloniti vrata i staklo vrata pećnice i očistiti ih. Kako ukloniti vrata i staklo objašnjeno je u dijelu „**Uklanjanje vrata pećnice**“ i „**Uklanjanje unutarnjeg stakla pećnice**“. Nakon uklanjanja unutarnjeg stakla s vrata pećnice očistite ga pomoću deterdženta za pranje posuđa, mlake vode i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



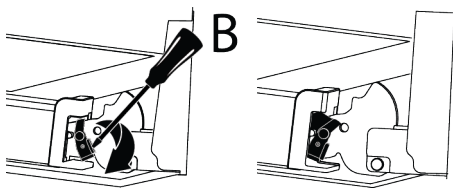
Ne koristite gruba abrazivna sredstva za čišćenje, metalne strugalice, žičanu vunu ili izbjeljivače za čišćenje vrata i stakla pećnice.

Uklanjanje vrata pećnice

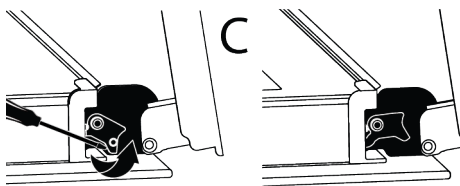
1. Otvorite vrata pećnice.
2. Otvorite kvačice na šarkama vrata s desne i lijeve strane pritiskom prema dolje kako je pokazano na slici.
3. Vrste šarki se razlikuju npr. (A), (B), (C) ovisno o modelu proizvoda. Na slikama u nastavku prikazano je kako otvoriti svaku vrstu šarki.
4. Vrsta šarki (A) dostupna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



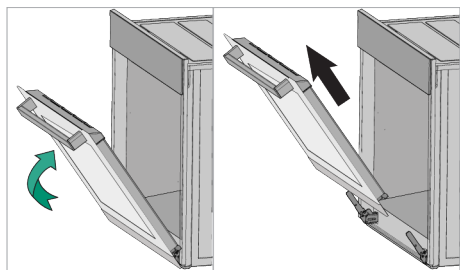
5. Vrsta šarki (B) dostupna je na vrstama koja se mekano zatvaraju.



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



7. Postavite vrata pećnice u poluotvoreni položaj.



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

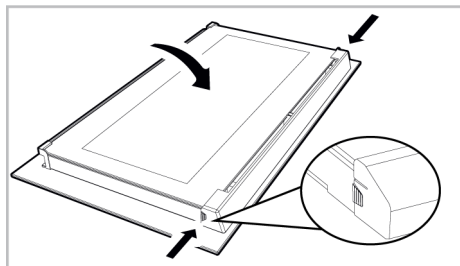


Za ponovno pričvršćivanje vrata postupak primijenjen prilikom uklanjanja treba se ponoviti obrnutim redoslijedom. Prilikom instaliranja vrata svakako zatvorite kvačice na šarkama.

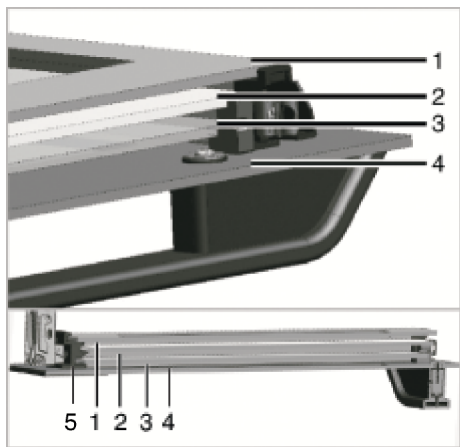
7.7 Uklanjanje unutarnjeg stakla na vratima pećnice

Unutarnje staklo prednjih vrata proizvoda može se ukloniti zbog čišćenja.

1. Otvorite vrata pećnice.



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



1 Zadnje unutarnje staklo

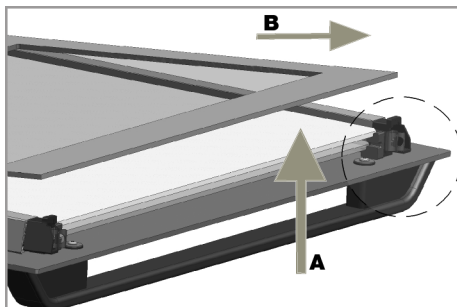
2 Drugo unutarnje staklo

3 Treće unutarnje staklo

4 Vanjsko staklo

5 Plastični utor stakla-donji

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



4. Ovaj postupak ponovite za uklanjanje drugog i trećeg stakla.



Prvi korak regrupiranja vrata je zamjena drugog i trećeg stakla (2, 3). Kako je prikazano na slici, kosi rub stakla mora dodirnuti kosi rub plastičnog utora. Redoslijed pričvršćivanja drugog i trećeg unutarnjeg stakla nije važan, jer je zamjenjiv.

Kada pričvršćujete zadnje unutarnje staklo (1) pripazite i stavite tiskanu stranu stakla na drugo unutarnje staklo. Važno je postaviti donje kutove svih unutarnjih stakala tako da dodiruju donje plastične uture (5). Gurnite plastični dio prema okviru dok ne čujete zvuk „klik“.



Nakon čišćenja, trebate ponovno sastaviti stakla.

7.8 Čišćenje lampice pećnice

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

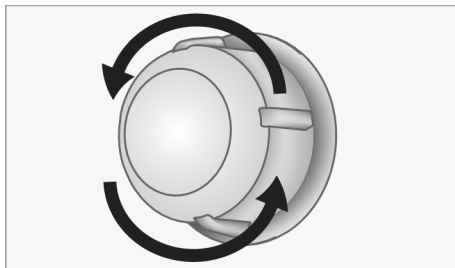
Zamjena svjetla pećnice

Opća upozorenja

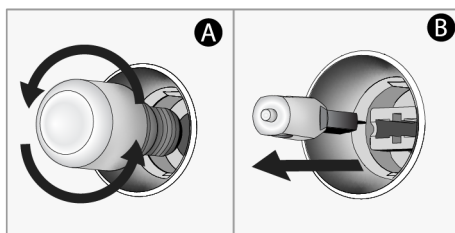
- Izbjegnite opasnost od strujnog udara prilikom zamjene svjetla pećnice i odspojite proizvod te pričekajte da se pećnica ohladi. Vruće površine mogu izazvati opekline!
- Ova pećnica opremljena je sa žaruljom sa žarnom sa snagom od 40 W, koja je niža od 60 mm i promjera manjeg od 30 mm ili halogenom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

Ako vaša pećnica ima okruglo svjetlo,

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

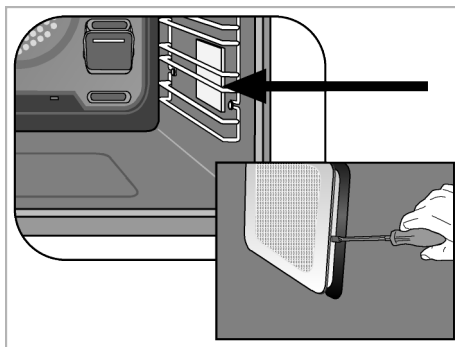


3. Ako je svjetlo vaše pećnice vrste (A) prikazano na donjoj slici tada okrenite svjetlo pećnice kako je prikazano na slici i zamijenite ga novim. Ako je model vrste (B) izvucite ga na način prikazan na slici i zamijenite ga novim.



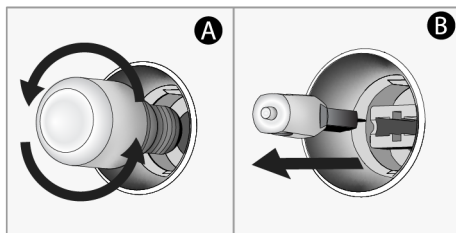
4. Ponovno pričvrstite zaštitno staklo.
Ako vaša pećnica ima kvadratno svjetlo,

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



3. Podignite zaštitno staklo svjetla pomoću odvijača. Prvo uklonite vijak ako postoji vijak na četvrtastoj svjetiljci u vašem proizvodu.

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



5. Ponovno pričvrstite zaštitno staklo.

8 Rješavanje problema

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

Para se ispušta dok pećnica radi.

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

Tijekom kuhanja stvaraju se kapljice vode.

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

Kada se proizvod zagrijava i hladi čuje se metalni zvuk.

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

Proizvod ne radi.

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

Svjetlo pećnice ne svijetli.

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

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

Pećnica se ne zagrijava.

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

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

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

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

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

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 prilikom povezivanja uređaja s vašim domom i prostorijom koju ste naveli. Ovaj uređaj pripada drugom kućanstvu.” ili ako zaboravite o kojem računaru 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 emitiranja bluetooth signala, može se pojaviti upozorenje „Otkriveno je više bluetooth mreža“ prilikom instalacije proizvoda u aplikaciji "HomeWhiz". >>> Isključite načine instaliranja 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.

Добре дојдовте!

Почитуван кориснику,

Ви благодариме што го избравте производот Веко . Сакаме производот, произведен со висок квалитет и технологија, да Ви понуди најдобра ефикасност. Затоа внимателно прочитајте го ова упатство и другата дадена документација пред да го користите производот.

Имајте ги на ум сите информации и предупредувања наведени во упатството за употреба. На овој начин ќе се заштитите себеси и производот од опасностите што може да се појават.

Чувајте го упатството за употреба. Ако го дадете производот на друго лице, дајте му го и упатството. Условите за гаранција, употребата и методите за решавање проблеми за производот се дадени во ова упатство.

Симболите и нивниот опис во упатството за употреба:



Опасност што може да резултира со смрт или повреда.



Важни информации или корисни совети за употреба.



Прочитајте го упатството за употреба.



Предупредување за жешка површина.

ЗАБЕЛЕШКА Опасност што може да резултира со материјална штета на производот или неговата околина.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Содржина

1 Упатства за безбедноста	54
1.1 Наменета употреба	54
1.2 Безбедност на деца, ранливи лица и домашни миленици	55
1.3 Електрична безбедност.....	56
1.4 Безбедност при транспорт.....	58
1.5 Безбедност при инсталација	58
1.6 Безбедност при употреба	59
1.7 Предупредувања за температура	59
1.8 Употреба на додатоци.....	60
1.9 Безбедност при готвење	60
1.10 Безбедност при одржување и чистење	62
1.11 Самочистење на висока температура (пиролиза).....	62
2 Упатства за заштита на животната средина	63
2.1 Директива за отпадот	63
2.1.1 Во согласност со Директивата за отпадна електрична и електронска опрема (ОЕЕО) и фрлање на дотраениот производ.....	63
2.2 Информации за пакувањето.....	63
2.3 Препораки за заштеда на енергија	63
3 Вашиот производ.....	64
3.1 Вовед во производот.....	64
3.2 Вовед и употреба на контролната табла на производот	65
3.2.1 Контролна табла	65
3.2.2 Вовед за контролната табла на шпоретот	65
3.3 Функции за работа на рерната .	66
3.4 Додатоци на производот	67
3.5 Употреба на додатоците на производот	68
3.6 Технички спецификации.....	72
4 Прва употреба	73
4.1 Прво поставување тајмер	73
4.2 Прво чистење.....	73
5 Користење на рерната	74
5.1 Општи информации за користење на рерната	74
5.2 Работење на контролната единица на рерната	74
5.3 Поставки.....	80
5.4 Користење на сондата за месо .	86
6 Општи информации за печењето	88
6.1 Општи предупредувања за печење во рерната.....	88
6.1.1 Печива и храна за во рерна...	89
6.1.2 Месо, риба и живина	92
6.1.3 Скара	93
6.1.4 Функција за пржење со малку или без масло	94
6.1.5 Тестирање на храна	95
7 Одржување и чистење.....	97
7.1 Општи информации за чистење	97
7.2 Додатоци за чистење	98
7.3 Чистење на контролната табла	98
7.4 Чистење на внатрешноста на рерната (област за готвење).....	99
7.5 Самочистење на висока температура.....	99
7.6 Чистење на вратата на рерната	101
7.7 Вадење на внатрешното стакло на вратата на рерната	102
7.8 Чистење на сијалицата на рерната	103
8 Решавање проблеми.....	105



1 Упатства за безбедноста

МК

- Овој дел ги вклучува безбедносните упатства неопходни за да се спречи ризикот од лична повреда или материјална штета.
- Доколку производот е даден на некој друг за лична употреба или за половна употреба, треба да се дадат и упатството за употреба, етикетите на производите и другите важни документи и делови.
- Нашата компанија не е одговорна за штетите што може да настанат доколку овие упатства не се почитуваат.
- Ако не ги следите овие упатства, гаранцијата нема да важи.
- Инсталацијата и поправките секогаш нека бидат направени од производителот, овластен сервис или лице кое ќе го назначи компанијата увозник.
- Користете само оригинални резервни делови и додатоци.
- Не поправајте или заменувајте кој било составен дел на производот освен ако тоа не е јасно наведено во упатството за употреба.
- Не правете технички измени на производот.



1.1 Наменета употреба

- Овој производ е направен за да се користи во домот. Не е погоден за комерцијална употреба.
- Не користете го производот во градини, балкони или други области на отворено. Овој производ е наменет за употреба во домаќинствата и во кујните за персоналот во продавници, канцеларии и други работни средини.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Овој производ треба да се користи само за готвење. Не треба да се користи за други намени, како што е загревање на просторијата.
- Рерната може да се користи за одмрзнување, печење, пржење и печење храна на скара.
- Овој производ не треба да се користи за загревање чинии, сушење со закачување крпи или облека на рачката.

1.2 Безбедност на деца, ранливи лица и домашни миленици



- Овој производ може да го користат деца на возраст од 8 години и постари, и луѓе кои се недоволно развиени во физички, сетилни или ментални вештини или кои немаат искуство и знаење, сè додека се под надзор или се обучени за безбедна употреба и опасностите на производот.
- Деца не треба да си играат со производот. Чистењето и одржувањето од страна на корисникот не треба да го вршат деца освен ако има некој што ги надгледува.
- Овој производ не треба да го користат лица со ограничен физички, сетилен или ментален капацитет (вклучувајќи деца), освен ако не се под надзор или не ги добијат потребните упатства.
- Децата треба да бидат под надзор за да се осигурате дека не си играат со производот.
- Електричните производи се опасни за децата и домашните миленици. Децата и домашните миленици не смеат да си играат, да се качуваат или да влегуваат во производот.
- Не ставајте предмети што децата можат да ги допрат на производот.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** При употреба, достапните површини на производот се жешки. Држете ги децата подалеку од производот.
- Чувајте ги материјалите од пакувањето подалеку од дофат на деца. Постои опасност од повреда и задушнување.
- Кога вратата е отворена, не ставајте тешки предмети врз неа и не дозволувајте децата да седат на неа. Може да предизвикате рерната да се преврти или да се оштетат шарките на вратата.
- Пред да ги фрлите истрошените и бескорисни производи:
 1. Исклучете го приклучокот за напојување и извадете го од штекерот.
 2. Исечете го кабелот за напојување и извадете го приклучокот од производот.
 3. Преземете мерки на претпазливост за да ги спречите децата да влезат во производот.

4. Не дозволувајте децата да си играат со производот кога е во режим на мирување.



1.3 Електрична безбедност

- Приклучете го производот во заземјен штекер заштитен со осигурувач што одговара на проценките за струја наведени на етикетата за тип. Инсталацијата за заземјување нека ја направи квалификуван електричар. Не користете го производот без заземјување во согласност со локалните/ државните регулативи.
- Приклучокот или електричното поврзување на апаратот треба да бидат на лесно достапно место. Доколку тоа не е можно, треба да има механизам (осигурувач, прекинувач, прекинувач со клучеви и сл.) на електричната инсталација на која е приклучен производот, во согласност со електричните регулативи и да ги одвојува сите столбови од мрежата.
- Исклучете го производот од штекер или исклучете го осигурувачот пред поправка, одржување и чистење.
- Приклучете го производот во штекер што ги исполнува вредностите на напон и фреквенција наведени на етикетата за тип.
- (Доколку производот нема кабел за напојување) користете го само кабелот за поврзување опишан во делот „Технички спецификации“.
- Не заглавувајте го кабелот за напојување под и зад производот. Не ставајте тежок предмет врз кабелот за напојување. Кабелот за напојување не треба да се витка, гмечи и да доаѓа во контакт со кој било извор на топлина.
- Проверете дали кабелот за напојување е заглавен додека го ставате производот на неговото место по монтирањето или чистењето.
- Задната површина на рерната се загрева при употреба. Каблите за напојување не смеат да се допираат до задната површина на производот. Во спротивно може да се оштети.
- Не заглавувајте ги електричните кабли во вратата на рерната и нека не поминуваат преку жешки површини. Во спротивно,

изолацијата на кабелот би можела да се растопи и да предизвика пожар како резултат на краток спој.

- Користете го само оригиналниот кабел. Не користете исечени или оштетени кабли.
- Не користете продолжен кабел или повеќекратен приклучок за да ракувате со Вашиот производ.
- Контактирајте со овластениот сервисен центар или увозник за да го користите одобриениот адаптер во случаи кога е неопходна употреба на адаптер за конвертор (за тип со приклучок).
- Контактирајте со увозникот или овластениот сервисен центар доколку должината на кабелот за струја е несоодветна.
- Преносливите извори на енергија или повеќекратните приклучоци може да се прегреат и да се запалат. Повеќекратните приклучоци и преносливите извори на енергија држете ги подалеку од производот.
- Доколку кабелот за напојување е оштетен, тој мора да се замени од производителот, овластен сервис или лице кое треба

да го наведе компанијата увозник за да се спречат можните опасности.

- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Пред да ја замените светилката на рерната, погрижете се да го исклучите производот од електричната мрежа за да избегнете ризик од електричен удар. Исклучете го производот или исклучете го осигурувачот од кутијата со осигурувачи.

Доколку Вашиот производ има кабел за напојување и штекер:

- Никогаш не ставајте го приклучокот на производот во скршен, лабав штекер или штекер надвор од дозната. Проверете дали штекерот е целосно вметнат во дозната. Во спротивно, поврзувањата може да се прегреат и да предизвикаат пожар.
- Избегнувајте да го вметнувате уредот во штекери што се мрсни, нечисти или потенцијално изложени на вода (како што се оние во близина на работна плоча каде што може да излезе вода). Во спротивно, постои ризик од краток спој и струен удар.
- Не допирајте го приклучокот со влажни раце!

- Извлечете го приклучокот од штекерот користејќи го главниот дел на приклучокот наместо самиот кабел.

1.4 Безбедност при транспорт

- Исклучете го производот од електричната мрежа пред да го транспортирате.
- Производот е тежок, треба да го носат најмалку двајца луѓе.
- Не користете ја вратата и/или рачката за транспорт или преместување на производот.
- Не ставајте предмети врз апаратот. Носете го апаратот вертикално.
- Кога треба да го транспортирате производот, завиткајте го со материјал за пакување со меурчиња или дебел картон и цврсто залепете го. Цврсто прицврстете ги подвижните делови на производот за да спречите оштетување.
- Пред да го инсталирате, проверете дали производот е оштетен по транспортот. Контактирајте со увозникот или овластениот сервисен центар доколку е оштетен.

1.5 Безбедност при инсталација

- Пред да започнете со инсталација, исклучете ја електричната линија на која ќе се приклучи производот со исклучувачот.
- Секогаш носете заштитни ракавици при превоз и инсталација. Во спротивно, постои ризик од повреда од остри рабови!
- Пред да го инсталирате, проверете дали производот е оштетен. Не продолжувајте со инсталација доколку производот е оштетен.
- Избегнувајте користење на секакви топлинско-изолациски материјали за покривање на внатрешноста на мебелот што ќе се монтира.
- Директна сончева светлина и извори на топлина, како што се електрични или гасни грејачи, не смеат да бидат присутни во областа каде што е инсталиран производот.
- Опкружувањето на сите вентилациски канали на производот нека биде на отворено.

- За да се избегне прегревање, инсталацијата на производот не треба да се врши зад украсни капаци.
- Во случаи кога гасно црево/цевка или пластична цевка за вода се наоѓа зад одредената област за инсталација за производот, неопходно е да се гарантира дека нема контакт помеѓу производот и овие комунални линии. Во спротивно црево/цевката може да се згмечи.
- Ако има штекер зад местото каде што ќе се инсталира производот, мора да се осигура дека производот не доаѓа во контакт со штекерот или со приклучокот приклучен во штекерот.
- Не користете го производот ако стаклото на предната врата е извадено или напукнато. Во спротивно постои ризик од повреда и оштетување на животната средина.
- Не газете го апаратот од која било причина.
- Не користете го производот кога Вашето расудување или координација е нарушено со употреба на алкохол и/или дрога.
- Запаливи предмети не смеат да се чуваат во и околу местото за готвење. Во спротивно тие може да доведат до пожар.
- Рачката на рерната не е сушалница за крпи. Кога го користите производот, не закачувајте крпи, ракавици или сличен текстил на рачката.

1.6 Безбедност при употреба

- Проверете дали апаратот е исклучен по секоја употреба.
- Ако нема да го користите производот подолго време, исклучете го од штекер или исклучете го напојувањето од кутијата со осигурувачи.
- Не користете го производот ако се расипе или се оштети додека се користи. Исклучете го производот од струја. Контакттирајте со увозникот или овластениот сервисен центар.

1.7 Предупредувања за температура

- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Кога производот е во употреба, производот и неговите достапни делови ќе бидат

жешки. Треба да се внимава да се избегне допирање на производот и грејните елементи. Децата под 8-годишна возраст треба да се држат подалеку од производот освен ако не се под постојан надзор.

- Не ставајте запаливи/експлозивни материјали во близина на производот, бидејќи површините ќе бидат жешки додека тој работи.
- Одржувајте растојание кога ја отворате вратата на рерната за време или на крајот од готвењето. Пареата може да Ви ја изгори раката, лицето и/или очите.
- За време на работењето производот е жежок. Треба да се внимава да се избегне допирање на жешките делови, внатре во рерната и грејните елементи.
- Секогаш носете ракавици за рерна отпорни на топлина кога ракувате со производот.

1.8 Употреба на додатоци

- Важно е жичената скара и послужавникот да бидат правилно поставени на жичените полици. За подетални информации, погледнете во делот „Употреба на додатоци“.

- Затворете ја вратата на рерната откако целосно ќе ги турнете додатоците во просторот за готвење, во спротивно тие може да удрат во стаклото на вратата и да го оштетат.
- Користете ја само сондата за месо препорачана за оваа рерна.

1.9 Безбедност при готвење

- Бидете внимателни кога користите алкохолни пијалоци во Вашите јадења. Алкохолот испарува на високи температури и може да предизвика пожар бидејќи може да се запали кога ќе дојде во контакт со жешки површини.
- Остатоците од храна во областа за готвење, како што е маслото, може да се запалат. Исчистете ги овие остатоци пред да готвите.
- Опасност од труење со храна: Не дозволувајте храната да стои во рерната повеќе од 1 час пред или по готвењето. Во спротивно може да предизвика труење со храна или болести.
- Не загревајте затворени конзерви и стаклени тегли во рерната. Притисокот што би

се насобрал во конзервата/теглата може да предизвика да пукне.

- Не ставајте тави за печење, садови или алуминиумска фолија директно на дното на рерната. Насобраната топлина може да го оштети дното на рерната.

Внимавајте на следните мерки на претпазливост кога користите мрсна пергаментна хартија или слични материјали:

- Ставете ја мрсната хартија во сад за готвење или на додатокот на рерната (послужавник, жичена скара и сл.) со храна и ставете го во загреаната рерна.
- За да се спречи ризикот од допирање на грејните елементи на рерната и попречување на протокот на топол воздух, отстранете го вишокот делови од мрсна хартија што висат од додатоките или контејнерите. Не користете мрсна хартија на температури во рерната повисоки од максималната температура за употреба специфицирана од производителот. Не ставајте мрсна хартија на основата на рерната.

- Не ставајте го врз додатоките за време на претходно загревање.
- Секогаш притискајте надолу со чинија или сличен предмет за да спречите летање на материјалот поради циркулацијата на воздухот во рерната.
- Покријте ја само потребната површина внатре во фиоката.
- По секоја употреба, фиоката треба да се чисти и да се замени секоја мрсна хартија или слични материјали што се користат во фиоката. Во спротивно, течностите што капе на фиоката може да предизвикаат чад или дури и да запалат пламен.
- Се создава проток на воздух кога ќе се отвори капакот на производот. Масната хартија може да дојде во контакт со грејните елементи и да се запали.
- Кога користите решетка за скара за пржење, треба да се стави послужавник на долната решетка. Во спротивно, прехранбеното масло и другите компоненти што капнуваат на дното на рерната може да создадат густ чад и да доведат до пламен.

- Затворете ја вратата на рерната за време на печењето на скара. Топлите површини може да предизвикаат изгореници!
- Храната што не е погодна за печење создава опасност од пожар. Печете на скара само храна што е погодна за силен оган на скара. Не ставајте ја храната премногу далеку во задниот дел на скарата. Ова е најжешкото место и мрсната храна може да се запали.



1.10 Безбедност при оддржување и чистење

- Почекајте производот да се олади пред да го чистите. Топлите површини може да предизвикаат изгореници!
- Никогаш не чистете го производот со шприцање или истурање вода на него! Постои ризик од струен удар!
- Не користете средства за чистење на пареа за чистење на производот бидејќи тоа може да предизвика електричен удар.
- Не користете груби абразивни средства за чистење, метални стругалки, жичана волна или материјали за избелување за чистење на стаклото на предната врата на рерната.

Овие материјали можат да предизвикаат гребење и кршење на стаклените површини.



1.11 Самочистење на висока температура (пиролиза)

- При самочистењето, површините стануваат потопли отколку при стандардна употреба. Држете ги децата подалеку.
- Жешките површини предизвикуваат изгореници! Не допирајте го производот за време на самочистењето и држете ги децата подалеку од производот. Почекајте најмалку 30 минути пред да ги отстраните остатоците.
- При самочистењето ќе се испушта чад поради согорување на остатоци од храна. Добро проветрувајте ја кујната за време на процесот на чистење.
- Пред да започнете со чистењето, исчистете ги надворешните површини на рерната и остатоците од храна внатре во рерната со крпа со сапуница. Извадете ги сите додатоци и прибор за готвење од рерната. Доколку Вашиот производ има огноотпорен додаток (отпорен на самочистење на

високи температури), не треба да ги отстранувате овие додатоци од рерната.

- Ако има рингла над Вашата рерна, не работете со ринглата за време на пиролизата.

2 Упатства за заштита на животната средина

2.1 Директива за отпадот

2.1.1 Во согласност со Директивата за отпадна електрична и електронска опрема (ОЕЕО) и фрлање на дотраениот производ

Овој производ се придржува кон директивата за отпадна електрична и електронска опрема на Европската Унија (2012/19/EU). Овој производ има симбол за класификација за отпадна електрична и електронска опрема (ОЕЕО).



Овој производ е произведен со висококвалитетни делови и материјали кои можат повторно да се користат и се погодни за рециклирање.

Затоа не фрлајте го отпадниот производ заедно со нормалниот домашен и друг отпад на крајот на неговиот животен век. Однесете го до собирно место за рециклирање на електрична и електронска опрема. Можете да прашате во локалната администрација за овие места за собирање. Соодветното отстранување на апаратот помага во спречување на негативните последици по животната средина и здравјето на луѓето.

Во согласност со Директивата за ограничување на опасните супстанции (RoHS):

Овој производ се придржува кон Директивата за ограничување на опасните супстанции (RoHS) на

Европската Унија (2011/65/EU). Не содржи штетни и забранети материјали наведени во Директивата.

2.2 Информации за пакувањето

Материјалите од пакувањето на производот се произведени од материјали за рециклирање во согласност со нашите државни регулативи за животната средина. Не фрлајте го отпадот од пакувањето со отпадот од домаќинството или друг отпад, однесете го на местата за собирање материјали од пакувања определени од локалните власти.

2.3 Препораки за заштеда на енергија

Според ЕУ 66/2014, информациите за енергетската ефикасност може да се најдат на потврдата за производот испорачана со производот.

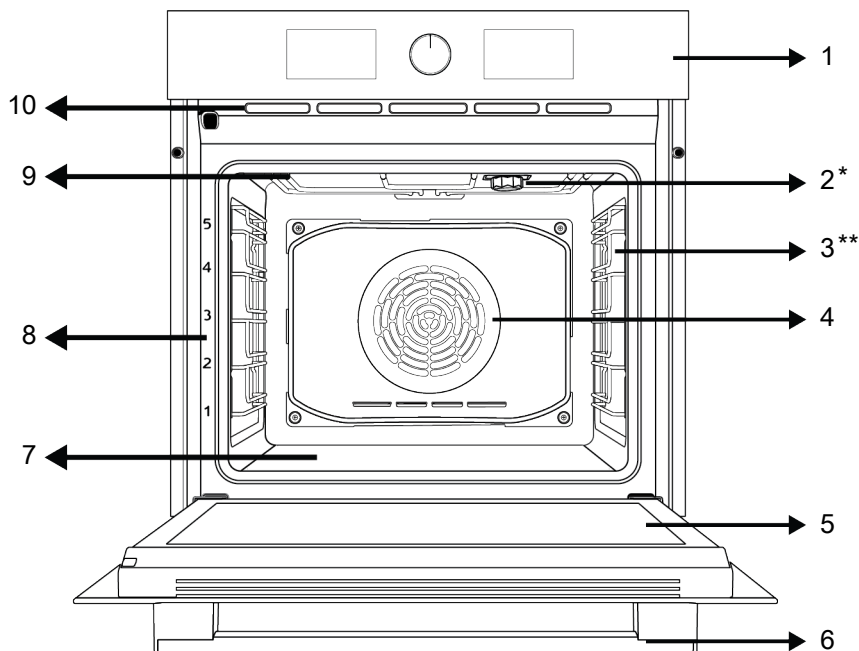
Следниве предлози ќе Ви помогнат да го користите Вашиот производ на еколошки и енергетски ефикасен начин:

- Одмрзнете ја замрзнатата храна пред да ја печете.
- Во рерната користете темни или емајлирани садови кои подобро ја пренесуваат топлината.
- Ако е наведено во рецептот или упатството за корисникот, секогаш загревајте ја претходно. Не отворајте ја вратата на рерната често за време на печењето.
- Исклучете го производот 5 до 10 минути пред крајот на времето на печење при долготрајни печења. Можете да заштедите до 20% електрична енергија со користење на преостанатата топлина.

- Обидете се да готвите повеќе од едно јадење истовремено во рерната. Можете истовремено да готвите со ставање две тенџериња на решетката. Освен тоа, ако ги готвите оброците еден по друг, ќе заштедите енергија бидејќи рерната нема да ја изгуби топлината.
- Не ја отворајте вратата за време на печењето со функцијата за работа „Еко загревање со вентилатор“. Ако вратата не се отвора, внатрешната температура ќе се оптимизира за заштеда на енергија во функцијата за работа „Еко загревање со вентилатор“ и оваа температура може да се разликува од она што е прикажано на екранот.

3 Вашиот производ

3.1 Вовед во производот



1 Контролна табла

3 Жичени полици

5 Врата

7 Долен греач (под челичната плоча)

9 Горен грејач

2 Сијаличка

4 Мотор на вентилаторот (зад челичната плоча)

6 Рачка

8 Положби на полиците

10 Дупчиња за вентилација

* Се разликува во зависност од моделот. Можеби вашиот производ не е опремен со сијаличка, или типот и местоположбата на сијаличката се разликуваат од она што е прикажано на илустрацијата.

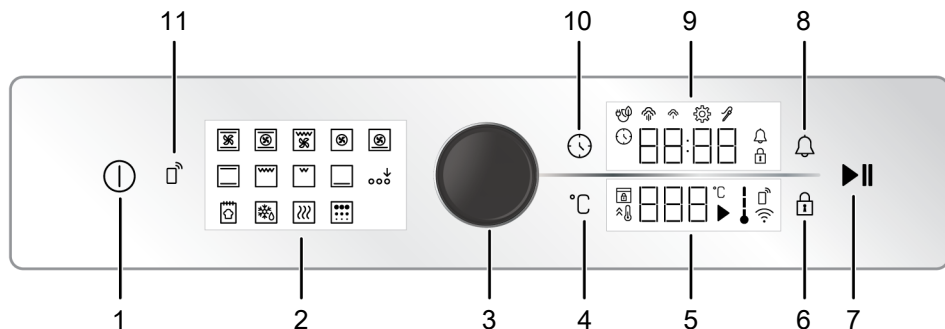
** Се разликува во зависност од моделот. Вашиот производ можеби не е опремен со жичана решетка. На сликата е прикажан производ со жичана решетка како пример.

3.2 Вовед и употреба на контролната табла на производот

Во овој дел, можете да го најдете прегледот и основните употреби на контролната табла на производот. Може да има разлики во сликите и некои карактеристики во зависност од типот на производ.

МК

3.2.1 Контролна табла



- | | |
|---|--------------------------------------|
| 1 Копче за вклучување/исклучување | 2 Дисплеј на функции |
| 3 Контролно тркалце на рерната | 4 Копче за поставки на температурата |
| 5 Поле на индикаторот за температура | 6 Копче за заклучување со клуч |
| 7 Копче за почеток/крај на печењето | 8 Копче за аларм |
| 9 Поле на индикаторот за тајмер/времетраење | 10 Копче за време и поставки |
| 11 Копче за отстранување на управување | |

Ако има копчиња за управување со производот, во некои модели може да бидат такви што отскокнуваат кога ќе се притиснат (внатрешни копчиња). За да се направат поставки со овие копчиња, прво притиснете го соодветното копче навнатре а потоа извлечете го. Откако ќе го направите прилагодувањето, повторно притиснете го навнатре и заменете го копчето.

3.2.2 Вовед за контролната табла на шпоретот

Контролно тркалце на рерната

Може да ги проверите поставките на индикаторите на тајмерот/часовникот и температурата со помош на контролното тркалце на рерната. Може да

преминувате од една на друга поставка така што ќе го вртите ова контролно тркалце лево и десно и ќе ги утврдите поставките со притискање на тркалцето.

Индикатор за внатрешната температура на рерната

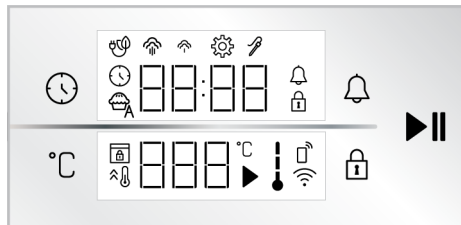
Можете да дознаете колкава е внатрешната температура на рерната од симболот за внатрешна температура на дисплејот. Кога ќе започне готвењето, симболот се гледа на дисплејот и кога внатрешната температура ќе ја достигне поставената температура, осветлено е секое ниво на симболот.

Дисплеј на функции

Работните функции на рерната се прикажани на дисплејот со функции. Секоја функција се активира со допир.

Сите функции на дисплејот се шематски, што значи дека може да не бидат достапни на Вашиот производ. Функциите на Вашиот производ се опишани во делот со наслов „Оперативни функции на рерната“.

Области на индикатори:



Копчиња :

- : Копче за време и поставки
- : Копче за поставки на температурата
- : Копче за заклучување со клуч
- : Копче за аларм
- : Копче за почеток/крај на печењето

Поле на индикаторот за тајмер/времметраење :

- : Симбол за време на печење/време во денот
- : Симбол за аларм
- : Симбол за поставки
- : Симбол за заклучување со клуч

- : Симбол за печење со еко вентилатор
- : Симбол за ниско ниво на пареа *
- : Симбол за високо ниво на пареа *
- : Симбол за сонда за месо *

* Се разликува во зависност од моделот на производот. Може да не е достапен во вашиот модел.

Поле на индикаторот за температура :

- : Симбол за печење
- : Симбол за температура
- : Симбол за температура во рерната
- : Симбол за брзо загревање
- : Симбол за заклучена врата *
- : Симбол за отстранување на управување *
- : Симбол за Wifi *

* Се разликува во зависност од моделот на производот. Може да не е достапен во вашиот модел.

3.3 Функции за работа на рерната

На табелата со функции се прикажани функциите за работа што можете да ги користите во Вашата рерна и највисоките и најниските температури што може да се постават за овие функции. Редоследот на режимите на работа прикажан овде може да се разликува од распоредот на Вашиот производ.

Симбол за функција	Опис на функција	Опсег на температура (°C)	Опис и употреба
	Работа со вентилатор	-	Рерната не е загреана. Работи само вентилаторот (на задниот ѕид). Замрзнатата храна со гранули полека се одмрзнува на собна температура, зготвената храна се лади. Времето потребно за одмрзнување на цело парче месо е подолго отколку за храна со житарки.
	Загревање на дното и на плафонот	40-280	Храната се загрева истовремено од горе и од долу. Погоден за колачи, печива или колачи и чорби во калапи за печење. Се готви со еден плех.
	Загревање одоздола	40-220	Вклучено е само долното греење. Соодветно е за храна којашто треба да се зарумени на дното.
	Загревање на дното/плафонот со помош на вентилатор	40-280	Топлиот воздух што се загрева со горните и долните грејачи се дистрибуира подеднакво и брзо низ рерната со вентилаторот. Се готви со еден плех.

	Загревање со вентилатор / Airfry	40-280	Топлиот воздух што се загрева со грејачот на вентилаторот се распоредува еднакво и брзо низ целата рерна со помош на вентилаторот. Погодно е за готвење на храната во повеќе тавчиња на различни нивоа на решетката. Благодарение на брзо распределениот воздух со оваа функција, можете да пржите со малку или без масло. За детални информации, погледнете го делот „Airfry“.
	Еко загревање со вентилатор	160-220	За да заштедите енергија, може да ја користите оваа функција наместо да ја користите “Загревање со вентилатор” во опсег од 160-220°C. Но, времето на готвење ќе биде малку подолго. Употребата на оваа функција е објаснето во делот со наслов „Работење со контролната единица на рерната“.
	Пица функција	40-280	Работат долниот грејач и грењето со вентилатор. Соодветно е за готвење пица.
	"3D" функција	40-280	Работат функциите за горно грење, долно грење и грење со вентилатор. Секоја страна од производот што треба да се зготви, се готви подеднакво и брзо. Се готви со еден плекс.
	Долна скара	40-280	Работи малата решетка за скара на таванот на рерната. Соодветна е за печење помали количини на скара.
	Цела скара	40-280	Работи големата решетка за скара на таванот на рерната. Соодветна е за печење големи количини на скара.
	Цела скара со помош на вентилатор	40-280	Топлиот воздух што се загрева со големата решетка за скара брзо се дистрибуира во рерната со вентилаторот. Соодветна е за печење големи количини на скара.
	Одржување топлина	40-100	Се користи за одржување на храната на температура подготвена за работа подолго време.
	Функција за леб	-	Се користи за печење леб. Дојдовната поставена температура и време може да не се менуваат.
	Активирање на дополнителна функција	-	Се користи за активирање на оперативни функции што не се прикажани на почетокот на дисплејот со функции.
	Пиролиза	-	Се користи за самочистење на рерната на висока температура. Погледнете ги спецификациите во делот за одржување и чистење за оваа функција.

3.4 Додатоци на производот

Постојат различни додатоци во Вашиот производ. Во овој дел достапни се опис на додатоците и описи за правилна употреба. Во зависност од моделот на производот, испорачаниот додаток

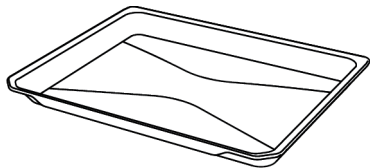
варира. Сите додатоци опишани во упатството за употреба можеби не се достапни за Вашиот производ.



Садовите во внатрешноста на апаратот може да се деформираат како резултат на топлината. Ова не влијае на функционалноста. Деформацијата исчезнува кога садот ќе се излади.

Стандарден сад

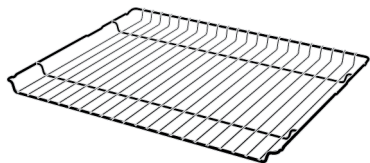
Се користи за печива, замрзната храна и за пржење големи парчиња.



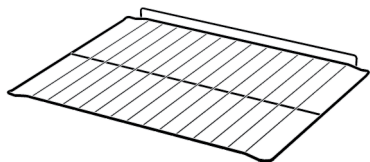
Жичена скара

Се користи за пржење или ставање на храната што треба да се пече, пржи и динста на посакуваната полица.

На модели со жичени полица :

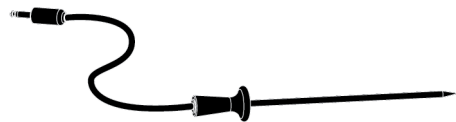


На модели без жичени полица :



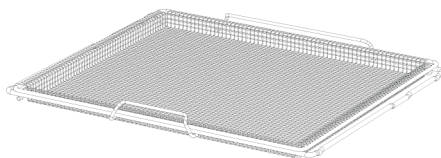
Сонда за месо

Кога готвите јадења со месо, тенкиот долг крај се забодува во месото, а другиот крај се користи за ставање во приклучокот на страничниот ѕид на рерната.



Решетка за пржење (Airfry)

Се користи за пржење храна со малку или без масло.

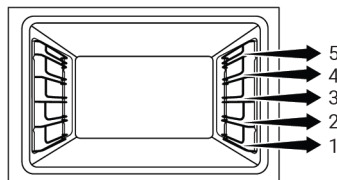


3.5 Употреба на додатоците на производот

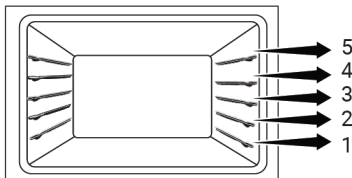
Полици за готвење

Има 5 нивоа на позиции на полицата во делот за готвење. Редоследот на полиците можете да го видите и во бројките на предната рамка на рерната.

На модели со жичени полица :



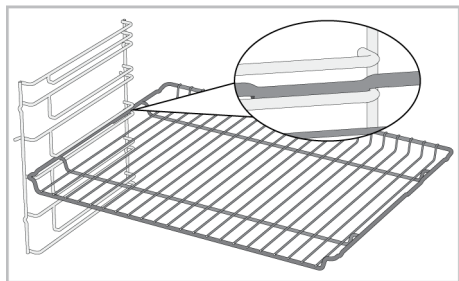
На модели без жичени полица :



Поставување на метален ражен на полиците за готвење

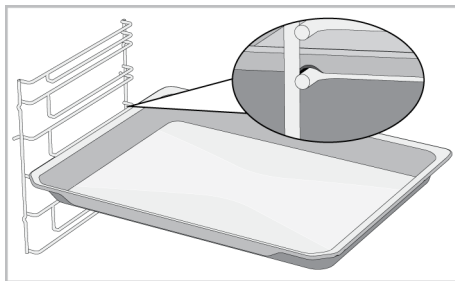
На модели со жичени полица :

Важно е правилно да ја поставите жичената решетка на жичените странични полица. Додека ја поставувате жичената решетка на посакуваната полица, отворениот дел мора да биде напред. За подобро готвење, жичената решетка мора да биде прицврстена на точката за запирање на жичената полица. Не смее да помине преку точката за запирање за да дојде до допир со задниот ѕид на рерната.



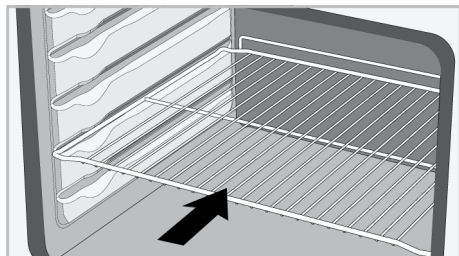
На модели без жичени полици :

Важно е правилно да го поставите металниот ражен на страничните полици. Металниот ражен има една насока кога се поставува на полицата. Додека го поставувате металниот ражен на саканата полица, отворениот дел мора да биде напред.



На модели без жичени полици :

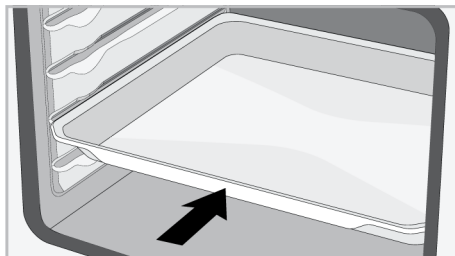
Исто така, важно е правилно да ги поставите плеховите на страничните полици. Плехот има една насока кога се поставува на полицата. Додека го поставувате плехот на посакуваната полица, неговата страна наменета за држење мора да биде напред.



Поставување на плехот на полиците за готвење

На модели со жичени полици :

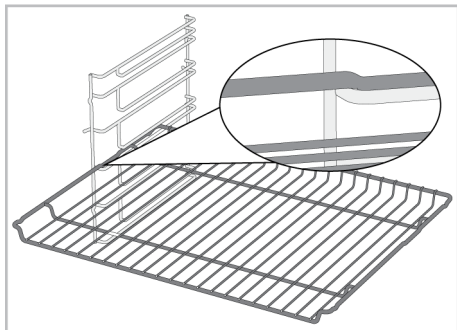
Исто така, важно е правилно да ги поставите плеховите на жичените странични полици. Додека го поставувате плехот на посакуваната полица, неговата страна наменета за држење мора да биде напред. За подобро готвење, плехот мора да се прицврсти на вдлабнатината за запирање на жичената полица. Не смее да помине преку вдлабнатината за запирање за да дојде до допир со задниот сид на рерната.



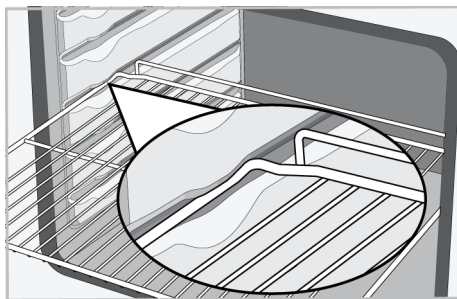
Функција за запирање на металниот ражен

Има функција за запирање за да се спречи металниот ражен да излезе од жичената полица. Со оваа функција можете лесно и безбедно да ја извадите храната. Додека ја отстранувате жичената скара, можете да ја повлечете напред додека не стигне до точката на запирање. Мора да ја поминете оваа точка за целосно да ја отстраните.

На модели со жичени полици :

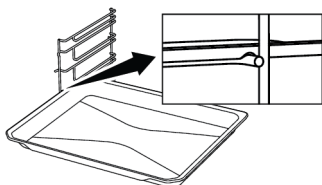


На модели без жичени полици :



Функција за запирање на пле - На модели со жичени полици

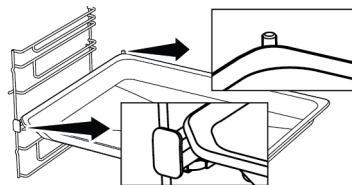
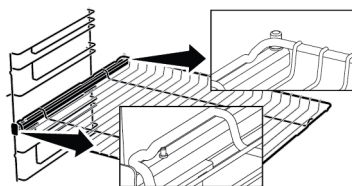
Има и функција за запирање за да се спречи плехот да излезе од жичената полица. Додека го отстранувате плехот, ослободете го од задната вдлабнатината за запирање и повлечете го кон себе додека не стигне до предната страна. Мора да ја поминете оваа вдлабнатина за запирање за целосно да го отстраните.



Исправно поставување на металниот ражен и тавчето на телескопските шини-На модели со жичени полици и телескопска шина

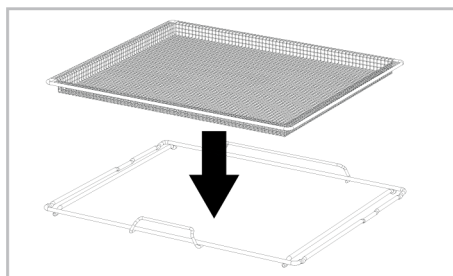
Благодарение на телескопските шини, плеховите или металниот ражен може лесно да се постават и извадат. Кога

користите плехови и метални ражни со телескопската шина, треба да се внимава игличките на предната и задната страна на телескопските шини да се потпираат на рабовите на раженот и плехот (прикажани на сликата).

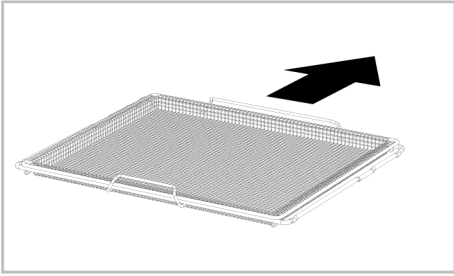


Употреба на решетката за пржење (Airfry)

Решетката за пржење е составена од два дела како жичена корпа и жичена рамка каде што се поставува корпата. Жичената корпа се поставува на жичената рамка на испреплетен начин. Откако ќе го поставите задниот дел, ставете ја жичената корпа внатре во рачките на жичената рамка со малку истегнување на предната страна. И извадете ја жичената корпа со истегнување на предната рачка на жичената рамка.



Ставете ја решетката за пржење во рерната така што нејзината кратка рачка ќе биде свртена нанапред.



3.6 Технички спецификации

Општи спецификации	
Надворешни димензии на производот (висина/ширина/длабочина) (мм)	595 /594 /567
Димензии за инсталирање на рерната (висина/ширина/длабочина) (мм)	590-600 /560 /min. 550
Напон/Фреквенција	220-240 V ~; 50 Hz
Вид и пресек на кабел што се користи/погоден за употреба во производот	мин. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Вкупна потрошувачка на енергија (kW)	3,3
Тип на рерна	Мултифункционална рерна

Основи Информациите за енергетската ознака на домашните електрични рерни се дадени во согласност со стандардот EN 60350-1 / IEC 60350-1. Вредностите се одредуваат во функциите Загревање на дното и на плафонот или (ако е присутно) Загревање на дното/плафонот со помош на вентилатор со стандардно полнење.

Класата на енергетска ефикасност се одредува во согласност со следната приоритизација во зависност од тоа дали релевантните функции постојат во производот или не постојат. 1-Еко загревање со вентилатор , 2-Загревање со вентилатор , 3-Долна скара со помош на вентилатор , 4-Загревање на дното и на плафонот.



Техничките спецификации може да се изменат без претходно известување за да се подобри квалитетот на производот.



Сликите во ова упатство се шематски и можеби не се совпаѓаат целосно со Вашиот производ.



Вредностите наведени на етикетите на производите или во документацијата што го придружува се добиени во лабораториски услови во согласност со релевантните стандарди. Во зависност од условите на работа и на околината на производот, овие вредности може да се разликуваат.


4 Прва употреба

Пред да започнете со користење на Вашиот производ, се препорачува да го направите наведеното во следните делови соодветно.

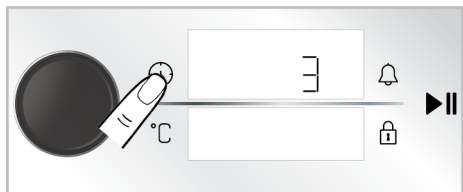
4.1 Прво поставување тајмер





Секогаш поставете го времето пред да ја користите рерната. Ако не го поставите, нема да може да готвите во некои модели на рерни.

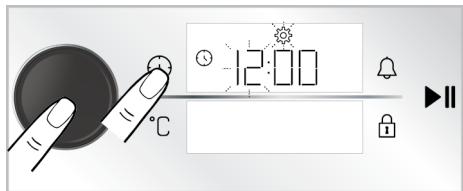
1. Додека рерната е исклучена (а времето од денот е прикажано на екранот), допрете го копчето  околу 3 секунди за да го активирате менито за поставки.

⇒ Екранот прикажува одбројување 3-2-1. Кога ќе заврши одбројувањето, се активира менито за поставки.





2. Активирајте го полето за тајмер со притискање на контролното тркалце на рерната еднаш или допирање на тастерот  еднаш.

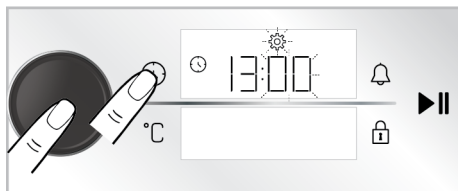
⇒ Полето за тајмер и симболот  трепкаат на екранот за тајмер/времметраење.





3. Поставете го времето со вртење на контролното тркалце на рерната надесно/налево и активирајте го полето за минути со притискање на

контролното тркалце на рерната еднаш или допирање на тастерот  еднаш.

⇒ Полето за минути и симболот  трепкаат на екранот за тајмер/времметраење.



4. Поставете ја минутата со вртење на копчето за контрола на рерната надесно/налево. Потврдете ја поставката со притискање на контролното тркалце на рерната еднаш или допирање на тастерот  еднаш.

⇒ Времето е поставено и симболот  постојано свети.



Ако првото поставување на тајмерот не се изврши, времето започнува од часот поставен при процесот на производство. Можете да го измените поставувањето за времето подоцна како што е опишано во делот „Поставки“.



Во случај на долг прекин на електричната енергија, поставката за време се откажува. Треба повторно да се постави.

4.2 Прво чистење

1. Отстранете ги сите материјали од пакувањето.
2. Извадете ги сите додатоци од рерната обезбедени со производот.
3. Производот нека работи 30 минути и потоа исклучете го. На овој начин, остатоците и слоевите кои можеби

останале во рерната за време на производството се согоруваат и чистат.

4. Кога ракувате со производот, изберете ја највисоката температура и функцијата за работа со која работат сите грејачи во Вашиот производ. Видете во „Функции за работа на рерната [► 66]“. Можете да научите како да ракувате со рерната во следниот дел.
5. Почекајте рерната да се олади.
6. Избришете ги површините на производот со влажна крпа или сунѓер и исушете ги со крпа.

5 Користење на рерната

5.1 Општи информации за користење на рерната

Вентилатор за ладење (Се разликува во зависност од моделот на производот. Може да не е достапен во вашиот модел.)

Вашиот производ има вентилатор за ладење. Вентилаторот за ладење автоматски се активира кога е потребно и ги лади и предниот дел на производот и мебелот. Автоматски се деактивира кога процесот на ладење ќе заврши. Ќе излегува топол воздух над вратата на рерната. Не покривајте ги овие отвори за вентилација со ништо. Во спротивно, рерната може да се прегрее. Вентилаторот за ладење ќе продолжи да

5.2 Работење на контролната единица на рерната

Општи предупредувања за единицата за контрола на рерната

- Максималното време што може да се постави за печење е 5:59 часа. Во функцијата за чување на топлината, ова време изнесува 23:59 часа. Во случај на прекин на струја, претходно поставеното времетраење на печењето и печењето се откажуваат.

Пред да ги користите додатоците:

Исчистете ги додатоците што ги отстранивте од рерната со вода со детергент и мек сунѓер за чистење.

ЗАБЕЛЕШКА: Некои детергенти или средства за чистење може да предизвикаат оштетување на површината. Не користете абразивни детергенти, прашоци за чистење, креми за чистење или остри предмети за време на чистењето.


ЗАБЕЛЕШКА: За време на првата употреба може да се појават чад и миризба неколку часа. Ова е нормално и само треба добра вентилација за да ги отстраните. Избегнувајте директно вдишување на чадот и миризбите што се формираат.

работи за време на работата на рерната или по исклучувањето на рерната (приближно 20-30 минути). Доколку готвите со програмирање на тајмерот на рерната, на крајот од времето за печење, вентилаторот за ладење се исклучува со сите функции. Корисникот не може да го одреди времето на работа на вентилаторот за ладење. Се вклучува и исклучува автоматски. Ова не е грешка.

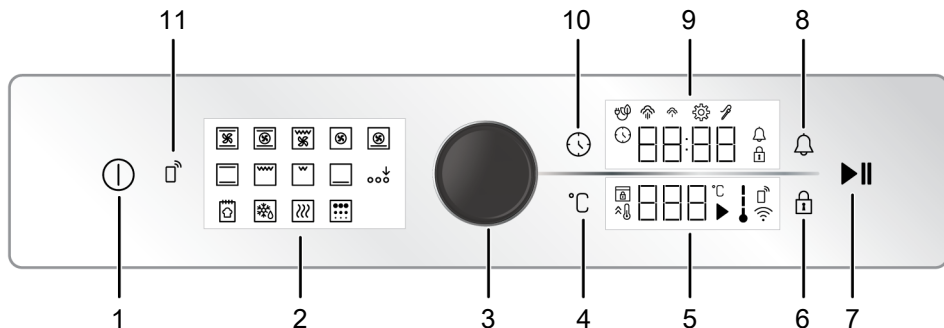
Осветлување на рерната

Осветлувањето на рерната се вклучува кога рерната ќе почне да пече. Кај некои модели осветлувањето е вклучено за време на печењето, додека кај некои модели се исклучува по одредено време.

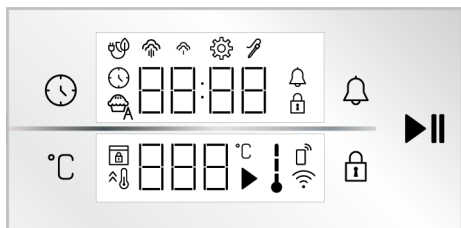
- Додека правите какви било прилагодувања, соодветните симболи трепкаат на екранот. Потребно е да ги зачувате направените поставки, или со допирање на соодветниот тастер во описот или со чекање кратко време.
- Ако времето за печење е поставено кога печењето ќе започне, преостанатото време се прикажува на екранот.





- Доколку е вклучена поставката за брзо загревање на контролната единица, симболот  се појавува на екранот кога ќе започнете со печење и рерната

брзо ја достигнува температурата што ја поставивте за печење. За поставката за брзо загревање, видете го делот „Поставки“.










- | | |
|---|--------------------------------------|
| 1 Копче за вклучување/исклучување | 2 Дисплеј на функции |
| 3 Контролно тркалце на рерната | 4 Копче за поставки на температурата |
| 5 Поле на индикаторот за температура | 6 Копче за заклучување со клуч |
| 7 Копче за почеток/крај на печењето | 8 Копче за аларм |
| 9 Поле на индикаторот за тајмер/времетраење | 10 Копче за време и поставки |
| 11 Копче за отстранување на управување | |



-  : Симбол за печење со еко вентилатор
-  : Симбол за ниско ниво на пареа *
-  : Симбол за високо ниво на пареа *
-  : Симбол за сонда за месо *





* Се разликува во зависност од моделот на производот. Може да не е достапен во вашиот модел.

Поле на индикаторот за температура :

-  : Симбол за печење
-  : Симбол за температура
-  : Симбол за температура во рерната
-  : Симбол за брзо загревање
-  : Симбол за заклучена врата *
-  : Симбол за отстранување на управување *
-  : Симбол за Wifi *





* Се разликува во зависност од моделот на производот. Може да не е достапен во вашиот модел.

Копчиња :


-  : Копче за време и поставки
-  : Копче за поставки на температурата
-  : Копче за заклучување со клуч
-  : Копче за аларм

 : Копче за почеток/крај на печењето

Поле на индикаторот за тајмер/времетраење :

-  : Симбол за време на печење/време во денот
-  : Симбол за аларм
-  : Симбол за поставки
-  : Симбол за заклучување со клуч

Вклучување на рерната


1. Вклучете ја рерната со допирање на копчето .

⇒ Откако рерната ќе се вклучи, на екранот се прикажува функцијата за прва употреба. Функцијата за работа, температурата, времето на печење и алармот може да се прилагодат кога екранот е во овој статус.




Ако не се направени поставки на овој екран, рерната ќе се исклучи за околу 5 минути, а на екранот ќе се прикаже часовникот.

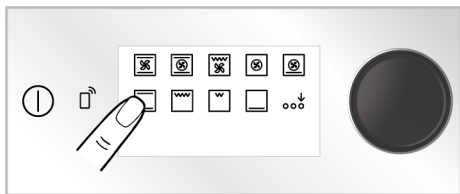
Исклучување на рерната

Исклучете ја рерната со допирање на копчето . На екранот ќе се прикаже часовникот.

Рачно печење со избор на температура и функција за работење.

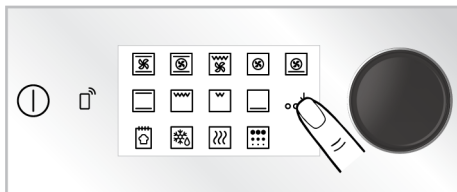
Можете да готвите со тоа што ќе направите рачна контрола (на ваша сопствена контрола) без да го поставите времето за печење со избирање на температурата и функцијата на работење соодветна за храната. Функцијата „Загревање на дното и на плафонот“ и поставките на 180 °C се прикажани како пример на сликите.

1. Вклучете ја рерната со допирање на копчето .
2. Допрете ја функцијата за работење која сакате да ја активирате на екранот за функции.



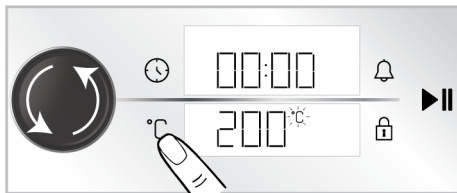
3. Ако функцијата што сакате да ја активирате не е меѓу функциите на работење што се појавуваат први на екранот за функции, можете да ги активирате функциите за работа во

долниот ред со допирање на „Активирање на дополнителна функција“.



4. На екранот се појавува претходно поставената температура за работа што ја избравте. За да ја измените температурата, притиснете еднаш на контролното тркалце на рерната или допрете го тастерот °C и вртете го контролното тркалце на рерната надесно/налево.

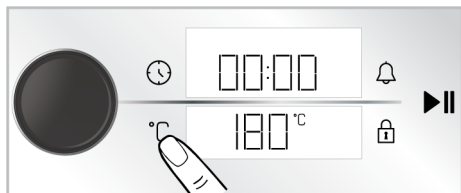
⇒ Символот °C ќе трепка на екранот за температура.



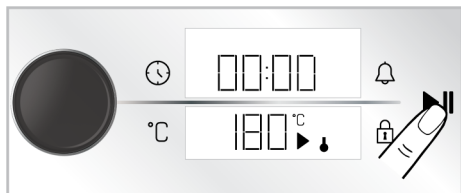
- Ако ја измените функцијата за работа по менувањето на претходно поставената температура за функцијата за работа, последно поставената температура ќе се прикаже на екранот. Меѓутоа, ако избраната температура не е во рамките на температурниот опсег на избраната функција за работење, се прикажува највисоката температура на таа функција за работење.

5. Потврдете ја поставената температура со допирање на копчето °C.

⇒ Символот °C ќе свети постојано на екранот за температура.



6. По поставување на функцијата за работење и температурата допрете го тастерот ►|| за да започнете со печење.

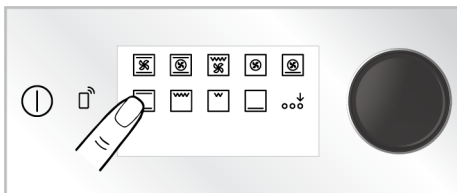


- ⇒ Рерната ќе почне веднаш да работи на избраната функција и температура. На екранот за температура се прикажуваат симболите ↓ и ►. Времето на печење ќе започне да одбројува на екранот. Како што внатрешната температура на рерната ја достигнува поставената температура, ќе се осветли секоја фаза од симболот ↓. Рерната нема автоматски да се исклучи бидејќи мануелното печење се извршува без поставување на време за печење. Мора да управувате со печењето и сами да ја исклучите рерната. Кога печењето ќе заврши допрете го тастерот ►|| за да го завршите печењето или допрете го тастерот ① за целосно да ја исклучите рерната.

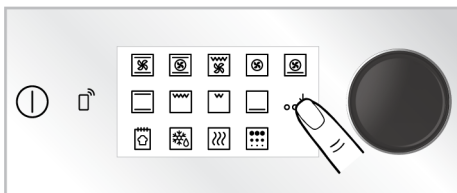
Печење со поставување на времето за печење:

Може да направите рерната автоматски да се исклучува на крајот од времето со избирање на температурата и функцијата за работење соодветна за храната и со поставување на времето за печење на тајмерот. Функцијата „Загревање на дното и на плафонот“ и поставките за 180 °C и време на печење од 45 минути се прикажани како пример на сликите.

1. Вклучете ја рерната со допирање на копчето ①.
2. Допрете ја функцијата за работење која сакате да ја активирате на екранот за функции.

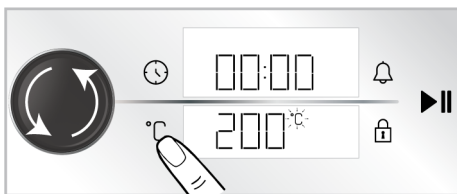


3. Ако функцијата што сакате да ја активирате не е меѓу функциите на работење што се појавуваат први на екранот за функции, можете да ги активирате функциите за работа во долниот ред со допирање на „Активирање на дополнителна функција“.



4. На екранот се појавува претходно поставената температура за функцијата за работа што ја избравте. За да ја измените температурата, притиснете еднаш на контролното тркалце на рерната или допрете го тастерот °C и вртете го контролното тркалце на рерната надесно/налево.

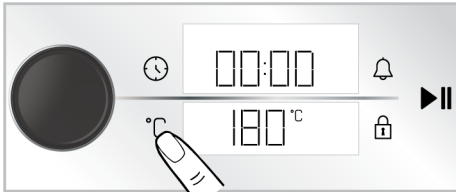
- ⇒ Симболот °C ќе трепка на екранот за температура.



i Ако ја измените функцијата за работа по менувањето на претходно поставената температура за функцијата за работа, последно поставената температура ќе се прикаже на екранот. Меѓутоа, ако избраната температура не е во рамките на температурниот опсег на избраната функција за работење, се прикажува највисоката температура на таа функција за работење.

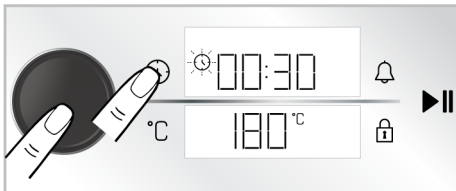
5. Потврдете ја поставената температура со допирање на копчето °C.

⇒ Символот °C ќе свети постојано на екранот за температура.



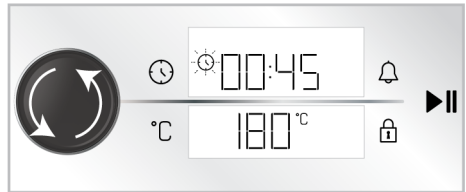
6. Притиснете го копчето за контрола на рерната еднаш или допрете го тастерот ⌚ еднаш за времето на печење.

⇒ Поставената вредност од 30 минути се појавува на екранот за тајмер/времметраење и символот ⌚ трепка.



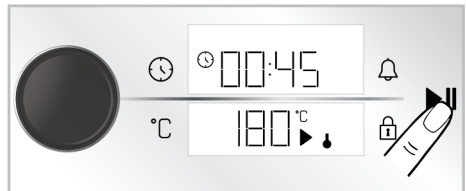
i За брзо прилагодување на времето за печење, можете да го активирате времето за печење на 30 минути со притискање на контролното тркалце на рерната или допирање на тастерот ⌚ откако ќе се постават функцијата за работење и температурата, а времето може да го измените со вртење на контролното тркалце на рерната надесно/налево.

7. Приспособете го времето на печење со вртење на контролното тркалце на рерната надесно/налево. Активирајте ја поставката за осветленост со повторно допирање на тастерот ⌚.



i Времето на печење се зголемува за 1 минута во првите 15 минути, а по 15 минути се зголемува за 5 минути.

8. По поставување на функцијата за работење, температурата и времето на печење, допрете го тастерот ▶|| за да започнете со печење.



⇒ Рерната ќе започне веднаш да работи со избраната функција за работа и температура, а на екранот ќе се појави одбројување на времето на печење. На екранот за температура се прикажуваат символите ↓ и ▶. Како што внатрешната температура на рерната ја достигнува

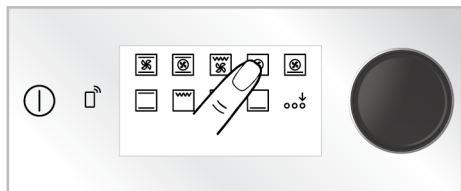
поставената температура, ќе се осветли секоја фаза од симболот ↓. Кога приспособеното време на печење ќе заврши, се појавува текстот „End“ на екранот за температура, тајмерот ќе даде звучно предупредување, а печењето ќе престане.

- Предупредувањето звони една минута. Доколку го допрете тастерот ►|| додека се дава звучното предупредување, а на екранот за температура се прикажува текстот „End“, рерната ќе продолжи да работи на неодредено време. Рерната ќе се исклучи доколку се допре тастерот ①. Доколку се допре некој тастер освен овие, звучното предупредување ќе престане.

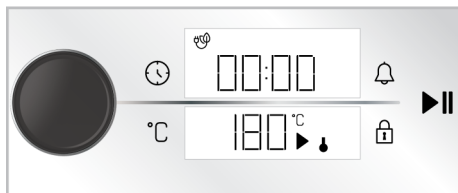
Еко загревање со вентилатор

Со цел да заштедите енергија, можете да ја користите оваа функција наместо да ја користите „Загревање со вентилатор“ во опсег од 160-220°C. Но; времето за печење ќе биде малку подолго.

- Вклучете ја рерната со допирање на тастерот ①.
- Допрете и задржете ја функцијата за работа „Загревање со вентилатор“ на екранот за функции 3 секунди.



- ⇒ Екранот прикажува одбројување 3-2-1. Кога ќе заврши одбројувањето, ќе се прикаже симболот ☼ на екранот за тајмер/времетраење и се активира функцијата „Еко загревање со вентилатор“.



МК

- Може да ја измените поставената температура и поставеното време за печење како што е опишано во претходните делови. Потоа може да започнете со печење.

⇒ Во режимот „Еко загревање со вентилатор“, светилката свети пократко од другата функција за печење поради заштеда на енергија додека се пече.

Функција за леб

Вашата рерна има „Функција за леб“ посебно дефинирана за правење леб. Поставките за температура и време на функцијата се неменливи.

Состојки

- 500 гр. брашно
- 15 гр. шеќер
- 10 гр. инстант квасец
- 10 гр. сончогледово масло
- 8 гр. сол
- 300 мл вода (35°C)


За горниот дел на тестото

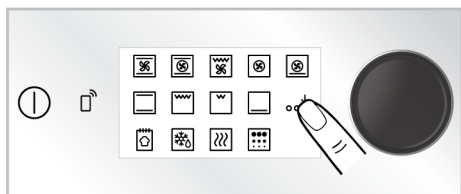
- 2 супени лажици сончогледово масло

Подготовка

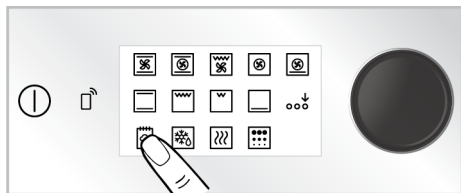
- Просејте го брашното во длабок сад. Додајте шеќер во брашното и хомогено измешајте го.
- Направете дупка во средината на брашното, додајте го квасецот, солта и сончогледовото масло. Се истура топла вода постепено, почнувајќи од страните на садот.
- Месете го тестото рачно или во машина за месење тесто околу 10- 15 минути.
- Свртете го измесеното тесто неколку пати со рака и ставете го во сад. Нанесете 1 лажичка сончогледово


масло на тестото и покријте го со просирна фолија, така што ќе го допре тестото.

- Откако ќе го покриете тестото со просирна фолија, покријте го со дебела крпа и оставете да ферментира на собна температура.
- Земете го тестото ферментирано 60 минути, ставете го на маса и преклопете го 4- 5 пати за да се отстрани воздухот внатре. Нанесете 1 лажичка сончогледово масло на тестото и покријте го со просирна фолија, така што ќе го допре тестото. Оставете го тестото да нарасне уште 30 минути на собна температура.
- Ставете го плехот на третата полица во рерната.
- Вклучете ја рерната со допирање на тастерот .
- Активирајте го долниот ред на функции на работење со допирање на „Активирање на дополнителна функција“ на екранот за функции.




- Допрете „Функција за леб“ на екранот за функции.




- Започнете со печење со допирање на тастерот .



МК



- На крај на времето за печење, се дава звучно предупредување една минута. Ако го допрете тастерот , рерната ќе се исклучи. Доколку се допре некој тастер освен овие, звучното предупредување ќе престане.

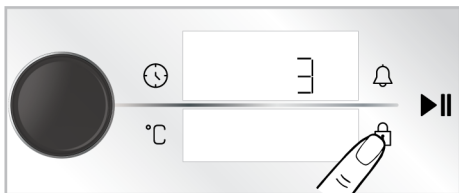
5.3 Поставки



 Одбројувањето 3-2-1 се прикажува на екранот во менијата или поставките кои ќе бидат активирани со притискање подолго време. Кога ќе помине одбројувањето, се активира релевантното мени или поставка.

Активирање на заклучувањето

Со користење на функцијата за заклучување, можете да ја заштитите единицата за управување од пречки.

- Допрете го копчето  додека не се појави симболот  на екранот за тајмер/времметраење.






- ⇒ Екранот прикажува одбројување 3-2-1. Кога ќе заврши одбројувањето, симболот  се прикажува на екранот за тајмер/времметраење и се активира заклучувањето. Откако ќе се постави заклучувањето на копчиња ако се допре некој тастер или се притисне контролното тркалце на рерната, тајмерот ќе испушти звучен сигнал, а симболот  ќе трепка.



Додека е активно заклучувањето на копчиња, тастерите на контролната единица не може да се користат. Заклучувањето на копчиња нема да биде откажано во случај да има прекин на струја.

Деактивирање на заклучувањето

1. Допрете го копчето  додека не се појави симболот  на екранот за тајмер/времетраење.



⇒ Екранот прикажува одбројување 3-2-1. Кога ќе заврши одбројувањето, симболот  ќе исчезне од екранот за тајмер/времетраење и се деактивира заклучувањето.

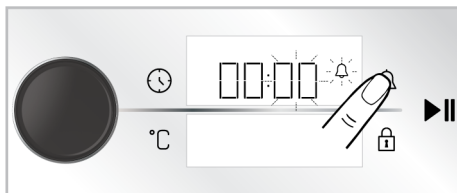
Поставување на алармот



Можете исто така да ја користите единицата за управување на овој производ за какво било предупредување или потсетување што не е поврзано со печење. Алармот нема влијание врз работните функции на рерната. Се користи за предупредување. На пример, можете да ја користите алармот кога сакате да ја свртите храната во рерната во одредено време. Штом ќе помине времето што сте го поставиле, тајмерот ќе Ви даде аудио предупредување.

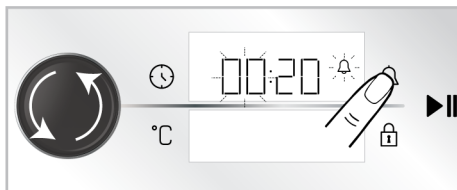



Максималното време на алармот може да биде 23 часа 59 минути.


1. Допрете го тастерот  за да го поставите времето на алармот.
 - ⇒ Полето за минути и симболот  ќе започнат да трепкаат на екранот за тајмер/времетраење.



2. Прво поставете ги минутите со вртење на контролното тркалце на рерната надесно/налево и активирајте го полето за тајмер со допирање на тастерот  еднаш.
3. Приспособете го времето со вртење на контролното тркалце на рерната надесно/налево. Допрете го повторно тастерот  за да ја потврдите поставката.



⇒ Симболот  постојано свети и времето на алармот ќе започне да одбројува на екранот за тајмер/времетраење.

4. Откако ќе заврши алармот, почнува да трепка симболот  и ви дава звучно предупредување.





Доколку времето на алармот и времето за печење се поставени на исто време, покусото време се прикажува на екранот за тајмер/времетраење.

Исклучување на алармот

1. На крај на времето на алармот, предупредувањето се слуша една минута. Допрете кој било тастер за да го прекинете аудио предупредувањето.
 - ⇒ Сопрено е аудио предупредување.

Ако сакате да го откажете алармот;


1. Допрете го еднаш тастерот  за да го поставите повторно времето на алармот.

- ⇒ На екранот за тајмер/ времетраење ќе почне да трепка симболот .

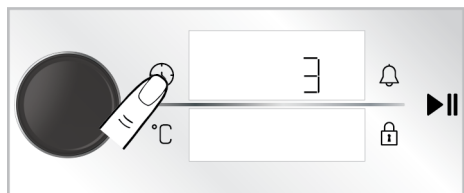
- Вртете го контролното тркалце на рерната надесно/налево додека времето на алармот достигне „00:00“.

Поставување на гласноста

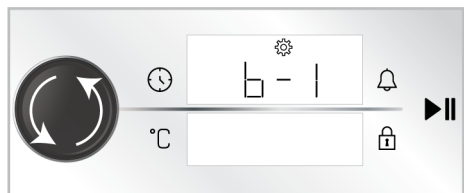
Можете да ја поставите јачината на звукот на единицата за управување. Вашата рерна треба да биде исклучена за да ја изврши оваа поставка.


- Додека рерната е исклучена (а времето од денот е прикажано на екранот), допрете го копчето  околу 3 секунди за да го активирате менито за поставки.


- ⇒ Екранот прикажува одбројување 3-2-1. Кога ќе заврши одбројувањето, се активира менито за поставки.

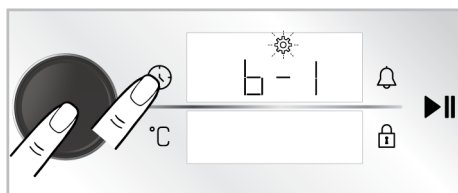



- Вртете го копчето за контрола на рерната надесно/налево додека не се појави „b-1“ или „b-2“ на екранот за тајмер/времметраење.



- Активирајте ја поставката за тон со повторно допирање на копчето  или притискање на контролното тркалце на рерната.


- ⇒ На екранот за тајмер/ времетраење почнува да трепка симболот .



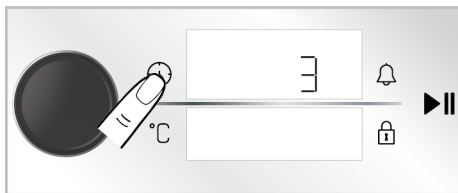
- Приспособете го посакуваниот тон со вртење на контролното тркалце на рерната надесно/налево.
- Потврдете го поставениот тон со повторно допирање на копчето  или притискање на контролното тркалце на рерната.

Поставување на осветленоста на екранот

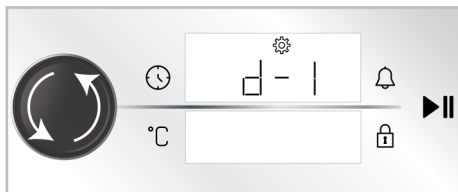
Можете да ја поставите осветленоста на екранот на единицата за управување. Вашата рерна треба да биде исклучена за да ја изврши оваа поставка.


- Додека рерната е исклучена (а времето од денот е прикажано на екранот), допрете го копчето  околу 3 секунди за да го активирате менито за поставки.


- ⇒ Екранот прикажува одбројување 3-2-1. Кога ќе заврши одбројувањето, се активира менито за поставки.

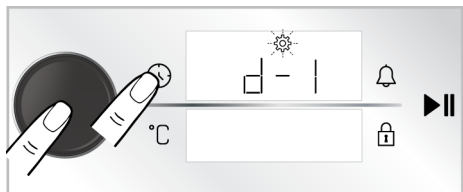



- Вртете го копчето за контрола на рерната надесно/налево додека не се појави „d-1“, „d-2“ или „d-3“ на екранот за тајмер/времметраење.



3. Активирајте ја поставката за осветленост со повторно допирање на тастерот  или притискање на контролното тркалце на рерната еднаш.


⇒ На екранот за тајмер/ времетраење почнува да трепка симболот .



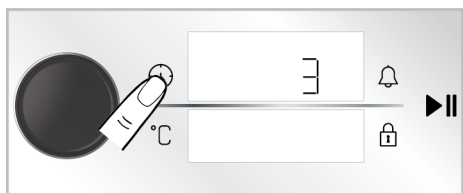
4. Приспособете ја посакуваната осветленост со вртење на контролното тркалце на рерната надесно/налево.
5. Потврдете ја осветленоста со повторно допирање на тастерот  или притискање на контролното тркалце на рерната еднаш.


Поставување на функцијата за брзо загревање (засилувач)

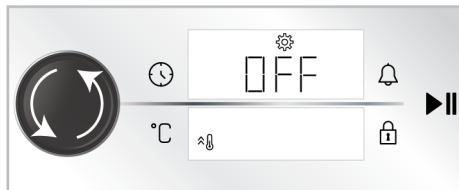
Можете автоматски да ракувате со печењето на Вашиот производ со функцијата за брзо загревање. За оваа цел, треба да ја активирате поставката за брзо загревање. Вашата рерна треба да биде исклучена за да ја изврши оваа поставка.


1. Додека рерната е исклучена (а времето од денот е прикажано на екранот), допрете го копчето  околу 3 секунди за да го активирате менито за поставки.


⇒ Екранот прикажува одбројување 3-2-1. Кога ќе заврши одбројувањето, се активира менито за поставки.

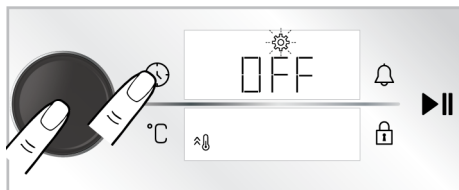


2. Вртете го контролното тркалце на рерната надесно/налево додека не се појави симболот  и се појави „OFF“ на екранот.

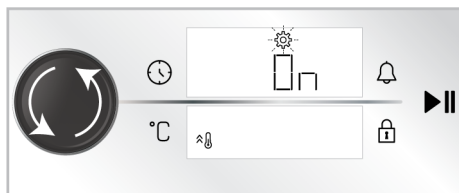



3. Активирајте ја поставката за брзо загревање однапред (засилувач) со допирање на тастерот  или притискање на контролното тркалце на рерната.


⇒ На екранот за тајмер/ времетраење почнува да трепка симболот .



4. Префрлете ја поставката „OFF“ на екранот на „ON“ со вртење на контролното тркалце на рерната надесно/налево.




5. Потврдете ја поставката за загревање (засилувач) со повторно допирање на тастерот  или притискање на контролното тркалце на рерната еднаш.

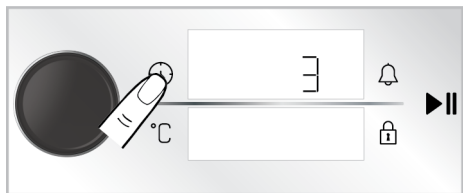
 Можете да ја исклучите поставката за брзо загревање со истата постапка. Со вртење на поставката на „OFF“ може да се откаже поставката за брзо загревање.


Менување на часот


За да го смените часот што претходно сте го поставиле,

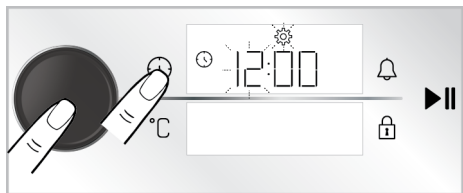
1. Додека рерната е исклучена (а времето од денот е прикажано на екранот), допрете го копчето  околу 3 секунди за да го активирате менито за поставки.


⇒ Екранот прикажува одбројување 3-2-1. Кога ќе заврши одбројувањето, се активира менито за поставки.




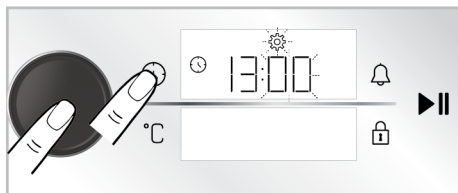
2. Активирајте го полето за тајмер со притискање на контролното тркалце на рерната еднаш или допирање на тастерот  еднаш.


⇒ Полето за тајмер и симболот  трепкаат на екранот за тајмер/времметраење.




3. Поставете го времето со вртење на контролното тркалце на рерната надесно/налево и активирајте го полето за минути со притискање на контролното тркалце на рерната еднаш или допирање на тастерот  еднаш.

⇒ Полето за минути и симболот  трепкаат на екранот за тајмер/времметраење.



4. Поставете ја минутата со вртење на копчето за контрола на рерната надесно/налево. Потврдете ја поставката со притискање на контролното тркалце на рерната еднаш или допирање на тастерот  еднаш.

⇒ Времето е поставено и симболот  постојано свети.

Поврзување на рерната со безжична мрежа и воведување на апликацијата „HomeWhiz“



Можете да ја поврзете рерната со безжична мрежа и да ја контролирате преку апликацијата „HomeWhiz“ со паметен уред. За таа цел, прво инсталирајте ја апликацијата „HomeWhiz“ на Вашиот паметен уред. Апликацијата „HomeWhiz“ е достапна на IOS и Android оперативните системи за мобилни.

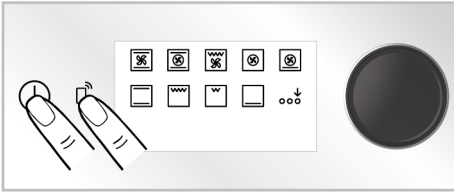


По преземање на апликацијата „HomeWhiz“, следете ги упатствата на апликацијата за да создадете свој дом.

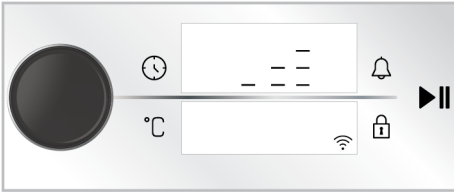


Можете да ја завршите процедурата на поврзување на рерната со безжична мрежа и да го активирате далечинскиот управувач на рерната следејќи ги упатствата дадени на апликацијата.

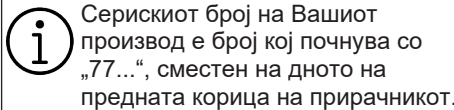
1. За да ја префрлите рерната во режим на поставување, истовремено допрете ги тастерите  и  околу 3 секунди кога рерната е исклучена (часовникот ќе се прикаже на екранот).



- ⇒ Кога рерната ќе се префрли во режим на поставување, се прикажува анимација на екранот каде што трепкаат неколку линии.







2. Отворете ја апликацијата „HomeWhiz“ што ја инсталиравте на Вашиот pameten уред. Откако ќе го создадете домот, изберете ја рерната од под кујнски апарати и внесете го сервискиот број на вашиот производ во апликацијата и следете ги чекорите опишани во апликацијата.

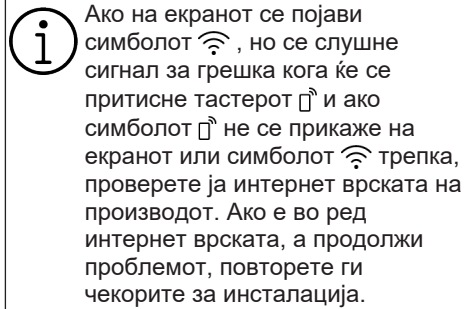
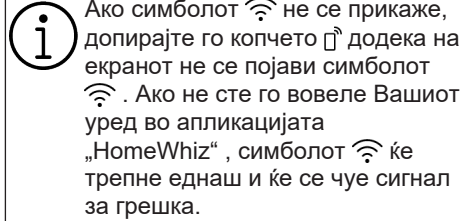


3. Завршето со воведување на вашата рерна во апликацијата со следење на упатствата дадени на апликацијата.

Активирање на далечинскиот управува на рерната



По воведување на апликацијата „HomeWhiz“ на рерната, за да активирате далечинска контрола:

1. Допрете го копчето  еднаш, додека не се прикаже симболот  на екранот..
- ⇒ На екранот ќе се прикажат симболот , заедно со симболот .



Бришење на спарување на рерна поврзана со HomeWhiz

Откако го додадовте Вашиот производ во апликацијата „HomeWhiz“, корисничката сметка што ја користевте за „HomeWhiz“ ќе ги спари информациите за Вашиот производ. За да избришете некое спарување поради тоа што сте изгубиле пристап до сметката за апликацијата или поради други причини, треба да го направите следново.

1. Додека производот е исклучен (а времето од денот е прикажано на дисплејот), доприрајте ги копчињата  и  околу 5 секунди.

⇒ Дисплејот прикажува одбројување од 5.

2. Откако ќе заврши одбројувањето, на екранот ќе се појави анимација за бришење на спарувањето.
3. Откако процесот на бришење на спарувањето ќе заврши без никаков проблем, ќе се слушне звучно предупредување, а рерната ќе се рестартира.



Ако се појави проблем при бришењето на спарувањето, а процесот не може да се заврши, ќе се слушне сигнал за грешка.

4. Можете повторно да го спарите производот со Вашата сметка на „HomeWhiz“ откако ќе заврши бришењето на спарувањето.

Усогласеност со стандардите и информации за тестирање / Декларација за сообразност на ЕУ

	Фазите на развој, производство и продажба на овој производ се спроведуваат според безбедносните правила наведени во целото релевантно законодавство на Европската Унија.
Фреквенцен опсег	: 2.4 Ghz
Макс. пренос на електрична енергија	: max. 100 mW
СЕ декларација за сообразност	
Arçelik A.Ş. изјавува дека производот е во согласност со Директивата 2014/53/EU. Достапна е детална RED Изјава за усогласеност онлајн на веб страницата support.beko.com заедно со дополнителните документи на страницата за Вашиот производ.	

Дефинираниот период на поддршка за ажурирање на софтверот поврзан со сајбер-безбедноста на производот е гарантниот период на производот. По овој период, ажурирањата на софтверот поврзани со сајбер безбедноста не се загарантирани.

5.4 Користење на сондата за месо

Општи информации и предупредувања

- За да работите со сондата за месо, рерната треба да се постави на одредена функција и температура на работење.
- Ако пред да ја користите сондата сте го поставиле тајмерот на рерната на одредено време на печење, времето автоматски ќе се откаже кога ќе ја инсталирате сондата за месо.
- Не можете да ги користите решетките над конекторот на сондата за месо додека готвите со сондата.
- По секоја употреба исчистете ја сондата за месо со влажна крпа, а потоа исушете ја со сува крпа.
- Доколку не се прикаже **75C** на функциите каде е активирана сондата за месо, проверете дали конекторот е цврсто поставен на неговото место.

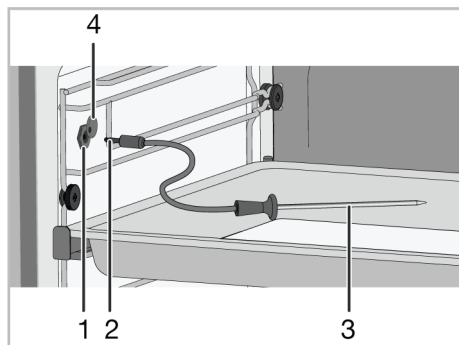
- Доколку врвот на сензорот на сондата за месо се користи без да се стави во месото, врвот на сензорот ќе ја открие температурата во рерната и ќе го прекине готвењето кога ќе се достигне поставената температура. Меѓутоа, ако сондата за месо е изложена на 250 °C или повеќе, сензорот ќе стане бескорисен.
- Работната температура може да биде најмалку 30 °C повисока од температурата на сондата за месо. Пример: Доколку температурата на сондата за месо е поставена на 70 °C, работната температура ќе се постави на минимум 100 °C.
- Температурата во средината на месото (најстудената точка) треба да биде најмалку 63°C во однос на безбедност на храната.
- Температурата на средината на најстудената точка на месото од живината треба да биде најмалку 74°C во однос на безбедност на храната, а централната температура треба да биде 85°C за добро подготвеното месо.

Референтна табела за опсегит за готвење црвено месо:

Ниво на готвење Температура во средината на месото* (°C)

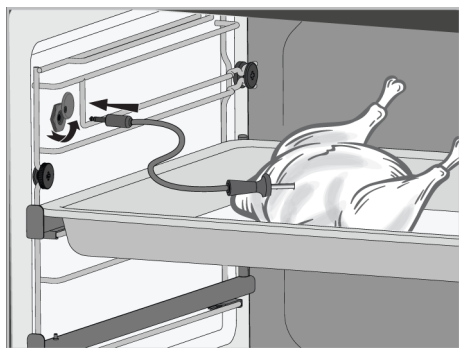
Недопечено сино	55-59
Недопечено	60-62
Средно печено	63-70
Средно	71-76
Добро печено	77-81
Препечено	≥ 82

1. Вклучете ја рерната со допирање на тастерот ①.
2. Лизгајте го капакот на отворот (4) на страничниот ѕид на рерната нагоре и вметнете го конекторот за сондата за месо (2) во отворот за сондата за месо (1).



- 1 Место за сондата за месо
- 2 Конектор на сондата за месо
- 3 Врв на сензорот на сондата за месо
- 4 Капаче на отворот за сондата за месо

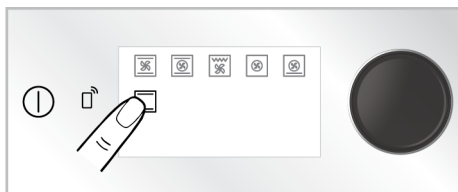
3. Внесете го врвот на сензорот на сондата во јадењето што ќе го готвите.



4. Кога сондата за месо е прикачена на производот, функциите за работа што може да ги користи сондата за месо

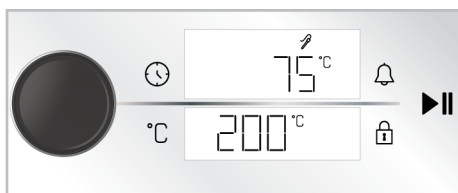
ќе се прикажат на екранот за функции. Допрете ја функцијата со која сакате да ракувате со сондата за месо.

МК

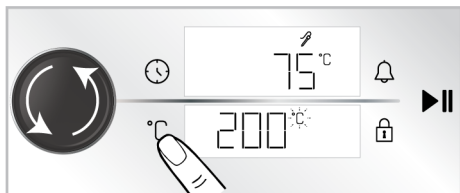


5. 75 °C, што е препорачана температура за сондата за месо и ќе се прикаже на екранот на индикаторот за тајмер/времетраење. Препорачаната температура за избраната функција за работа ќе се прикаже на екранот на индикаторот за температура.

i Препорачаната температура на сондата е 75°C. Можете да ја менувате измеѓу 40°C и 99°C како што ќе посакате.

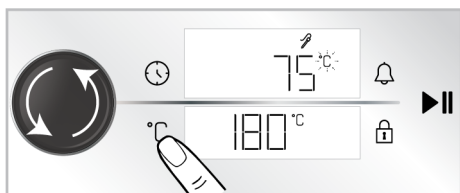


6. За да ја измените претходно одредената температура за функцијата за работа што ја избравте, допрете го тастерот °C и свртете го контролното тркалце на рерната налево/надесно.
7. Поставете ја вредноста на внатрешната температура за рерната со која сакате да готвите со помош на тркалцето за температура.
 - ⇒ Ќе трепка симболот °C до температурата на функцијата.

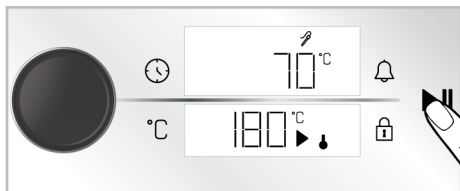


8. Повторно допрете го тастерот °C и вртете го контролното тркалце на рерната надесно/налево за да ја измените температурата на сондата за месо.

⇒ Ке трепка симболот °C до температурата на сондата за месо.



9. За да започне печењето, допрете го тастерот ►►.



6 Општи информации за печењето

Во овој дел можете да најдете совети за подготовка и готвење на храната.

Плус, овој дел ја опишува храната тестирана како производител и најсоодветните поставки за оваа храна. Посочени се и соодветните поставки на рерната и додатоците за оваа храна.

6.1 Општи предупредувања за печење во рерната

- Додека ја отворате вратата на рерната за време на или по печењето, може да се појави врела пара. Пареата може да Ви ја изгори раката, лицето и/или очите. Држете се настрана додека ја отворате вратата на рерната.

⇒ Додека готвите со сонда за месо, наизменично со интервали од приближно 3 секунди ќе се прикажат вистинската температура на храната во која е ставена сондата и внатрешната температура на сондата за месо што ја поставите. Сензорот за сонда за месо автоматски открива дека внатрешната температура на месото ја достигнува поставената температура за сондата за месо и ќе го прекине готвењето кога температурата во месото ќе ја достигне оваа температура. Ако ја извадите сондата пред крајот на готвењето, на екранот ќе се појави „End“ (Крај) и готвењето ќе заврши.

10. Кога ќе заврши готвењето, на екранот ќе се прикаже пораката „End“, а рерната ќе даде звучно предупредување. Допрете кој било тастер за да го прекинете аудио предупредувањето.

11. Исклучете ја рерната со допирање на копчето ⓪.

- Интензивната пара што се создава за време на печењето може да формира кондензирани капки вода на внатрешноста и надворешноста на рерната и на горните делови на мебелот поради температурната разлика. Ова е нормална и физичка појава.
- Температурата и временските вредности за готвење дадени за храната може да се разликуваат во зависност од рецептот и количината. Поради оваа причина, овие вредности се дадени како опсеци.
- Секогаш отстранувајте ги неискористените додатоци од рерната пред да започнете со готвење.

Додатоците што ќе останат во рерната може да спречат храната да се готви со правилните вредности.

- За храна што ќе ја готвите според Ваш сопствен рецепт, можете да се повикате на слична храна дадена во табелите за готвење.
- Користењето на добиените додатоци гарантира дека ќе добиете најдобри перформанси на готвење. Секогаш внимавајте на предупредувањата и информациите дадени од производителот за надворешните садови за готвење што ќе ги користите.
- Мрсната хартија што ќе ја користите при готвењето исечете ја во соодветна големина за садот во кој ќе готвите. Мрсната хартија што излегува од садот може да создаде ризик од изгореници и да влијае на квалитетот на печењето. Користете ја мрсната хартија што ќе ја користите во наведениот температурен опсег.
- За добри перформанси на печењето, ставете ја храната на препорачаната правилна полица. Не изменувајте ја положбата на полицата за време на печењето.

6.1.1 Печива и храна за во рерна

Општи информации

- Препорачуваме користење на додатоците на производот за добри перформанси на готвењето. Ако користите надворешен сад за готвење, претпочитајте садови што се темни, нелепливи и отпорни на топлина.
- Ако се препорачува претходно загревање во табелата за готвење, не заборавајте да ја ставите храната во рерната по загревањето.
- Ако готвите со сад за готвење на жичената решетка, ставете го во средината на жичената решетка, а не во близина на задниот ѕид.
- Сите материјали што се користат за правење печива треба да бидат свежи и на собна температура.

- Статусот на готвење на храната може да варира во зависност од количината на храна и големината на садовите за готвење.
- Металните, керамичките и стаклените калапи го продолжуваат времето на готвење, а долните површини на печивата не затемнуваат рамномерно.
- Ако користите хартија за печење, може да се забележи мало затемнување на долната површина на храната. Во оваа ситуација, можеби ќе треба да го продолжите готвењето приближно 10 минути.
- Вредностите наведени во табелите за готвење се одредуваат како резултат на тестовите извршени во нашите лаборатории. Вредностите што се погодни за Вас може да се разликуваат од овие вредности.
- Ставете ја храната на соодветната полица препорачана во табелата за готвење. Полица 1 се однесува на долната полица на рерната.

Совети за печење колачи

- Ако колачот е премногу сув, зголемете ја температурата за 10°C и скратете го времето на печење.
- Ако колачот е влажен, користете мала количина течност или намалете ја температурата за 10°C.
- Ако горниот дел од колачот е изгорен, ставете го на долната полица, намалете ја температурата и зголемете го времето на печење.
- Ако внатрешноста на колачот е добро зготвена, но една двор е леплива, користете помалку течност, намалете ја температурата и зголемете го времето на готвење.

Совети за печива

- Ако печивото е премногу суво, зголемете ја температурата за 10°C и скратете го времето на готвење. Намачкајте ги корите со сос кој се состои од мешавина од млеко, масло, јајца и јогурт.
- Ако печивото полека се готви, внимавајте дебелината на печивото што сте го подготвиле да не излезе од плехот.

- Ако печивото се затемни на површината, но дното не е зготвено, внимавајте количината на сос што ја користите за печивото да не биде премногу на дното на печивото. За рамномерно затемнување, обидете се рамномерно да го распоредите сосот меѓу корите и печивото.
- Печете го печивото во положба и температура соодветна на табелата за готвење. Ако дното сè уште не е доволно затемнето, ставете го на долната полица за следното готвење.

Табела за готвење на печива и храна во рерна

Предлози за печење со еден плех

Храна	Додатоци што треба да се користат	Функција за работа	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на печење (минути) (прибл.)
Торта во садот	Стандарден сад *	Загревање на дното и на плафонот	3	180	30 ... 40
Торта во калап	Калап за колач на жичена скара **	Загревање со вентилатор	2	180	30 ... 40
Ситни колачи	Стандарден сад *	Загревање на дното и на плафонот	3	160	25 ... 35
Ситни колачи	Стандарден сад *	Загревање со вентилатор	3	150	25 ... 35
Пандишпан	Кружен калап за колач со дијаметар од 26 см со затворач за жичена скара **	Загревање на дното и на плафонот	2	150	30 ... 40
Пандишпан	Кружен калап за колач со дијаметар од 26 см со затворач за жичена скара **	Загревање со вентилатор	2	150	35 ... 45
Бисквити	Сад за печива *	Загревање на дното и на плафонот	3	170	25 ... 35
Бисквити	Сад за печива *	Загревање со вентилатор	3	170	20 ... 30
Печива	Стандарден сад *	Загревање на дното и на плафонот	2	200	30 ... 40
Печива	Стандарден сад *	Загревање на дното/плафонот со помош на вентилатор	2	180	35 ... 45
Земичка	Стандарден сад *	Загревање на дното и на плафонот	2	200	20 ... 30
Земичка	Стандарден сад *	Загревање со вентилатор	3	180	20 ... 30

Храна	Додатоци што треба да се користат	Функција за работа	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на печење (минути) (прибл.)
Инегрален леб	Стандарден сад *	Загревање на дното и на плафонот	3	200	30 ... 40
Инегрален леб	Стандарден сад *	Загревање со вентилатор	3	200	30 ... 40
Лазањи	Стаклен / метален правоаголен сад на жичена скара **	Загревање на дното и на плафонот	2 или 3	200	30 ... 40
Пита од јаболко	Кружен црн метален капац за со дијаметар од 20 см на жичена скара **	Загревање на дното и на плафонот	2	180	50 ... 65
Пита од јаболко	Кружен црн метален капац за со дијаметар од 20 см на жичена скара **	Загревање со вентилатор	3	170	50 ... 65
Пица	Стандарден сад *	Загревање на дното и на плафонот	3	280	5 ... 9
Пица	Стандарден сад *	Пица функција	2	280	5 ... 10

Предлози за готвење со два плеха

Храна	Додатоци што треба да се користат	Функција за работа	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на печење (минути) (прибл.)
Ситни колачи	2-Стандарден сад * 4-Сад за печива *	Загревање со вентилатор	2 - 4	150	25 ... 35
Бисквити	2-Стандарден сад * 4-Сад за печива *	Загревање со вентилатор	2 - 4	170	25 ... 35
Печива	1-Стандарден сад * 4-Сад за печива *	Загревање со вентилатор	1 - 4	180	40 ... 50
Земичка	2-Стандарден сад * 4-Сад за печива *	Загревање со вентилатор	2 - 4	180	20 ... 30

Се препорачува претходно загревање на секоја намирница.

*Овие додатоци можеби не се вклучени во вашиот модел.

**Овие додатоци не се вклучени во вашиот модел. Овие додатоци можат да се купат во продавниците.

Табела за готвење со функцијата за работа „Еко загревање со вентилатор“

- Не менувајте ја поставката за температура по започнувањето на готвењето во функцијата за работа „Еко загревање со вентилатор“.
- Не ја отворајте вратата на рерната за време на готвењето со функцијата за работа „Еко загревање со вентилатор“.

Ако вратата не се отвора, внатрешната температура ќе се оптимизира за заштеда на енергија, а оваа температура може да се разликува од она што е прикажано на екранот.

- Не загревајте во функцијата за работа „Еко загревање со вентилатор“.

Храна	Додатоци што треба да се користат	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на печење (минути) (прибл.)
Ситни колачи	Стандарден сад *	3	160	25 ... 35
Бисквити	Стандарден сад *	3	180	25 ... 35
Печива	Стандарден сад *	3	200	45 ... 55
Земичка	Стандарден сад *	3	200	35 ... 45

* Овие додатоци можеби не се вклучени во вашиот модел.

6.1.2 Месо, риба и живина

Клучни точки за печење на скара

- Зачинувањето со сок од лимон и бибер пред да се готви целото пилешко, мисирка и големите парчиња месо ќе ги зголеми перформансите на готвењето.
- За месо со коски се потребни 15 до 30 минути повеќе за да се зготви отколку филето со пржење.

- Треба да пресметате околу 4 до 5 минути време за готвење по сантиметар од дебелината на месото.
- Откако ќе истече времето на готвење, чувајте го месото во рерната околу 10 минути. Сокот од месото подобро се распоредува на прженото месо и не излегува кога се сече месото.
- Рибите треба да се стават на полица на средно или ниско ниво во чинија отпорна на топлина.
- Гответе ги препорачаните оброци во табелата за готвење со еден плех.

Табела за готвење месо, риба и пилешко

Храна	Додатоци што треба да се користат	Функција за работа	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на печење (минути) (прибл.)
Кременадла (цела) / Бифтек (1 kg)	Стандарден сад *	Загревање на дното/плафонот со помош на вентилатор	3	15 минути 250/ макс, после 180 ... 190	60 ... 80
Јагнешки бут (1,5-2 kg)	Стандарден сад *	Загревање на дното/плафонот со помош на вентилатор	3	170	85 ... 110
Пржено пилешко (1,8-2 kg)	Жичена скара * Ставете еден сад на пониска полица.	Загревање на дното/плафонот со помош на вентилатор	2	15 минути 250/ макс, после 190	60 ... 80

Храна	Додатоци што треба да се користат	Функција за работа	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на печење (минути) (прибл.)
Пржено пилешко (1,8-2 kg)	Жичена скара * Ставете еден сад на пониска полица.	Загревање со вентилатор	2	200 ... 220	60 ... 80
Пржено пилешко (1,8-2 kg)	Жичена скара * Ставете еден сад на пониска полица.	"3D" функција	2	15 минути 250/ макс, после 190	60 ... 80
Мисирка (5.5 kg)	Стандарден сад *	Загревање на дното/плафонот со помош на вентилатор	1	25 минути 250/ макс, после 180 ... 190	150 ... 210
Мисирка (5.5 kg)	Стандарден сад *	"3D" функција	1	25 минути 250/ макс, после 180 ... 190	150 ... 210
Риба	Жичена скара * Ставете еден сад на пониска полица.	Загревање на дното/плафонот со помош на вентилатор	3	200	20 ... 30
Риба	Жичена скара * Ставете еден сад на пониска полица.	"3D" функција	3	200	20 ... 30

Се препорачува претходно загревање на секоја намирница.

*Овие додатоци можеби не се вклучени во вашиот модел.

**Овие додатоци не се вклучени во вашиот модел. Овие додатоци можат да се купат во продавниците.

6.1.3 Скара

Црвеното месо, рибата и месото од живина брзо затемнува кога се пече на скара, држи убаво кора и не се суши. Месото од филети, месото од ражен, колбасите, како и сочниот зеленчук (домати, кромид, итн.) се особено погодни за печење на скара.

Општи предупредувања

- Храната што не е погодна за печење создава опасност од пожар. Печете на скара само храна што е погодна за силен оган на скара. Исто така, не поставувајте ја храната премногу далеку во задниот дел на скарата. Ова е најжешкото место и мрсната храна може да се запали.

- **Затворете ја вратата на рерната за време на печењето на скара. Не печете на скара со отворена врата. Топлите површини може да предизвикаат изгореници!**

Клучни точки за скарата

- Подгответе ја храната со слична дебелина и тежина колку што е можно повеќе за скарата.
- Ставете ги парчињата што треба да се печат на скара на жичената решетка или жичениот плех за скара така што ќе ги распределите без да ги надминувате димензиите на грејачот.
- Во зависност од дебелината на парчињата што треба да се печат на скара, времето за готвење дадено во табелата може да варира.
- Лизнете ја жичената решетка или жичениот плех за скара до посакуваното ниво во рерната. Ако готвите на жичената решетка, лизгајте

го плехот на рерната до долната полица за да се соберат маслата. Големината на плехот од рерната што ќе го лизгате треба да биде таква што ќе го покрие целиот простор на

скарата. Овој плех можеби не е испорачан со производот. Ставете малку вода во плехот од рерната за лесно чистење.

Табела за готвење на скара

Храна	Додатоци што треба да се користат	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на печење (минути) (прибл.)
Риба	Жичена скара	4 - 5	250	20 ... 25
Парчиња пилешко	Жичена скара	4 - 5	250	25 ... 35
Ќофте (телешко) - 12 количина	Жичена скара	4	250	20 ... 30
Јагнешка кременадла	Жичена скара	4 - 5	250	20 ... 25
Кременадла - (парчиња месо)	Жичена скара	4 - 5	250	25 ... 30
Телешка кременадла	Жичена скара	4 - 5	250	25 ... 30
Зеленчук гратин	Жичена скара	4 - 5	220	20 ... 30
Тост	Жичена скара	4	250	1 ... 3

Се препорачува претходно загревање 5 минути за секоја храна што се готви на скара.

Превртете ги парчињата храна по 1/2 од вкупното време на готвење на скара.

6.1.4 Функција за пржење со малку или без масло

Со функцијата „Airfry“ можете да пржите со малку или без масло со топол воздух во рерната.

Општи предупредувања

- Погледнете ја препорачаната табела за печење за функцијата „Airfry“.
- За оваа функција, користете ја решетката за пржење (Airfry) обезбедена со производот.
- За добар резултат при пржењето, ставете ја храната на корпата за пржење на начин што нема да се преклопуваат.

- Ставете плех на долната полица за да се собере маслото за време на пржењето. Внатре во вметнатиот плех ставете хартија за печење отпорна на топлина или сличен материјал препорачан за употреба во рерна.
- Ако не се користи послужавник на долната полица, секое масло што капе или други супстанции од храната може да предизвикаат силен чад, па дури и пламен.
- Можете да ја користите функцијата ""3D" функција" за да го забрзате времето за претходно загревање. Префрлете на функцијата "Airfry" кога претходното загревање ќе заврши.

Табела за пржење за функцијата „Airfry“

Храна	Функција за работа	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на печење (минути) (прибл.)	Препорачана количина
Домашен компир*	Airfry	3	220	20 ... 40	200-1000 g
Замрзнат компир**	Airfry	3	220	15 ... 35	200-1400 g
Пилешки бут/ крилце	Airfry	3	220	20 ... 40	500-1500 g
Пилешки гради	Airfry	3	220	30 ... 40	200-700 g

Храна	Функција за работа	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на печење (минути) (прибл.)	Препорачана количина
Цела кокошка	Airfry	3	15 минути 250/ макс потоа 190	60 ... 80	1800-2000 g
Замрзната грутка пилешко**	Airfry	3	220	15 ... 25	400-1000 g
Кофте	Airfry	3	220	20 ... 30	20-25 парчиња
Цела риба	Airfry	3	220	15 ... 25	2-5 парчиња
Замрзната крцкава риба** (пилешки прсти)	Airfry	3	220	15 ... 25	500-1500 g
Замрзнато пециво**	Airfry	3	220	25 ... 35	200-800 g (10-40 парчиња)
Замрзната пица**	Airfry	3	220	10 ... 20	2-4 парчиња
Колбас	Airfry	3	220	15 ... 25	10-20 парчиња
Мешан зеленчук	Airfry	3	220	20 ... 25	400-1000 g
Колаче	Airfry	3	220	25 ... 35	20-25 парчиња
Полнета пиперка	Airfry	3	220	25 ... 35	20-25 парчиња

* Ставете ги компирите во вода 30 минути, исушете ги и додајте ¼ на 1 лажица масло.

** Претходно загрејте.

6.1.5 Тестирање на храна

- Храната во оваа табела за готвење се подготвува според стандардот EN 60350-1 за да се олесни тестирањето на производот за институтите за контрола.

Табела за готвење за тестирање оброци

Предлози за печење со еден плех

Храна	Додатоци што треба да се користат	Функција за работа	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на печење (минути) (прибл.)
Колачи	Стандарден сад *	Загревање на дното и на плафонот	3	140	20 ... 30
Колачи	Стандарден сад *	Загревање со вентилатор	На модели со жичени полици :3 На модели без жичени полици :2	140	15 .. 25
Ситни колачи	Стандарден сад *	Загревање на дното и на плафонот	3	160	25 ... 35
Ситни колачи	Стандарден сад *	Загревање со вентилатор	3	150	25 ... 35

Храна	Додатоци што треба да се користат	Функција за работа	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на печење (минути) (прибл.)
Пандишпан	Кружен калап за колач со дијаметар од 26 см со затворац за жичена скара **	Загревање на дното и на плафонот	2	150	30 ... 40
Пандишпан	Кружен калап за колач со дијаметар од 26 см со затворац за жичена скара **	Загревање со вентилатор	2	150	35 ... 45
Пита од јаболко	Кружен црн метален калап за со дијаметар од 20 см на жичена скара **	Загревање на дното и на плафонот	2	180	50 ... 65
Пита од јаболко	Кружен црн метален калап за со дијаметар од 20 см на жичена скара **	Загревање со вентилатор	3	170	50 ... 65

Предлози за готвење со два плеха

Храна	Додатоци што треба да се користат	Функција за работа	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на печење (минути) (прибл.)
Ситни колачи	2-Стандарден сад * 4-Сад за печива *	Загревање со вентилатор	2 - 4	150	25 ... 35
Колачи	2-Стандарден сад * 4-Сад за печива *	Загревање со вентилатор	2 - 4	140	15 ... 25

Се препорачува претходно загревање на секоја намирница.

*Овие додатоци можеби не се вклучени во вашиот модел.

**Овие додатоци не се вклучени во вашиот модел. Овие додатоци можат да се купат во продавниците.

Скара

Храна	Додатоци што треба да се користат	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на печење (минути) (прибл.)
Кофте (телешко) - 12 количина	Жичена скара	4	250	20 ... 30
Тост	Жичена скара	4	250	1 ... 3

Се препорачува претходно загревање 5 минути за секоја храна што се готви на скара.

Превртете ги парчињата храна по 1/2 од вкупното време на готвење на скара.

7 Одржување и чистење

7.1 Општи информации за чистење

Општи предупредувања

- Почекајте производот да се олади пред да го чистите. Топлите површини може да предизвикаат изгореници!
- Не ги применувајте детергентите директно на жешки површини. Тоа може да предизвика трајни дамки.
- Производот треба темелно да се исчисти и исуши по секое работење. Така, остатоците од храна лесно ќе се исчистат и ќе се спречи нивното горење кога производот подоцна повторно ќе се користи. Така, работниот век на апаратот се продолжува и проблемите што често се сретнуваат ќе се намалат.
- Не користете средства за чистење со пареа.
- Некои детергенти или средства за чистење може да предизвикаат оштетување на површината. Несоодветни средства за чистење се: белило, производи за чистење кои содржат амонијак, киселина или хлорид, производи за чистење со пареа, средства за отстранување бигор, отстранувачи на дамки и 'рѓа, абразивни производи за чистење (крема за чистење, прашок за чистење, абразивна четка и четка што гребе, жица, сунѓери, крпи за чистење што содржат нечистотија и остатоци од детергент).
- Не е потребен посебен материјал за чистење за чистењето по секоја употреба. исчистете го апаратот со детергент за миење садови, топла вода и мека крпа или сунѓер и исушете го со сува крпа.
- Внимавајте целосно да ја избришете преостанатата течност по чистењето и веднаш исчистете ја храната што прска наоколу за време на готвењето.
- Не мијте ниту една компонента на вашиот апарат во машина за миење садови, освен ако не е поинаку наведено во упатството за употреба.

Инокс - не'рѓосувачки површини

- Не користете средства за чистење кои содржат киселина или хлор за чистење на не'рѓосувачки - инокс површини и рачки.
- Не'рѓосувачката - инокс површина може да ја промени бојата со тек на време. Ова е нормално. По секое работење, исчистете со детергент погоден за не'рѓосувачка или инокс површина.
- Чистете со мека крпа со сапуница и течен детергент (кој не гребе), погоден за инокс површини, внимавајте да бришете во една насока.
- Отстранете ги дамките од лимон, масло, скроб, млеко и протеини на стаклените и инокс површините веднаш без да чекате. Дамките може да 'рѓосаат по долг временски период.
- Средствата за чистење испрскани/нанесени на површината треба веднаш да се исчистат. Абразивните средства за чистење што се оставени на површината предизвикуваат површината да побеле.

Емајлирани површини

- По секоја употреба, исчистете ги емајлираните површини со детергент за миење садови, топла вода и мека крпа или сунѓер и исушете ги со сува крпа.
- За тешки дамки може да го користите средството за чистење рерни и скари што го препорачува веб-страницата на Вашиот производ и сунѓерче за чистење што не гребе. Немојте да користите средство за чистење на надворешните површини на рерната.
- Рерната мора да се излади пред да ја исчистите областа за готвење. Чистењето на жешки површини ќе создаде и опасност од пожар и оштетување на емајлираната површина.

Каталитички површини

- Страничните ѕидови во областа за готвење можат да бидат покриени само со емајлирани или каталитички ѕидови. Варира во зависност од моделот.
- Каталитичките ѕидови имаат лесна мат и порозна површина. Каталитичките ѕидови на рерната не треба да се чистат.
- Каталитичките површини апсорбираат масло благодарение на неговата порозна структура и почнуваат да светат кога површината е заситена со масло, во овој случај се препорачува да се заменат деловите.

Стаклени површини

- Кога чистите стаклени површини, не користете тврди метални стругалки и абразивни материјали за чистење. Можат да ја оштетат стаклената површина.
- Исчистете го апаратот со детергент за миење садови, топла вода и микрофибер крпа специфична за стаклени површини и исушете го со сува микрофибер крпа.
- Ако има остаток од детергентот по чистењето, избришете го со ладна вода и исушете го со чиста и сува микрофибер крпа. Преостанатиот детергент може да ја оштети стаклената површина следниот пат.
- Во никој случај не треба да се чисти исушениот остаток на стаклената површина со назабени ножеви, жичена волна или слични алатки за гребење.
- Можете да ги отстраните дамките од калциум (жолти дамки) на стаклената површина со комерцијално достапното средство за отстранување бигор, со средство за отстранување бигор како оцет или сок од лимон.
- Ако површината е многу извалкана, нанесете го средството за чистење на дамката со сунѓер и почекајте подолго време правилно да проработи. Потоа исчистете ја стаклената површина со влажна крпа.

- Промената на бојата и дамките на стаклената површина се нормални и не се дефекти.

Пластични делови и обоени површини

- Чистете ги пластичните делови и обоените површини со детергент за миење садови, топла вода и мека крпа или сунѓер и исушете ги со сува крпа.
- Не користете тврди метални стругалки и абразивни средства за чистење. Може да ги оштетат површините.
- Погрижете се спојките на составните делови на производот да не бидат оставени влажни и со детергент. Во спротивно, може да настане корозија на спојките.

7.2 Додатоци за чистење

Не ставајте ги додатоците на производот во машина за миење садови, освен ако не е поинаку наведено во упатството за употреба.

Чистење на решетката за пржење (Airfry)

Корпата од решетката за пржење можете да ја измиете во машина за миење садови. За корпата се препорачува интензивно миење во долната корпа на машината за миење садови. Жичената рамка каде што е вметната корпата не е погодна за миење во машина за садови. Исчистете ја жичената рамка со детергент за миење садови, топла вода и мека крпа или сунѓер и исушете ја со сува крпа. По користењето Airfry можете да ја користите функцијата за лесно чистење со пареа доколку е достапна, за лесно да ги исчистите сите прскања со масло внатре.

7.3 Чистење на контролната табла

- Кога ги чистите контролните табли со тркалца, избришете ги таблите и тркалцата со влажна мека крпа и исушете ги со сува крпа. Не ги отстранувајте тркалцата и дихтунзите

под нив за да ја исчистите таблата. Контролната табла и тркалцата може да се оштетат.

- Додека ги чистите инокс контролните табли со тркалца, не користете средства за чистење на инокс околу тркалцето. Показателите околу тркалцето може да се избришат.
- Чистете ги контролните табли на допир со влажна мека крпа и исушете ги со сува крпа. Ако Вашиот производ има функција за заклучување на копчиња, поставете го заклучувањето пред да ја чистите контролната табла. Во спротивно, на тастерите може да се случи неправилно откривање.

7.4 Чистење на внатрешноста на рерната (област за готвење)

Следете ги чекорите за чистење опишани во делот „Општи информации за чистење“ според типовите на површини во Вашата рерна.

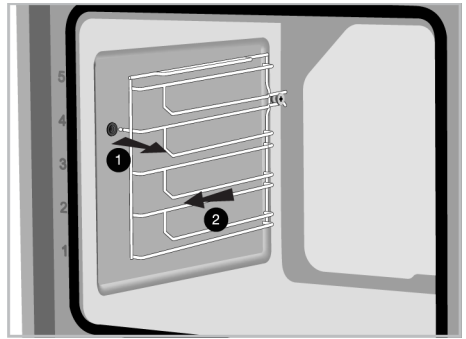
Чистење на страничните сидови на рерната

Страничните сидови во областа за готвење можат да бидат покриени само со емајлирани или каталитички сидови. Варира во зависност од моделот. Доколку има каталитички сид, видете во делот „Каталитички површини“ за информации.

Ако Вашиот производ е модел со жичена полица, отстранете ги жичените полица пред да ги чистите страничните сидови. Потоа завршете го чистењето како што е опишано во делот „Општи информации за чистење“ според типот на површина на страничниот сид.

За да се отстранат страничните жичени полица:

1. Отстранете ја предната страна на жичената полица со повлекување на страничниот сид во спротивна насока.
2. Повлечете ја жичената полица кон себе за да ја отстраните целосно.



МК

3. За повторно да се прицврстат полиците, постапките што се применуваат при нивното отстранување мора да се повторат од крајот до почетокот, соодветно.

7.5 Самочистење на висока температура

Рерната е опремена со функција за пиролиза. Рерната ќе се загрее на температура од приближно 420-480 °C и ќе гори додека постоечката нечистотија не стане пепел. Може да се создаде силен чад. Погрижете се просторијата да има добра вентилација. Чистењето на висока температура треба да се врши приближно по секои 10 употреби на рерната.

Општи предупредувања




Жешките површини предизвикуваат изгореници!
Не допирајте го производот за време на самочистењето и држете ги децата подалеку од производот. Почекајте најмалку 30 минути пред да ги отстраните остатоците.

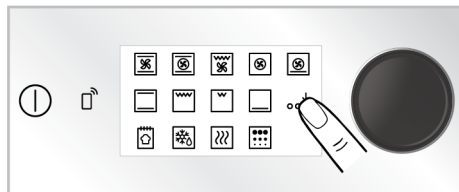
- Пред да ја користите функцијата за пиролиза, отстранете ги сите додатоци, телескопската полица и страничните полица (ако ги има). Ако не се отстранат, додатоците и страничните жичени полица ќе се оштетат.
- Доколку Вашиот производ има огноотпорен додаток (отпорен на самочистење на високи температури),

не треба да ги отстранувате овие додатоци од рерната. Дали додатоците се огноотпорни или не, е наведено во делот за додатоци. Ако не е наведено, додатоците не се отпорни на високи температури. Мора да се извадат од рерната пред чистењето за да се избегне оштетување.

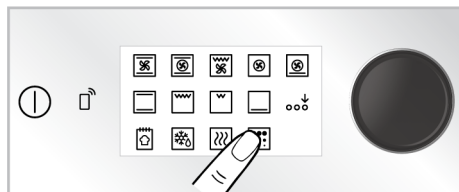
- Не ја чистете заптивката на вратата. Заптивката со стаклени влакна е многу нежна и лесно се оштетува. Ако заптивката на вратата е оштетена, заменете ја со нова од овластен сервис.

За да ја започнете функцијата за пиролиза:

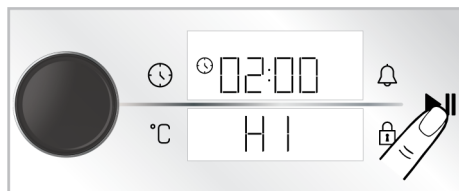
1. Извадете ги сите додатоци од рерната. Во моделите со жичени полици, не заборавајте да ја отстраните жичената полица.
2. Пред да започнете со чистењето, исчистете ги надворешните површини на рерната и остатоците од храна внатре во рерната со крпа со сапуница.
3. Изберете ја функцијата „Пиролиза“ или „Пиролиза - економичен режим“ во зависност од тоа колку е извалкана рерната. Ако рерната не е многу валкана, препорачуваме да ја користите функцијата „Пиролиза - економичен режим“. Оваа функција одзема помалку време отколку функцијата „Пиролиза“. Ако рерната е многу валкана, функцијата „Пиролиза - економичен режим“ можеби нема да биде доволна. Во тој случај, исчистете ја со функцијата „Пиролиза“.
4. Вклучете ја рерната со допирање на тастерот .
5. Активирајте го долниот ред на функции на работење со допирање на „Активирање на дополнителна функција“ на екранот за функции.







6. Допрете на „Пиролиза“ на долниот ред на екранот за функции.



7. На екранот се прикажуваат пиролитичкото ниво „HI“ и времето „02:00“.




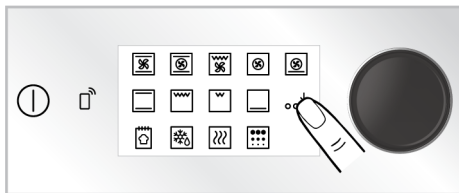
8. Започнете со чистење со допирање на тастерот .
- ⇒ Чистењето започнува, а на екранот ќе се појави времето на самочистење. Ова време не може да се измени.
9. Кога рерната ќе постигне одредена температура откако почнал процесот на пиролитичко чистење, на екранот со тајмер ќе се покаже симболот за заклучено , а вратата на рерната нема да може да се отвори. Не притискајте на рачката насилно за да ја отклучите вратата додека не заврши процесот на чистење и не исчезне симболот за заклучување од екранот.
10. Кога чистењето ќе заврши, на дисплејот ќе се покаже "End" (Крај). Исклучете ја рерната со допирање на копчето .

11. Кога ќе исчезне симболот  од екранот ќе исчезне, отстранете ја останатата нечистотија со разреден алкохолен оцет.

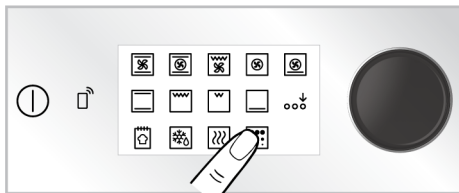
Пиролиза - економичен режим

Ако рерната не е многу валкана, препорачуваме да ја користите функцијата „Пиролиза - економичен режим“. Оваа функција одзема помалку време отколку функцијата „Пиролиза“. Ако рерната е многу валкана, функцијата „Пиролиза - економичен режим“ можеби нема да биде доволна. Во тој случај, исчистете ја со функцијата „Пиролиза“.


1. Извадете ги сите додатоци од рерната. Во моделите со жичени полици, не заборавајте да ја отстраните жичената полица.
2. Пред да започнете со чистењето, исчистете ги надворешните површини на рерната и остатоците од храна внатре во рерната со крпа со сапуница.
3. Вклучете ја рерната со допирање на тастерот .
4. Активирајте го долниот ред на функции на работење со допирање на „Активирање на дополнителна функција“ на екранот за функции.



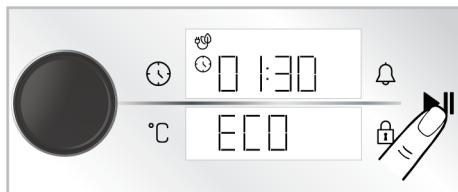
5. Допрете на „Пиролиза“ на долниот ред на екранот за функции.






6. Допрете на „Пиролиза“ на екранот за функции.

7. Започнете со чистење со допирање на тастерот .

⇒ Чистењето започнува, а на екранот ќе се појави времето на самочистење. Ова време не може да се измени.



8. Кога рерната ќе постигне одредена температура откако почнал процесот на пиролитичко чистење, на екранот со тајмер ќе се покаже симболот за заклучено , а вратата на рерната нема да може да се отвори. Не притискајте на рачката насилно за да ја отклучите вратата додека не заврши процесот на чистење и не исчезне симболот за заклучување од екранот.
9. Кога чистењето ќе заврши, на дисплејот ќе се покаже **"End" (Крај)**. Исклучете ја рерната со допирање на копчето .
10. Кога ќе исчезне симболот  од екранот ќе исчезне, отстранете ја останатата нечистотија со разреден алкохолен оцет.

7.6 Чистење на вратата на рерната

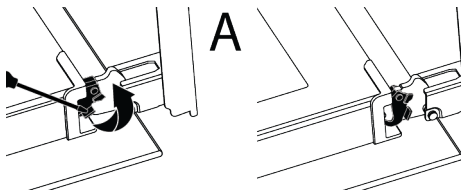
Можете да ги извадите вратата на рерната и нејзините стакла за да ги исчистите. Како да се извадат вратите и прозорците е објаснето во деловите **„Вадење на вратата на рерната“** и **„Вадење на внатрешните стакла на вратата“**. Откако ќе ги извадите внатрешните стакла на вратата, исчистете ги со детергент за миење садови, топла вода и мека крпа или сунѓер и исушете ги со сува крпа. За остатоци од вар што може да се

формираат на стаклото од рерната, избришете го стаклото со оцет и исплакнете.

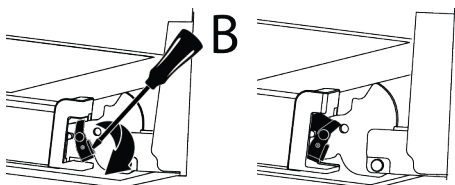
i Не користете груби абразивни средства за чистење, метални стругалки, жичена волна или варикина за чистење на вратата на рерната и стаклото.

Вадење на вратата на рерната

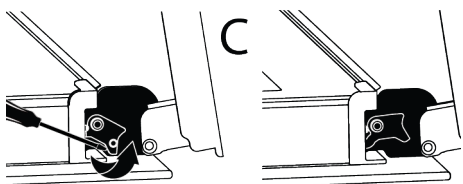
1. Отворете ја вратата на рерната.
2. Отворете ги спојките во приклучокот за шарки на предната врата десно и лево со туркање надолу како што е прикажано на сликата.
3. Видовите на шарки се разликуваат како (A), (B), (C) типови според моделот на производот. Следните слики покажуваат како да се отвори секој тип на шарки.
4. Шарката од тип (A) е достапна во нормални типови на врати.



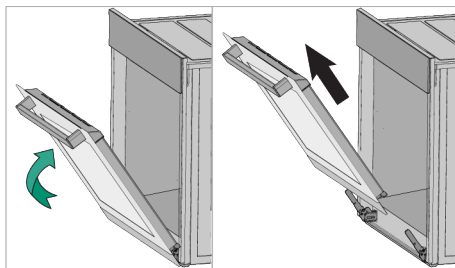
5. Шарката од тип (B) е достапна во типови на врати со меко затворање.



6. Шарката од тип (C) е достапна во типови на врати со меко отворање/затворање.



7. Доведете ја вратата на рерната до полуотворена положба.



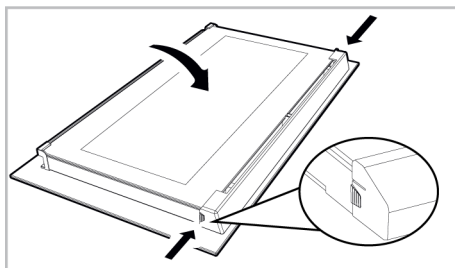
8. Повлечете ја извадената врата нагоре за да ја ослободите од десната и левата шарка и извадете ја.

i За повторно да се прицврсти вратата, постапките што се применуваат при нејзиното отстранување мора да се повторат од крајот до почетокот, соодветно. Кога ја монтирате вратата, внимавајте да ги затворите спојките на приклучокот на шарката.

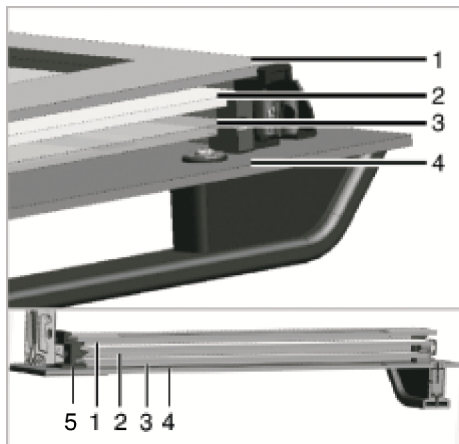
7.7 Вадење на внатрешното стакло на вратата на рерната

Внатрешното стакло од предната врата на производот може да се извади за чистење.

1. Отворете ја вратата на рерната.

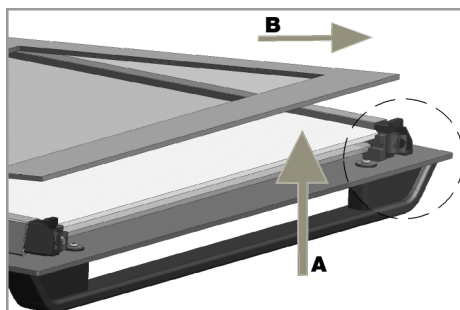


2. Повлечете го пластичниот составен дел, прикачен на горниот дел од предната врата, кон себе со истовремено притискање на точките на притисок од двете страни на составниот дел и извадете ја.



- | | | | |
|---|--------------------------------|---|------------------------|
| 1 | Највнатрешно стакло | 2 | Второ внатрешно стакло |
| 3 | Трето внатрешно стакло | 4 | Надворешно стакло |
| 5 | Отвор за пластично стакло-Долу | | |

3. Како што е прикажано на сликата, нежно подигнете го највнатрешното стакло кон „А“ и потоа извадете го со повлекување кон „В“.



4. Повторете ја истата постапка за вадење на второто и третото стакло.



Првиот чекор на прегрупирање на вратата е да ги замените второто и третото стакло (2, 3). Како што е прикажано на сликата, поставете го закосениот раб на стаклото да се сретне со закосениот раб на пластичниот отвор. Редоследот на прицврстување на второто и третото внатрешно стакло не е важен, бидејќи се заменливи. Додека го прикачувате највнатрешното стакло (1), обрнете внимание да ја поставите испечатената страна на стаклото на второто внатрешно стакло. Од клучно значење е да ги поставите долните агли на сите внатрешни стакла за да ги исполнуваат долните пластични отвори (5). Притиснете ја пластичниот составен дел кон рамката додека не се слушне „клик“ звук.



По чистењето, сите стакла мора повторно да се склопат.

7.8 Чистење на сијалицата на рерната

Во случај да се извалка стаклената врата на светилката на рерната во областа за готвење; исчистете со детергент за миене садови, топла вода и мека крпа или сунѓер и исушете со сува крпа. Во случај на дефект на светилката на рерната, можете да ја замените светилката на рерната следејќи ги деловите што следат.

Заменување на светилката на рерната

Општи предупредувања

- За да избегнете ризик од електричен удар пред да ја замените светилката на рерната, исклучете го производот и

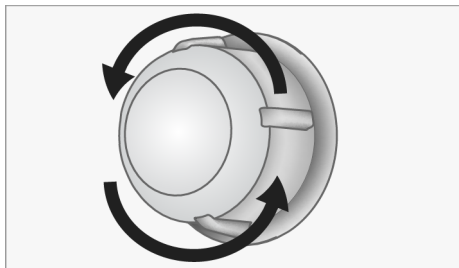
почекајте рерната да се олади.

Топлите површини може да предизвикаат изгореници!

- Оваа рерна се напојува со електрична светилка со вжарено влакно со помалку од 40 W, помалку од 60 мм во висина, помалку од 30 мм во дијаметар или халогена светилка со G9 приклучоци со моќност помала од 60 W. Светилките се погодни за работа на температури над 300 °C. Светилките за рерната се достапни кај овластени сервиси или лиценцирани техничари. Овој производ содржи светилка од енергетска класа G.
- Положбата на светилката може да се разликува од онаа прикажана на сликата.
- Светилката што се користи во овој производ не е погодна за употреба при осветлување на домашни простории. Целта на оваа светилка е да му помогне на корисникот да ги види прехранбените производи.
- Светилките што се користат во овој производ мора да издржат екстремни физички услови како што се температури над 50 °C.

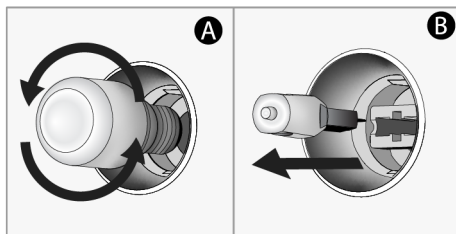
Доколку Вашата рерна има округла светилка,

1. Исклучете го производот од струја.
2. Отстранете го стаклениот капак вртејќи го спротивно од стрелките на часовникот.



3. Ако светилката во рерната е од типот (А) прикажана на сликата подолу, завртете ја светилката на рерната како што е прикажано на сликата и заменете ја со нова. Ако е модел од

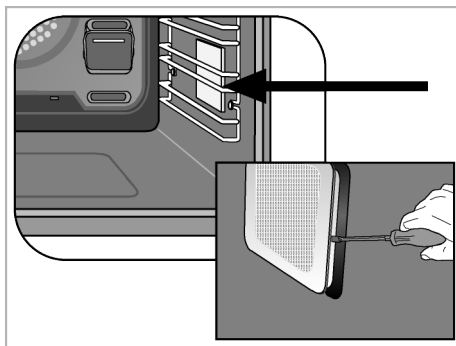
типот (Б), извадете ја како што е прикажано на сликата и заменете ја со нова.



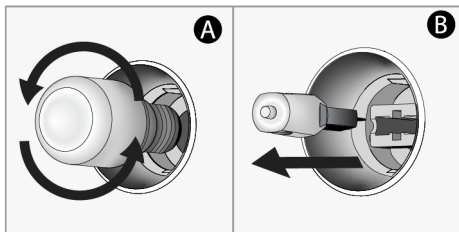
4. Повторно наместете го стаклениот капак.

Доколку Вашата рерна има квадратна светилка,

1. Исклучете го производот од струја.
2. Отстранете ги жичените полица според описот.



3. Подигнете го заштитниот стаклен капак на светилката со шрафцигер. Прво отстранете ја завртката, ако има завртка на квадратната светилка во вашиот производ.
4. Ако светилката во рерната е од типот (А) прикажана на сликата подолу, завртете ја светилката на рерната како што е прикажано на сликата и заменете ја со нова. Ако е модел од типот (Б), извадете ја како што е прикажано на сликата и заменете ја со нова.



- Повторно наместете го стаклениот капак и жичените полици.

8 Решавање проблеми

Ако проблемот продолжи по следење на упатствата во овој дел, контактирајте го Вашиот продавач или овластен сервис. Не обидувајте се сами да го поправите производот.

Пареа ќе излегува додека работи рерната.

- Нормално е да се види пареа за време на работењето. >>> Ова не е грешка.

Се појавуваат капки вода за време на готвењето

- Пареата што се создава за време на готвењето се кондензира кога ќе дојде во контакт со ладни површини надвор од производот и може да формира капки вода. >>> Ова не е грешка.

Се слушаат метални звуци додека производот се загрева и лади.

- Металните делови може да се прошират и да испуштаат звуци кога се загреваат. >>> Ова не е грешка.

Производот не работи.

- Осигурувачот може да е неисправен или изгорен. >>> Проверете ги осигурувачите во кутијата со осигурувачи. Променете ги доколку е потребно или вклучете ги повторно.
- Апаратот може да не е приклучен во (заземјен) штекер. >>> Проверете дали апаратот е приклучен во штекер.
- (Ако има тајмер на Вашиот апарат) Копчињата на контролната табла не работат. >>> Ако Вашиот производ има заклучување на копчиња, може да е овозможено заклучувањето, оневозможете го заклучувањето.

Светлото на рерната не е вклучено.

- Светилката на рерната може да е неисправна. >>> Заменете ја светилката на рерната.
- Нема струја. >>> Проверете дали електричната мрежа работи и проверете ги осигурувачите во кутијата со осигурувачи. Променете ги осигурувачите доколку е потребно или вклучете ги повторно.

Рерната не загрева.

- Рерната може да не е поставена на одредена функција за готвење и/или температура. >>> Поставете ја рерната на одредена функција за готвење и/или температура.
- За модели со тајмер, не е поставено време. >>> Поставете го времето.
- Нема струја. >>> Проверете дали електричната мрежа работи и проверете ги осигурувачите во кутијата со осигурувачи. Променете ги осигурувачите доколку е потребно или вклучете ги повторно.
- Вратата на рерната можеби е отворена. >>> Проверете дали вратата на рерната е затворена. Ако вратата на рерната стои отворена повеќе од 5 минути, поставката за време направена за готвење ќе се откаже и грејачите нема да работат.

(За модели со тајмер) Екранот со тајмер трепка или симболот за тајмер е отворен.

- Имало прекин на струја претходно. >>> Поставете го времето / Исклучете ги контролните тркалца на производот и повторно поставете ги на посакуваната положба.

Откако ќе започне готвењето, симболот ► ќе трепка на екранот и има звучно предупредување.

- Вратата на рерната можеби е отворена. >>> Проверете дали вратата на рерната е целосно затворена. Контакттирајте со овластен сервис ако дефектот продолжи.

Командата што сакате да ја испратите од апликацијата „HomeWhiz“ не поминува. (доколку се исполнети условите за далечински пристап)

- Вашата врска може да биде прекината некое време. >>> Проверете дали рерната е поврзана со безжичната мрежа и исклучете и вклучете ја апликацијата.

Апликацијата „HomeWhiz“ не го прикажува статусот на рерната правилно.

- Вашата врска може да биде прекината некое време. >>> Проверете дали рерната е поврзана со безжичната мрежа и исклучете и вклучете ја апликацијата.

Откако го воведовте Вашиот производ во апликацијата „HomeWhiz“, доколку има грешка што вели „Настана грешка при поврзувањето на Вашиот производ со Вашиот дом и со просторијата што ја наведовте. Овој уред припаѓа во друг дом.“ или доколку заборавивте во која сметка на „HomeWhiz“

- Избришете го спарувањето следејќи ги упатствата во делот „Бришење на спарување на рерна поврзана со „HomeWhiz“ “ и повторете го спарувањето од почеток.

Се прикажува предупредувањето „Откриени се повеќе Bluetooth мрежи“ за време на инсталирањето на производот во апликацијата „HomeWhiz“ .

- Во случај повеќе од еден куќен апарат во вашиот дом да е поставен во режим на поставување истовремено и да емитува сигнал со Bluetooth, може да најдете на предупредување „Откриени се повеќе Bluetooth мрежи“

додека се инсталира во апликацијата „HomeWhiz“ . >>> Исклучете ги режимите на инсталација на другите апарати и продолжете да користите само еден апарат со вклучен режим на инсталација.

Се појавуваат услови на јазик различен од јазикот што го наведов во апликацијата „HomeWhiz“ .

- Во случаи кога моќта на интернетот е мала, може да се појават термините на различни јазици во апликацијата homewhiz, различни од јазиците што сте ги дефинирале во апликацијата. >>> Ова не е грешка.

