



Рерна за вградување

Упатство за употреба



BBIS13400XMSWAE

385441726_5/ MK/ R.AH/ 03.06.25 22:42
7768287824

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/İstanbul/TURKEY

Made in TURKEY

Содржина

1 Упатства за безбедноста	4
1.1 Наменета употреба	4
1.2 Дете, ранлива личност и безбедност на миленичиња	5
1.3 Електрична безбедност	6
1.4 Безбедност при транспорт	8
1.5 Безбедност при инсталација	8
1.6 Безбедност при употреба	9
1.7 Предупредувања за температура	9
1.8 Употреба на додатоци	10
1.9 Безбедност при готвење	10
1.10 Систем за пареа	12
1.11 Безбедност при одржување и чистење	12
2 Упатства за заштита на животната средина	13
2.1 Директива за отпадот	13
2.1.1 Во согласност со Директивата за отпадна електрична и електронска опрема (ОЕЕО) и фрлање на дотраениот производ	13
2.2 Информации за пакувањето	13
2.3 Препораки за заштеда на енергија	14
3 Вашиот производ	15
3.1 Вовед во производот	15
3.2 Вовед и употреба на контролната табла на производот	15
3.2.1 Контролна табла	16
3.2.2 Вовед за контролната табла на шпоретот	16
3.3 Функции за работа на рерната ..	17
3.4 Додатоци на производот	18
3.5 Употреба на додатоците на производот	19
3.6 Технички спецификации	22
4 Прва употреба	23
4.1 Прво поставување тајмер	23
4.2 Прво чистење	23
5 Користење на рерната	24
5.1 Општи информации за користење на рерната	24

5.2 Работење на контролната единица на рерната	24
5.3 Готвење со помош на пареа	31
5.4 Поставки	35
5.5 Користење на сондата за месо ..	41
6 Општи информации за готвење	43
6.1 Општи предупредувања за печење во рерната	43
6.1.1 Печива и храна за во рерна ...	43
6.1.2 Месо, риба и живина	47
6.1.3 Скара	48
6.1.4 Готвење со помош на пареа ..	49
6.1.5 Тестирање на храна	50
7 Одржување и чистење	52
7.1 Општи информации за чистење ..	52
7.2 Додатоци за чистење	53
7.3 Чистење на контролната табла ..	53
7.4 Чистење на внатрешноста на рерната (област за готвење)	54
7.5 Чистење со пареа	54
7.6 Чистење на вратата на рерната ..	55
7.7 Вадење на внатрешното стакло на вратата на рерната	56
7.8 Чистење на сивилицата на рерната	57
8 Решавање проблеми	58



1 Упатства за безбедноста

- 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.
- Овој уред е наменет за употреба до максимална висина од 2500 метри надморска височина.
- **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 Дете, ранлива личност и безбедност на миленичиња



- Овој производ може да го користат деца на возраст од 8 години и постари, како и луѓе кои се недоволно развиени во физичките, сензорните или менталните вештини или кои немаат искуство и знаење, сè додека се надгледувани или обучени за безбедната употреба и опасностите од производот.
- Децата не треба да си играат со производот. Чистењето и одржувањето од страна на корисниците не треба да ги вршат деца, освен ако нема некој што ги надгледува.
- Овој производ не треба да го користат луѓе со ограничен физички, сетилен или ментален капацитет (вклучувајќи ги и децата), освен ако не се под надзор или не ги добијат потребните упатства.
- Децата треба да бидат надгледувани за да се осигураат дека не си играат со производот.
- Електричните производи се опасни за децата и миленичињата. Децата и миленичињата не смеат да си играат, да се качуваат или да влегуваат во производот.
- Не ставајте предмети што децата може да ги дофатат на производот.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** За време на употребата, достапните површини на производот се жешки. Држете ги децата подалеку од производот.
- Материјалите за пакување чувајте ги подалеку од дофат на деца. Постои опасност од повреда и задушување.
- Кога вратата е отворена, не ставајте тешки предмети на неа и не дозволувајте децата да седат на неа. Може да предизвикате превртување на рерната или оштетување на шарките на вратата.
- Пред да ги исфрлите истрошените и бескорисни производи:
 1. Исклучете го приклучокот за напојување и извадете го од штекерот.
 2. Исклучете го кабелот за напојување и исклучете го со 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 неактивен режим.



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 одобраниот 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.
- Производот не смее да се транспортира кога има вода во него. Осигурете се дека нема вода во производот пред транспортирањето.
- 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.



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.

- 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.
- Шарките на вратата на производот се поместуваат при отворање и затворање на вратата и може да се заглават. При отворање/затворање на вратата, не држете го делот со шарки.



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 соодветно да ги користите додатоците што се испорачуваат со производот. 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.

- Кога рерната е во употреба, НИКОГАШ не ставајте плех за печење, садови или алуминиумска фолија директно на дното од рерната. Акумулацијата на топлина може да го оштети дното на рерната, па дури и може да предизвика оштетување на кујнскиот елемент или подот во кујната.

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 додатоците 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 додатоците 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 жичена скара, треба да поставите плех 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 Систем за пареа

- При готвењето со помош на пареа, отворањето на вратата може да предизвика излегување на пареа, создавајќи ризик од изгореници. Бидете претпазливи кога ја отворате вратата.
- Ако остане влага во рерната по готвењето со помош на пареа, тоа може да предизвика корозија. Оставете ја рерната да се исуши по готвењето. Не чувајте влажни прехранбени производи во рерната долго време.

- Топла течност може да тече од додатоците кога ја вадите храната по готвењето со помош на пареа, бидете внимателни.
- Кога готвите со помош на пареа, се препорачува да додадете вода колку што е количината на табелата за готвење.
- Не користете дистилирана или филтрирана вода. Користете само готова вода. Не користете запаливи, алкохолни или цврсти раствори за честички наместо вода.
- Не користете додатоци што може да кородираат од пареа додека готвите.
- Бидете внимателни да не истуриите вода на површината на рерната или на несакани површини при отстранувањето или поставувањето на резервоарот за вода.

1.11 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.

- По секое готвење со помош на пареа, преостанатата вода во резервоарот за вода треба да се исцеди и резервоарот за вода треба да се исчисти. Употребата на вода што е оставена во комората при следното готвење создава проблеми во однос на хигиената.

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.

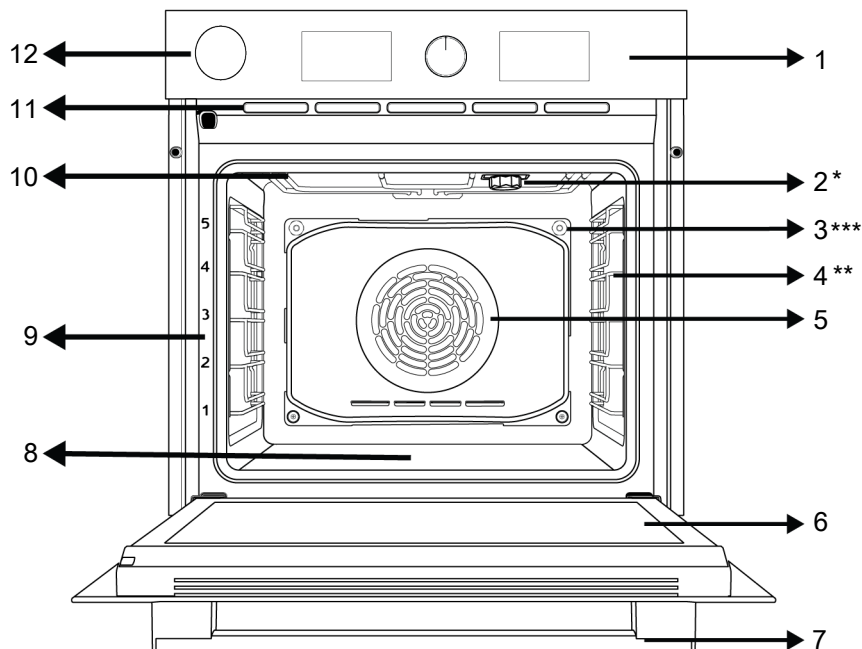
Следниве предлози ќе Ви помогнат да го користите Вашиот производ на еколошки и енергетски ефикасен начин:

- 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.

3.1 Вовед во производот



- 1 Контролна табла
- 3 Излезна дупка за пареа
- 5 Мотор на вентилаторот (зад челичната плоча)
- 7 Рачка
- 9 Положби на полиците
- 11 Дупчиња за вентилација

- 2 Сијаличка
- 4 Жичени полица
- 6 Врата
- 8 Долен греач (под челичната плоча)
- 10 Горен грејач
- 12 Резервоар за вода

* 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.

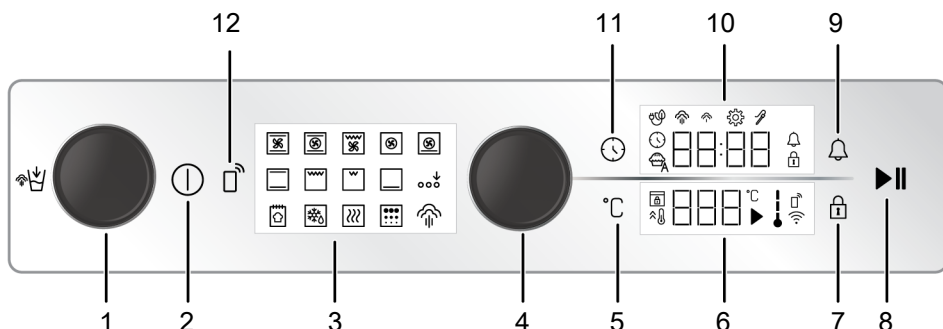
** Се разликува во зависност од моделот. Вашиот производ можеби не е опремен со жичана решетка. На сликата е прикажан производ со жичана решетка како пример.

*** Локацијата може да се разликува во зависност од моделот на производот.

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.

3.2.1 Контролна табла



- | | |
|--------------------------------------|--|
| 1 Резервоар за вода | 2 Копче за вклучување/исклучување |
| 3 Дисплеј на функции | 4 Контролно тркалце на рерната |
| 5 Копче за поставки на температурата | 6 Поле на индикаторот за температура |
| 7 Копче за заклучување со клуч | 8 Копче за почеток/крај на печењето |
| 9 Копче за аларм | 10 Поле на индикаторот за тајмер/времетраење |
| 11 Копче за време и поставки | 12 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.

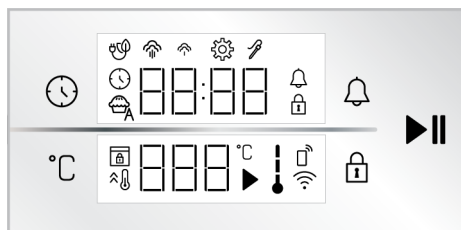
Индикатор за внатрешната температура на рерната

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/времетраење :

- : 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	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.

	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 греенењето со вентилатор. Соодветно е за готвење пица.
	"3D" функција	40-280	Работат функциите за горно греење, долно греење и греење со вентилатор. Секоја страна од производот што треба да се зготви, се готви подеднакво и брзо. Се готви со еден плех.
	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.
	Активирање на дополнителна функција	-	Се користи за активирање на оперативни функции што не се прикажани на почетокот на дисплејот со функции.
	Функција за пареа	-	Се користи за готвење со помош на пареа. Ги активира оперативните функции извршувајќи готвење со пареа.
	Чистење со пареа	80	Оваа положба се користи за да се омекне нечистотијата што се создала во рерната веднаш откако ќе завршите со готвење. Прочитајте ги објаснувањата за оваа функција во делот за одржување и чистење.
	Функција за автоматско готвење (SmartBakePro)	-	Со оваа функција, можете да готвите јадења одредени за Вашиот производ без прилагодување на температурата, функцијата и времето. Списокот на одредените оброци е опишан во следните делови.

Најниската температура што може да се постави во функциите со помош на пареа/пареа е 120°C.

3.4 Додатоци на производот

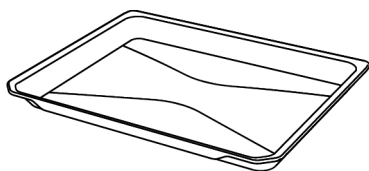
Постојат различни додатоци во Вашиот производ. Во овој дел достапни се опис на додатоците и описи за правилна употреба. Во зависност од моделот на производот, испорачаниот додаток варира. Сите додатоци опишани во упатството за употреба можеби не се достапни за Вашиот производ.



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.

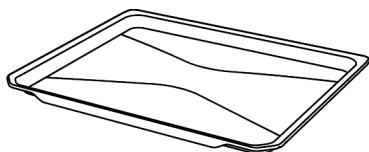
Стандарден сад

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



Сад за печива

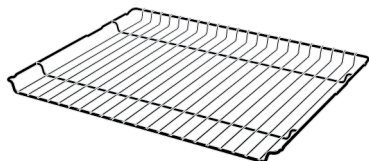
Се користи за колачи како колачиња и бисквити.



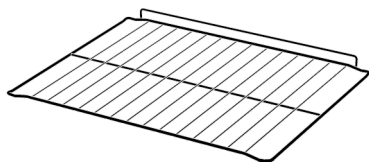
Жичена скара

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 сид на рерната.

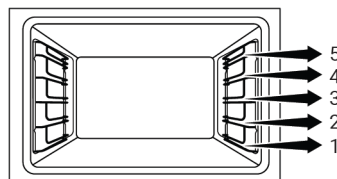


3.5 Употреба на додатоците на производот

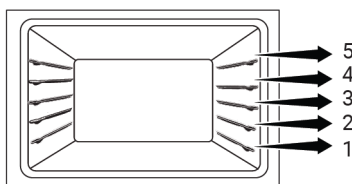
Полици за готвење

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 :



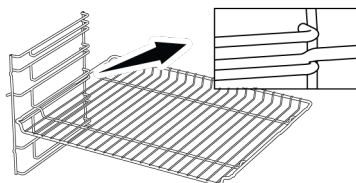
На модели без жичени полица :



Поставување на метален ражен на полиците за готвење

На модели со жичени полица :

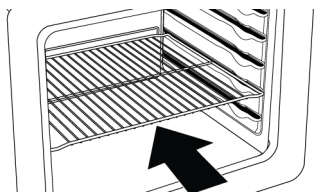
Важно е правилно да ја поставите жичената решетка на жичените странични полица. Додека ја поставувате жичената решетка на посакуваната полица, отворениот дел мора да биде напред. За подобро готвење, жичената решетка мора да биде прицврстена на точката за запирање на жичената полица. Не смее да помине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



На модели без жичени полица :

Важно е правилно да го поставите металниот ражен на страничните полица. Металниот ражен има една

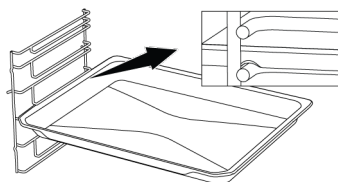
насока кога се поставува на полицата. Додека го поставувате металниот ражен на саканата полица, отворениот дел мора да биде напред.



Поставување на плехот на полиците за готвење

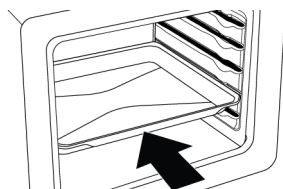
На модели со жичени полици :

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 владбнатината за запирање за да дојде до допир со задниот ѕид на рерната.



На модели без жичени полици :

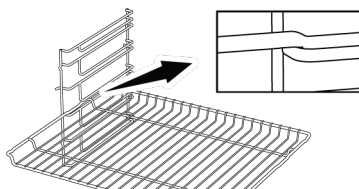
Исто така, важно е правилно да ги поставите плеховите на страничните полици. Плехот има една насока кога се поставува на полицата. Додека го поставувате плехот на посакуваната полица, неговата страна наменета за држење мора да биде напред.



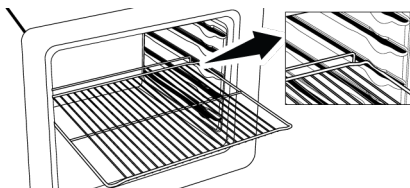
Функција за запирање на металниот ражен

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 :

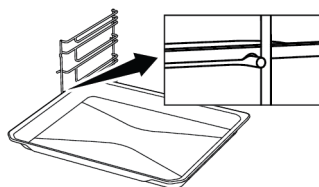


На модели без жичени полици :



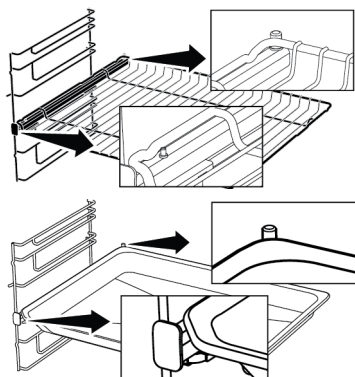
Функција за запирање на пле - На модели со жичени полици

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).



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)	3,4
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 наведениот во следните делови соодветно.

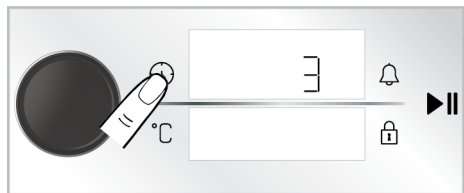
4.1 Прво поставување тајмер



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

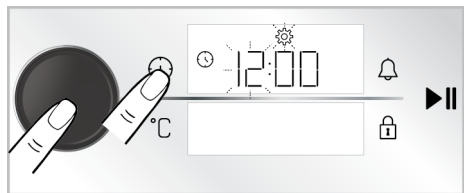
1. Додека рерната е исклучена (а времето од денот е прикажано на екранот), допрете го копчето околу 3 секунди за да го активирате менито за поставки.

⇒ 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.

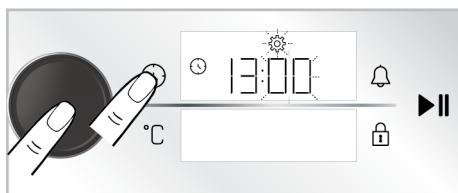
⇒ Полето за тајмер и симболот трепкаат на екранот за тајмер/времепраење.



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/времепраење.



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“. 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.

Пред да ги користите додатоците:

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

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. Воздржете се од покривање на овие отвори за вентилација. Во спротивно, рерната може да се прегрее. Вентилаторот за ладење ќе продолжи да

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 миризиите 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.

5.2 Работење на контролната единица на рерната

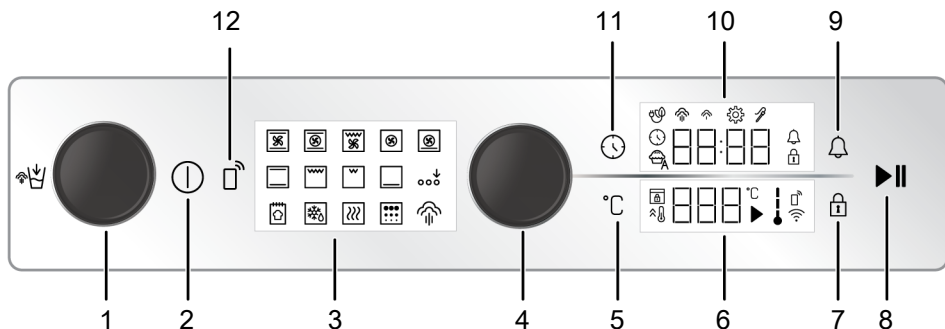
Општи предупредувања за единицата за контрола на рерната

- 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.

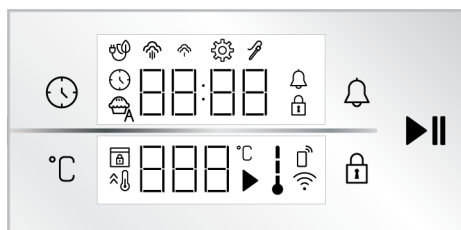
- Додека правите какви било прилагодувања, соодветните симболи трепкаат на екранот. Потребно е да ги зачувате направените поставки, или со допирање на соодветниот тастер во описот или со чекање кратко време.
- Ако времето за печење е поставено кога печењето ќе започне, преостанатото време се прикажува 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 Резервоар за вода
- 2 Копче за вклучување/исклучување
- 3 Дисплеј на функции
- 4 Контролно тркалце на рерната
- 5 Копче за поставки на температурата
- 6 Поле на индикаторот за температура
- 7 Копче за заклучување со клуч
- 8 Копче за почеток/крај на печењето
- 9 Копче за аларм
- 11 Копче за време и поставки
- 12 Копче за отстранување на управување



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
-  : 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.

Вклучување на рерната

1. Вклучете ја рерната со допирање на копчето ①.

⇒ 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.

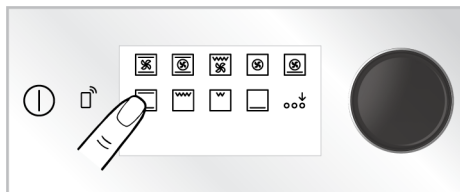
Исклучување на рерната

Исклучете ја рерната со допирање на копчето ①. На екранот ќе се прикаже часовникот.

Рачно печење со избор на температура и функција за работење.

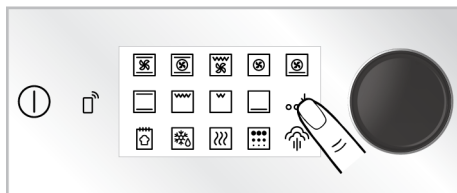
Можете да готвите со тоа што ќе направите рачна контрола (на ваша сопствена контрола) без да го поставите времето за печење со избирање на температурата и функцијата на работење соодветна за храната. Функцијата „Загревање на дното и на плафонот“ и поставките на 180 °C се прикажани како пример на сликите.

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



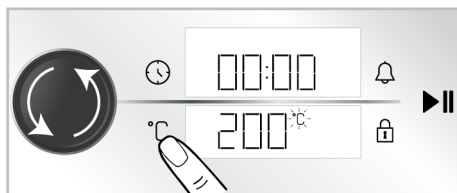
3. Ако функцијата што сакате да ја активирате не е меѓу функциите на работење што се појавуваат први на екранот за функции, можете да ги активирате функциите за работа во

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.

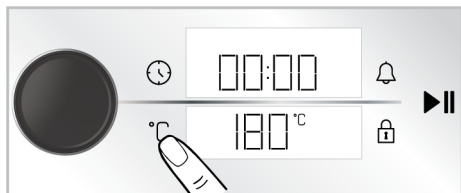
⇒ Симболот °C ќе трепка на екранот за температура.



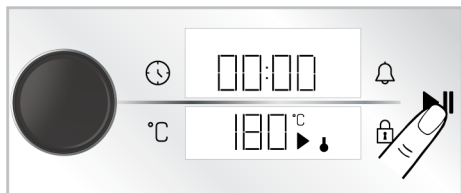
Ако ја измените функцијата за работа по менувањето на претходно поставената температура за функцијата за работа, последно поставената температура ќе се прикаже на екранот. Меѓутоа, ако избраната температура не е во рамките на температурниот опсег на избраната функција за работење, се прикажува највисоката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

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

⇒ Симболот °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.

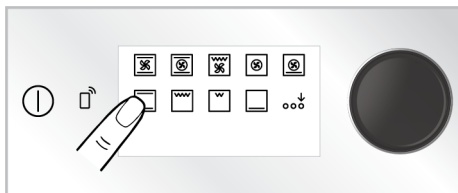


⇒ Рерната ќе почне веднаш да работи на избраната функција и температура. На екранот за температура се прикажуваат симболите ↓ и ►. Времето на печење ќе започне да одбројува на екранот. Како што внатрешната температура на рерната ја достигнува поставената температура, ќе се осветли секоја фаза од симболот ↓. 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.

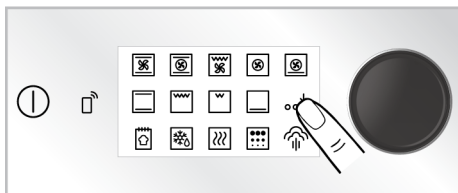
Печење со поставување на времето за печење:

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.

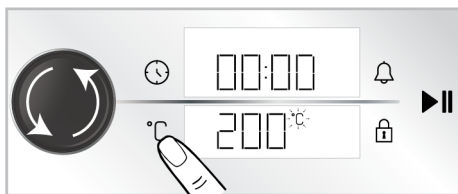


3. Ако функцијата што сакате да ја активирате не е меѓу функциите на работење што се појавуваат први на екранот за функции, можете да ги активирате функциите за работа во долниот ред со допирање на „Активирање на дополнителна функција“.



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.

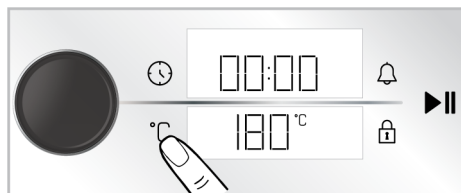
⇒ Симболот °C ќе трепка на екранот за температура.



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.

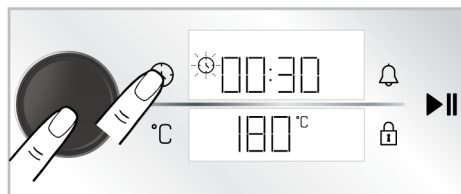
5. Потврдете ја поставената температура со допирање на копчето °C.

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



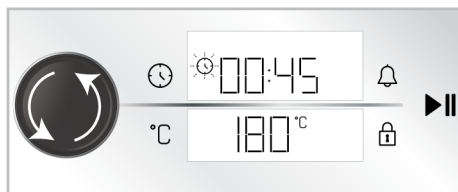
6. Притиснете го копчето за контрола на рерната еднаш или допрете го тастерот ⌚ еднаш за времето на печење.

⇒ Поставената вредност од 30 минути се појавува на екранот за тајмер/времетраење 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

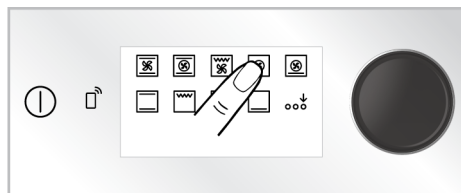
осветли секоја фаза од симболот . Кога приспособеното време на печење ќе заврши, се појавува текстот „End“ на екранот за температура, тајмерот ќе даде звучно предупредување, а печењето ќе престане.

- Предупредувањето свони 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 . Доколку се допре некој тастер освен овие, звучното предупредување ќе престане.

Еко загревање со вентилатор

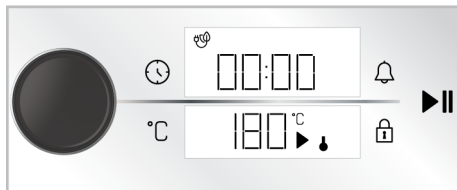
Со цел да заштедите енергија, можете да ја користите оваа функција наместо да ја користите „Загревање со вентилатор“ во опсег од 160-220°C. Но; времето за печење ќе биде малку подолго.

- Вклучете ја рерната со допирање на тастерот .
- 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“.



- 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 автоматско готвење (SmartBakePro)

Со оваа функција, можете автоматски да ги готвите оброците тестирани во нашите лаборатории без да ја поставите функцијата за работа, температурата и времето на печење благодарение на сензорите во производот.

Автоматско печење оброци:

A01 автоматски се прикажува на контролната табла. За други режими, можете да готвите со избирање преку апликацијата „HomeWhiz“ или можете да го преземете режимот на Вашиот омилен оброк што можете да го користите најмногу наместо оброкот A01 на контролната табла и да го користите овој режим преку контролната табла.

Режим	Храна	Позиција на полицата	Дефинирана/препорачана температура	Додатоци што треба да се користат
A01	Торта во садот	3	180	Стандарден сад*
A02	Торта во калап	2	180	Кружен калап за колач на жичена скара**
A03	Пандишпан	2	160	Заклучен калап за колач на жичена скара**

Режим	Храна	Позиција на полицата	Дефинирана/ препорачана температура	Додатоци што треба да се користат
A04	Колаче	3	150	Метален сад за колачиња на жичена скара**
A05	Бисквити	3	170	Стандарден сад*
A06	Интегрален леб	2	180	Стандарден сад*
A07	Свежа пица	2	250	Стандарден сад*
A08	Леб од багет	2	230	Стандарден сад*
A09	Сендвич леб	2	200	Стандарден сад*
A10	Лепче за хамбургер	2	200	Стандарден сад*
A11	Земичка	3	175	Стандарден сад*
A12	Овошна торта**	2	210	Калап за курва**
A13	Кише***	2	200	Калап за курва**
A14	Лиснато тесто	2	200	Стандарден сад*
A15	Замрзната пица	3	250	Стандарден сад*
A16	Замрзнат компир	3	200	Стандарден сад*

* Овие додатоци можеби не се испорачани во Вашиот модел.

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

*** Основата за тестото и филот треба да се сварат заедно.



Горната табела ги прикажува режимите на оброци овозможени во „HomeWhiz“. Режимите на храна може да се зголемат со ажурирање. За ова, можете да ги видите најновите режими на храна преку апликацијата „HomeWhiz“.

Општи предупредувања за автоматско печење

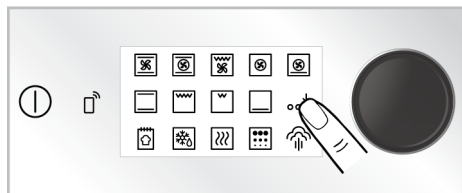
- Функцијата за работење, температурата и времето не може да се постават во оваа функција. Се препорачува да ги изберете вашите рецепти за готвење според температурите дадени во табелата.
- Времето за печење варира во зависност од тежината на оброкот. На екранот ќе се прикаже времетраењето.
- Рерната мора да биде ладна за оваа функција да работи правилно. Доколку рерната не е доволно ладна, кога ќе го допрете тастерот ►|| за да започне автоматското печење, на екранот ќе се појави предупредувањето „HOT“, рерната ќе даде звучен сигнал и симболот ☹ ќе почне да трепка на екранот. Кога ќе биде доволно ладно

за рерната, допрете го повторно тастерот ►|| и предупредувањето „HOT“ нема да се појави на екранот и симболот ☹ ќе свети постојано.

- Не отворајте ја рерната кога е активна функцијата за автоматско печење. Доколку се отвори, сензорот за печење ќе се деактивира, а печењето ќе престане.
- Користете ја препорачаната положба на решетката и додатокот за печење за оптимално печење.
- Доколку се префрлите на функцијата за автоматско печење додека печењето е активно во друга функција за работа, печењето ќе престане.

Активирање на функцијата за автоматско печење

1. Вклучете ја рерната со допирање на копчето ①.
2. Активирајте го долниот ред на функции на работење со допирање на „Активирање на дополнителна функција“ на екранот за функции.



3. Допрете „Функција за автоматско готвење (SmartBakePro)“ на екранот за функции.



- ⇒ На екранот ќе се активира режимот „A01“. Користете ја апликацијата „HomeWhiz“ за да изберете режим во согласност со видот на храна што ќе ја печете.

4. Започнете со печење со допирање на тастерот ►►.



- ⇒ Благодарение на сензорите, рерната автоматски ги прилагодува функцијата, температурата и времето во зависност од тежината на храната и веднаш почнува да работи. На екранот ќе се појави симболот ►. Кога ќе заврши печењето, на екранот ќе се појави текст „End“, се дава звучно предупредување и печењето ќе престане.

Кога ќе заврши автоматското печење, можете да го допрете тастерот ►► за да се продолжи со печење дополнителни 5 минути. На екранот се прикажува одбројување од 5.

5.3 Готвење со помош на пареа

Вашата рерна има функција за готвење со помош на пареа. Подобри резултати при печење се постигнуваат со помош на пареа Помошта на пареа ќе се погрижи површината на печивата да биде посветла, нивната кора да биде покрцкава, а тие да бидат покрупни. Исто така, помошта со пареа ја намалува загубата на влага во храната како што е месото и овозможува посочно да се зготват однатре и да бидат повкусни.

Има 2 различни нивоа на поддршка за пареа: ниско и високо ниво на пареа. За време на печењето, се пушта пареа во рерната на одредени интервали. Општо, ниското ниво на пареа се препорачува за печење пецива како што се торти, кифли, леб, додека пак високото ниво на пареа се препорачува за печење храна од типот на месо (како што се големи парчиња месо, цело пилешко). Оваа функција може да зависи од храната што ја готвите. За оваа цел погледнете ја табелата за печење.

Општи предупредувања

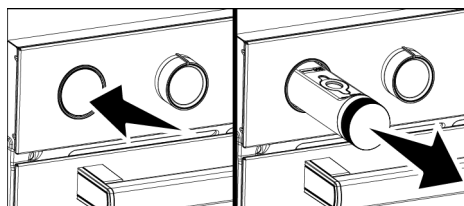
- Готвењето со помош на пареа може да се прави само на температури над 120 °C.
- Не ставајте повеќе вода во резервоарот за вода од „max“ ниво за време на готвењето.
- Кондензацијата создадена на вратата на рерната по готвењето со помош на пареа може да капе наоколу кога ќе се отвори вратата на рерната. Избришете ја кондензацијата веднаш по отворањето на вратата на рерната.
- Тргнете се настрана кога ја отворите вратата на рерната бидејќи може да излезе пареа и топлина за време на и

по готвењето со помош на пареа. Пареата може да Ви ја изгори раката, лицето и/или очите.

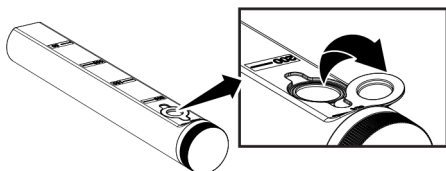
- Ако остане вода во рерната по секое готвење со помош на пареа, избришете ја останатата вода со сува крпа откако рерната ќе се олади. Во спротивно, остатокот вода може да доведе до калцификација.
- Ако вашиот производ има сонда за месо, проверете дали капакот на сонда за месо е затворен пред готвењето со помош на пареа. Во спротивно, може да има истекување на пареа од приклучокот за сондата за месо.

За готвењето со помош на пареа:

1. Започнете со печење откако ќе ја проверите табелата за готвење со помош на пареа и ќе ги поставите функцијата, температурата и времето според храната што сакате да ја готвите. Можете да ја одредите количината на вода што треба да се додаде, температурата, функцијата за печење и времето за печење што не се во табелата.
2. Притиснете го резервоарот за вода на контролната табла на рерната. Отстранете го резервоарот за вода од неговото место.

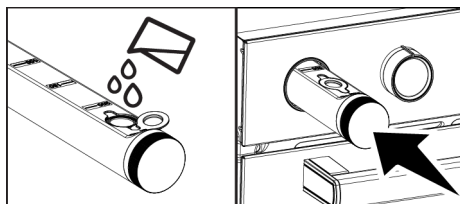


3. Отворете го пластичното капаче на резервоарот за вода како што е прикажано подолу.

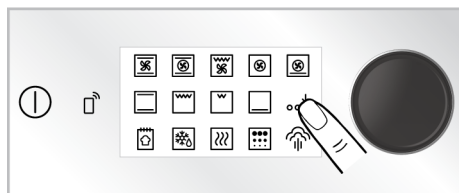


Не користете дестилирана или филтрирана вода. Користете само готова вода. Не користете запаливи, алкохолни или цврсти раствори за честички наместо вода.

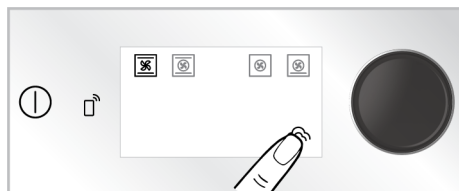
4. Наполнете ја количината на вода наведена во табелата за готвење и ставете го пластичното капаче на резервоарот за вода на неговото место.



5. Поставете ја храната во рерната на препорачаната положба на решетката.
6. Вклучете ја рерната со допирање на тастерот ①.
7. Активирајте го долниот ред на функции на работење со допирање на „Активирање на дополнителна функција“ на екранот за функции.



8. Допрете „Функција за пареа“ на екранот за функции.

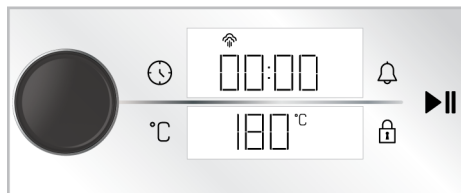


⇒ На екранот се прикажани функциите за печење со кои можете да готвите со помош на пареа. Активната функција на работење повеќе се осветлува.

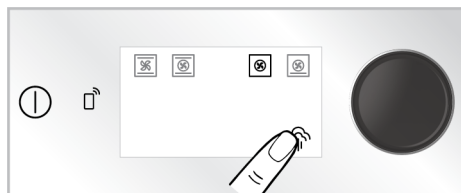
9. Допрете ја функцијата за работење на која сакате да готвите со помош на пареа.



- ⇒ На екранот се појавуваат претходно одредената температура и симболот °C (високо ниво на пареа) специфично за избраната функција.

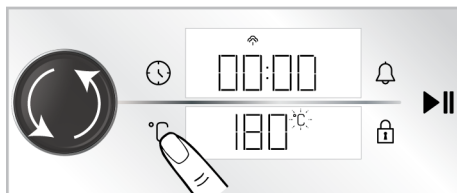


10. Можете да го префрлите нивото на пареа на ниско во зависност од видот на храна. Допрете на Функција за пареа за да префрлите.

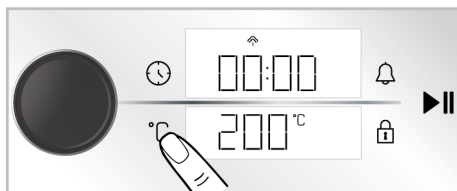


11. На екранот се појавува претходно поставената температура за функцијата за работа што ја избравте. За да ја измените температурата, притиснете еднаш на контролното тркалце на рерната или допрете го тастерот °C и вртете го контролното тркалце на рерната надесно/налево.

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

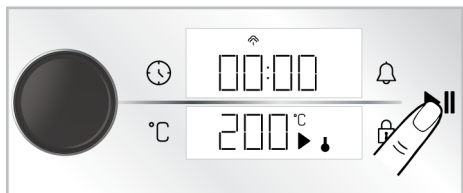


12. Потврдете ја поставената температура со допирање на копчето °C .
- ⇒ Симболот °C ќе свети постојано на екранот за температура.



13. Можете да го поставите времето за печење или да готвите рачно со тоа што сами ќе го контролирате печењето. За да го поставите времето на печење, погледнете го делот „Печење со поставување на времето на печење“.

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



⇒ **Ако времето на печење не е поставено:** 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 температурата внатре во рерната ја достигнува поставената температура, ќе се осветли секоја фаза од температурата на рерната со 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 за целосно да ја исклучите рерната.

⇒ **Ако времето на печење не е поставено:** Рерната ќе започне веднаш да работи со избраната функција и температура, а на екранот ќе се појави одбројување на времето на печење. На екранот за температура се прикажуваат симболите и . Како што температурата внатре во рерната ја достигнува поставената температура, ќе се осветли секоја фаза од температурата на рерната со симболот . Кога времето на печење ќе заврши, се појавува текстот „End“ на екранот за температура, тајмерот ќе даде звучно предупредување, а печењето ќе престане. Предупредувањето свони 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. Исклучете ја рерната со допирање на копчето . Доколку се допре некој тастер освен овие, звучното предупредување ќе престане.

За време на готвењето со помош на пареа:

- Ако има доволно вода во резервоарот за вода, рерната продолжува со печењето со помош на пареа додека водата не истече од резервоарот.
- Ако се потроши водата во резервоарот за вода или ако нема доволно додадена вода, симболот или симболот ќе почне да трепка на екранот и по некое време ќе даде звучно предупредување. Во меѓувреме, рерната продолжува да се готви без пареа.
- Ако сакате да го откажете звучното предупредување и да продолжите да печете без пареа, допрете го копчето . Звучното предупредување престанува и рерната продолжува да готви без пареа.
- За да се продолжи со печењето со помош на пареа, отстранете го резервоарот за вода, наполнете го со доволно вода и поставете го на неговото место. Рерната ќе започне себе да си обезбедува пареа со повлекување вода од резервоарот.
- За време на готвењето со помош на пареа, звукот на работењето на пумпата од рерната е нормален, особено кога преостанатата вода во резервоарот за вода е на ниско ниво.

По готвењето со помош на пареа:

- Некое време откако готвењето со помош на пареа ќе заврши, рерната ќе ја повлече преостанатата вода од генераторот назад во резервоарот. Во меѓувреме, звукот на работењето на пумпата од рерната е нормален.
- Кога останатата вода ќе се повлече, исцедете ја останатата вода во резервоарот за вода од хигиенски причини.

- Поради здравствени ризици, испразнете го резервоарот за вода и додајте свежа вода пред секое почнување со печење со помош на пареа.

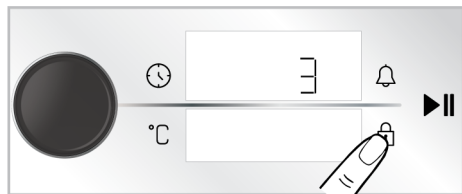
5.4 Поставки

- i** 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.

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  се прикажува на екранот за тајмер/времетраење 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.



- i** 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

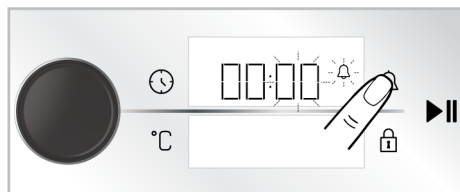
1. Допрете го копчето  додека не се појави симболот  на екранот за тајмер/времетраење.
- ⇒ Екранот прикажува одбројување 3-2-1. Кога ќе заврши одбројувањето, симболот  ќе исчезне од екранот за тајмер/времетраење и се деактивира заклучувањето.

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 го 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.

- i** 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.



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

4. Откако ќе заврши алармот, почнува да трепка символот  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/времметраење.

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/времметраење ќе почне да трепка символот .

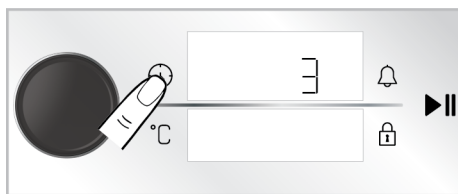
2. Вртете го контролното тркалце на рерната надесно/налево додека времето на алармот достигне „00:00“.

Поставување на гласноста

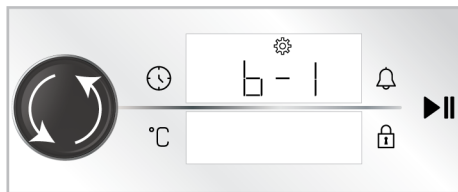
Можете да ја поставите јачината на звукот на единицата за управување. Вашата рерна треба да биде исклучена за да ја изврши оваа поставка.

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.

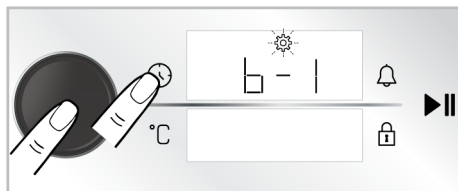


2. Вртете го копчето за контрола на рерната надесно/налево додека не се појави „b-1“ или „b-2“ на екранот за тајмер/времметраење.



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

⇒ На екранот за тајмер/времметраење почнува да трепка символот .



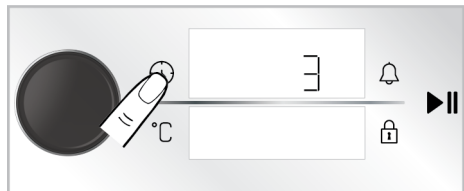
4. Приспособете го посакуваниот тон со вртење на контролното тркалце на рерната надесно/налево.
5. Потврдете го поставениот тон со повторно допирање на копчето ⌚ или притискање на контролното тркалце на рерната.

Поставување на осветленоста на екранот

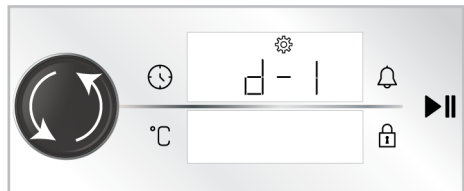
Можете да ја поставите осветленоста на екранот на единицата за управување. Вашата рерна треба да биде исклучена за да ја изврши оваа поставка.

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.

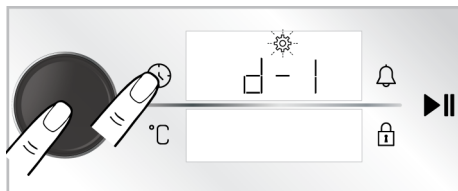


2. Вртете го копчето за контрола на рерната надесно/налево додека не се појави „d-1“, „d-2“ или „d-3“ на екранот за тајмер/времетраење.



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 ⚙.



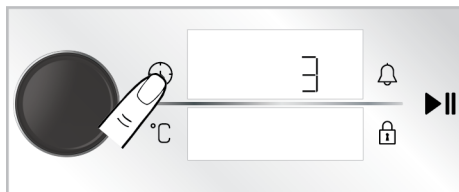
4. Приспособете ја посакуваната осветленост со вртење на контролното тркалце на рерната надесно/налево.
5. Потврдете ја осветленоста со повторно допирање на тастерот ⌚ или притискање на контролното тркалце на рерната еднаш.

Поставување на функцијата за брзо загревање (засилувач)

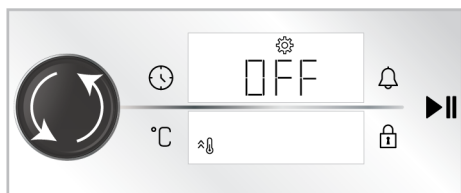
Можете автоматски да ракувате со печењето на Вашиот производ со функцијата за брзо загревање. За оваа цел, треба да ја активирате поставката за брзо загревање. Вашата рерна треба да биде исклучена за да ја изврши оваа поставка.

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.

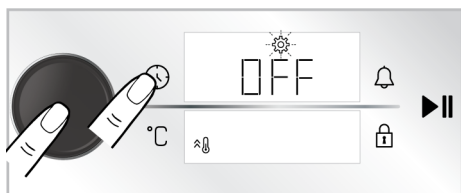


2. Вртете го контролното тркалце на рерната надесно/налево додека не се појави симболот ⚡ и се појави „OFF“ на екранот.

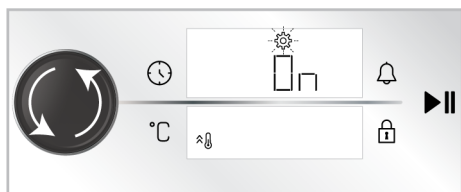


3. Активирајте ја поставката за брзо загревање однапред (засилувач) со допирање на тастерот или притискање на контролното тркалце на рерната.

⇒ 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.

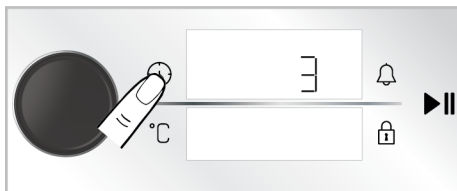
Можете да ја исклучите поставката за брзо загревање со истата постапка. Со вртење на поставката на „OFF“ може да се откаже поставката за брзо загревање.

Менување на часот

За да го смените часот што претходно сте го поставиле,

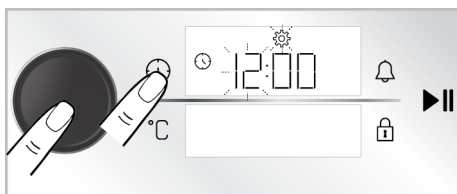
1. Додека рерната е исклучена (а времето од денот е прикажано на екранот), допрете го копчето околу 3 секунди за да го активирате менито за поставки.

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



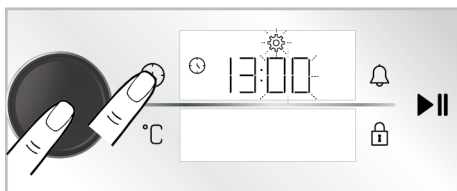
2. Активирајте го полето за тајмер со притискање на контролното тркалце на рерната еднаш или допирање на тастерот еднаш.

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



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/ времетраење.



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.

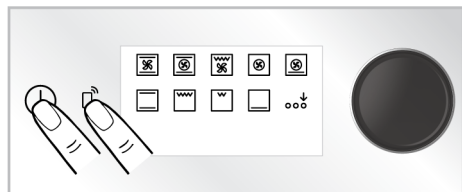
Поврзување на рерната со безжична мрежа и воведување на апликацијата „HomeWhiz“

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.

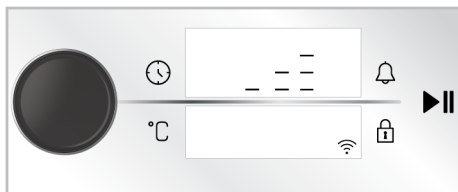
 По преземање на апликацијата „HomeWhiz“, следете ги упатствата на апликацијата за да создадете свој дом.

 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 паметен 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.

 Серискиот број на Вашиот производ е број кој почнува со „77...“, сместен на дното на предната корица на прирачникот.

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

Активирање на далечинскиот управување 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 📶.

 Ако симболот 📶 не се прикаже, допирајте го копчето ⌂ додека на екранот не се појави симболот 📶. Ако не сте го вовеле Вашиот уред во апликацијата „HomeWhiz“, симболот 📶 ќе трепне еднаш и ќе се чуе сигнал за грешка.



Ако на екранот се појави симболот , но се слушне сигнал за грешка кога ќе се притисне тастерот  и ако симболот  не се прикаже на екранот или симболот  трепка, проверете ја интернет врската на производот. Ако е во ред интернет врската, а продолжи проблемот, повторете ги чекорите за инсталација.

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.
Фреквентен опсег	: 2.4 Ghz
Макс. пренос на електрич на енергија	: max. 100 mW
CE 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.

Овој производ собира и пренесува податоци за користењето кога е поврзан на интернет (на пр. поставки за температура, времетраење на

користење, кодови за грешки). Во согласност со Законот за податоци на ЕУ (Регулатива ЕУ 2023/2854), имате право на пристап и управување со овие податоци. За детали за тоа кои податоци се собираат, како се користат и како да пристапите до нив, посетете:

www.homewhiz.com/eu-data-act-policy

5.5 Користење на сондата за месо

Општи информации и предупредувања

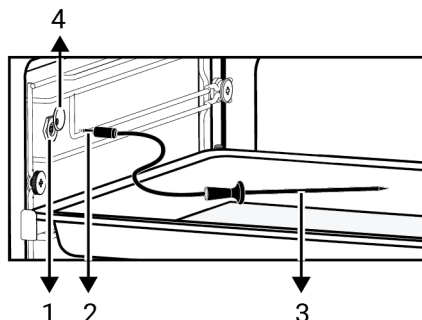
- За да работите со сондата за месо, рерната треба да се постави на одредена функција и температура на работење.
- Ако пред да ја користите сондата сте го поставиле тајмерот на рерната на одредено време на печење, времето автоматски ќе се откаже кога ќе ја инсталирате сондата за месо.
- Не можете да 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 **75°C** 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)

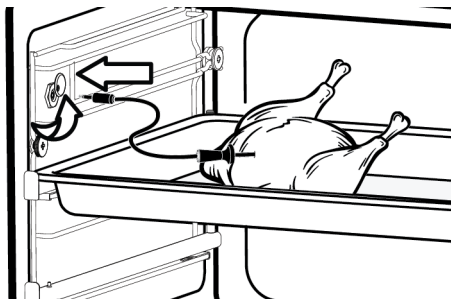
Недопечено сино	55-59
Недопечено	60-62
Средно печено	63-70
Средно	71-76
Добро печено	77-81
Препечено	≥ 82

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

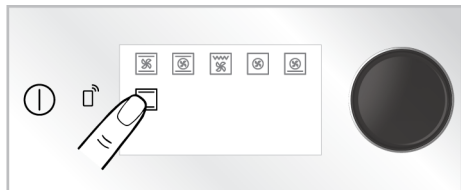


- 1 Место за сондата за месо
- 2 Конектор на сондата за месо
- 3 Врв на сензорот на сондата за месо
- 4 Капаче на отворот за сондата за месо

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



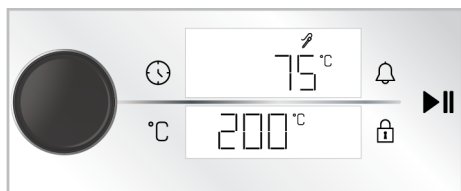
4. Кога сондата за месо е прикачена на производот, функциите за работа што може да ги користи сондата за месо ќе се прикажат на екранот за функции. Допрете ја функцијата со која сакате да ракувате со сондата за месо.



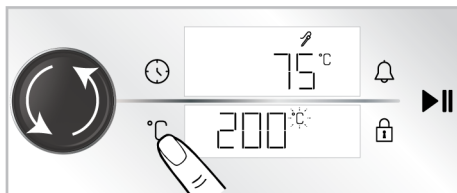
5. 75 °C, што е препорачана температура за сондата за месо и ќе се прикаже на екранот на индикаторот за тајмер/времетраење. Препорачаната температура за избраната функција за работа ќе се прикаже на екранот на индикаторот за температура.



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

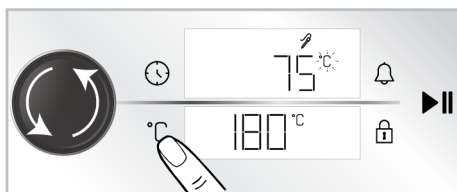


6. За да ја измените претходно одредената температура за функцијата за работа што ја избравте, допрете го тастерот °C и свртете го контролното тркалце на рерната налево/надесно.
7. Поставете ја вредноста на внатрешната температура за рерната со која сакате да готвите со помош на тркалцето за температура.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

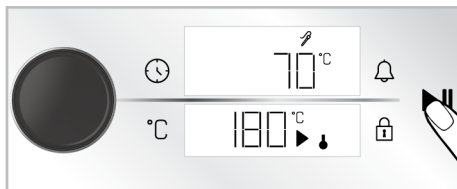


8. Повторно допрете го тастерот °C и вртете го контролното тркалце на рерната надесно/налево за да ја измените температурата на сондата за месо.

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



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



⇒ 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 поставивте. 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 ①.

6 Општи информации за готвење

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. Парата може да Ви ја изгори раката, лицето и/или очите. Држете се настрана додека ја отворате вратата на рерната.
- 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 опсези.
- 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 сид.
- 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 сатовите 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 однадвор 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 ... 45
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

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
Бисквити	Сад за печива *	Загревање на дното и на плафонот	3	170	25 ... 40
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 ... 35
Земичка	Стандарден сад *	Загревање со вентилатор	3	180	20 ... 30
Инегрален леб	Стандарден сад *	Загревање на дното и на плафонот	3	200	30 ... 45
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 ... 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 ... 70
Пита од јаболко	Кружен црн метален калап 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	2	250	5 ... 15
Пица	Стандарден сад *	Пица функција	2	280	5 ... 10

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.

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.

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

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
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 убава 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 ... 4

Skip pre-heating after 5 minutes in grill position.

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

6.1.4 Готвење со помош на пареа

Општи информации

- Ако се препорачува претходно загревање во табелата за готвење, не заборавате да ја ставите храната во рерната по загревањето. Времетраењата наведени на времето на снабдување со вода го покажуваат времето што истекло по загревањето однапред.

- Табелата за готвење содржи препораки за готвење тестирани од производителот. Можете да ја поставите количината на вода, температурата, функцијата за готвење со помош на пареа и времето за храна што не се во табелата.
- Гответе со помош на пареа со еден плекс.

Предлози за печење со еден плекс

Храна	Додаток и што треба да се користат	Позиција на полицата	Функција за работа	Температура (°C)	Количина на вода која треба да се користи (ml)	Ниво на пареа	Време на внесување вода (минути)*	Време на печење (минути) (прибл.)	Прибл. тежина на храна (g)
Инегрален леб	Стандарден сад *	2	Загревање со вентилатор	180	200		пред претходното загревање	30 ... 40	820
Пржено пилешко (1,8-2 kg)	Жичена скара * Ставете еден сад на пониска полица.	2	Загревање на дното/плафонот со помош на вентилатор	25 минути 250/max, после 190	max		25	60 ... 70	2000
Ребра (единечно парче)	Стандарден сад *	3	"3D" функција	180	max		15	40 ... 55	1000
Јагнешки бут со зеленчук	Стандарден сад *	3	"3D" функција	170	max+max***		по претходното загревање (веднаш)	80 ... 100	2000
Земичка во квасец	Стандарден сад *	3	Загревање со вентилатор	180	150		пред претходното загревање	20 ... 30	1200
Чизкејк	Кружен капац за колач со дијаметар од 26 cm со затворач за жичена скара ****	3	Загревање со вентилатор	120	200		30	60 ... 70	1450
Пилешки копан	Стандарден сад *	3	"3D" функција	200	150		по претходното загревање (веднаш)	20 ... 30	800

Храна	Додатоц и што треба да се користат	Позиција на полицата	Функција за работа	Температура (°C)	Количина на вода која треба да се користи (ml)	Ниво на пареа	Време на внесување вода (минути)*	Време на печење (минути) (прибл.)	Прибл. тежина на храна (g)
Печен компир	Стандарден сад *	3	"3D" функција	190	100		25	45 ... 55	500
Лепче за хамбургер	Стандарден сад *	3	Загревање со вентилатор	180	200		пред претходното загревање	20 ... 30	800
Скуша со зеленчук	Стандарден сад *	3	"3D" функција	200	100		по претходното загревање (веднаш)	15 ... 25	500

* Овие додатоци можеби не се вклучени во вашиот модел.

** Го покажува времето што истекло по загревањето однапред.

*** Додадете вода до „максимално“ ниво на половина од времето на готвење.

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

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
Пандишпан	Кружен калап за колач со дијаметар од 26 cm со затворач за жичена скара **	Загревање на дното и на плафонот	2	150	30 ... 40

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 cm со затворац за жичена скара **	Загревање со вентилатор	2	150	35 ... 45
Пита од јаболко	Кружен црн метален калап за со дијаметар од 20 cm на жичена скара **	Загревање на дното и на плафонот	2	180	50 ... 70
Пита од јаболко	Кружен црн метален калап за со дијаметар од 20 cm на жичена скара **	Загревање со вентилатор	3	170	50 ... 65

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.

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.)
Ќофте (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.

7.1 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 производи за чистење на пареа за чистење.
- 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 миене 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 миене 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

- 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.
- По секоја употреба, исчистете ги емајлираните површини со детергент за миене 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.

Каталитички површини

- Страничните сидови во областа за готвење можат да бидат покриени само со емајлирани или каталитички сидови. Варира во зависност од моделот.
- Каталитичките сидови имаат лесна мат и порозна површина. Каталитичките сидови 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 миене 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 миене 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 миене садови, освен ако не е поинаку наведено во упатството за употреба.

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.

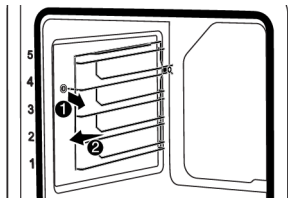
Чистење на страничните сидови на рерната

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 полици 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 полици:

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.



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

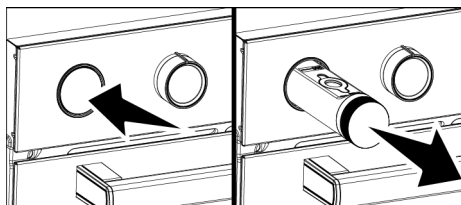
7.5 Чистење со пареа

Ова овозможува лесно чистење на нечистотијата (што нема да остане долго) која е омекната од пареата во рерната и од капките вода кондензирани во внатрешните површини на рерната.

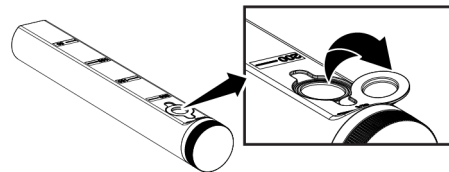
Општи предупредувања

- Времето, температурата и поставката за пареата на функцијата за чистење на пареа не може да се променат.
- Ако водата истече во првите 5 минути по започнувањето на функцијата за чистење на пареа, ако резервоарот за вода е изваден за време на чистењето или вратата е отворена, функцијата за чистење ќе се откаже.
- Ако внатрешната температура на рерната е над 120 °C, функцијата за чистење на пареа нема да започне.

1. Извадете ги сите додатоци од рерната.
2. Притиснете го резервоарот за вода на контролната табла на рерната. Отстранете го резервоарот за вода од неговото место.

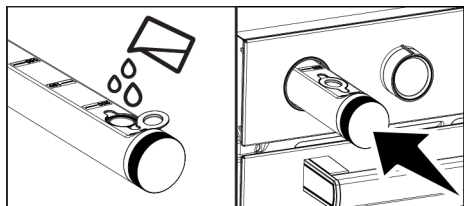


3. Отворете го пластичното капаче на резервоарот за вода како што е прикажано подолу.



Не користете дестилирана или филтрирана вода. Користете само готова вода. Не користете запаливи, алкохолни или цврсти раствори за честички наместо вода.

4. Наполнете го резервоарот со 200 мл вода и ставете го пластичното капаче на резервоарот за вода на неговото место.



5. Вклучете ја рерната со допирање на тастерот ①.

6. Активирајте го долниот ред на функции на работење со допирање на „Активирање на дополнителна функција“ на екранот за функции.

7. Допрете на „Чистење со пареа“ на долниот ред на екранот за функции.

8. Започнете со чистење со допирање на тастерот ►II.

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

9. На крајот од времето, се појавува „00:00“ на екранот.

10. Отворете ја вратата и избришете ја внатрешноста на рерната со влажен сунѓер или крпа.

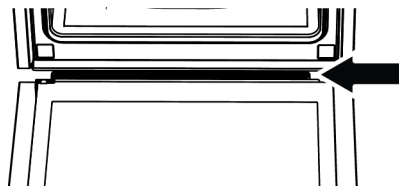
11. За тврдоглава нечистотија, исчистете го производот со детергент за миене садови, топла вода и мека крпа или сунѓер и исушете го со сува крпа.



Во функцијата за чистење со пареа, се очекува водата на дното на рерната да испари и кондензира на внатрешната страна на рерната и вратата на рерната за да ја омекнат лесната нечистотија формирана во рерната. Кондензацијата создадена на вратата на рерната може да капе наоколу кога ќе се отвори вратата на рерната. Избришете ја кондензацијата веднаш по отворањето на вратата на рерната.

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

По кондензацијата во рерната, може да се појави вирче или влага во каналот на базенот под рерната. Избришете го овој канал на базенот со влажна крпа и потоа исушете го.



7.6 Чистење на вратата на рерната

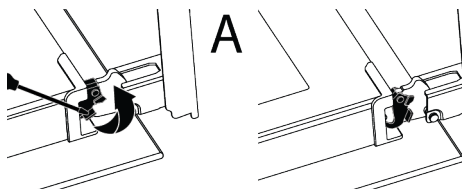
Можете да ги извадите вратата на рерната и нејзините стакла за да ги исчистите. Како да се извадат вратите и прозорците е објаснето во деловите „Вадење на вратата на рерната“ и „Вадење на внатрешните стакла на вратата“. Откако ќе ги извадите внатрешните стакла на вратата, исчистете ги со детергент за миене 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.



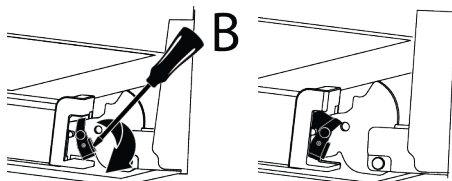
Не користете груби абразивни средства за чистење, метални стругалки, жичена волна или варикина за чистење на вратата на рерната и стаклото.

Вадење на вратата на рерната

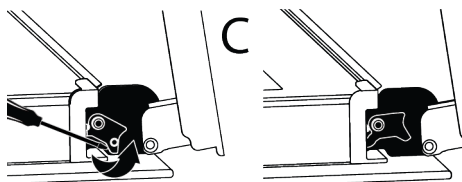
1. Отворете ја вратата на рерната.
2. Отворете ги спојките во приклучокот за шарки на предната врата десно и лево со туркање надолу како што е прикажано на сликата.
3. Видовите на шарки се разликуваат како (A), (B), (C) типови според моделот на производот. Следните слики покажуваат како да се отвори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



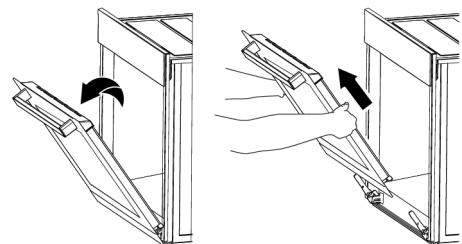
5. Шарката од тип (B) е достапна во типови на врати со меко затворање.



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.

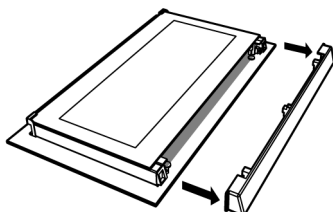
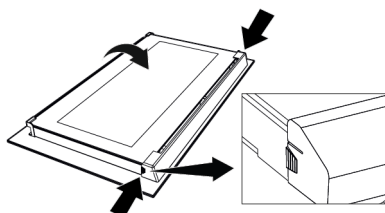


За повторно да се прицврсти вратата, постапките што се применуваат при нејзиното отстранување мора да се повторат од крајот до почетокот, соодветно. Кога ја монтирате вратата, внимавајте да ги затворите спојките на приклучокот на шарката.

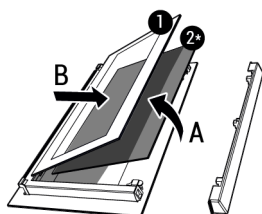
7.7 Вадење на внатрешното стакло на вратата на рерната

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

- Отворете ја вратата на рерната.
- 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.



- Како што е прикажано на сликата, нежно подигнете го највнатрешното стакло (1) кон „A“ и потоа извадете го со повлекување кон „B“.



1 Највнатрешно стакло

2* Внатрешно стакло (може да не е достапно за Вашиот модел)

- Ако Вашиот производ има внатрешно стакло (2), повторете го истиот процес за да го откачите (2).

5. Првиот чекор на прегрупирање на вратата е повторно да го склопите внатрешното стакло (2). Поставете го закосениот раб на стаклото да се сретне со закосениот раб на пластичниот отвор. (Доколку Вашиот производ има внатрешно стакло). Внатрешното стакло (2) мора да биде прикачено на пластичниот отвор најблиску до највнатрешното стакло (1).
6. Додека повторно го склопувате највнатрешното стакло (1), обрнете внимание да ја поставите испечатената страна на стаклото на внатрешното стакло. Од клучно значење е да ги поставите долните агли на највнатрешното стакло (1) за да ги исполнуваат долните пластични отвори.
7. Притиснете ја пластичниот составен дел кон рамката додека не се слушне „клик“ звук.

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 миење 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

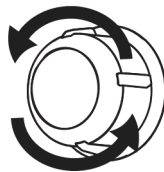
- За да избегнете ризик од електричен удар пред да ја замените светилката на рерната, исклучете го производот и почекајте рерната да се олади. Топлите површини може да предизвикаат изгореници!
- Оваа рерна се напојува со електрична светилка со вжарено влакно со помалку од 40 W, помалку од 60 мм во висина, 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.

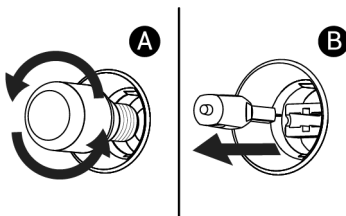
- Положбата на светилката може да се разликува од онаа прикажана на сликата.
- Светилката што се користи во овој производ не е погодна за употреба при осветлување на домашни простории. Целта на оваа светилка е да му помогне на корисникот да ги види прехранбените производи.
- Светилките што се користат 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.



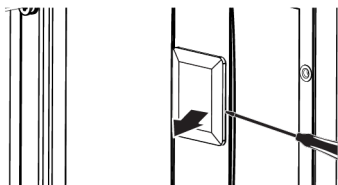
3. Ако светилката во рерната е од типот (А) прикажана на сликата подолу, завртете ја светилката на рерната како што е прикажано на сликата и заменете ја со нова. Ако е модел од типот (Б), извадете ја како што е прикажано на сликата и заменете ја со нова.



4. Повторно наместете го стаклениот капак.

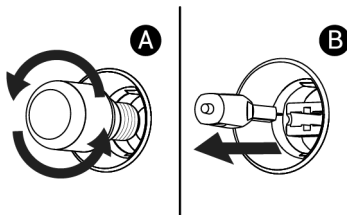
Доколку Вашата рерна има квадратна светилка,

1. Исклучете го производот од струја.
2. Отстранете ги жичените полици 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.



5. 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 тркала 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 наидете 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.

Дополнителни информации за упатството за употреба:	Технички информации за оперативните режими со мала моќност во согласност со Регулативата на ЕУ 2023/826	
Режим	ПОТРОШУВАЧКА НА ЕНЕРГИЈА (ВАТТ)	ПЕРИОД (МИНУТИ) *
Исклучено	-	-

Во мирување	-	-
Режим на подготвеност со информации или приказ на статус	0,8	20
Мрежно подготвеност	2,0	20

*: Периодот по кој опремата автоматски доаѓа до режим на подготвеност, режим на исклучување или мрежно подготвеност за неколку минути и заокружен до најблиската минута.