

beko

Ugradna rerna

Uputstvo za upotrebu

Вградена фурна

Ръководство за употреба



BBIMA17410BMPW

385443542_6/ SR/ BG/ R.AD/ 05.06.24 16:42
7739182934

Dobrodošli!

Poštovani kupci,

Hvala što ste odabrali Beko proizvod. Želimo da vam proizvod, proizveden uz visoki kvalitet i tehnologiju, pruži najbolju efikasnost. Stoga, pažljivo pročitajte ovaj priručnik i svu drugu dokumentaciju koja je data pre upotrebe proizvoda.

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

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

Simboli i njihovi opisi u uputstvu za upotrebu:



Opasnost koja može za rezultat imati smrt ili ozledu.



Važne informacije ili korisni saveti za upotrebu.



Pročitajte uputstvo za upotrebu.



Upozorenje na vrele površine.

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

A

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Pregled sadržaja

1 Bezbednosna uputstva	4	6.1.1 Peciva i hrana iz rerne.....	35
1.1 Predviđena namena	4	6.1.2 Meso, riba i živinsko meso	38
1.2 Bezbednost dece, ugroženih osoba i kućnih ljubimaca	4	6.1.3 Gril	39
1.3 Električna bezbednost.....	5	6.1.4 Funkcija dinstanja ili prženja bez ulja.....	40
1.4 Bezbednost u transportu	7	6.1.5 Testna jela	41
1.5 Bezbednost pri ugradnji	7	7 Održavanje i čišćenje	42
1.6 Bezbednost upotrebe	8	7.1 Opšte informacije o čišćenju	42
1.7 Upozorenja o temperaturi	9	7.2 Pribor za čišćenje	44
1.8 Upotreba dodataka.....	9	7.3 Čišćenje kontrolne table.....	44
1.9 Bezbednost kuvanja.....	9	7.4 Čišćenje unutrašnjosti rerne (površina za spremanje hrane)	44
1.10 Bezbednost pri održavanju i čišćenju.....	11	7.5 Samočišćenje na visokoj temperaturi.....	45
1.11 Samočišćenje na visokoj temperaturi (piroliza)	11	7.6 Čišćenje vrata rerne	47
2 Uputstva za zaštitu životne sredine	12	7.7 Skidanje unutrašnjeg stakla sa vrata rerne	47
2.1 Direktiva o otpadu	12	7.8 Čišćenje sijalice u rerni.....	49
2.1.1 Usaglašenost sa WEEE direktivom i odlaganjem proizvoda u otpad	12	8 Rešavanje problema.....	50
2.2 Informacije o ambalaži	12		
2.3 Preporuke za uštedu energije.....	12		
3 Vaš proizvod	13		
3.1 Predstavljanje proizvoda.....	13		
3.2 Predstavljanje i upotreba kontrolne table proizvoda	13		
3.2.1 Kontrolna tabla.....	14		
3.2.2 Uvođenje kontrolne table rerne	14		
3.3 Radne funkcije rerne	15		
3.4 Dodaci uređaja.....	16		
3.5 Korišćenje dodataka uređaja.....	17		
3.6 Tehničke specifikacije.....	20		
4 Prva upotreba	21		
4.1 Prvo podešavanje tajmera	21		
4.2 Početno čišćenje	21		
5 Korišćenje rerne	22		
5.1 Opšte informacije o korišćenju rerne	22		
5.2 Rad kontrolne jedinice rerne	22		
5.3 Podešavanja	27		
5.4 Korišćenje sonde za meso.....	33		
6 Opšte informacije o pečenju	35		
6.1 Opšta upozorenja o pečenju hrane u rerni.....	35		

1 Bezbednosna uputstva

- Ovaj odeljak sadrži bezbednosna uputstva koja će vam pomoći da se zaštitite od rizika od telesnih ozleda ili oštećenja imovine.
- Ako se proizvod preda nekom drugom licu za ličnu upotrebu ili za upotrebu polovnog uređaja, takođe treba dati uputstvo za upotrebu, etikete proizvoda i druge relevantne dokumente i delove.
- Naša kompanija nije odgovorna za oštećenja koja mogu nastati ako se ne poštuju ova uputstva.
- Nepoštovanje ovih uputstava poništava odobrenu garanciju.
- Ugradnju i popravke uvek treba da obavlja proizvođač, ovlašćeni servis ili lica koja je imenovao uvoznik.
- Koristite isključivo originalne rezervne delove i dodatke.
- Ne popravljajte i ne menjajte nijednu komponentu proizvoda ako to nije jasno naznačeno u uputstvu za upotrebu.
- Ne izvodite tehničke modifikacije na proizvodu.

1.1 Predviđena namena

- Ovaj je proizvod dizajniran za upotrebu u domaćinstvima. On nije namenjen za komercijalnu upotrebu.
- Ne koristite proizvod u baštama, na balkonima ili drugim okruženjima na otvorenom. Ovaj proizvod je namenjen za upotrebu u domaćinstvima i kuhinjama za zaposlene u prodavnicama, kancelarijama i drugim radnim okruženjima.
- **UPOZORENJE:** Ovaj proizvod treba koristiti samo za spremanje hrane. Ne treba ga koristiti u različite svrhe, poput zagrevanja prostorije.
- Rerna se može koristiti za odmrzavanje, pečenje, prženje i grilovanje hrane.
- Ovaj proizvod ne treba koristiti za zagrevanje tanjira, sušenje zakačenih peškira ili odeće na ručici.

1.2 Bezbednost dece, ugroženih osoba i kućnih ljubimaca

- Ovaj proizvod mogu koristiti deca sa 8 i više godina starosti i osobe sa fizičkim, čulnim ili mentalnim nedostacima i osobama bez znanja ili

- iskustva, isključivo ukoliko su pod nadzorom i kada im se objašnjava način bezbedne upotrebe aparata i moguće opasnosti.
- Deca se ne smeju igrati sa uređajem. Deca nikada ne smeju da čiste i održavaju uređaj, sem ako se nalaze pod nadzorom odrasle osobe.
 - Ovaj proizvod ne smeju koristiti osobe sa fizičkim, čulnim ili mentalnim nedostacima (uključujući decu), osim ako se drže pod nadzorom ili dobiju potrebna uputstva.
 - Decu treba nadzirati kako bi se obezbedilo da se ne igraju sa ovim uređajem.
 - Električni proizvodi su opasni za decu i kućne ljubimce. Deca i kućni ljubimci ne smeju se igrati, penjati se ili ulaziti u proizvod.
 - Ne stavljajte predmete na proizvod koje deca mogu da dohvate.
 - **UPOZORENJE:** Tokom upotrebe, dostupne površine proizvoda su vruće. Decu držite dalje od proizvoda.
 - Ambalažni materijal čuvajte izvan dohvata djece. Postoji rizik od ozlede i gušenja!
 - Kada su vrata otvorena, ne stavljajte teške predmete na njih i ne dozvolite deci da sede na njima. Možete izazvati prevrtanje ili oštećenje šarki na vratima rerne.
 - Pre nego što odbacite istrošene i beskorisne proizvode:
 1. Isključite utikač i izvadite ga iz utičnice.
 2. Odrežite kabl za napajanje i iskopčajte ga sa utikačem iz proizvoda.
 3. Preduzmite mere predostrožnosti da sprečite decu da uđu u proizvod.
 4. Ne dozvolite deci da se igraju sa proizvodom kada je u režimu mirovanja.



1.3 Električna bezbednost

- Proizvod povežite na uzemljenu utičnicu zaštićenu osiguračem sa voltažom navedenom na tipskoj nalepnici. Uzemljenje mora uvesti kvalifikovani električar. Ne koristite proizvod bez uzemljenja u skladu sa lokalnim/nacionalnim propisima.
- Utikač ili električni priključak uređaja moraju biti na lako dostupnom mestu. Ako to nije moguće, na električnoj

instalaciji na koju je uređaj priključen mora postojati mehanizam (osigurač, prekidač, sklopka tastera, itd.), u skladu s propisima koji uređuju napajanje električnom energijom i odvajanje svih polova od mreže.

- Isključite proizvod ili isključite osigurač pre popravke, održavanja i čišćenja.
- Uključite proizvod u uzemljenu utičnicu koja odgovara vrednostima napona struje i frekvencije navedene na tipskoj nalepnici.
- Ako vaš proizvod nema mrežni kabl, koristite samo kabl za priključivanje opisan u odeljku „Tehničke specifikacije“.
- Ne gurajte kabl za napajanje ispod ili iza proizvoda. Ne stavljajte teške predmete na kabl za napajanje. Kabl za napajanje ne treba da se savija, prelama i ne sme da dođe u kontakt sa bilo kojim izvorom toplote.
- Pazite da kabl za napajanje ne zaglavite dok postavljate proizvod na njegovo mesto nakon montaže ili čišćenja.
- Donje površine rerne se takođe zagrevaju tokom upotrebe. Kablovi za napajanje ne smeju da dodiruju zadnju površinu proizvoda. U suprotnom može doći do oštećenja.
- Pazite da ne zaglavite električni kabl između vrata rerne i okvira i ne postavljajte ga na vruće površine. U suprotnom, izolacija kabla može se rastopiti i izazvati požar kao rezultat kratkog spoja.
- Koristite samo originalni kabl. Ne koristite odsečene ili oštećene kablove.
- Za upravljanje proizvodom ne koristite produžni kabl ili višestruku priključnicu.
- Obratite se ovlašćenom servisnom centru ili uvozniku da biste koristili odobreni adapter u slučajevima kada je neophodna upotreba adaptera za pretvarač (za tip utikača).
- Obratite se uvozniku ili ovlašćenom servisu ako je dužina voda napajanja neadekvatna.
- Prenosivi izvori napajanja ili višestruki utikači mogu se pregrijati i zapaliti. Držite višestruke utikače i prenosive izvore napajanja dalje od proizvoda.
- Ako je kabl za napajanje oštećen, mora ga zameniti proizvođač, ovlašćeni servis ili

osoba koju je odredila kompanija uvoznik, kako bi se sprečile moguće opasnosti.

- **UPOZORENJE:** Pre zamene sijalice u rerni, isključite proizvod sa napajanja da biste izbegli opasnost od strujnih udara. Isključite proizvod ili isključite osigurač u kutiji s osiguračima.

Ako vaš proizvod ima kabal za napajanje i utikač:

- Nikada ne stavljajte utikač proizvoda u polomljen, labav utikač ili utikač izvan utičnice. Vodite računa da je utikač potpuno umetnut u utičnicu. U suprotnom, priključci se mogu pregrijati i izazvati požar.
- Izbegavajte umetanje uređaja u utikače koji su masni, nečisti ili potencijalno izloženi vodi (kao što su oni blizu radne ploče sa koje voda može da se slije). U suprotnom postoji opasnost od kratkog spoja ili strujnog udara!
- Nikada ne dodirujte utikač vlažnim rukama!
- Izvucite utikač iz utičnice koristeći telo utikača, a ne sam kabl.



1.4 Bezbednost u transportu

- Pre transporta proizvoda isključite proizvod sa napajanja.
- Proizvod je težak, potrebno je da ga nose najmanje dve osobe.
- Ne koristite vrata i/ili ručku za transport ili premeštanje proizvoda.
- Nemojte na uređaj stavljati predmete. Nosite uređaj vertikalno.
- Kada treba da transportujete proizvod, zamotajte ga u ambalažni materijal ili debeli karton i čvrsto ga zalepite. Čvrsto pričvrstite pokretne delove proizvoda kako biste sprečili oštećenje.
- Pre ugradnje proizvoda, proverite da li ima oštećenja nakon transporta. Obratite se uvozniku ili ovlašćenom servisu ako je oštećen.



1.5 Bezbednost pri ugradnji

- Pre početka ugradnje, isključite strujni vod na koji će proizvod biti priključen tako što ćete isključiti osigurač.
- Tokom transporta i ugradnje uvek nosite zaštitne rukavice. U suprotnom postoji opasnost od povreda oštrim ivicama!

- Pre ugradnje proizvoda, proverite da li ima oštećenja. Ne ugrađujte proizvod ako je oštećen.
- Izbegavajte upotrebu toplotnoizolacionih materijala za pokrivanje unutrašnjosti nameštaja u koji će biti ugrađen.
- Direktna sunčeva svetlost i izvori toplote, kao što su električne ili plinske grejalice, ne smeju biti prisutne u oblasti gde je proizvod ugrađen.
- Održavajte okolni prostor svih ventilacionih kanala proizvoda slobodnim.
- Da bi se izbeglo pregrevanje, ugradnja proizvoda ne bi trebalo da se vrši iza ukrasnih prekrivača.
- U slučajevima kada se crevo/cev za plin ili plastična cev za vodu nalazi iza predviđenog mesta za ugradnju proizvoda, neophodno je obezbediti da nema kontakta između proizvoda i ovih komunalnih vodova. U suprotnom, crevo/cev može biti zgnječeno.
- Ako se iza mesta gde će proizvod biti ugrađen nalazi utičnica, mora se obezbediti da proizvod ne dođe u kontakt sa utičnicom niti sa utikačem uključenim u utičnicu.



1.6 Bezbednost upotrebe

- Vodite računa da je proizvod isključen nakon svake upotrebe.
- Ako proizvod nećete koristiti duže vreme, isključite utikač sa napajanja ili izvadite osigurač koji ga napaja u kutiji sa osiguračima.
- Ne koristite proizvod ako se pokvari ili ošteti tokom upotrebe. isključite uređaj iz struje. Obratite se uvozniku ili ovlašćenom servisu.
- Ne koristite proizvod ako su uklonjena ili polomljena stakla prednjih vrata. U suprotnom postoji opasnost od povreda i ugrožavanja životne sredine.
- Ne gazite na uređaj iz bilo kojeg razloga.
- Nikada ne koristite proizvod kada vam je rasuđivanje ili koordinacija narušena upotrebom alkohola i/ili droga.
- Zapaljivi predmeti se ne smeju držati u i oko prostora za kuvanje. U suprotnom, ovo može dovesti do požara.
- Ručka rerne nije sušilica za peškire. Kada koristite proizvod, ne kačite peškire, rukavice ili sličan tekstil na ručici.

- Šarke vrata proizvoda se pomeraju prilikom otvaranja i zatvaranja vrata i mogu se zaglaviti. Kada otvarate/zatvarate vrata, ne držite deo sa šarkama.

1.7 Upozorenja o temperaturi

- **UPOZORENJE:** Kada je proizvod u upotrebi, proizvod i njegovi dostupni delovi će biti vrući. Vodite računa da ne dodirnete proizvod i grejne elemente. Decu mlađu od 8 godina treba držati podalje od proizvoda osim ako su pod stalnim nadzorom.
- Ne stavljajte zapaljive/eksplozivne materijale u blizini proizvoda, jer će površine biti vruće tokom rada.
- Držite rastojanje kada otvarate vrata rerne tokom ili na kraju kuvanja. Para može izazvati opekotine na rukama, licu i/ili očima.
- Tokom rada proizvod je vruć. Treba voditi računa da ne dodirnete vruće delove, unutrašnjost rerne i grejne elemente.
- Uvek nosite rukavice otporne na toplotu kada rukujete proizvodom.

1.8 Upotreba dodatka

- Važno je da metalna rešetka i pleh budu propisno postavljeni na predviđena mesta za iste. Za detaljne informacije pogledajte odeljak „Upotreba dodatka“.
- Zatvorite vrata rerne nakon što pribor potpuno gurnete u prostor za kuvanje, u suprotnom mogu da udare u staklo vrata i da ga oštete.
- Koristite samo sondu za meso preporučenu za ovu rernu.

1.9 Bezbednost kuvanja

- Budite oprezni kada koristite alkoholna pića u hrani. Alkohol isparava na visokim temperaturama i može izazvati požar jer se može zapaliti kada dođe u kontakt sa vrućim površinama.
- Ostaci hrane u zoni kuvanja, kao što je ulje, mogu se zapaliti. Očistite ove ostatke pre spremanja hrane.
- Opasnost od trovanja hranom: Ne čuvajte hranu u rerni duže od sat vremena pre i posle pripreme. U suprotnom možete izazvati trovanje hranom ili bolesti.

- Ne zagrevajte zatvorene konzerve i staklene tegle u rerni. Pritisak koji bi se stvorio u konzervi/tegli može izazvati njeno pucanje.
 - Pleh za pečenje, tanjire ili aluminijumsku foliju ne postavljajte direktno na dno rerne. Akumulirana toplota može oštetiti dno rerne.
- Imajte na umu sledeće mere predostrožnosti kada koristite masni pergament papir ili slične materijale:
- Stavite papir za pečenje u posuđe ili pribor za rernu (pleh, žičani gril, itd.) s hranom i stavite ga u prethodno zagrejanu rernu.
 - Da biste sprečili rizik od dodirivanja grejnih elemenata rerne i ometanja protoka toplog vazduha, uklonite sve suvišne delove masnog papira koji vise sa pribora ili posuda. Ne koristite masni papir na temperaturama rerne većim od maksimalne temperature upotrebe koju je odredio proizvođač. Nikada ne stavljajte papir za pečenje na dno rerne.
 - Ne stavljajte ga na pribor tokom prethodnog zagrevanja.
 - Uvek pritisnite tanjirom ili sličnim predmetom kako biste sprečili da materijal leprša okolo zbog cirkulacije vazduha unutar rerne.
 - Pokrijte samo onoliko površine hrane koliko je neophodno unutar pleha.
 - Nakon svake upotrebe, pleh treba oprati, a sav masni papir ili slične materijale koji se koriste u plehu treba zameniti. U suprotnom, tečnosti koje kapaju na pleh mogu izazvati stvaranje dima ili čak aktivni plamen.
 - Protok vazduha se stvara kada se poklopac proizvoda otvori. Masni papir može doći u kontakt sa grejnim elementima i zapaliti se.
 - Kada koristite rešetku za pečenje na roštilju, na donju rešetku treba staviti pleh. U suprotnom, masnoće iz hrane i druge komponente koje kapaju na dno rerne mogu stvoriti jak dim i dovesti do plamena.
 - Za vreme grilovanja zatvorite vrata rerne. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
 - Hrana koja nije adekvatna za grilovanje predstavlja opasnost od nastanka požara. Grilujte samo hranu koja se sme obrađivati na temperaturi za intenzivno grilovanje. Hranu

ne stavljajte predaleko na zadnji deo grila. Ovo je najtoplije područje i masna hrana se može zapaliti.



1.10 Bezbednost pri održavanju i čišćenju

- Sačekajte da se uređaj ohladi pre čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
 - Ne perite proizvod prskanjem ili sipanjem vode na njega! Postoji opasnost od električnog udara!
 - Nemojte koristiti parne čistače za čišćenje proizvoda jer to može izazvati strujni udar.
 - Da biste stakla prednjih vrata rerne nemojte koristiti gruba abrazivna sredstva za čišćenje, metalne strugače, žičanu vunu ili sredstva za izbeljivanje. Ovi materijali mogu prouzrokovati ogrebotine i pucanje staklenih površina.
- Vruće površine izazivaju opekotine! Ne dodirujte proizvod tokom samočišćenja, a deca neka borave na propisnoj udaljenosti od proizvoda. Sačekajte najmanje 30 minuta pre uklanjanja ostataka.
 - Tokom samočišćenja, oslobađa se dim usled izgaranja ostataka hrane. Nadgledajte svoju kuhinju tokom procesa čišćenja.
 - Pre početka čišćenja, očistite spoljne površine rerne i ostatke hrane unutar rerne krpom natopljenom deteržentom. Izvadite sve dodatke i pribor za jelo iz rerne. Ako vaš proizvod ima dodatke za pirolizu (otporne na visoke temperature samočišćenja), ne morate taj pribor uklanjati iz rerne.
 - Ako je ploča za kuvanje iznad vaše rerne, nemojte da je koristite tokom pirolize.



1.11 Samočišćenje na visokoj temperaturi (piroliza)

- Tokom samočišćenja površine postaju toplije nego kod standardne upotrebe. Držite decu na propisnoj udaljenosti.

2 Uputstva za zaštitu životne sredine

2.1 Direktiva o otpadu

2.1.1 Usaglašenost sa WEEE direktivom i odlaganjem proizvoda u otpad

Ovaj proizvod je usaglašen sa WEEE direktivom Evropske unije (2012/19/EU). Ovaj proizvod nosi simbol klasifikacije za odlaganje električne i elektronske opreme (WEEE).



Ovaj proizvod je napravljen od visokokvalitetnih delova i materijala koji se mogu ponovo koristiti i pogodni su za recikliranje. Prema tome, ne

odlažite otpadni proizvod zajedno sa uobičajenim otpadom iz domaćinstva i drugim otpadom na kraju njihovog korisnog veka. Odnosite ga na sabirno mesto za reciklažu električne i elektronske opreme. O ovim sabirnim centrima se možete raspitati kod lokalne uprave. Pravilno odlaganje uređaja pomaže u sprečavanju negativnih posledica na životnu sredinu i zdravlje ljudi.

Usaglašenost sa RoHS Direktivom

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

2.2 Informacije o ambalaži

Ambalažni materijali ovog proizvoda su napravljeni od materijala koji mogu da se recikliraju u skladu sa nacionalnim propisima o zaštiti životne sredine.

Ambalažu ne odložite sa kućnim otpadom ili drugim vrstama otpada već je odložite u sabirne centre za ambalažu koje su navele lokalne vlasti.

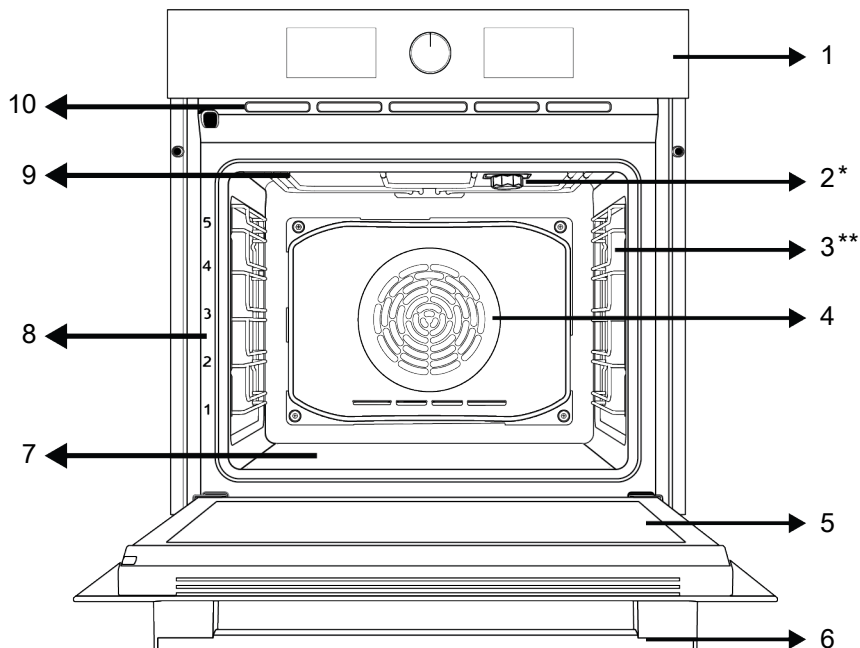
2.3 Preporuke za uštedu energije

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

Sledeći predlozi će vam pomoći da svoj proizvod upotrebljavate na ekološki i energetski efikasan način:

- Zamrznutu hranu odmrznite pre pečenja.
- U rerni koristite tamne ili emajlirane posude koje bolje prenose toplotu.
- Ako je navedeno u receptu ili uputstvu za upotrebu, uvek izvršite prethodno zagrevanje. Ne otvarajte vrata rerne često tokom pečenja.
- Isključite proizvod 5 do 10 minuta pre isteka vremena pečenja za produženo pečenje. Sada možete uštedeti do 20% električne energije upotrebom preostale toplote.
- Pokušajte da istovremeno pečete više jela u rerni. Možete istovremeno spremati hranu postavljanjem dve posude na rešetku. Osim toga, ako spremate jela jedno za drugim, to će uštedjeti energiju jer rerna neće izgubiti na svojoj toploti.
- Ne otvarajte vrata rerne dok pečete u radnoj funkciji "Eko grejanje s ventilatorom". Ako ne otvarate vrata, unutrašnja temperatura se optimizuje da bi se uštedela energija u radnoj funkciji "Eko grejanje s ventilatorom", pri čemu se ta temperatura može razlikovati od one koja je prikazana na ekranu.

3.1 Predstavljajanje proizvoda



1 Kontrolna tabla

3 Žičane police

5 Vrata

7 Donji grejač (ispod čelične ploče)

9 Gornji grejač

2 Sijalica

4 Motor ventilatora (iza čelične ploče)

6 Ručka

8 Pozicije polica

10 Ventilacioni otvori

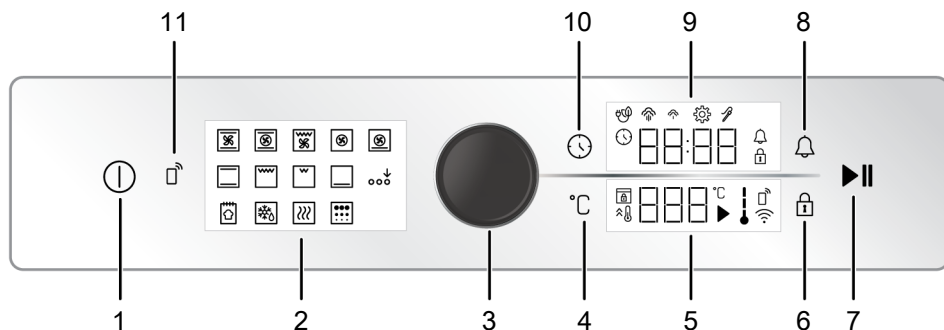
* Razlikuje se u zavisnosti od modela. Vaš proizvod možda nije opremljen sijalicom ili se vrsta i lokacija sijalice mogu razlikovati od slike.

** Razlikuje se u zavisnosti od modela. Vaš proizvod možda nije opremljen žicom. Na slici je kao primer prikazan proizvod sa žicom.

3.2 Predstavljajanje i upotreba kontrolne table proizvoda

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

3.2.1 Kontrolna tabla



- | | |
|--|---|
| <p>1 Taster ON/OFF (Uključivanje/ Isključivanje)</p> <p>3 Kontrolno dugme rerne</p> <p>5 Polje indikatora temperature</p> <p>7 Taster za početak/završetak pečenja</p> <p>9 Polje indikatora vremena/trajanja</p> <p>11 Taster daljinskog upravljača</p> | <p>2 Prikaz funkcija</p> <p>4 Taster za podešavanje temperature</p> <p>6 Taster za zaključavanje tastera</p> <p>8 Taster za alarm</p> <p>10 Taster za vreme i podešavanje</p> |
|--|---|

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

3.2.2 Uvođenje kontrolne table rerne

Kontrolno dugme rerne

Možete proveriti podešavanja na indikatoru tajmera/sata i oblasti indikatora temperature pomoću kontrolnog dugmeta rerne. Možete proći kroz ova podešavanja okretanjem ovog kontrolnog dugmeta rerne udesno i ulivo i primeniti ih pritiskom na dugme.

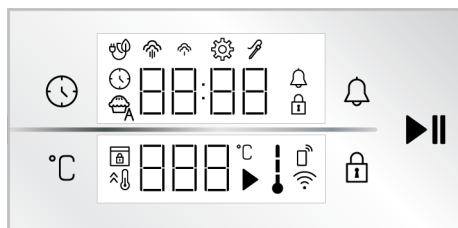
Indikator temperature unutar rerne

Simbol unutrašnje temperature na ekranu vam pokazuje nivo temperature unutar rerne. Kada spremanje hrane počne, na ekranu se vidi simbol i kada unutrašnja temperatura rerne dostigne podešenu temperaturu, svaki nivo simbola svetli.

Prikaz funkcija

Radne funkcije vaše rerne prikazane su na ekranu za funkcije na vašoj rerni. Svaka funkcija se aktivira dodiranjem na nju. Sve funkcije locirane na ekranu su šematske; one možda neće biti dostupne na vašem uređaju. Funkcije vašeg proizvoda su opisane u odeljku pod naslovom „Radne funkcije rerne“.


Polja indikatora:




Tasteri :

- : Taster za vreme i podešavanje
- : Taster za podešavanje temperature
- : Taster za zaključavanje tastera
- : Taster za alarm
- : Taster za početak/završetak pečenja

Polje indikatora vremena/trajanja :

 : Simbol vremena pečenja/tačnog vremena


 : Simbol alarma


 : Simbol podešavanja

 : Simbol zaključavanja tastera

 : Simbol pečenja sa eko ventilatorom

 : Simbol niskog nivoa pare *

 : Simbol visokog nivoa pare *


 : Simbol sonde za meso *

* Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda.


*Možda nije dostupno kod vašeg modela.

Polje indikatora temperature :

 : Simbol pečenja

 : Simbol temperature

 : Simbol temperature u rerni

 : Simbol za brzo zagrevanje (booster)

 : Simbol zaključavanja vrata *

 : Simbol daljinskog upravljača *









 : Simbol za Wifi *








* : Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda.

*Možda nije dostupno kod vašeg modela.

3.3 Radne funkcije rerne


Na tabeli funkcija; prikazane su radne funkcije koje možete koristiti u vašoj rerni i najviše i najniže temperature koje se mogu podesiti za ove funkcije. Redoslijed prikazanih režima rada može se razlikovati od rasporeda na vašem proizvodu.

Simbol funkcije	Opis funkcije	Temperaturni opseg (°C)	Opis i upotreba
	Rad sa ventilatorom	-	Rerna se ne zagreva. Radi samo ventilator (na zadnjoj strani). Odgovara za otapanje zamrznute hrane, sporo i na sobnoj temperaturi i za rashlađivanje pečene hrane. Vreme potrebno za odmrzavanje celog komada mesa je duže nego za hranu sa žitaricama.
	Gornji i donji grejač	40-280	Hrana se zagreva odozgo i odozdo u isto vreme. Pogodno za torte, kolače ili kolače i variva u kalupima za pečenje. Kuvanje se vrši na jednoj posudi.
	Donji grejač	40-220	Uključeno je samo donje grejanje. Pogodan je za hranu kojoj je potrebno porumeniti na dnu.
	Gornji i donji grejač + ventilator	40-280	Vrući vazduh zagrejan gornjim i donjim grejačima raspoređuje se ravnomerno i brzo kroz rernu pomoću ventilatora. Pečenje u samo jednom plehu.
	Grejanje s ventilatorom / Airfry	40-280	Vrući vazduh zagrejan toplim ventilatorom raspoređuje se ravnomerno i brzo kroz rernu pomoću ventilatora. Pogodan je za spremanje hrane u više posuda na različitim nivoima polica. Zahvaljujući brzom širenju vazduha pomoću ove funkcije, možete dinstati ili pržiti bez ulja. Detaljnije informacije pogledajte u odeljku "Airfry".
	Eko grejanje s ventilatorom	160-220	Da biste uštedeli energiju, ovu funkciju možete koristiti umesto da koristite "Grejanje s ventilatorom" u opsegu 160-220°C. Ali; vreme pečenja biće nešto duže. Upotreba ove funkcije je objašnjena u odeljku pod naslovom „Rad kontrolne jedinice rerne“.
	Funkcija "Pizza"	40-280	Donji grejač i grejanje ventilatorom rade. Pogodan je za kuvanje pice.
	Funkcija "3D"	40-280	Funkcije gornjeg grejanja, donjeg grejanja i grejanja ventilatora rade. Svaka strana proizvoda koji se kuva peče se podjednako i brzo. Kuvanje se vrši na jednoj posudi.

	Niski gril	40-280	Mali gril na gornjem delu rerne radi. Pogodan je za grilovanje malih količina.
	Puni gril	40-280	Veliki gril na gornjem delu rerne radi. Pogodan je za grilovanje velikih količina.
	Puni gril + ventilator	40-280	Vrući vazduh zagrejan tokom funkcije velikog grila brzo se raspoređuje u rerni ventilatorom. Pogodan je za grilovanje velikih količina.
	Funkcija održavanja toplote	40-100	Koristi se za održavanje hrane na temperaturi spremnoj za posluživanje duže vreme.
	Funkcija za pripremu hleba	-	Koristi se za pečenje hleba. Dolazna podešena temperatura i vreme se ne smeju menjati.
	Aktivacija dodatne funkcije	-	Koristi se za aktiviranje radnih funkcija koje se ne pojavljuju na početku na ekranu za prikaz funkcija.
	Piroliza	-	Koristi se za samočišćenje rerne na visokoj temperaturi. Pogledajte specifikaciju za ovu funkciju u odjeljku za održavanje i čišćenje.

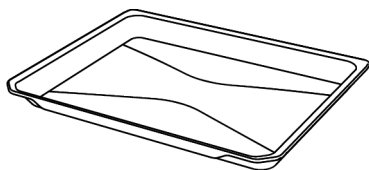
3.4 Dodaci uređaja

Uz vaš uređaj su isporučeni razni dodaci. U ovom odeljku dostupni su opisi dodataka i opisi pravilnog korišćenja. Dodaci koji se dostavljaju uz uređaj se mogu razlikovati u zavisnosti od modela uređaja. Možda uz vaš uređaj ne postoji svaki dodatak opisan u uputstvu za upotrebu.

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

Standardni pleh

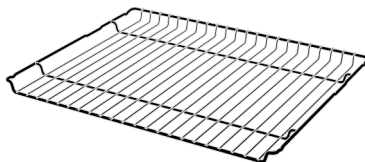
Koristi se za testa, smrznutu hranu i velike komade pečenja.



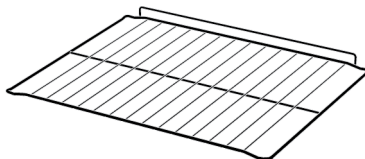
Žičani gril

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

Na modelima sa žičanim policama :



Na modelima bez žičanih policama :



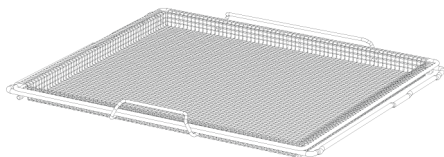
Sonda za meso

Kada spremate jela od mesa, zašiljeni kraj zabodite u meso, a drugi kraj zakačite za otvor na bočnoj strani rerne.



Gril za prženje (Airfry)

Koristi se za dinstanje ili prženje hrane bez ulja.

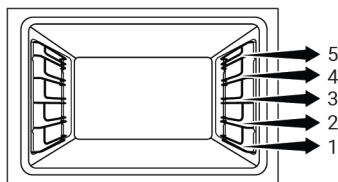


3.5 Korišćenje dodatka uređaja

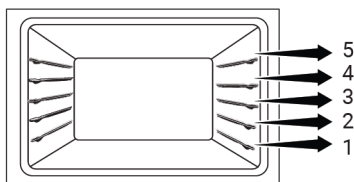
Police za pripremu hrane

Postoji 5 nivoa položaja policia u prostoru za pripremu hrane. Redosled policia je označen brojevima na prednjem okviru rerne.

Na modelima sa žičanim policama :



Na modelima bez žičanih policia :

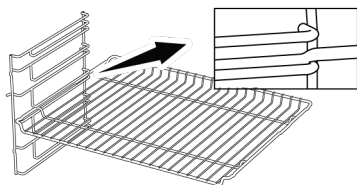


Postavljanje žice za gril na policama za pečenje

Na modelima sa žičanim policama :

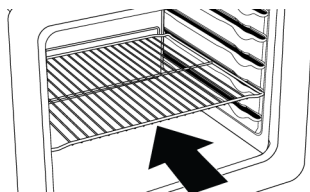
Od presudnog je značaja pravilno postaviti žicu za gril na bočne žičane police. Dok postavljate žicu za gril na policu, otvoreni deo mora biti na prednjoj strani. Za bolje rezultate spremanja hrane, žica za gril mora

biti pričvršćena graničnikom na žičanoj polici. Ne sme mimoći taj graničnik i dodirivati stražnji zid rerne.



Na modelima bez žičanih policia :

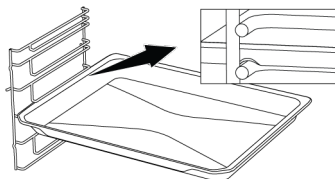
Ključno je da žicu za gril propisno postavite na bočne police. Žica za gril se u samo jednom smeru može postaviti na policu. Dok postavljate žicu za gril na policu, otvoreni deo mora biti na prednjoj strani.



Postavljanje pleha na police za pečenje

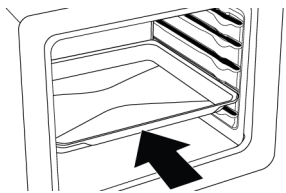
Na modelima sa žičanim policama :

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



Na modelima bez žičanih policia :

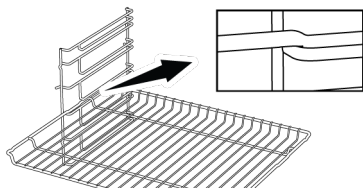
Takođe je od presudnog značaja propisno postaviti plehove na bočne police. Pleh se u samo jednom smeru može postaviti na policu. Dok postavljate pleh na željenu policu, njegova strana dizajnirana za držanje mora biti okrenuta sa prednje strane.



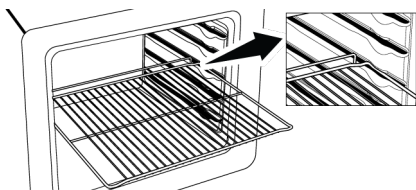
Funkcija zaustavljanja žice za gril

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

Na modelima sa žičanim policama :

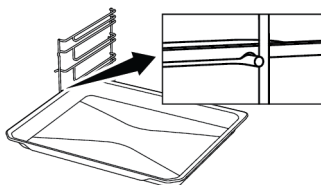


Na modelima bez žičanih policica :



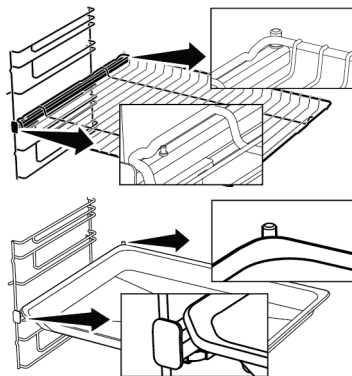
Funkcija graničnika pleha - Na modelima sa žičanim policama

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



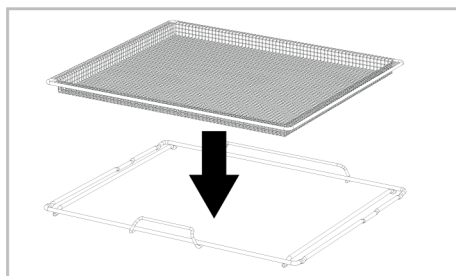
Pravilno postavljanje žičane police i pleha na teleskopske šine - Na modelima sa žičanim policama i teleskopskim modelima

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

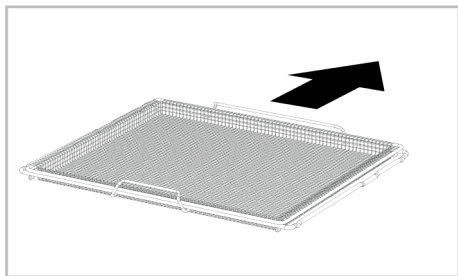


Upotreba grila za prženje (Airfry)

Gril za prženje se sastoji od dva dela, odnosno žičane korpe i žičanog okvira na koji se korpa postavlja. Žičana korpa se postavlja na žičani okvir sa naizmeničnim postavljanjem žica. Nakon postavljanja zadnjeg dela, postavite žičanu korpu unutar ručki žičanog okvira tako što ćete malo istegnuti prednji deo. I uklonite žičanu korpu istezanjem prednje ručke žičanog okvira.



Postavite gril u rernu tako da mu kratka drška bude okrenuta ka prednjoj strani.



3.6 Tehničke specifikacije

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

Osnove: Informacije o energetske nalepnici kućnih električnih rerni date su u skladu sa standardom EN 60350-1 / IEC 60350-1. Vrednosti su određene u funkcijama Gornji i donji grejač ili (ako postoji) Gornji i donji grejač + ventilator sa standardnim opterećenjem.

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



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



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




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

4 Prva upotreba

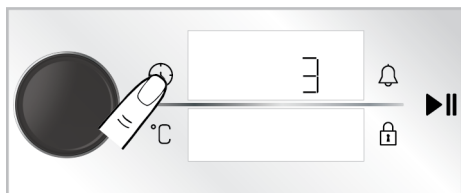
Pre nego što počnete da koristite svoj proizvod, preporučuje se da uradite kako je navedeno u odgovarajućim odeljcima u nastavku.


4.1 Prvo podešavanje tajmera


i Uvek podesite tačno vreme pre upotrebe rerne. Ako ga ne podesite, nećete moći da spremate hranu u nekim režimima rerne.

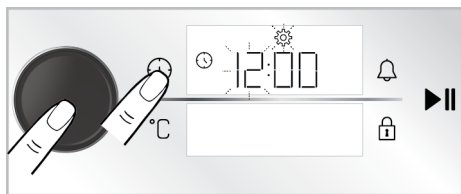
1. Kada je rerna isključena (kada se na ekranu pojavljuje tačno vreme), dodirnite taster  oko 3 sekunde da biste aktivirali meni za podešavanje.


⇒ Na ekranu se pojavljuje odbrojavanje 3-2-1. Kada odbrojavanje istekne, aktivira se odgovarajući meni podešavanja.




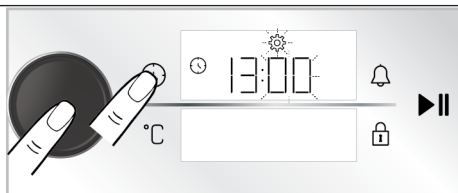
2. Aktivirajte polje tajmera pritiskom na kontrolno dugme rerne jednom ili dodirnom na taster  jednom.


⇒ Polje tajmera i simbol  trepere na ekranu tajmera/trajanja.




3. Podesite tačno vreme okretanjem kontrolnog dugmeta rerne udesno/ulevo i aktivirajte polje za minute pritiskom na kontrolno dugme rerne jednom ili dodirnom na taster  jednom.

⇒ Polje za minute i simbol  trepere na ekranu tajmera/trajanja.



4. Podesite minute okretanjem kontrolnog dugmeta rerne udesno/ulevo. Odobrite podešavanje pritiskom na kontrolno dugme rerne jednom ili dodirnom na taster  jednom.

⇒ Tačno vreme je podešeno i simbol  svetli neprekidno.

i Ako se prvo podešavanje tajmera ne izvrši, tačno vreme počinje od vremena podešenog u proizvodnom procesu. Kasnije možete promeniti podešavanje tačnog vremena, kao što je opisano u odeljku „**Podešavanja**“.

i U slučaju prekida napajanja, podešavanje tačnog vremena se poništava. Potrebno je ponovo izvršiti podešavanje.

4.2 Početno čišćenje

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

Pre upotrebe dodataka;

Očistite dodatke koje izvadite iz rerne vodom sa deterdžentom i mekanim sunderom za čišćenje.

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

5 Korišćenje rerne**5.1 Opšte informacije o korišćenju rerne**

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

Vaš proizvod ima ventilator za hlađenje. Ventilator za hlađenje se automatski aktivira kad je potrebno i hladi i prednju stranu proizvoda i nameštaja. Automatski se deaktivira kada se proces hlađenja završi. Vrući vazduh izlazi preko vrata rerne. Nemojte ničim pokrivati ove otvore za ventilaciju. U suprotnom, rerna se može pregrejati. Ventilator za hlađenje

5.2 Rad kontrolne jedinice rerne

Opšta upozorenja za kontrolnu jedinicu rerne


- Maksimalno vreme koje se može podesiti za period pečenja je 5:59 sati. U funkciji održavanja temperature, ovo vreme je 23:59 sati. U slučaju nestanka struje, unapred podešeno vreme za početak pečenja i vreme pečenja se poništavaju.
- Prilikom bilo kakvog podešavanja, odgovarajući simboli trepere na ekranu. Potrebno je sačuvati izvršena podešavanja, bilo dodiranjem odgovarajući taster u opisu ili kratkim čekanjem.

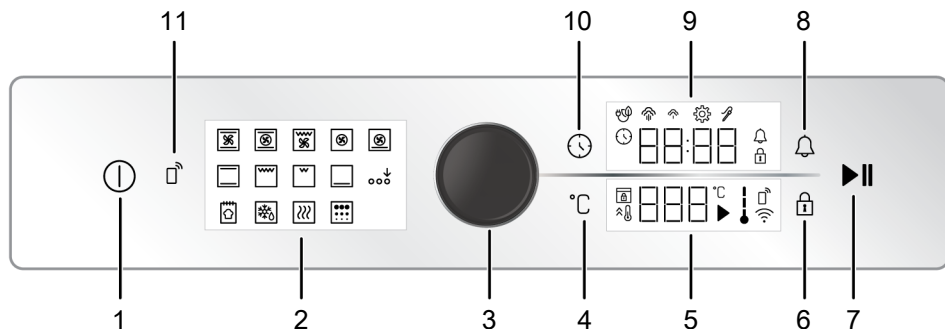
NAPOMENA: Prilikom prve upotrebe, dim i miris se mogu pojaviti i trajati nekoliko sati. Ovo je normalno i potrebna vam je samo dobra ventilacija da biste to uklonili. Izbegavajte direktno udisanje dima i mirisa koji nastanu.

kontinuirano radi tokom rada rerne ili nakon isključivanja rerne (otprilike 20-30 minuta). Ako spremate hranu koristeći programiranje tajmera rerne, na kraju vremena pečenja ventilator za hlađenje isključuje se sa svim funkcijama. Korisnik ne može odrediti vreme rada ventilatora za hlađenje. Uključuje se i isključuje automatski. Ovo nije greška.

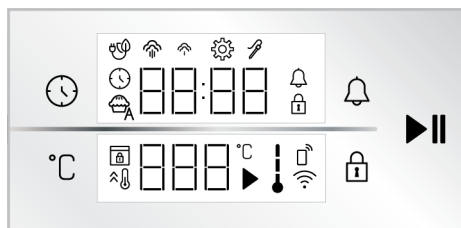
Svetlo u rerni

Osvetljenje rerne se uključuje kada rerna počne da peče. U nekim je modelima osvetljenje upaljeno tokom pečenja, dok se u nekim modelima isključuje nakon određenog vremena.

- Ako je vreme pečenja podešeno, kada započne pečenje, preostalo vreme se prikazuje na ekranu.
- Ako je na vašoj kontrolnoj jedinici aktivirano podešavanje za brzo prethodno zagrevanje, simbol  se pojavljuje na ekranu kada počnete da pečete i rerna će brzo postići temperaturu koju ste podesili za pečenje. Za podešavanje za brzo prethodno zagrevanje, pogledajte odeljak „**Podešavanja**“.



- | | |
|--|-------------------------------------|
| 1 Taster ON/OFF (Uključivanje/
Isključivanje) | 2 Prikaz funkcija |
| 3 Kontrolno dugme rerne | 4 Taster za podešavanje temperature |
| 5 Polje indikatora temperature | 6 Taster za zaključavanje tastera |
| 7 Taster za početak/završetak pečenja | 8 Taster za alarm |
| 9 Polje indikatora vremena/trajanja | 10 Taster za vreme i podešavanje |
| 11 Taster daljinskog upravljača | |



Tasteri :

- : Taster za vreme i podešavanje
- : Taster za podešavanje temperature
- : Taster za zaključavanje tastera
- : Taster za alarm

: Taster za početak/završetak pečenja

Polje indikatora vremena/trajanja :

- : Simbol vremena pečenja/tačnog vremena
- : Simbol alarma
- : Simbol podešavanja
- : Simbol zaključavanja tastera
- : Simbol pečenja sa eko ventilatorom
- : Simbol niskog nivoa pare *
- : Simbol visokog nivoa pare *
- : Simbol sonde za meso *

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

Polje indikatora temperature :

- : Simbol pečenja
- : Simbol temperature
- : Simbol temperature u rerni
- : Simbol za brzo zagrevanje (booster)
- : Simbol zaključavanja vrata *
- : Simbol daljinskog upravljača *
- : Simbol za Wifi *


* : Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda.
*Možda nije dostupno kod vašeg modela.

Uključivanje rerne

- Uključite rernu dodirom na taster .
⇒ Nakon uključivanja rerne, na ekranu se prikazuje prva radna funkcija. Radna funkcija, temperatura, vreme pečenja i alarm se mogu podesiti kada je ekran u ovom statusu.


Ako na ovom ekranu nisu odabrana nikakva podešavanja, rerne će se isključiti za otprilike 5 minuta, a tačno vreme će se pojaviti na ekranu.

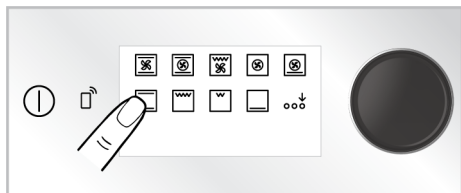
Isključivanje rerne

Isključite rernu dodirom na taster . Na ekranu se prikazuje tačno vreme.

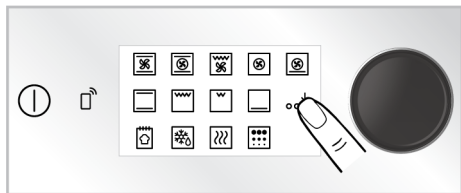
Manuelno pečenje izborom temperature i radne funkcije rerne


Možete spremati hranu tako što ćete izvršiti manuelnu kontrolu (pod vašom kontrolom) bez podešavanja vremena pečenja odabirom temperature i radne funkcije specifične za vašu hranu. Kao primer, funkcija "Gornji i donji grejač" i podešavanje od 180 °C prikazani su kao primer na slikama.


1. Uključite rernu dodirom na taster .
2. Na ekranu funkcija dodirnite radnu funkciju koju želite da aktivirate.

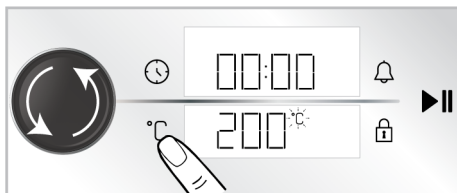


3. Ako funkcija koju želite da aktivirate nije među radnim funkcijama koje se prve pojavljuju na ekranu funkcija, možete aktivirati donji red radnih funkcija dodirom na "Aktivacija dodatne funkcije"





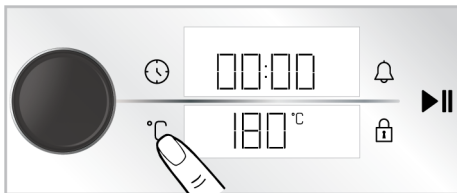
4. Unapred definisana temperatura za izabranu radnu funkciju pojavljuje se na ekranu. Da biste promenili ovu temperaturu, pritisnite okruglo kontrolno dugme rerne jednom i dodirnite taster  i okrenite okruglo kontrolno dugme udesno/ulevo.


⇒ Na ekranu temperature treperi simbol .

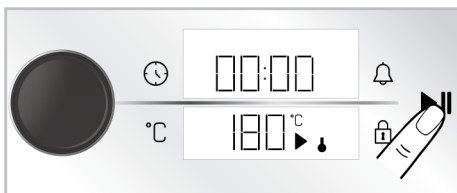





5. Ako promenite radnu funkciju nakon promene unapred definisane temperature za radne funkcije, na ekranu se pojavljuje poslednja temperatura koju ste podesili. Međutim, ako izabrana temperatura nije u temperaturnom opsegu izabrane radne funkcije, pojavljuje se najviša podesiva temperatura te radne funkcije.

5. Potvrdite podešavanje temperature dodirom na taster .
- ⇒ Na ekranu temperature neprekidno svetli simbol .



6. Nakon podešavanja radne funkcije i temperature, dodirnite taster  da biste započeli pečenje.



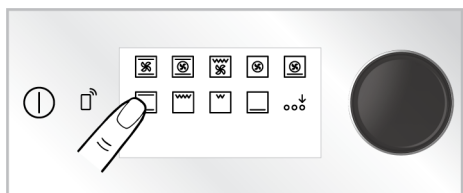
⇒ Vaša rerna će odmah početi da radi na izabranoj funkciji i temperaturi. Na ekranu temperature prikazani su simboli  and . Vreme pečenja počinje da se odbrojava na ekranu. Kada temperatura u rerni dostigne zadanu temperaturu, sve faze simbola  će se upaliti. Rerna se ne isključuje automatski jer se ručno pečenje

obavlja bez podešavanja vremena za pečenje. Morate sami kontrolisati pečenje i isključiti rernu. Kada je pečenje završeno, dodirnite taster ►|| za prekid pečenja ili dodirnite taster ⓘ da biste potpuno isključili rernu.

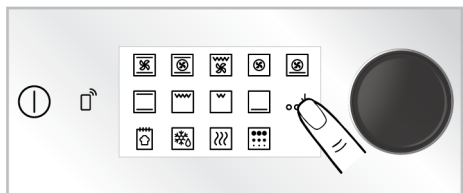
Pečenje podešavanjem vremena pečenja;

Rernu možete automatski isključiti po isteku vremena odabirom temperature i radne funkcije specifične za vašu hranu i podešavanjem vremena pečenja na tajmeru. Kao primer, funkcija "Gornji i donji grejač", podešavanja na 180 °C i vreme pečenja od 45 minuta prikazani su na slikama.

1. Uključite rernu dodiranjem na taster ⓘ.
2. Na ekranu funkcija dodirnite radnu funkciju koju želite da aktivirate.

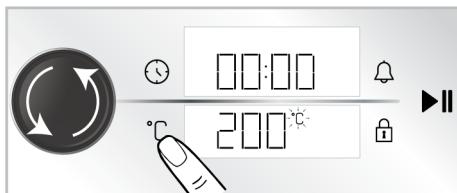


3. Ako funkcija koju želite da aktivirate nije među radnim funkcijama koje se prve pojavljuju na ekranu funkcija, možete aktivirati donji red radnih funkcija dodiranjem na "Aktivacija dodatne funkcije"



4. Unapred definisana temperatura za izabranu radnu funkciju pojavljuje se na ekranu. Da biste promenili ovu temperaturu, pritisnite okruglo kontrolno dugme rerne jednom i dodirnite taster °C i okrenite okruglo kontrolno dugme udesno/ulevo.

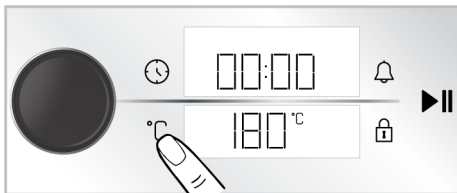
⇒ Na ekranu temperature treperi simbol °C.



i Ako promenite radnu funkciju nakon promene unapred definisane temperature za radne funkcije, na ekranu se pojavljuje poslednja temperatura koju ste podesili. Međutim, ako izabrana temperatura nije u temperaturnom opsegu izabrane radne funkcije, pojavljuje se najviša podesiva temperatura te radne funkcije.

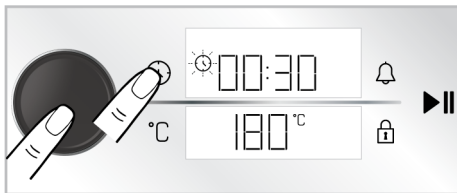
5. Potvrdite podešavanje temperature dodiranjem na taster °C.

⇒ Na ekranu temperature neprekidno svetli simbol °C.



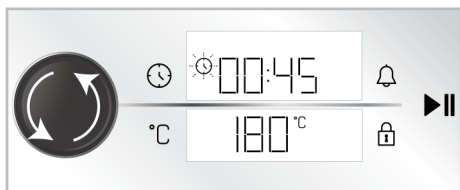
6. Pritisnite kontrolno okruglo dugme rerne ili dodirnite taster ⌚ jednom da biste podesili vreme pečenja.

⇒ Podešena vrednost od 30 minuta se pojavljuje na ekranu tajmera/trajanja i simbol ⌚ treperi.



i Da biste brzo podesili vreme pečenja, možete aktivirati vreme pečenja na 30 minuta pritiskom na kontrolno dugme rerne ili dodirivanjem tastera ⌚ nakon što su radna funkcija i temperatura podešeni, a vreme možete promeniti okretanjem kontrolnog dugmeta rerne udesno /levo.

7. Prilagodite vreme pečenja okretanjem kontrolnog dugmeta rerne udesno/ulevo. Potvrdite podešavanje dodirom na taster ⌚.



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

8. Nakon podešavanja radne funkcije, temperature i vremena pečenja, dodirnite taster ▶|| da biste započeli pečenje.



- ⇒ Vaša rerna odmah počinje da radi na izabranoj radnoj funkciji i temperaturi, a proteklo vreme pečenja će se pojaviti na ekranu. Na ekranu temperature prikazani su simboli ↓ and ▶. Kada temperatura u rerni dostigne zadanu temperaturu, sve faze simbola ↓ će se upaliti. Nakon što podešeno vreme pečenja istekne, na ekranu temperature se

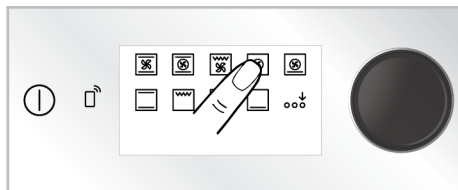
pojavljuje „Kraj”, tajmer se oglašava zvučnim upozorenjem i pečenje se zaustavlja.

9. Zvučno upozorenje se oglašava 1 minut. Ako dodirnete taster ▶|| dok se čuje zvučno upozorenje i na ekranu temperature se prikaže tekst „Kraj”, rerna nastavlja da radi neograničeno. Rerna se isključuje ako se dodirne taster ⌚. Ako se dodirne bilo koji taster osim ovih, zvučno upozorenje prestaje.

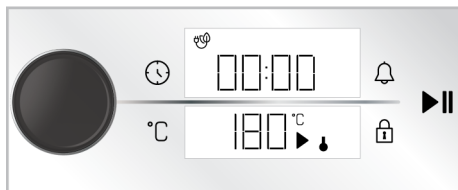
Eko grejanje s ventilatorom

Da biste uštedeli energiju, ovu funkciju možete koristiti umesto da koristite “Grejanje s ventilatorom” u opsegu 160-220°C. Ali, vreme pečenja biće nešto duže.

1. Uključite reru dodirom na taster ⌚.
2. Dodirnite i držite radnu funkciju “Grejanje s ventilatorom” na ekranu funkcija 3 sekunde.



- ⇒ Na ekranu se pojavljuje odbrojavanje 3-2-1. Kada odbrojavanje istekne, na prikazu tajmera/trajanja se prikazuje simbol 🗨️, i funkcija “Eko grejanje s ventilatorom” je aktivirana.



- Možete promeniti podešenu temperaturu i vreme pečenja kako je opisano u prethodnim odeljcima. Zatim možete početi sa pečenjem.

⇒ U režimu "Eko grejanje s ventilatorom" sijalica svetli kraće od druge funkcije pečenja zbog uštede energije tokom pečenja.

Funkcija za pripremu hleba

Vaša rerna ima "Funkcija za pripremu hleba" posebno definisanu opciju za pravljenje hleba. Podešavanja temperature i vremena funkcije su nepromenljiva.

Sastojci

- 500 g brašna
- 15 g šećera
- 10 g suvog kvasca
- 10 g ulja iz semena suncokreta
- 8 g soli
- 300 ml vode (35 °C)

Za gornju stranu testa

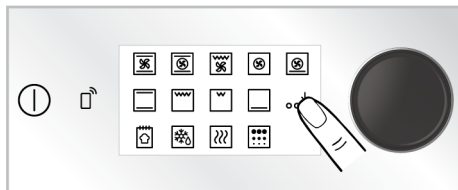
- 2 kašičice suncokretovog ulja

Priprema

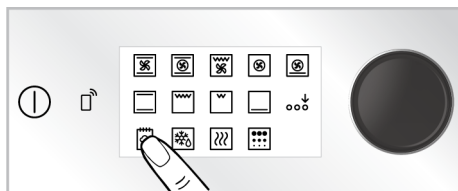
- Prosejte brašno u duboku posudu. Na brašno dodajte šećer i homogeno ga promešajte.
- Otvorite sredinu brašna i dodajte kvasac, sol i suncokretovo ulje. Topla voda se sipa postepeno, počevši od ivica posude.
- Mesite testo ručno ili mutilicama miksera predviđenim za testo oko 10-15 minuta.
- Umešeno testo nekoliko puta okrenite rukom i stavite u posudu. Na testo nanesite 1 kašičicu suncokretovog ulja i prekrijte ga stretch folijom tako da dodiruje testo.
- Nakon što pokrijete testo streč folijom, pokrijte ga debelom krpom i ostavite da nadođe na sobnoj temperaturi.
- Stavite testo, koje je fermentiralo 60 minuta, na radnu površinu, preklopite ga 4-5 puta i uklonite vazduh iznutra. Na testo nanesite 1 kašičicu suncokretovog

ulja i prekrijte ga stretch folijom tako da dodiruje testo. Pustite da se testo kvasi još 30 minuta na sobnoj temperaturi.

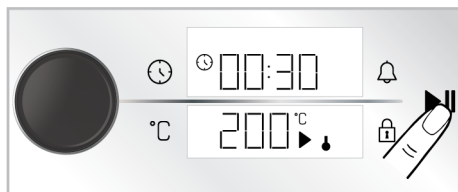
- Stavite pleh na treći nivo u rerni.
- Uključite rernu dodiranjem na taster ①.
- Aktivirajte donji red radnih funkcija dodirivanjem "Aktivacija dodatne funkcije" na ekranu funkcija.



- Dodirnite "Funkcija za pripremu hleba" na ekranu funkcija.



- Započnite pečenje dodiranjem tastera ►►.





- Na kraju perioda pečenja, zvučno upozorenje se oglašava jedan minut. Ako dodirnete taster ①, rerna će se isključiti. Ako se dodirne bilo koji taster osim ovih, zvučno upozorenje prestaje.

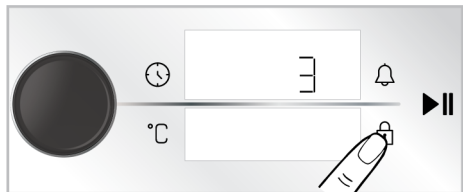
5.3 Podešavanja



① Odbrojavanje 3-2-1 prikazuje se na ekranu u menijima ili podešavanjima koja će se aktivirati dodiranjem tokom dužeg perioda. Po završetku odbrojavanja aktivira se odgovarajući meni ili podešavanje.

Aktiviranje zaključavanja tastera


Korišćenjem funkcije zaključavanja tastera možete zaštititi kontrolnu jedinicu od smetnji.

1. Dodirnite taster  dok se na prikazu tajmera/trajanja pojavi simbol .






- ⇒ Na ekranu se pojavljuje odbrojavanje 3-2-1. Kada odbrojavanje istekne, na prikazu tajmera/trajanja se prikazuje simbol , što znači da je zaključavanje tastera aktivirano. Nakon što je zaključavanje tastera podešeno, ako se dodirne bilo koji taster ili pritisne kontrolno dugme rerne, tajmer se oglašava zvučnim signalom i simbol  trepće.




 Dok je zaključavanje tastera aktivirano, tasteri kontrolne jedinice se ne mogu koristiti. Zaključavanje tastera neće biti otkazano u slučaju nestanka struje.



Isključivanje zaključavanja tastera

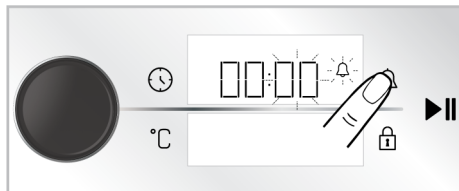
1. Dodirnite taster  dok se na prikazu tajmera/trajanja pojavi simbol .
- ⇒ Na ekranu se pojavljuje odbrojavanje 3-2-1. Kada odbrojavanje istekne, na ekranu tajmera/trajanja se prikazuje simbol , što znači da je zaključavanje tastera deaktivirano.



Podešavanje alarma

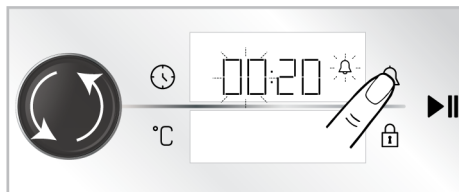
Kontrolnu jedinicu uređaja takođe možete da koristite za bilo kakvo upozorenje ili podsetnik koji se ne odnosi samo na pečenje. Sat sa alarmom nema uticaja na funkcije rerne. Koristi se za svrhe upozorenja. Na primer, alarm možete da koristite kada želite da okrenete hranu u rerni u određeno vreme. Čim istekne vreme koje ste postavili, tajmer se oglašava zvučnim upozorenjem.



 Maksimalno vreme alarma može biti 23 sata i 59 minuta.

1. Dodirnite taster  jednom da biste podesili period alarma.
 - ⇒ Polje za minute i simbol  trepere na ekranu tajmera/trajanja.



2. Prvo podesite minute okretanjem kontrolnog dugmeta rerne udesno/ulevo i aktivirajte polje tajmera tako što ćete jednom dodirnuti taster .
3. Prilagodite vreme okretanjem kontrolnog dugmeta rerne udesno/ulevo. Dodirnite opet taster  da biste potvrdili podešavanje.



- ⇒ Simbol  svetli neprekidno na ekranu tajmera/trajanja i na ekranu se odbrojava vreme alarma.
4. Nakon završetka vremena alarma, simbol  počinje treptati i daje vam zvučno upozorenje.

i Ako su vreme alarma i vreme pečenja postavljeni istovremeno, na tajmeru/ekranu trajanja se prikazuje kraće vreme.

Isključivanje alarma

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

⇒ Zvučno upozorenje je zaustavljeno.

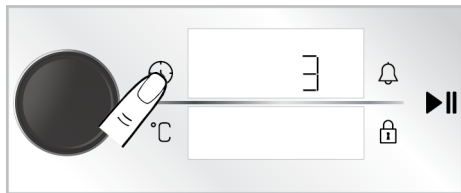
Ako želite da otkazete alarm;

1. Dvaput dodirnite taster 🔔 da biste resetovali period alarma.
 - ⇒ Simbol 🔔 počinje da treperi na prikazu tajmera/trajanja.
2. Okrenite kontrolno dugme rerne udesno/ulevo dok vreme alarma ne dostigne „00:00“.

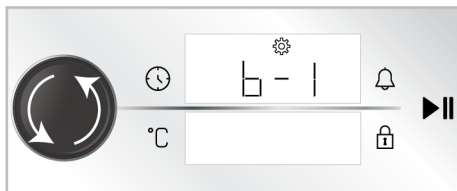
Podešavanje jačine zvuka

Možete podesiti jačinu zvuka vaše kontrolne jedinice. Vaša rerna treba da bude isključena da biste obavili ovo podešavanje.

1. Kada je rerna isključena (kada se na ekranu pojavljuje tačno vreme), dodirnite taster ⌚ oko 3 sekunde da biste aktivirali meni za podešavanja.
 - ⇒ Na ekranu se pojavljuje odbrojavanje 3-2-1. Kada odbrojavanje istekne, aktivira se odgovarajući meni podešavanja.

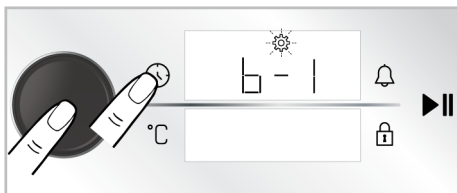


2. Okrećite kontrolno dugme rerne udesno/ulevo dok se na prikazu tajmera/trajanja pojavi „b-1“ ili „b-2“.



3. Aktivirajte podešavanje tona dodirivanjem tastera ⌚ ponovo ili pritiskom na kontrolno dugme rerne.

⇒ Simbol ⚙️ treperi na prikazu tajmera/trajanja.

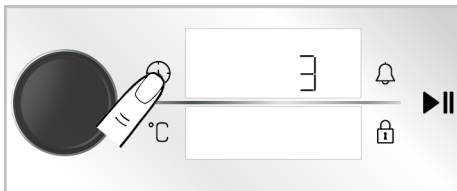


4. Prilagodite željeni ton okretanjem kontrolnog dugmeta rerne udesno/ulevo.
5. Potvrdite podešavanje tona dodirivanjem tastera ⌚ ponovo ili pritiskom na kontrolno dugme rerne.

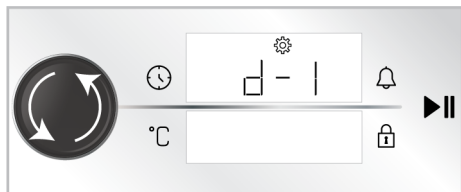
Podešavanje osvetljenosti ekrana

Možete da promenite osvetljenost ekrana na kontrolnoj jedinici. Vaša rerna treba da bude isključena da biste obavili ovo podešavanje.

1. Kada je rerna isključena (kada se na ekranu pojavljuje tačno vreme), dodirnite taster ⌚ oko 3 sekunde da biste aktivirali meni za podešavanja.
 - ⇒ Na ekranu se pojavljuje odbrojavanje 3-2-1. Kada odbrojavanje istekne, aktivira se odgovarajući meni podešavanja.

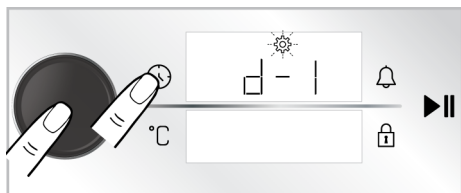


2. Okrećite kontrolno dugme rerne udesno/ulevo dok se na prikazu tajmera/trajanja prikazu „d-1“, „d-2“ ili „d-3“.



3. Aktivirajte podešavanje osvetljenja dodirivanjem tastera ⌚ ponovo ili pritiskom na kontrolno dugme rerne.

⇒ Simbol ⚙️ treperi na prikazu tajmera/trajanja.

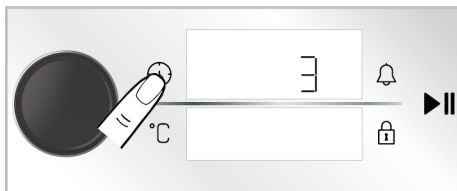


4. Prilagodite željeno osvetljenje okretanjem kontrolnog dugmeta rerne udesno/ulevo.
5. Potvrdite podešavanje osvetljenja dodirivanjem tastera ⌚ ponovo ili pritiskom na kontrolno dugme rerne.

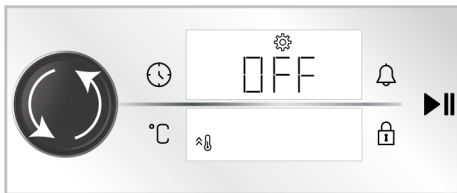
Podešavanje funkcije brzog prethodnog zagrevanja (Pojačivač)

Možete automatski upravljati pečenjem na svom proizvodu uz funkciju brzog prethodnog zagrevanja. U tu svrhu trebalo bi da aktivirate podešavanje brzog prethodnog zagrevanja. Vaša rerna treba da bude isključena da biste obavili ovo podešavanje.

1. Kada je rerna isključena (kada se na ekranu pojavljuje tačno vreme), dodirnite taster ⌚ oko 3 sekunde da biste aktivirali meni za podešavanja.
 - ⇒ Na ekranu se pojavljuje odbrojavanje 3-2-1. Kada odbrojavanje istekne, aktivira se odgovarajući meni podešavanja.

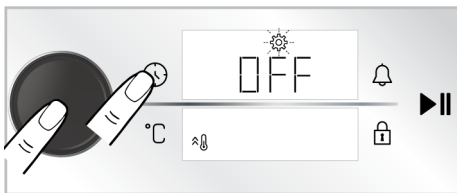


2. Okrećite kontrolno dugme rerne udesno/ulevo dok se simbol ⚡ i „Isključeno“ pojave na ekranu.

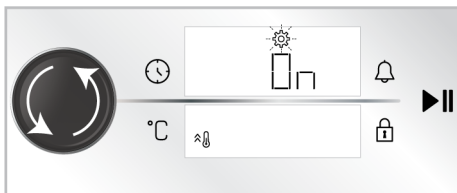


3. Aktivirajte podešavanje brzog prethodnog zagrevanja (pojačivač) dodirivanjem tastera ⌚ ili pritiskom na kontrolno dugme rerne jedanput.

⇒ Simbol ⚙️ treperi na prikazu tajmera/trajanja.



4. Okrenite podešavanje „OFF“ (Isključeno) na ekranu na „ON“ (uključeno) okretanjem kontrolnog dugmeta rerne udesno/ulevo.




5. Potvrdite podešavanje prethodnog zagrevanja dodirivanjem tastera ⌚ ponovo ili pritiskom na kontrolno dugme rerne jedanput.

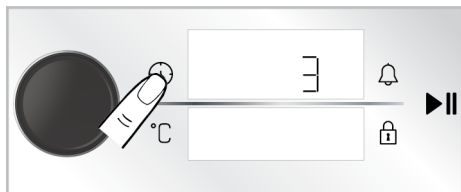
i Možete isključiti podešavanje brzog prethodnog zagrevanja tako što ćete ponoviti postupak. Okretanjem podešavanja „OFF“ (Isključeno) možete otkazati podešavanje brzog prethodnog zagrevanja.


Promena tačnog vremena


da promenite tačno vreme koje ste prethodno podesili,

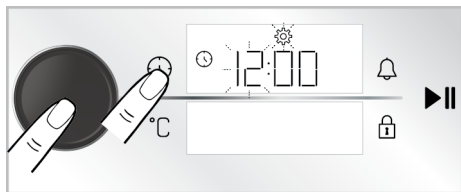
1. Kada je rerna isključena (kada se na ekranu pojavljuje tačno vreme), dodirnite taster  oko 3 sekunde da biste aktivirali meni za podešavanja.


⇒ Na ekranu se pojavljuje odbrojavanje 3-2-1. Kada odbrojavanje istekne, aktivira se odgovarajući meni podešavanja.




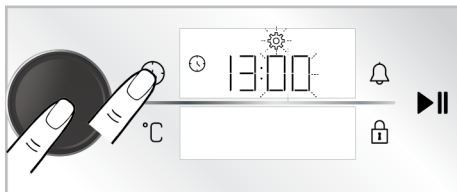
2. Aktivirajte polje tajmera pritiskom na kontrolno dugme rerne jednom ili dodirom na taster  jednom.


⇒ Polje tajmera i simbol  trepere na ekranu tajmera/trajanja.




3. Podesite tačno vreme okretanjem kontrolnog dugmeta rerne udesno/ulevo i aktivirajte polje za minute pritiskom na kontrolno dugme rerne jednom ili dodirom na taster  jednom.

⇒ Polje za minute i simbol  trepere na ekranu tajmera/trajanja.



4. Podesite minute okretanjem kontrolnog dugmeta rerne udesno/ulevo. Odobrite podešavanje pritiskom na kontrolno dugme rerne jednom ili dodirom na taster  jednom.



⇒ Tačno vreme je podešeno i simbol  svetli neprekidno.

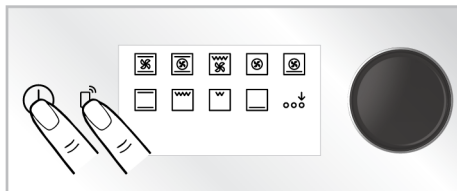
Povezivanje rerne na bežičnu mrežu i uvođenje u aplikaciju „HomeWhiz“

Možete povezati svoju rernu na bežičnu mrežu i njome upravljati putem pametnog uređaja pomoću aplikacije „HomeWhiz“. U tu svrhu prvo instalirajte aplikaciju „HomeWhiz“ na svoj pametni uređaj. Aplikacija „HomeWhiz“ je dostupna na IOS i Android mobilnim operativnim sistemima.

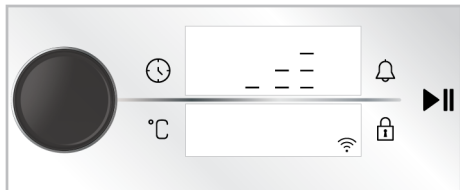
i Nakon preuzimanja aplikacije „HomeWhiz“, sledite uputstva na aplikaciji da biste kreirali svoj dom.

i Postupak povezivanja rerne sa bežičnom mrežom i aktiviranja daljinskog upravljanja rernom možete završiti prateći uputstva navedena u aplikaciji.

1. Da biste rernu prebacili u režim podešavanja, istovremeno dodirnite tastere  i  oko 3 sekunde kada je rerna u režimu isključenosti (na ekranu je prikazano tačno vreme).



- ⇒ Kada se rerna prebaci u režim podešavanja, na ekranu se prikazuje animacija na kojoj neke linije trepere.



2. Otvorite aplikaciju „HomeWhiz“ koju ste instalirali na svoj pametni uređaj. Nakon kreiranja doma, odaberite rernu u odjeljku za kuhinjske uređaje i unesite inventarski broj proizvoda u aplikaciju i sledite korake opisane u aplikaciji.

i Inventarski broj vašeg uređaja je broj koji počinje sa „77...“ a koji se nalazi ispod prednje korice uputstva.

3. Završite uvođenje vaše rerne u aplikaciju prateći uputstva navedena u aplikaciji.

Aktiviranje daljinskog upravljača rerne

Nakon završetka uvođenja rerne u aplikaciju „HomeWhiz“, da biste omogućili daljinsko upravljanje:

1. Dodirnite jedanput taster dok se na ekranu ne pojavi simbol .
- ⇒ Na ekranu će simbol biti prikazan zajedno sa simbolom .

i Ako simbol nije prikazan, dodirujte taster dok se simbol ne prikaže na ekranu. Ako svoj aparat niste uveli u aplikaciju „HomeWhiz“, simbol jednom će treptati i čuće se signal za grešku.

i Ako je simbol prikazan na ekranu, a kada se pritisne taster čuje se signal za grešku, i ako se simbol ne prikazuje na ekranu ili simbol treperi, proverite internetsku vezu vašeg uređaja. Ako je internetska veza u redu i problem se nastavi, ponovite korake za instalaciju.

Brisanje uparivanja rerne povezane sa aplikacijom HomeWhiz

Nakon dodavanja proizvoda u aplikaciju „HomeWhiz“, korisnički nalog koji ste koristili za „HomeWhiz“ uparuje se sa informacijama o vašem proizvodu. Da biste izbrisali uparivanje zbog gubitka pristupa nalogu koji koristite u aplikaciji ili iz drugih razloga, morate preduzeti sledeće radnje.

1. Kada je proizvod isključen (dok se doba dana prikazuje na ekranu), dodirnite tastere i tokom približno 5 sekundi.

⇒ Na ekranu se pojavljuje odbrojavanje od 5.
2. Nakon završetka odbrojavanja, na ekranu će se pojaviti animacija brisanja uparivanja.
3. Nakon što se postupak brisanja uparivanja završi bez problema, začuće se zvučno oglašavanje i rerna će se ponovo pokrenuti.

i Ako postoji problem u brisanju uparivanja, a postupak ne može biti završen, začuće se zvuk greške.

4. Možete ponovo da uparite proizvod sa svojim nalogom na aplikaciji „HomeWhiz“ nakon što je proces brisanja uparivanja završen.

Usklađenost sa standardima i informacije o testiranju / EU deklaracija o usaglašenosti

CE	Faze razvoja, proizvodnje i prodaje ovog proizvoda odvijaju se u skladu sa sigurnosnim pravilima navedenim u svim relevantnim zakonima Evropske unije.
Frekvencij ski opseg	: 2,4 Ghz
Maks. snaga prenosa	: maks. 100 mV
CE deklaracija o usaglašenosti	
Arcelik A.Ş. izjavljuje da je ovaj uređaj u skladu sa Direktivom 2014/53/EU. Detaljnu Izjavu o usaglašenosti sa Direktivom RED možete pronaći na veb sajtu support.beko.com uz dodatna dokumenta na stranici proizvoda za vaš uređaj.	

Određeni period podrške za ažuriranje softvera povezanog sa sajber bezbednošću je garantni rok proizvoda. Nakon ovog perioda, ažuriranja softvera vezana za sajber bezbednost nisu zagarantovana.

5.4 Korišćenje sonde za meso

Opšte informacije i upozorenja

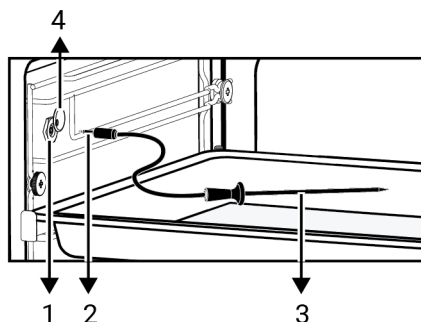
- Rerna mora biti podešena na određenu radnu funkciju i temperaturu kako bi sonda za meso mogla da radi.
- Ako ste pre upotrebe sonde za meso postavili tajmer rerne na određeno vreme pečenja, ovaj period automatski će se poništiti kada prikačite sondu za meso.
- Ne možete koristiti rešetke iznad priključka sonde za meso dok spremate hranu sa sondom za meso.
- Očistite sondu za meso vlažnom krpom i osušite suvom krpom nakon svakog korišćenja.
- Ako **75C** nije prikazano na funkcijama gde je sonda za meso aktivirana, uverite se da je priključak čvrsto postavljen u svoje ležište.
- Ako se vrh senzora sonde za meso koristi bez stavljanja u meso, vrh senzora detektuje temperaturu unutar rerne i završava kuvanje kada se postigne podešena temperatura. Međutim, ako je sonda za meso izložena temperaturi od 250 °C ili više, senzor postaje beskorisan.
- Radna temperatura može biti za najmanje 30 °C viša od temperature sonde za meso. Primer: Ako je temperatura sonde za meso podešena na 70 °C, radna temperatura će biti podešena na minimum 100 °C.

- Temperatura jezgra mesa (najhladnija tačka) treba da bude najmanje 63°C u smislu bezbednosti hrane.
- Temperatura jezgra najhladnije tačke živinskog mesa treba da bude najmanje 74°C u smislu bezbednosti hrane, a temperatura jezgra treba da bude 85°C za dobro pečeno meso.

Referentna tabela za pečenje crvenog mesa:

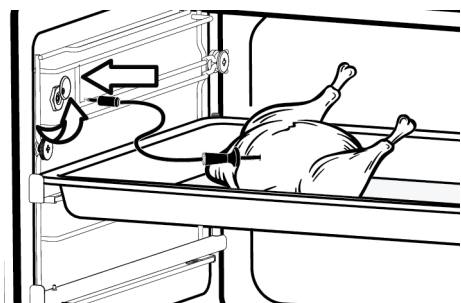
Nivo kuvanja	Temperatura jezgra mesa* (°C)
Plavo	55-59
Manje pečeno	60-62
Srednje manje pečeno	63-70
Srednje pečeno	71-76
Regularno pečeno	77-81
Prekuvano	≥ 82

1. Uključite rernu dodiranjem na taster ①.
2. Gurnite poklopac otvora (4) na bočnom zidu rerne nagore i umetnite priključak sonde za meso (2) u otvor za sondu za meso (1).

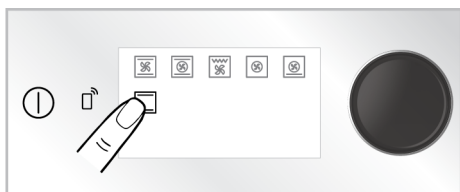


1 Ulaz za sondu za meso

- 2 Priključak sonde za meso
- 3 Vrh senzora za sondu za meso
- 4 Poklopac ulaza za sondu za meso
3. Vrh senzora sonde za meso umetnite u hranu koju želite da spremite.

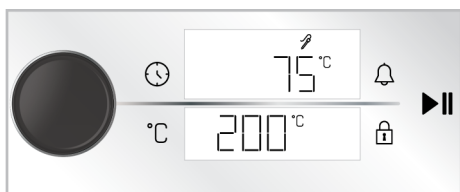


4. Kada je sonda za meso pričvršćena na proizvod, na ekranu funkcija se prikazuju radne funkcije u kojima se sonda za meso može koristiti. Dodirnite funkciju u kojoj želite da koristite sondu za meso.



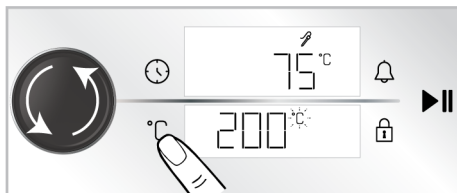
5. 75 °C, što je preporučena temperatura za sondu za meso, i prikazano je na ekranu indikatora tajmera/trajanja. Preporučena temperatura za izabranu radnu funkciju se prikazuje na ekranu indikatora temperature.

i Preporučena temperatura sonde za meso je 75 °C. Ako želite, možete da promenite temperaturu u rasponu od 40 do 99 °C.



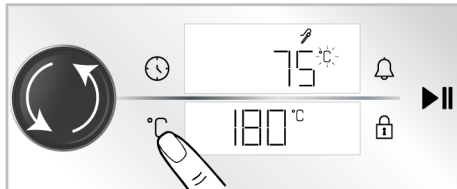
6. Da biste promenili unapred definisanu temperaturu za radnu funkciju koju ste izabrali, dodirnite taster °C i okrenite kontrolno dugme rene ulevo/desno.
7. Podesite vrednost unutrašnje temperature za renu na kojoj želite da spremate hranu pomoću dugmeta za temperaturu.

⇒ Simbol °C pored temperature funkcije treperi.

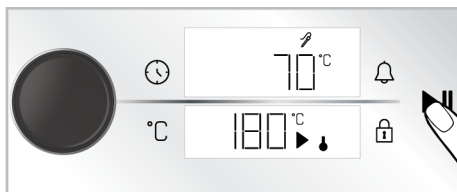


8. Ponovo dodirnite taster °C i okrenite kontrolno dugme rene udesno/ulevo da promenite temperaturu za sondu za meso.

⇒ Simbol °C pored temperature sonde za meso treperi.



9. Da biste započeli pečenje, dodirnite taster ►||.



⇒ Tokom pripreme hrane sa sondom za meso, stvarna temperatura hrane u koju je sonda za meso umetnuta i unutrašnja temperatura sonde za meso koju ste podesili biće prikazani naizmenično u intervalima od približno 3 sekunde. Senzor sonde za meso detektuje

da unutrašnja temperatura mesa dostigne temperaturu podešenu za sondu za meso automatski i prekida spremanje kada temperatura unutar mesa dostigne ovu temperaturu. Kad se sonda za meso ukloni pre kraja pripreme

hrane, na ekranu se pojavljuje „Završetak“ i priprema hrane se završava.

10. Kada je priprema hrane završena, na ekranu se pojavljuje poruka „Završetak“ i rena se oglašava zvučnim upozorenjem. Dodirnite bilo koji taster da biste zaustavili zvučno upozorenje.

11. Isključite rernu dodiranjem na taster ①.

6 Opšte informacije o pečenju

U ovom odeljku možete pronaći savete za pripremu i spremanje hrane.

Pored toga, u ovom sektoru su opisana neka od jela koje su testirali proizvođači i najprikladnija podešavanja za ta jela.

Takođe su navedena odgovarajuća podešavanja rerne i dodataka za ta jela.

6.1 Opšta upozorenja o pečenju hrane u rerni

- Dok otvarate vrata rerne za vreme ili nakon pečenja, može se pojaviti vruća para. Para može izazvati opekotine na rukama, licu i/ili očima. Kada otvarate vrata rerne, stanite na propisnu udaljenost
- Intenzivna para koja se stvara tokom pečenja može stvoriti kondenzovane kapljice vode na unutrašnjosti i spoljašnjosti rerne i na gornjim delovima nameštaja zbog temperaturne razlike. To je normalna i fizička pojava.
- Temperatura i vreme spremanja hrane predviđeni za izvesno jelo mogu varirati u zavisnosti od recepta i količine. Iz tog razloga, ove vrednosti su date okvirno.
- Uvek izvadite neupotrebene dodatke iz rerne pre nego što započnete sa spremanjem hrane. Dodaci koji ostanu u rerni mogu osujetiti pripremu vašeg jela korišćenjem predviđenih vrednosti.
- Za jela koja pripremate prema sopstvenom receptu, možete kao referencu koristiti slična jela data u tabelama za pripremu.

- Upotreba isporučениh dodataka osigurava najbolje performanse u pripremi. Uvek se pridržavajte upozorenja i informacija koje je proizvođač dao za ostalo posuđe koje koristite.
- Izrežite papir za pečenje koji ćete koristiti u pripremi na veličinu koja je odgovarajuća za posudu u kojoj planirate da spremate jelo. Papir za pečenje koji prelazi preko posude može stvoriti opasnost od požara i uticati na kvalitet vaše pečene hrane. Koristite papir za pečenje koji ćete koristiti u navedenom temperaturnom opsegu.
- da biste postigli dobre performanse pečenja, postavite hranu na preporučenu ispravnu policu. Ne menjajte položaj police tokom pečenja.

6.1.1 Peciva i hrana iz rerne

Opšte informacije

- Da biste postigli dobre performanse pečenja preporučujemo upotrebu dodataka proizvoda. Ako koristite spoljni pribor za spremanje jela, preferirajte tamno posuđe koje se ne lepi i koje je otporno na toplotu.
- Ako je u tabeli za pečenje preporučeno prethodno zagrevanje, obavezno stavite hranu u rernu nakon prethodnog zagrevanja
- Ako ćete hranu spremati uz upotrebu posuda na žičanoj polici, posudu stavite na sredinu žičane police, a ne blizu stražnjeg zida.

- Svi materijali koji se koriste u pravljenju peciva treba da budu sveži i na sobnoj temperaturi.
- Status spremanja hrane može varirati u zavisnosti od količine hrane i veličine posuđa.
- Metalni, keramički i stakleni kalupi produžavaju vreme kuvanja, a donje površine peciva ne porumene ravnomerno.
- Ako koristite papir za pečenje, na donjoj površini namirnice može se primetiti malo porumenelosti. U ovoj situaciji, možda ćete morati da produžite period kuvanja za otprilike 10 minuta.
- Vrednosti navedene u tabelama za spremanje određene su nakon rezultata testiranja izvršenih u našim laboratorijama. Vrednosti koje budu vama odgovarale mogu se razlikovati od tih vrednosti.
- Stavite hranu na odgovarajuću policu koja se preporučuje u tabeli za spremanje hrane. Polica br. 1. je donja polica rerne.

Saveti za pečenje kolača

- Ako je kolač previše suv, povećajte temperaturu za 10°C i skratite vreme pečenja.

- Ako je kolač nepečen, koristite malu količinu tečnosti ili smanjite temperaturu za 10°C.
- Ako je vrh kolača izgoreo, stavite ga na donju policu, smanjite temperaturu i produžite vreme pečenja.
- Ako je unutrašnjost torte dobro pečena, a spolja lepljiva, koristite manje tečnosti, smanjite temperaturu i produžite vreme kuvanja.

Saveti za pecivo

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

Tabela za spremanje peciva i hrane za pečenje

Predlozi za pečenje u samo jednom plehu

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija police	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Torta na poslužavniku	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač	3	180	30 ... 45
Torta u kalupu	Okrugli kalup za torte na žičanom grilu** **	Grejanje s ventilatorom	2	180	30 ... 40
Sitni kolači	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač	3	160	25 ... 35
Sitni kolači	Standardni pleh *	Grejanje s ventilatorom	3	150	25 ... 35
Biskvit torta	Okrugli kalup za torte, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu **	Gornji i donji grejač	2	150	30 ... 40

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Biskvit torta	Okrugli kalup za torte, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu **	Grejanje s ventilatorom	2	150	35 ... 45
Keksići	Pleh za testa *	Gornji i donji grejač	3	170	25 ... 40
Keksići	Pleh za testa *	Grejanje s ventilatorom	3	170	20 ... 30
Peciva	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač	2	200	30 ... 40
Peciva	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač + ventilator	2	180	35 ... 45
Lepinja	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač	2	200	20 ... 35
Lepinja	Standardni pleh *	Grejanje s ventilatorom	3	180	20 ... 30
Celi hleb	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač	3	200	30 ... 45
Celi hleb	Standardni pleh *	Grejanje s ventilatorom	3	200	30 ... 40
Lazanje	Staklena/ metalni pravouga ona posuda na žičanom grilu **	Gornji i donji grejač	2 ili 3	200	30 ... 45
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu **	Gornji i donji grejač	2	180	50 ... 70
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu **	Grejanje s ventilatorom	3	170	50 ... 65
Pizza	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač	3	280	5 ... 9
Pizza	Standardni pleh *	Funkcija "Pizza"	2	280	5 ... 10

Prethodno zarijavanje se preporučuje za svu hranu.

*Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

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

Predlozi za kuvanje sa dve posude

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija police	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Sitni kolači	2-Standardni pleh * 4-Pleh za testa *	Grejanje s ventilatorom	2 - 4	150	25 ... 35
Keksići	2-Standardni pleh * 4-Pleh za testa *	Grejanje s ventilatorom	2 - 4	170	25 ... 35
Peciva	1-Standardni pleh * 4-Pleh za testa *	Grejanje s ventilatorom	1 - 4	180	40 ... 50
Lepinja	2-Standardni pleh * 4-Pleh za testa *	Grejanje s ventilatorom	2 - 4	180	20 ... 30

Prethodno zarijavanje se preporučuje za svu hranu.

*Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

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

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

- Ne menjajte temperaturu nakon početka spremanja hrane u radnoj funkciji "Eko grejanje s ventilatorom".
- Ne otvarajte vrata rerne dok spremate hranu u radnoj funkciji "Eko grejanje s ventilatorom". Ako ne otvarate vrata,

unutrašnja temperatura se optimizuje da bi se uštedela energija, pri čemu se ta temperatura može razlikovati od one koja je prikazana na ekranu.

- Nemojte prethodno zagrevati u funkciji rada "Eko grejanje s ventilatorom".

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Pozicija police	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Sitni kolači	Standardni pleh *	3	160	25 ... 35
Keksići	Standardni pleh *	3	180	25 ... 35
Peciva	Standardni pleh *	3	200	45 ... 55
Lepinja	Standardni pleh *	3	200	35 ... 45

* Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

6.1.2 Meso, riba i živinsko meso

Gljučne tačke o grilovanju

- Pečenje celog pileta, ćurke i velikih komada mesa sa dresingom poput limunovog soka i crnog bibera koji se stavlja pre pečenja, poboljšaće performanse pečenja

- Potrebno je 15 do 30 minuta duže za pečenje mesa sa kostima u odnosu na pečenje iste količine mesa bez kostiju.
- Za svaki centimetar debljine mesa je potrebno približno 4 do 5 minuta pečenja.
- Nakon isteka vremena pečenja, ostavite meso u rerni oko 10 minuta. Sokovi se bolje raspoređuju kroz meso i ne cure kada se meso seče.
- Ribu postavite u sredinu žičane police na dnu u vatrostalnoj posudi.
- Kuvajte preporučena jela prema tabeli za spremanje hrane sa jednim plehom.

Tabela za spremanje mesa, ribe i živinskog mesa

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija police	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Stek (celi) / Prženi (1 kg)	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač + ventilator	3	15 min. 250/ maks, nakon 180 ... 190	60 ... 80
Jagnjeća plečka (1,5-2 kg)	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač + ventilator	3	170	85 ... 110
Pečena piletina (1,8-2 kg)	Žičani gril * Stavite jednu posudu na donju policu.	Gornji i donji grejač + ventilator	2	15 min. 250/max, nakon 190	60 ... 80
Pečena piletina (1,8-2 kg)	Žičani gril * Stavite jednu posudu na donju policu.	Grejanje s ventilatorom	2	200 ... 220	60 ... 80
Pečena piletina (1,8-2 kg)	Žičani gril * Stavite jednu posudu na donju policu.	Funkcija "3D"	2	15 min. 250/max, nakon 190	60 ... 80
Ćurka (5,5 kg)	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač + ventilator	1	25 min. 250/ maks, nakon 180 ... 190	150 ... 210
Ćurka (5,5 kg)	Standardni pleh *	Funkcija "3D"	1	25 min. 250/ maks, nakon 180 ... 190	150 ... 210
Riba	Žičani gril * Stavite jednu posudu na donju policu.	Gornji i donji grejač + ventilator	3	200	20 ... 30
Riba	Žičani gril * Stavite jednu posudu na donju policu.	Funkcija "3D"	3	200	20 ... 30

Prethodno zarijavanje se preporučuje za svu hranu.

*Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

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

6.1.3 Gril

Kada grilujete meso, ribu ili živinu, ona brzo potamni, ima lepu koru i ne isušuje se. Fileti mesa, komadići mesa i kobasice su naročito pogodni za grilovanje, kao i povrće sa visokim sadržajem vode poput paradajza i crnog luka.

Opšta upozorenja

- Hrana koja nije adekvatna za grilovanje predstavlja opasnost od nastanka požara. Grilujte samo hranu koja se sme

obrađivati na temperaturi za intenzivno grilovanje. Takođe, hranu ne stavljajte predaleko u zadnji deo grila. Ovo je najtoplije područje i masna hrana se može zapaliti.

- **Za vreme grilovanja zatvorite vrata rerne. Nikada ne grilujte sa otvorenim vratima rerne. Vruće površine mogu izazvati opekotine!**

Ključne tačke grila

- Pripremite hranu slične debljine i težine što je više moguće za grilovanje.
- Rasporedite komade koji će se grilovati na žičanu policu ili u pleh za pečenje sa žičanom policom tako da površina hrane nije veća od površine grejača.
- U zavisnosti od debljine komada za gril, vremena pripreme data u tabeli mogu varirati.

- Ubacite žičanu policu ili pleh za grilovanje na željeni nivo u rerni. Ako grilujete na žičanoj polici, ubacite pleh na nižu visinu kako bi prikupljao masnoću. Pleh koji ćete ubaciti trebalo bi da bude veličine tako da pokriva celokupnu površinu grila. Takav pleh možda nije priložen uz proizvod. Dodajte malo vode u pleh zbog lakšeg čišćenja.

Tabela za gril

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Pozicija police	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Riba	Žičani gril	4 - 5	250	20 ... 25
Piletina u komadima	Žičani gril	4 - 5	250	25 ... 35
Čufte (teletina) - 12 količina	Žičani gril	4	250	20 ... 30
Jagnjeći kotleti	Žičani gril	4 - 5	250	20 ... 25
Odrezak - (meso seckano na kockice)	Žičani gril	4 - 5	250	25 ... 30
Teleći kotleti	Žičani gril	4 - 5	250	25 ... 30
Gratinirano povrće	Žičani gril	4 - 5	220	20 ... 30
Tostirani hleb	Žičani gril	4	250	1 ... 3

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

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

6.1.4 Funkcija dinstanja ili prženja bez ulja

U funkciji "Airfry" možete dinstati ili pržiti bez ulja sa vrućim vazduhom u rerni.

Opšta upozorenja

- Pogledajte tabelu preporučenog načina pečenja za funkciju "Airfry".
- Za ovu funkciju koristite gril za prženje (Airfry) koji ste dobili uz proizvod.
- Da biste postigli dobre rezultate prženja, stavite komade hrane na korpu za prženje, jedan komad pored drugog.

- Stavite pleh rerne na donju policu da se u njoj sakuplja ulje koje se cedi tokom prženja. U umetnutu tepsiju stavite papir za pečenje otporan na toplotu ili sličan materijal preporučen za upotrebu u rerni.
- Ako se poslužavnik ne koristi na donjoj polici, ulje koje kaplje ili druge supstance iz hrane mogu izazvati jak dim, pa čak i plamen.
- Možete koristiti funkciju "Funkcija "3D"" da ubrzate vreme zagrevanja. Pređite na funkciju "Airfry" kada se završi prethodno zagrevanje.

Tabela načina prženja za funkciju "Airfry"

Hrana	Radna funkcija	Pozicija police	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)	Preporučena količina
Domaći krompir*	Airfry	3	220	20 ... 40	200-1000 g
Zamrznuti krompir**	Airfry	3	220	15 ... 35	200-1400 g
Pileći batac i karabatak/krilce	Airfry	3	220	20 ... 40	500-1500 g
Pileće grudi	Airfry	3	220	30 ... 40	200-700 g

Hrana	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)	Preporučena količina
Celo pile	Airfry	3	15 minuta 250/ maksimalno a zatim 190	60 ... 80	1800-2000 g
Zamrznuti pohovani pileći komadići (nugget)**	Airfry	3	220	15 ... 25	400-1000 g
Ćufte	Airfry	3	220	20 ... 30	20-25 komada
Cela riba	Airfry	3	220	15 ... 25	2-5 komada
Zamrznuta hrskava riba (riblji štapići)**	Airfry	3	220	15 ... 25	500-1500 g
Zamrznuto pecivo**	Airfry	3	220	25 ... 35	200-800 g (10-40 komada)
Zamrznuta pizza**	Airfry	3	220	10 ... 20	2-4 komada
Kobasica	Airfry	3	220	15 ... 25	10-20 komada
Mešano povrće	Airfry	3	220	20 ... 25	400-1000 g
Mafin	Airfry	3	220	25 ... 35	20-25 komada
Punjene paprike	Airfry	3	220	25 ... 35	20-25 komada

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

** Prethodno zagrejati.

6.1.5 Testna jela

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

Tabela načina spremanja testnih obroka

Predlozi za pečenje u samo jednom plehu

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Pecivo (slatki kolačić)	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač	3	140	20 ... 30
Pecivo (slatki kolačić)	Standardni pleh *	Grejanje s ventilatorom	Na modelima sa žičanim policama :3 Na modelima bez žičanih polica :2	140	15 .. 25
Sitni kolači	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač	3	160	25 ... 35
Sitni kolači	Standardni pleh *	Grejanje s ventilatorom	3	150	25 ... 35
Biskvit torta	Okrugli kalup za torte, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu **	Gornji i donji grejač	2	150	30 ... 40

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Biskvit torta	Okrugli kalup za torte, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu **	Grejanje s ventilatorom	2	150	35 ... 45
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu **	Gornji i donji grejač	2	180	50 ... 70
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu **	Grejanje s ventilatorom	3	170	50 ... 65

Prethodno zarijavanje se preporučuje za svu hranu.

*Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

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

Predlozi za kuvanje sa dve posude

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Sitni kolači	2-Standardni pleh * 4-Pleh za testa *	Grejanje s ventilatorom	2 - 4	150	25 ... 35
Pecivo (slatki kolačić)	2-Standardni pleh * 4-Pleh za testa *	Grejanje s ventilatorom	2 - 4	140	15 ... 25

Prethodno zarijavanje se preporučuje za svu hranu.

*Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

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

Gril

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

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

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

7 Održavanje i čišćenje

7.1 Opšte informacije o čišćenju

Opšta upozorenja

- Sačekajte da se uređaj ohladi pre čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekotine!

- Nemojte nanositi deterdžente direktno na vruće površine. Ovo može izazvati trajne mrlje.
- Detaljno očistite i osušite uređaj nakon svake upotrebe. Na taj način ćete lakše ukloniti ostatke hrane, čime izbegavate

da ti ostaci izgore tokom sledeće upotrebe uređaja. Time se produžava vek trajanja uređaja i smanjuju problemi sa kojima se često suočavaju korisnici.

- Ne koristite sredstva za paročišćenje za čišćenje uređaja.
- Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu izazvati oštećenja površine. Neodgovarajuća sredstva za čišćenje su: izbeljivač, proizvodi za čišćenje koji sadrže amonijak, kiselinu ili hlorid, proizvodi za čišćenje parom, sredstva za uklanjanje kamenca, sredstva za uklanjanje mrlja i rđe, abrazivna sredstva za čišćenje (kreme za čišćenje, prašak za ribanje, krema za ribanje, abrazivno sredstvo i pribor za struganje, žica, sunđer, krpe za čišćenje koje upija prljavštinu i ostatke deterdženta).
- Za čišćenje nakon svake upotrebe nije potreban poseban materijal za čišćenje. Uređaj očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom.
- Obavezno nakon čišćenja potpuno obrišite preostalu tečnost i odmah očistite hranu isprskanu okolo tokom pečenja.
- Не перите ниједну компоненту вашег уређаја у машини за прање судова осим ако није другачије наведено у корисничком приручнику.

Površine od inoksa i nerđajuće površine

- Ne koristite sredstva za čišćenje koja sadrže kiselinu ili hlor za čišćenje površina od nerđajućeg čelika ili inoksa i ručica.
- Površina od nerđajućeg inoksa može vremenom promeniti boju. To je normalno. Nakon svakeog rada, očistite deterdžentom pogodnim za nerđajuću površinu ili površinu od inoksa.
- Koristite meku krpom sa tečnim deterdžentom (neabrazivnim) pogodnim za čišćenje površina od inoksa, pri čemu treba da obratite pažnju da brišete samo u jednom pravcu.

- Odstranite mrlje od kamenca, ulja, škroba i proteina na staklenim površinama i površinama od inoksa bez odlaganja. Mrlje mogu zarđati nakon duže vremena.
- Sredstva za čišćenje poprskana/nanešena na površinu treba odmah očistiti. Abrazivna sredstva za čišćenje ostavljena na površini uzrokuju pojavu belih mrlja na površini.

Emajlirane površine

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

Katalitičke površine

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

Staklene površine

- Pri čišćenju staklenih površina ne koristite strugače od tvrdog metala i abrazivne materijale za čišćenje. Isti mogu oštetiti staklenu površinu.

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

Plastični delovi i obojene površine

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

7.2 Pribor za čišćenje

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

Čišćenje grila za prženje (Airfry)

Deo grila za prženje u obliku korpe možete prati u mašini za pranje posuđa.

Preporučuje se intenzivno pranje korpe u

donjoj korpi mašine za pranje posuđa. Žičani okvir u koji se umeće korpa nije pogodan za pranje u mašini za pranje posuđa. Žičani okvir očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom. Nakon upotrebe Airfry-a možete koristiti funkciju lakog čišćenja parom ako je dostupna, da lako očistite sve mrlje od prskanja ulja unutra.

7.3 Čišćenje kontrolne table

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

7.4 Čišćenje unutrašnjosti rene (površina za spremanje hrane)

Sledite korake čišćenja opisane u odeljku „Opšte informacije o čišćenju“ prema tipovima površine u vašoj rerni.

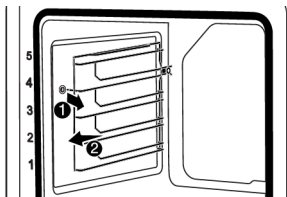
Čišćenje stranica rene

Bočne strane u prostoru za spremanje hrane mogu biti prekrivene samo emajliranim ili katalitičkim zidovima. Navedeno zavisi od modela. Ako model ima katalitičku stranicu, pogledajte informacije u odeljku „Katalitički zidovi“. Ako je vaš proizvod model sa žičanim policama, uklonite žičane police pre čišćenja bočnih zidova. Zatim završite

čišćenje kako je opisano u odeljku „Opšte informacije o čišćenju“ se prema vrsti bočnog zida.

Da biste uklonili bočne žičane police:

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



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

7.5 Samočišćenje na visokoj temperaturi

Rerna je opremljena opcijom pirolitičkog čišćenja. Rerna se zagreva na temperaturu od približno 420-480 °C i gori dok se postojeća prljavština ne pretvori u pepeo. Može se stvoriti jak dim. Obezbedite dobru ventilaciju. Čišćenje na visokoj temperaturi treba obaviti nakon otprilike svakih 10 upotreba rerne.

Opšta upozorenja

Vruće površine izazivaju opekotine!
Ne dodirujte proizvod tokom samočišćenja, a deca neka borave na propisnoj udaljenosti od proizvoda. Sačekajte najmanje 30 minuta pre uklanjanja ostataka.

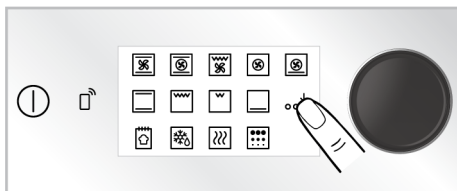
- Pre upotrebe funkcije pirolize, uklonite sav pribor, teleskopsku policu i bočne police (ako ih ima). Ako se ne uklone, pribor i bočne žičane police će se oštetiti.
- Ako vaš proizvod ima dodatke za pirolizu (otporne na visoke temperature samočišćenja), ne morate taj pribor uklanjati iz rerne. Da li je vaš pribor

pirootporan ili ne, navedeno je u odeljku za pribor. Ako nije navedeno, vaši dodaci nisu otporni na visoke temperature. Pre samočišćenja mora se izvaditi iz rerne kako bi se izbegla oštećenja.

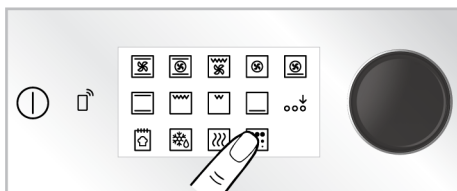
- Ne čistite zaptivku vrata. Zaptivka od staklenih vlakana je veoma osetljiva i lako se ošteti. Ako je zaptivka vrata oštećena, zamenite je novom koju ćete pribaviti iz ovlašćenog servisa.

Da biste pokrenuli funkciju pirolize:

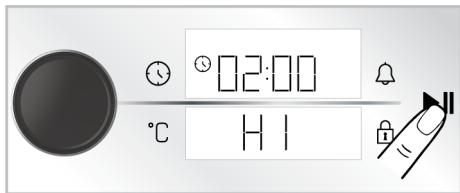
1. Izvadite sve dodatke iz rerne. U modelima sa žičanim policama, ne zaboravite da uklonite žičanu policu.
2. Pre početka čišćenja, očistite spoljne površine rerne i ostatke hrane unutar rerne krpom natopljenom deteržentom.
3. Odaberite funkciju "Piroliza" ili "Piroliza - ekonomični režim" prema prljavštini vaše rerne. Ako vaša rerna nije mnogo zaprljana, preporučujemo upotrebu funkcije "Piroliza - ekonomični režim". Ova funkcija traje kraće od funkcije "Piroliza". Ako je rerna jako zaprljana, možda funkcija "Piroliza - ekonomični režim" neće biti dovoljna. U tom slučaju odaberite funkciju "Piroliza".
4. Uključite rernu dodiranjem na taster .
5. Aktivirajte donji red radnih funkcija dodirivanjem "Aktivacija dodatne funkcije" na ekranu funkcija.



6. Dodirnite "Piroliza" u donjem redu prikaza funkcija.



7. Nivo pirolize „HI” i vreme „02:00” pojavljuju se na ekranu.



8. Započnite čišćenje dodirom na taster ►||.

⇒ Čišćenje započinje i na ekranu se prikazuje vreme samočišćenja. Ovo vreme je nepromenljivo.

9. Kada rerna dostigne određenu temperaturu nakon što započne postupak pirolize, simbol brave [🔒] se pojavljuje na ekranu koji prikazuje tajmer i vrata rerne se ne mogu otvoriti. Nemojte silom delovati na kvaku da biste otključali vrata sve dok se postupak čišćenja ne završi i simbol brave nestane sa ekrana.

10. Nakon završetka procesa čišćenja, na zasonu će se pojaviti „Završetak” Isključite rernu dodirom na taster ①.

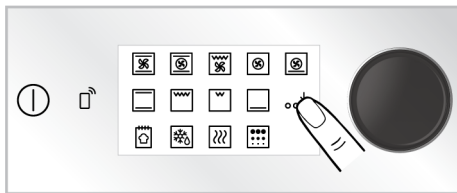
11. Nakon što simbol [🔒] nestane sa ekrana, uklonite naslage prljavštine sirčetnom vodom.

Piroliza - ekonomični režim

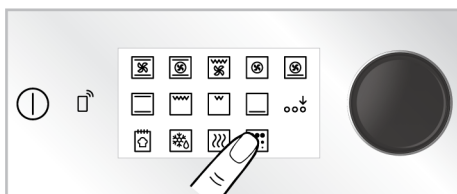
Ako vaša rerna nije mnogo zaprljana, preporučujemo upotrebu funkcije "Piroliza - ekonomični režim". Ova funkcija traje kraće od funkcije "Piroliza". Ako je rerna jako zaprljana, možda funkcija "Piroliza - ekonomični režim" neće biti dovoljna. U tom slučaju odaberite funkciju "Piroliza".

1. Izvadite sve dodatke iz rerne. U modelima sa žičanim policama, ne zaboravite da uklonite žičanu policu.
2. Pre početka čišćenja, očistite spoljne površine rerne i ostatke hrane unutar rerne krpom natopljenom deteržentom.
3. Uključite rernu dodirom na taster ①.

4. Aktivirajte donji red radnih funkcija dodirivanjem "Aktivacija dodatne funkcije" na ekranu funkcija.



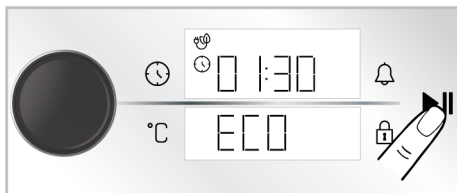
5. Dodirnite "Piroliza" u donjem redu prikaza funkcija.




6. Dodirnite "Piroliza" na ekranu za prikaz funkcija.

7. Započnite čišćenje dodirom na taster ►||.

⇒ Čišćenje započinje i na ekranu se prikazuje vreme samočišćenja. Ovo vreme je nepromenljivo.



8. Kada rerna dostigne određenu temperaturu nakon što započne postupak pirolize, simbol brave [🔒] se pojavljuje na ekranu koji prikazuje tajmer i vrata rerne se ne mogu otvoriti. Nemojte silom delovati na kvaku da biste otključali vrata sve dok se postupak čišćenja ne završi i simbol brave nestane sa ekrana.
9. Nakon završetka procesa čišćenja, na zasonu će se pojaviti „Završetak” Isključite rernu dodirom na taster ①.

10. Nakon što simbol  nestane sa ekrana, uklonite naslage prljavštine sirčetom vodom.

7.6 Čišćenje vrata rerne

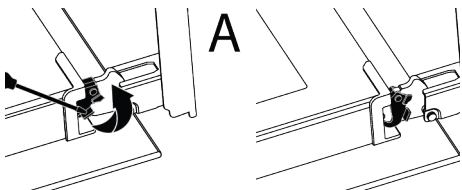
Možete da skinete vrata i staklo rerne da biste ih očistili. Kako ukloniti vrata i staklo objašnjeno je u odeljcima „**Skidanje vrata rerne**“ i „**Skidanje unutrašnjeg stakla na vratima rerne**“. Nakon što skinete unutrašnje staklo na vratima, očistite ga sredstvom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom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



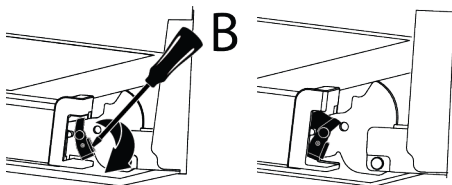
Da biste očistili vrata i stakla rerne nemojte koristiti gruba abrazivna sredstva za čišćenje, metalne strugače, žičanu vunu ili sredstva za izbeljivanje.

Skidanje vrata rerne

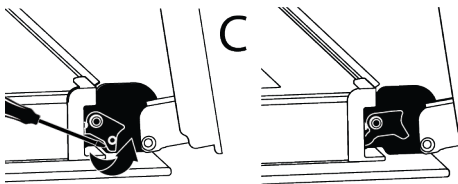
1. Otvorite vrata rerne.
2. Otvorite klipse na šarkama sa desne i leve strane na vratima tako što ćete ih gurnuti nadole kao što je prikazano na slici.
3. Tipovi šarki su (A), (B), (C) u zavisnosti od modela proizvoda. Sledeće slike pokazuju kako se otvara svaki tip šarki.
4. (A) tip šarke je dostupan u normalnim tipovima vrata.



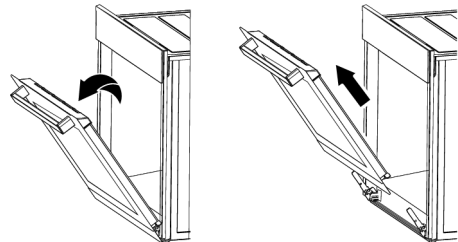
5. (B) tip šarke je dostupan u tipovima vrata sa usporivačem za zatvaranje.



6. (C) tip šarke je dostupan u tipovima vrata sa usporivačem za otvaranje/zatvaranje.



7. Postavite vrata rerne u poluzatvoren položaj.



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

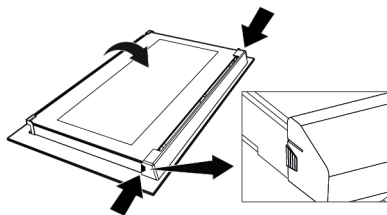


Kada vraćate vrata, obavite iste korake kao tokom skidanja, ali obrnutim redosledom. Ne zaboravite da zatvorite klipse na šarkama kada vratite vrata.

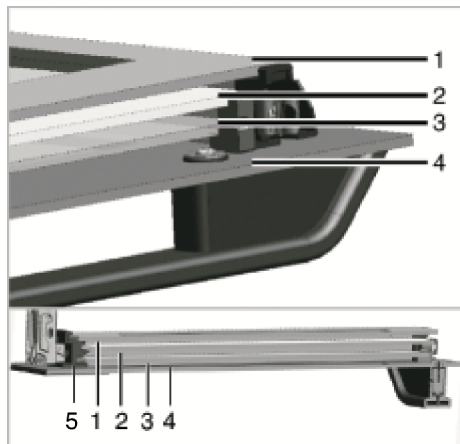
7.7 Skidanje unutrašnjeg stakla sa vrata rerne

Unutrašnje staklo na prednjim vratima uređaja može se skinuti za potrebe čišćenja.

1. Otvorite vrata rerne.

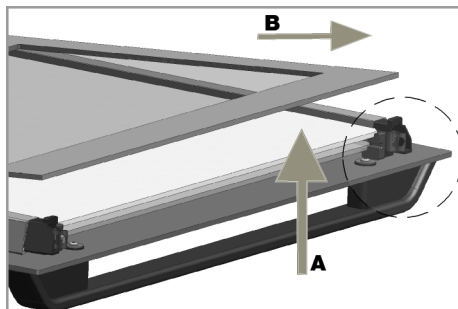


2. Povucite plastični deo pričvršćen na gornjem delu prednjih vrata prema sebi istovremeno pritiskajući na tačke pritiska sa obe strane dela i izvadite ga.



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

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



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



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

Redosled pričvršćivanja drugog i trećeg unutrašnjeg stakla nije važan, jer su zamenljivi.

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



Nakon čišćenja, sva stakla moraju se ponovo sastaviti.

7.8 Čišćenje sijalice u rerni

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

Zamena sijalice u rerni

Opšta upozorenja

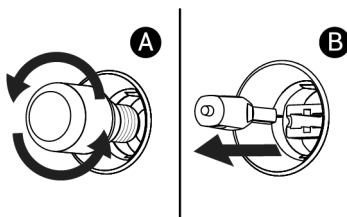
- Pre menjanja sijalice proverite da li je uređaj isključen sa napajanja električnom energijom i da li se ohladio, kako biste izbegli rizik od strujnog udara. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Ovu rernu napaja sijalica sa žarnom niti snage manje od 40 W, manje od 60 mm visine, manje od 30 mm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

Ako vaša rerna ima okruglu sijalicu:

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



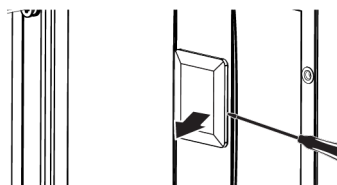
3. Ako je sijalica vaše rerne tipa (A) prikazana na donjoj slici, okrenite sijalicu rerne kao što je prikazano na slici i zamenite je novom. Ako je model tipa (B), izvucite je kao što je prikazano na slici i zamenite je novom.



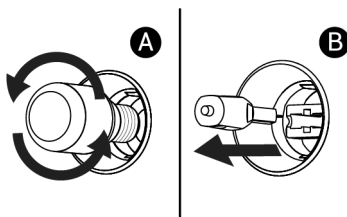
4. Vratite zaštitno staklo.

Ako vaša rerna ima kockastu sijalicu,

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



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



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

8 Rešavanje problema

Ako problem i dalje postoji nakon što ste slijedili upute u ovom poglavlju, obratite se prodavcu ili ovlaštenom servisu. Nikada nemojte sami da pokušavate da popravite proizvod.

Para se emituje dok rerna radi.

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

Tokom spremanjahrena pojavljuju se kapljice vode

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

Zvuci metala se čuju dok se proizvod zagreva i hladi.

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

Proizvod ne radi.

- Osigurač je možda neispravan ili pregoreo. >>> Proverite osigurače u razvodnoj kutiji. Promenite ih ako je potrebno ili ih ponovo aktivirajte.
- Uređaj ne sme da bude utaknut u utičnicu (s uzemljenjem). >>> Proverite da li je uređaj uključen u utičnicu.
- (Ako na vašem uređaju postoji tajmer) Tasteri na kontrolnoj tabli ne rade. >>> Ako vaš proizvod ima zaključavanje tastera, zaključavanje tastera je možda omogućeno, onemogućite zaključavanje tastera.

Sijalica na rerni nije uključena.

- Sijalica na rerni je možda neispravna. >>> Zamenite sijalicu u rerni.
- Nema struje. >>> Proverite da li ima napajanja sa mreže i proverite osigurače u razvodnoj kutiji. Zamenite osigurače ako je potrebno ili ih ponovo aktivirajte.

Rerna ne greje.

- Rerna možda nije podešena na određenu funkciju za spremanje hrane i/ili temperaturu. >>> Podesite rernu na određenu funkciju za spremanje hrane i/ili temperaturu.
- Za modele sa tajmerom, vreme nije podešeno. >>> Podesite vreme.
- Nema struje. >>> Proverite da li ima napajanja sa mreže i proverite osigurače u razvodnoj kutiji. Zamenite osigurače ako je potrebno ili ih ponovo aktivirajte.
- Vrata rerne su možda otvorena. >>> Obavezno zatvorite vrata rerne. Ako vrata rerne ostanu otvorena više od 5 minuta, podešavanja vremena spremanja hrane biće otkazana i grejači neće raditi.

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

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

Nakon početka spremanja hrane simbol ► treperi na ekranu i pojavljuje se zvučno upozorenje.

- Vrata rerne su možda otvorena. >>> Obavezno potpuno zatvorite vrata rerne. Kontaktirajte ovlašćeni servis ako kvar i dalje postoji.

Komanda koju želite da pošaljete iz aplikacije „HomeWhiz“ ne može da se sprovede. (ako su ispunjeni uslovi za daljinski pristup)

- Vaša veza je možda bila prekinuta neko vreme. >>> Proverite da li je rerna povezana na bežičnu mrežu i isključite i uključite aplikaciju.

„HomeWhiz“ aplikacija ne prikazuje ispravno status rerne.

- Vaša veza je možda bila prekinuta neko vreme. >>> Proverite da li je rerna povezana na bežičnu mrežu i isključite i uključite aplikaciju.

Nakon uvođenja proizvoda u aplikaciju „HomeWhiz“, u aplikaciji se pojavljuje greška - „Došlo je do greške prilikom povezivanja uređaja sa kućom i prostorijom koju ste naveli. Ovaj uređaj pripada drugom domu, ili ste zaboravili na koji nalog za aplikaciju „HomeWhiz“ je povezan.

- Izbrišite uparivanje prateći uputstva u odeljku „Brisanje uparivanja rene sa aplikacijom „HomeWhiz““ i ponovite uparivanje proizvoda od početka.

Upozorenje „Otkriveno je više bluetooth mreža“ prikazuje se dok instalirate proizvod u aplikaciju „HomeWhiz“.

- U slučaju da je više od jednog kućnog uređaja u vašem domu istovremeno podešeno na režim podešavanja i emituje bluetooth signal, možete naići na upozorenje „Otkriveno više bluetooth mreža“ tokom instalacije u aplikaciju „HomeWhiz“. >>> Isključite režime instalacije drugih uređaja i nastavite da koristite samo jedan uređaj sa uključenim režimom instalacije.

U aplikaciji „HomeWhiz“ pojavljuju se termini na jeziku koji ja nisam odabrao.

- U slučajevima kada je snaga interneta slaba, termini na različitim jezicima mogu se pojaviti u aplikaciji Homewhiz, a ne na jezicima koje ste definisali u aplikaciji. >>> Ovo nije greška.

Добре дошли!

Уважаеми клиенти,

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

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

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

Символите и техните значения в ръководството за потребителя са следните:



Опасност, която може да доведе до смърт или нараняване.



Важна информация или полезни съвети за употреба.



Прочетете ръководството за потребителя.



Предупреждение за горещи повърхности.

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

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Таблица на съдържанието

1	Инструкции за безопасност	54			
1.1	Предназначение	54			
1.2	Безопасност на деца, уязвими лица и домашни любимци	55			
1.3	Електрическа безопасност.....	56			
1.4	Безопасност при транспортиране	58			
1.5	Безопасност при монтажа.....	58			
1.6	Безопасност при употреба.....	59			
1.7	Предупреждения за температурата	60			
1.8	Използване на аксесоари	60			
1.9	Безопасност при готвене	60			
1.10	Безопасност при поддръжка и почистване	62			
1.11	Високотемпературно самопочистване (Пиролиза)	62			
2	Инструкции за околната среда. 63				
2.1	Директива за отпадъците.....	63			
2.1.1	Съответствие с Директивата WEEE и изхвърляне на отпадъчния продукт	63			
2.2	Информация за пакетиране.....	63			
2.3	Препоръки за пестене на енергия	64			
3	Вашият продукт.....	65			
3.1	Представяне на продукта	65			
3.2	Представяне и използване на контролния панел на продукта .	65			
3.2.1	Контролен панел	66			
3.2.2	Представяне на контролния панел на фурната.....	66			
3.3	Функции за работа на фурната	67			
3.4	Продуктови аксесоари.....	68			
3.5	Използване на аксесоари за продукта	69			
3.6	Технически спецификации.....	72			
4	Първа употреба.....	73			
4.1	Първоначална Настройка	73			
4.2	Първоначално почистване.....	73			
5	Използване на фурната	74			
5.1	Обща информация за използване на фурната.....	74			
5.2	Работа на контролния модул на фурната	74			
5.3	Настройки.....	80			
5.4	Използване на сондата за месо	86			
6	Обща информация за печенето	88			
6.1	Общи предупреждения относно печенето във фурната	88			
6.1.1	Сладкиши и храни на фурна..	89			
6.1.2	Месо, риба и птици	92			
6.1.3	Грил.....	93			
6.1.4	Функция за плитко пържене или пържене без масло.....	94			
6.1.5	Тестови храни	95			
7	Поддръжка и почистване	97			
7.1	Обща информация за почистване.....	97			
7.2	Аксесоари за почистване.....	98			
7.3	Почистване на контролния панел	99			
7.4	Почистване на вътрешността на фурната (зона за готвене)	99			
7.5	Високотемпературно самопочистване.....	99			
7.6	Почистване на вратата на фурната.....	101			
7.7	Премахване на вътрешното стъкло на вратата на фурната ..	102			
7.8	Почистване на лампата на фурната.....	103			
8	Отстраняване на неизправности	104			



1 Инструкции за безопасност

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

ясно посочено в ръководството за потребителя.

- Не правете никакви технически модификации на продукта.



1.1 Предназначение

- Този продукт е предназначен за използване в домашни условия. Не е подходящ за търговска употреба.
- Не използвайте продукта в градини, балкони или други открити площи. Този продукт е предназначен за употреба в домакинствата и в кухните на персонала на магазини, офиси и други работни среди.
- **ВНИМАНИЕ:** Този продукт трябва да се използва само за готвене. Не трябва да се използва за различни цели, като например отопление на помещението.
- Фурната може да се използва за размразяване, печене, пържене и печене на скара.
- Този продукт не трябва да се използва за нагриване на чинии, сушене чрез окачване на кърпи или дрехи на дръжката.



1.2 Безопасност на деца, уязвими лица и домашни любимци

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

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



1.3 Електрическа безопасност

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

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

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

от фирмата вносител, за да се предотвратят възможни опасности.

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

Ако вашият продукт има захранващ кабел и щепсел:

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

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

1.4 **Безопасност при транспортиране**

- Изключете продукта от електрическата мрежа, преди да го транспортирате.
- Продуктът е тежък, трябва да се носи от поне двама души.
- Не използвайте вратата и/или дръжката за транспортиране или преместване на продукта.
- Не поставяйте предмети върху уреда. Носете уреда вертикално.
- Когато трябва да транспортирате продукта, увийте го с опаковъчен материал с мехурчета или дебел картон и го залепете здраво. Закрепете здраво подвижните части на продукта, за да предотвратите повреда.
- Преди да инсталирате продукта, проверете продукта за повреди след транспортиране. Свържете се с вносителя или оторизирания сервизен център, ако е повреден.



1.5 **Безопасност при монтажа**

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

- За да избегнете прегряване, монтажът на продукта не трябва да се извършва зад декоративни капаци.
- В случаите, когато газов маркуч/тръба или пластмасова водопроводна тръба са разположени зад определената зона за монтаж на продукта, е наложително да се гарантира, че няма контакт между продукта и тези комунални линии. В противен случай маркучът/тръбата може да се смачка.
- Ако има контакт зад мястото, където ще бъде монтиран продуктът, трябва да се гарантира, че продуктът не влиза в контакт с контакта или с щепсела, включен в контакта.

1.6 Безопасност при употреба

- Уверете се, че продуктът е изключен след всяка употреба.
- Ако няма да използвате продукта дълго време, изключете го от контакта или изключете захранването от кутията с предпазители.
- Не използвайте продукта, ако се развали или се повреди по време на употреба. Изключете продукта от електричеството. Свържете се с вносителя или оторизирания сервиз.
- Не използвайте продукта, ако стъклото на предната врата е свалено или спукано. В противен случай съществува риск от нараняване и увреждане на околната среда.
- Не стъпвайте върху уреда по каквато и да е причина.
- Никога не използвайте продукта, когато вашата преценка или координация са нарушени от употребата на алкохол и/или наркотици.
- Запалими предмети не трябва да се държат в и около зоната за готвене. В противен случай това може да доведе до пожар.
- Дръжката на фурната не е сушилня за кърпи. Когато използвате продукта, не очаквайте кърпи, ръкавици или подобни текстилни изделия на дръжката.
- Пантите на вратата на продукта се движат при отваряне и затваряне на вратата и може да заседнат. Когато отваряте/затваряте вратата, не дръжете за частта с пантите.

1.7 Предупреждения за температурата

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

1.8 Използване на аксесоари

- Важно е решетъчната скара и тавата да са поставени правилно върху решетъчните рафтове. За подробна информация вижте раздела "**Използване на аксесоари**".
- Затворете вратата на фурната, след като сте избутали напълно аксесоарите в пространството за готвене, в противен случай те могат да ударят стъклото на вратата и да го повредят.
- Използвайте само сондата за месо, препоръчана за тази фурна.

1.9 Безопасност при готвене

- Бъдете внимателни, когато използвате алкохолни напитки в ястията си. Алкохолът се изпарява при високи температури и може да предизвика пожар, тъй като може да се запали, когато влезе в контакт с горещи повърхности.
- Остатъците от храна в зоната за готвене, като олио, могат да се запалят. Почистете тези остатъци преди готвене.

- Опасност от хранително отравяне: Не оставяйте храната да престои във фурната повече от 1 час преди или след готвене. В противен случай може да причини хранително отравяне или болести.
- Не загрявайте във фурната затворени консерви и стъклени буркани. Налягането, което би се натрупало в консервата/ буркана, може да причини спукването им.
- Не поставяйте тави за печене, съдове или алуминиево фолио директно върху дъното на фурната. Натрупаната топлина може да повреди дъното на фурната.

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

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

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

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

- При отваряне на капака на продукта се генерира въздушен поток. Омазнената хартия може да влезе в контакт с нагревателни елементи и да се запали.
- Когато използвате решетка за пържене, на долната решетка трябва да поставите тава. В противен случай хранителното масло и другите компоненти, които капят върху дъното на фурната, могат да създадат обилен дим и да доведат до пламъци.
- Затворете вратата на фурната по време на печене. Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!
- Храната, която не е подходяща за печене, крие опасност от пожар. Печете само храна, която е подходяща за силен огън на скара. Не поставяйте храната твърде далеч в задната част на скарата. Това е най-горещата зона и мазните храни могат да се запалят.



1.10 Безопасност при поддръжка и почистване

- Изчакайте продуктът да се охлади, преди да го почистите. Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!
- Никога не мийте продукта чрез пръскане или изливане на вода върху него! Съществува опасност от токов удар!
- Не използвайте парочистачки за почистване на продукта, тъй като това може да причини токов удар.
- Не използвайте груби абразивни почистващи препарати, метални стъргалки, телена вата или избелващи материали за почистване на стъклото на предната врата на фурната. Тези материали могат да причинят надраскване и счупване на стъклените повърхности.

1.11



Високотемпературно о самопочистване (Пиролиза)

- По време на самопочистването повърхностите стават по-

горещи, отколкото при стандартна употреба.

Дръжте децата далеч.

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

2 Инструкции за околната среда

2.1 Директива за отпадъците

2.1.1 Съответствие с Директивата WEEE и изхвърляне на отпадъчния продукт

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



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

Не изхвърляйте отпадъчния продукт с нормални битови и други отпадъци в края на експлоатационния му живот. Занесете го в събирателен пункт за рециклиране на електрическо и електронно оборудване. Можете да се обърнете към местната администрация за повече информация относно тези

събирателни пунктове. Правилното изхвърляне на уреда спомага за предотвратяване на евентуални негативни последици за околната среда и човешкото здраве.

Съответствие с Директивата RoHS:

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

2.2 Информация за пакетирание

Опаковъчните материали на продукта са изработени от преработваеми материали, които съответстват с националните екологични норми на нашата страна. Не изхвърляйте опаковъчните отпадъци с нормални битови и други отпадъци, занесете ги в събирателните пунктове за опаковъчни материали, определени от местните власти.

2.3 Препоръки за пестене на енергия

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

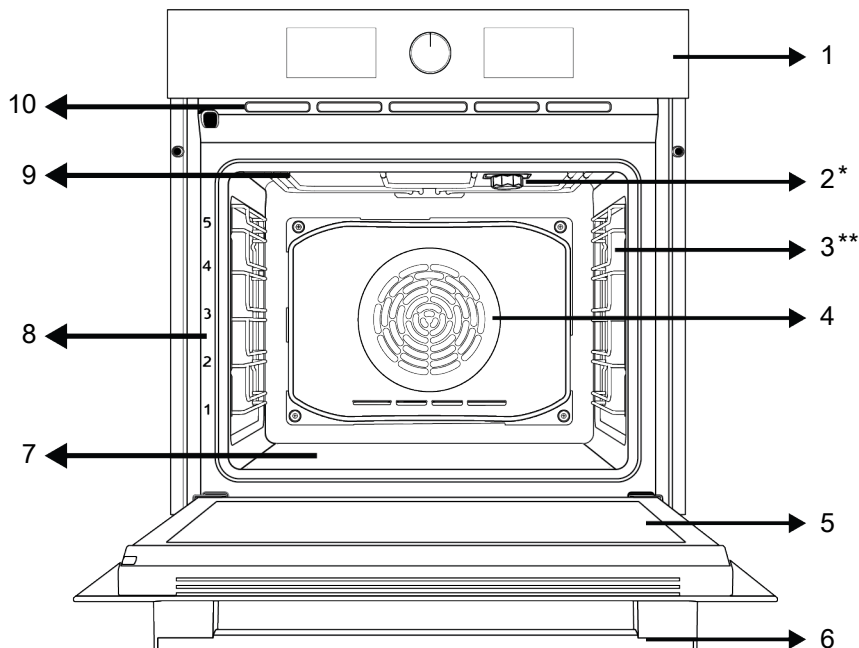
Следните предложения ще Ви помогнат да използвате Вашия продукт по екологичен и енергийно ефективен начин:

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

3 Вашият продукт

3.1 Представяне на продукта

BG



1 Контролен панел

3 Телени рафтове

5 Врата

7 Долен нагревател (под
стоманената плоча)

9 Горен нагревател

2 Лампа

4 Мотор на вентилатора (зад
стоманената плоча)

6 Дръжка

8 Рафтови позиции

10 Вентилационни отвори

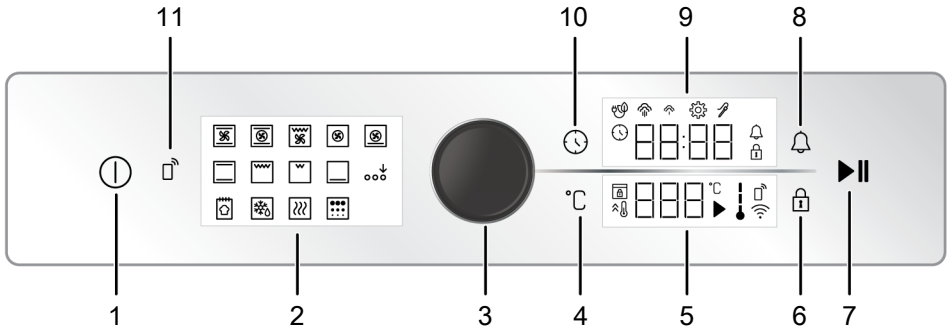
* Варира в зависимост от модела. Вашият продукт може да не е оборудван с лампа или типът и местоположението на лампата може да се различават от илюстрацията.

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

3.2 Представяне и използване на контролния панел на продукта

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

3.2.1 Контролен панел



- | | |
|---|--------------------------------------|
| 1 Бутон за включване/изключване | 2 Функционален дисплей |
| 3 Копче за управление на фурната | 4 Ключ за настройка на температурата |
| 5 Област на индикатор за температура | 6 Бутон за заключване |
| 7 Бутон за стартиране/спиране на печене | 8 Бутон за аларма |
| 9 Област на индикатор за таймер/продължителност | 10 Бутон за време и настройки |
| 11 Премахнете контролния бутон | |

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

3.2.2 Представяне на контролния панел на фурната

Копче за управление на фурната

Можете да проверите настройките на индикатора на таймера/часовника и областите на индикатора за температура с копчето за управление на фурната. Можете да преминете през тези настройки, като завъртите това копче за управление на фурната надясно и наляво и да ги приложите, като натиснете копчето.

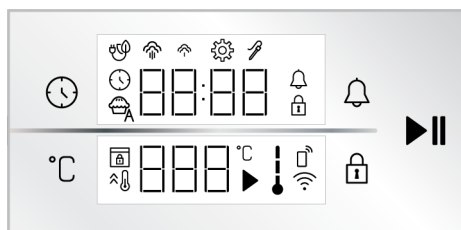
Индикатор за вътрешна температура на фурната

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

Функционален дисплей

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

Индикаторни области:



Бутони :

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

Област на индикатор за таймер/ продължителност :

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

: Символ на сонда за месо *

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

Област на индикатор за температура :

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

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

3.3 Функции за работа на фурната

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

Функционален символ	Описание на функцията	Температурен диапазон (°C)	Описание и употреба
	Работа с вентилатор	-	Фурната не е загрята. Работи само вентилаторът (на задната стена). Замразената храна с гранули се размразява бавно при стайна температура, сготвената храна се охлажда. Времето, необходимо за размразяване на цяло парче месо, е по-дълго, отколкото при храни със зърнени храни.
	Горен и долен нагревател	40-280	Храната се нагрява отгоре и отдолу едновременно. Подходящ за торти, сладкиши или кексове и яхнии във форми за печене. Готвенето става с една тава.
	Долен нагревател	40-220	Включено е само по-ниско отопление. Подходяща е за храни, които имат нужда от запичане на дъното.
	Долен и горен нагревател подпомагани от вентилатор	40-280	Горещият въздух, загрят от горния и долния нагревател, се разпределя равномерно и бързо във фурната с вентилатор. Готвенето става с една тава.

	Нагревател с вентилатор / Airfry	40-280	Горещият въздух, загрят от вентилаторния нагревател, се разпределя равномерно и бързо във фурната с вентилатора. Подходяща е за готвене в няколко съда на различни нива. Благодарение на бързо разпределящия се въздух чрез тази функция, можете да правите плитко пържене или без олио. За подробна информация вижте раздела "Airfry".
	Нагревател с еко вентилатор	160-220	За да спестите енергия, можете да използвате тази функция вместо да използвате „Нагревател с вентилатор“ в диапазона 160-220°C. Но; времето за готвене ще бъде малко по-дълго. Използването на тази функция е обяснено в раздела, озаглавен „Работа на блока за управление на фурната“.
	Функция за пица	40-280	Долният нагревател и отоплението на вентилатора работят. Подходяща е за приготвяне на пица.
	"3D" функция	40-280	Функциите за горно нагряване, долно нагряване и вентилаторно нагряване работят. Всяка страна на продукта, който ще се готви, се изпича еднакво и бързо. Готвенето става с една тава.
	Нисък грил	40-280	Малката скара на тавана на фурната работи. Подходяща е за печене на по-малки количества.
	Пълен грил	40-280	Голямата скара на тавана на фурната работи. Подходяща е за печене на скара в големи количества.
	Скара с пълен грил	40-280	Горещият въздух, загрят от голямата скара, бързо се разпределя във фурната с вентилатор. Подходяща е за печене на скара в големи количества.
	Поддържайте топло	40-100	Използва се за поддържане на температурата на храната, готова за сервиране за дълго време.
	Функция за хляб	-	Използва се за печене на хляб. Входящата зададена температура и време не могат да се променят.
	Активиране на допълнителна функция	-	Използва се за активиране на работни функции, които не се показват в началото на функционалния дисплей.
	Пиролиза	-	Използва се за самопочистване на фурната при висока температура. Вижте спецификациите в раздела за поддръжка и почистване за тази функция.

3.4 Продуктови аксесоари

Във вашия продукт има различни аксесоари. В този раздел са достъпни описанието на аксесоарите и описанията за правилното използване. В зависимост от модела на продукта, предлаганият аксесоар се различава. Всички

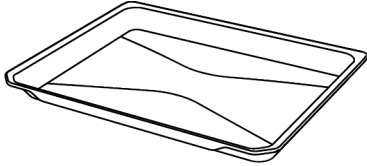
аксесоари, описани в ръководството за потребителя, може да не са налични във вашия продукт.



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

Стандартна тава

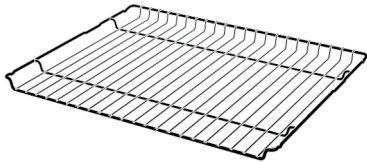
Използва се за сладкиши, замразени храни и пържене на големи парчета.



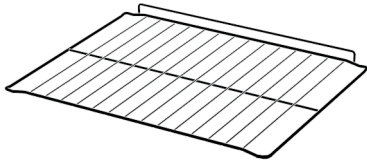
Телена скара

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

При модели с телени рафтове :

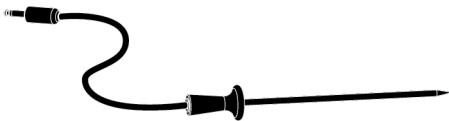


При модели без телени рафтове :



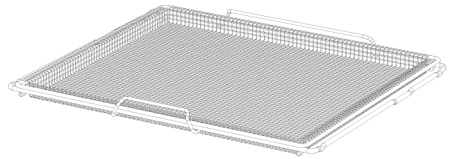
Сонда за месо

При готвене на месни ястия тънкият дълъг край се залепва върху месото, а другият край се използва чрез прикрепяне на другия край към гнездото на страничната стена на шасито.



Скара за пържене (Airfry)

Използва се за плитко пържене на храни или без олио.

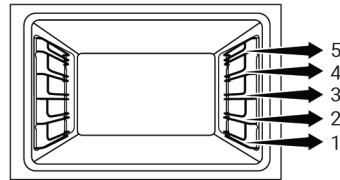


3.5 Използване на аксесоари за продукта

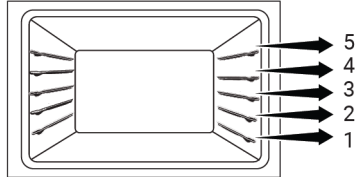
Рафтове за готвене

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

При модели с телени рафтове :



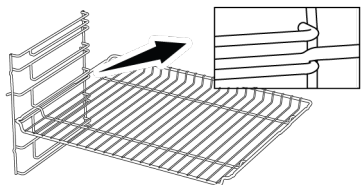
При модели без телени рафтове :



Поставяне на телената скара върху рафтовете за готвене

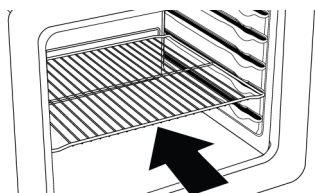
При модели с телени рафтове :

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



При модели без телени рафтове :

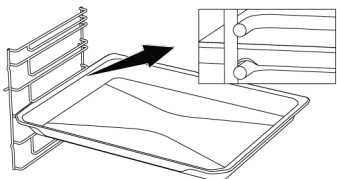
От решаващо значение е да поставите правилно телената скара на страничните рафтове. Телената скара има една посока при поставяне на рафта. Когато поставяте скарата на желанния рафт, отворената част трябва да е отпред.



Поставяне на тавата върху рафтовете за готвене

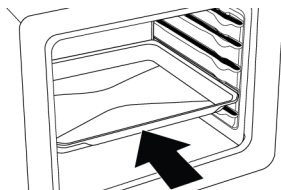
При модели с телени рафтове :

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



При модели без телени рафтове :

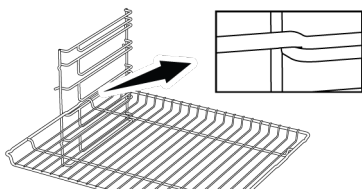
Също така е важно правилно да поставите тавите на страничните рафтове. Тавата има една посока при поставяне на рафта. Когато поставяте таблата на желанния рафт, нейната страна, предназначена за задържане, трябва да е отпред.



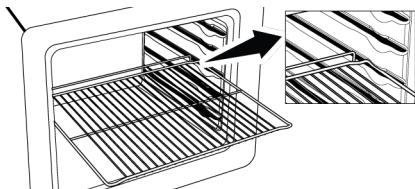
Функция за спиране на телената скара

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

При модели с телени рафтове :

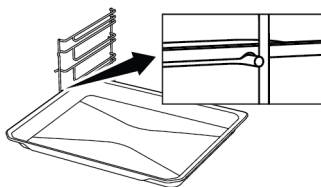


При модели без телени рафтове :



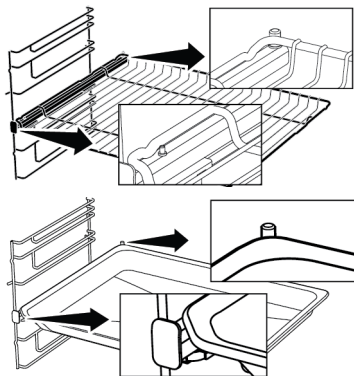
Функция за спиране на тавата -При модели с телени рафтове

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



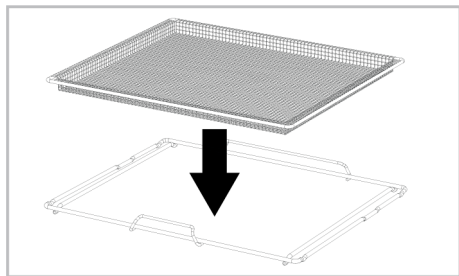
Правилно поставяне на телената скарата и тавата върху телескопичните релси-При модели с телени рафтове и телескопични модели

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

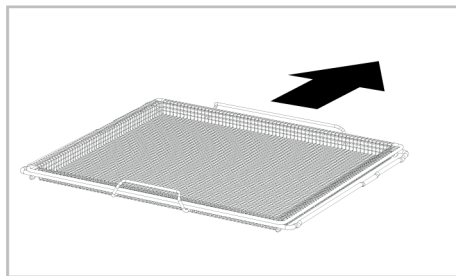


Употреба на скарата за (Airfry) пържене.

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



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



3.6 Технически спецификации

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

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

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



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



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



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


4 Първа употреба

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

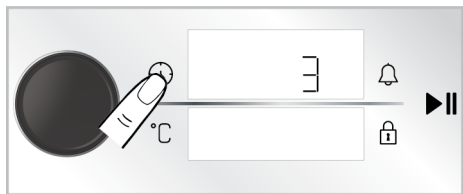
4.1 Първоначална Настройка





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

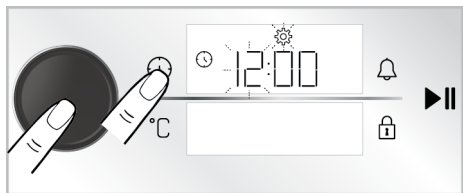
1. При изключена фурна (докато часът се показва на дисплея), докоснете бутона  за около 3 секунди, за да активирате менюто с настройки.


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




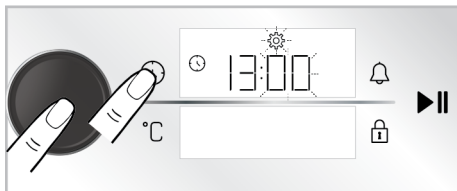
2. Активирайте полето на таймера, като натиснете веднъж копчето за управление на фурната или докоснете ключа  веднъж.


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




3. Задайте часа, като завъртите копчето за управление на фурната надясно/наляво и активирайте полето за минути, като натиснете ключа за управление на фурната веднъж или докоснете бутона  веднъж.

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



4. Задайте минутите, като завъртите копчето за управление на фурната надясно/наляво. Одобрете настройката, като натиснете копчето за управление на фурната веднъж или докоснете  бутон веднъж.

⇒ Часът от деня е зададен и символът  свети непрекъснато.



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



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

4.2 Първоначално почистване

1. Отстранете всички опаковъчни материали.
2. Отстранете всички принадлежности от фурната, предоставена с продукта.
3. Пуснете продукта в продължение на 30 минути и след това го изключете. По този начин остатъците и слоевете, които може да са останали във фурната по време на производството, се изгарят и почистват.

4. Когато работите с продукта, изберете най-високата температура и работната функция, която работят всички нагреватели във вашия продукт. Вижте "Работни функции на фурната [▶ 67]". Можете да научите как да работите с фурната в следващия раздел.
5. Изчакайте фурната да изстине.
6. Избършете повърхностите на продукта с мокра кърпа или гъба и подсушете с кърпа.

Преди да използвате аксесоарите:

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

5 Използване на фурната

5.1 Обща информация за използване на фурната

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

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

5.2 Работа на контролния модул на фурната

Общи предупреждения за устройството за управление на фурната

- Максималното време, което може да бъде зададено за процеса на печене е 5:59 часа. При функцията за поддържане на топлина това време е 23:59 часа. В случай на прекъсване на електрозахранването, предварително

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

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


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

Осветление на фурната

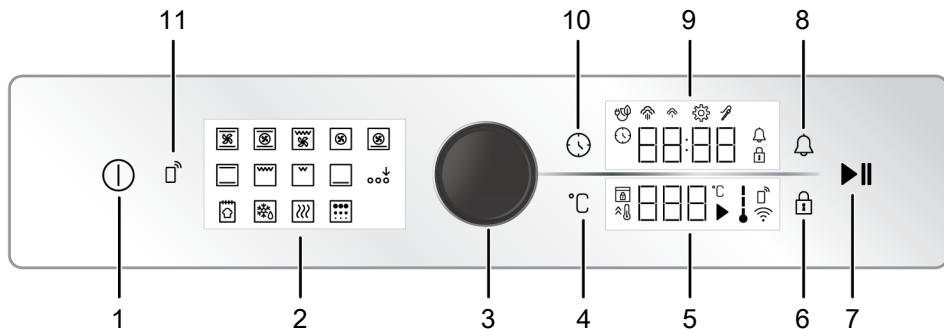
Осветлението на фурната се включва, когато фурната започне да пече. При някои модели осветлението свети по време на печене, а при някои модели изгасва след определено време.

зададеното печене и продължителност на печене се анулират.

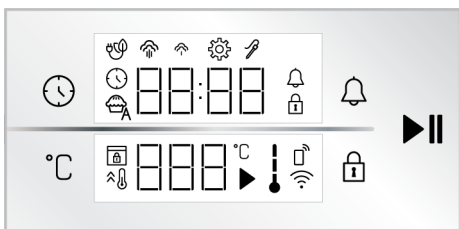
- Докато правите каквито и да било настройки, съответните символи мигат на дисплея. Необходимо е да запазите направените настройки, като докоснете съответния бутон в описанието или като изчакате за кратко.

- Ако времето за печене е зададено, когато започне печенето, оставащото време се показва на дисплея.
- Ако настройката за бързо предварително загряване е активна на контролния блок, символът  се






появява на дисплея, когато започнете печенето и фурната достигне температурата, която сте задали за печене бързо. За настройка за бързо предварително загряване вижте раздела „**Настройки**“.





- | | | | |
|----|---|----|------------------------------------|
| 1 | Бутон за включване/изключване | 2 | Функционален дисплей |
| 3 | Копче за управление на фурната | 4 | Ключ за настройка на температурата |
| 5 | Област на индикатор за температура | 6 | Бутон за заключване |
| 7 | Бутон за стартиране/спиране на печене | 8 | Бутон за аларма |
| 9 | Област на индикатор за таймер/продължителност | 10 | Бутон за време и настройки |
| 11 | Премахнете контролния бутон | | |









Бутони :

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








Област на индикатор за таймер/продължителност :

-  : Символ за време на печене/час от деня
-  : Символ за аларма

-  : Символ за настройки
-  : Символ за ключалка
-  : Символ на печене с еко вентилатор
-  : Символ на ниско ниво на пара *
-  : Символ на пара от високо ниво *
-  : Символ на сонда за месо *

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

Област на индикатор за температура :

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

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

Включване на фурната

1. Включете фурната, като докоснете ① бутон.
- ⇒ След като фурната е включена, първата работна функция се показва на дисплея. Работната функция, температурата, времето за печене и алармата могат да се регулират, когато дисплеят е в това състояние.

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

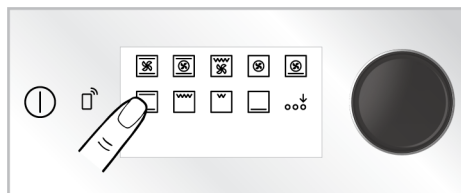
Изключване на фурната

Изключете фурната, като докоснете ① бутон. Часът от деня се показва на дисплея.

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

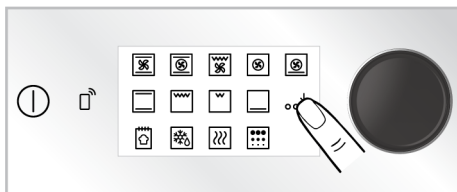
Можете да готвите, като изберете ръчно управление (по ваш собствен контрол), без да задавате времето за печене, като изберете температурата и работната функция, специфични за вашата храна. Като пример на снимките са показани функцията "Горен и долен нагревател" и настройките за 180 °C.

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



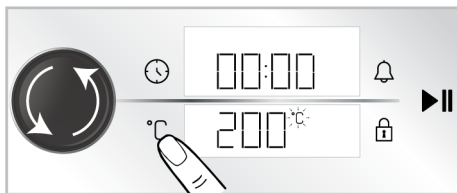
3. Ако функцията, която искате да активирате, не е сред операционните функции, които се появяват първи на

функционалния дисплей, можете да активирате работните функции в долния ред, като докоснете "Активиране на допълнителна функция"



4. Предварително зададената температура за избраната от Вас работна функция се появява на дисплея. За да промените тази температура, натиснете копчето за управление на фурната веднъж или докоснете ключа °C и завъртете копчето за управление на фурната надясно/наляво.

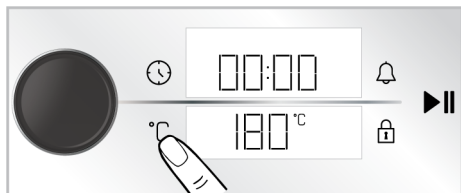
⇒ Символът °C мига на дисплея за температура.



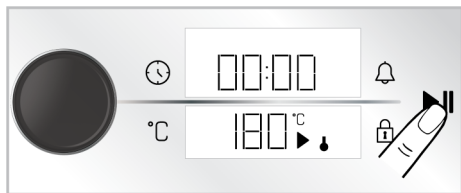
i Ако промените работната функция, след като промените предварително зададената температура на работната функция, последната зададена температура се показва на дисплея. Въпреки това, ако избраната температура не е в температурния диапазон на избраната работна функция, се показва най-високата температура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

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

⇒ Символът °C свети непрекъснато на температурния дисплей.



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



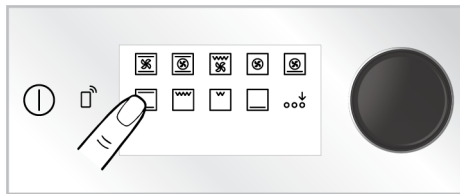
⇒ Вашата фурна ще започне да работи веднага при избраната функция и температура. На дисплея за температура се показват ↓ и ► символи. Времето за печене започва да се отброява на дисплея. Когато вътрешната температура на фурната достигне зададената температура, всяка степен на символа ↓ ще светне. Фурната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

Печене чрез настройка на времето за печене;

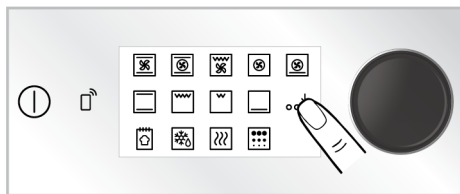
Можете да накарате фурната да се изключи автоматично в края на времето, като изберете температурата и работната функция, специфични за вашата храна и зададете времето за печене на таймера. Като пример на снимките са показани функцията "Горен и долен нагревател" 180 °C и 45 минути време за печене.

1. Включете фурната, като докоснете Ⓛ бутон.

2. Докоснете работната функция, която искате да активирате, на функционалния дисплей.

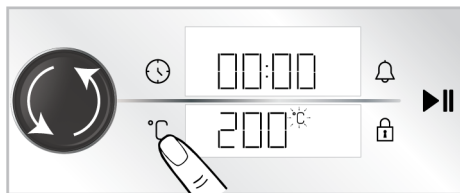


3. Ако функцията, която искате да активирате, не е сред операционните функции, които се появяват първи на функционалния дисплей, можете да активирате работните функции в долния ред, като докоснете "Активиране на допълнителна функция"



4. Предварително зададената температура за избраната от Вас работна функция се появява на дисплея. За да промените тази температура, натиснете копчето за управление на фурната веднъж или докоснете ключа °C и завъртете копчето за управление на фурната надясно/наляво.

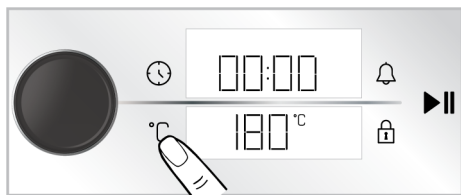
⇒ Символът °C мига на дисплея за температура.



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

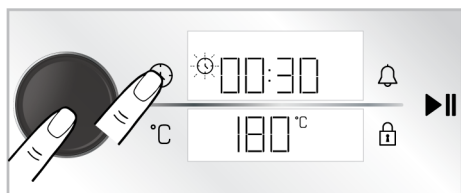
5. Потвърдете зададената температура, като докоснете °C бутона.

⇒ Символът °C свети непрекъснато на температурния дисплей.



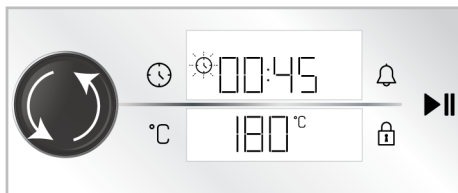
6. Натиснете копчето за управление на фурната веднъж или докоснете бутона ⌚ веднъж за времето за печене.

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



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

7. Регулирайте времето за печене, като завъртите копчето за управление на фурната надясно/наляво. Потвърдете настройката, като докоснете ⌚ бутон.



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

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



⇒ Вашата фурна започва да работи незабавно при избраната работна функция и температура и обратното броене на времето за печене се появява на дисплея. На дисплея за температура се показват ↓ и ▶ символи. Когато вътрешната температура на фурната достигне зададената

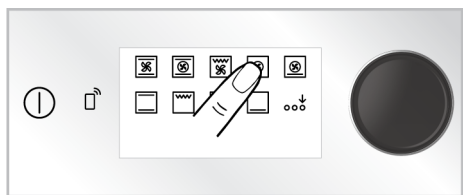
температура, всяка степен на символа ↓ ще светне. Когато коригираното време за печене изтече, на дисплея за температурата се появява текст „Край“, таймерът издава звуково предупреждение и печенето спира.

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

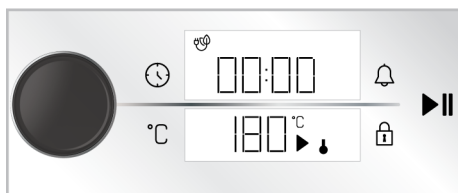
Нагревател с еко вентилатор

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

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



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



3. Можете да промените зададената температура и времето за печене, както е описано в предишните раздели. След това можете да започнете да печете.
 - ⇒ В режим "Нагревател с еко вентилатор" лампата свети по-кратко от другата функция за печене поради икономия на енергия по време на печене.

Функция за хляб

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

Съставки

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

За горната част на тестото

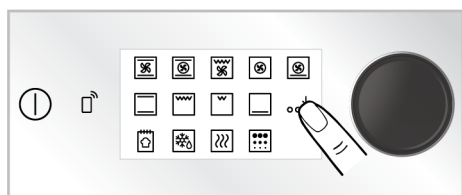
- 2 чаени лъжички слънчогледово олио

Подготовка

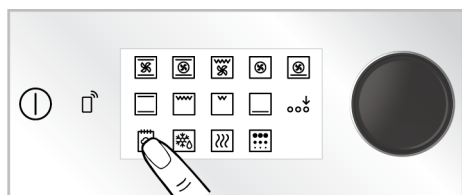
1. Пресейте брашното в дълбок съд. Добавете захарта към брашното и разбъркайте хомогенно.
2. Направете кладенче в средата на брашното, добавете маята, солта и слънчогледовото олио. Топлата вода се налива постепенно, като се започне от стените на съда.
3. Замесете тестото на ръка или в машина за тесто за около 10-15 минути.
4. Омесеното тесто се обръща няколко пъти на ръка и се слага в съд. Нанесете 1 чаена лъжичка

слънчогледово олио върху тестото и покрийте със стреч фолио, така че да се допира до тестото.

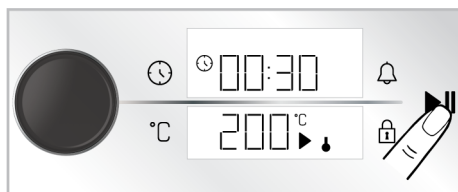
- След като покриете тестото със стреч фолио, покрийте го с дебела кърпа и го оставете да втасва на стайна температура.
- Извадете вашето тесто, което е ферментирало 60 минути, на плата и го прегънете 4-5 пъти, за да премахнете въздуха вътре. Нанесете 1 чаена лъжичка слънчогледово олио върху тестото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



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



- Започнете печенето, като докоснете **▶||** бутон.



BG

- В края на времето за печене се чува звуково предупреждение за една минута. Ако бутонът **ⓘ** бъде докоснат, фурната ще се изключи. Ако се докосне който и да е бутон освен тези, звуковото предупреждение спира.

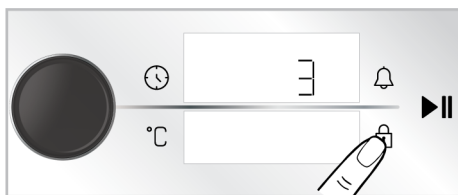
5.3 Настройки

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


Активиране на заключването на клавишите

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

- Докоснете **🔒** бутон, докато символът **🔒** се появи на дисплея на таймера/ продължителността.





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


управление на фурната, таймерът издава звуков сигнал и символът  мига.



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

Деактивиране на заключването на бутоните

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


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


Настройка на алармата

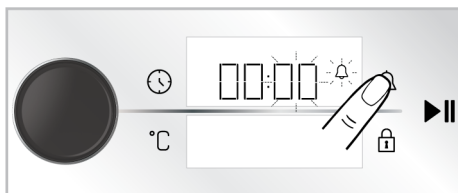
Можете също така да използвате контролния блок на продукта за всяко предупреждение или напомняне, различно от печене. Будилникът няма ефект върху работните функции на фурната. Използва се за предупредителни цели. Например, можете да използвате будилника, когато искате да обърнете храната във фурната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





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

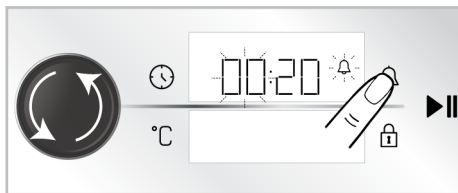
1. Докоснете  бутон, за да зададете периода на алармата.


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




2. Първо задайте минутите, като завъртите копчето за управление на фурната надясно/наляво и активирайте полето за таймер, като докоснете бутона  веднъж.

3. Регулирайте времето, като завъртите копчето за управление на фурната надясно/наляво. Докоснете бутона  отново, за да потвърдите настройката.



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

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





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

Изключване на алармата

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


⇒ Звуковото предупреждение е спряно.

Ако искате да отмените алармата;

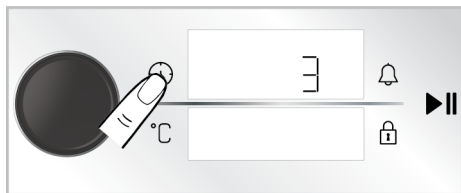
1. Докоснете бутона  веднъж, за да нулирате периода на алармата.
 - ⇒ Символът  започва да мига на дисплея на таймера/ продължителността.
2. Завъртете копчето за управление на фурната надясно/наляво, докато аларменият час достигне „00:00“.

Настройка на силата на звука

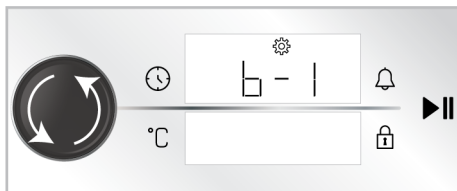
Можете да зададете силата на звука на Вашия контролен блок. Вашата фурна трябва да е изключена, за да извършите тази настройка.


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

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

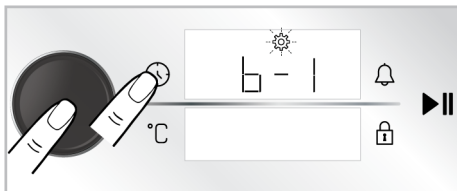



2. Завъртете копчето за управление на фурната надясно/наляво, докато на дисплея на таймера/ продължителността се появи “b-1” или “b-2”.



3. Активирайте настройката на тона, като докоснете бутона отново или натиснете копчето  за управление на фурната веднъж.


⇒ Символът  мига на дисплея на таймера/продължителността.



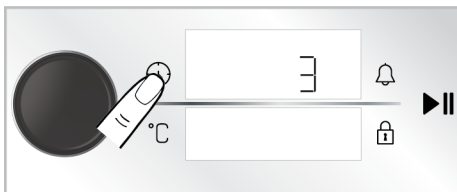
4. Регулирайте желанния тон, като завъртете копчето за управление на фурната надясно/наляво.
5. Потвърдете зададения тон, като докоснете бутона  отново или натиснете копчето за управление на фурната веднъж.

Настройка на яркостта на дисплея

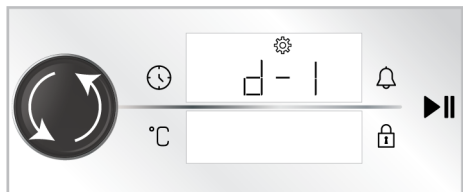
Можете да зададете яркостта на дисплея на контролния блок. Вашата фурна трябва да е изключена, за да извършите тази настройка.

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

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

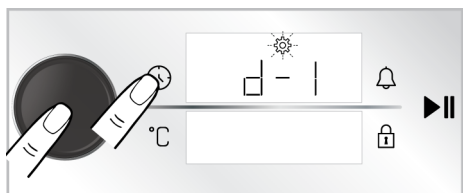


2. Завъртете копчето за управление на фурната надясно/наляво, докато на дисплея на таймера/ продължителността се появи "d-1", "d-2" или "d-3".



3. Активирайте настройката за яркост, като докоснете бутона отново или натиснете копчето за управление на фурната веднъж.

⇒ Символът мига на дисплея на таймера/продължителността.



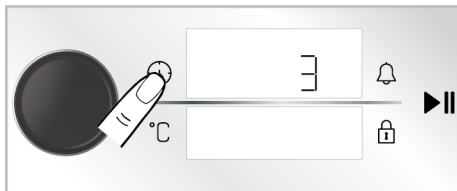
4. Регулирайте желаната яркост, като завъртите копчето за управление на фурната надясно/наляво.
5. Потвърдете яркостта, като докоснете бутона отново или натиснете копчето за управление на фурната веднъж.

Настройка на функцията за бързо предварително загряване (Бустер).

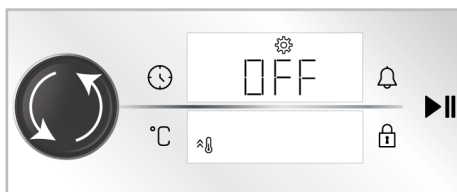
Можете да управлявате печенето на Вашия продукт автоматично с функцията за бързо предварително загряване. За тази цел трябва да активирате настройката за бързо предварително загряване. Вашата фурна трябва да е изключена, за да извършите тази настройка.

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

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

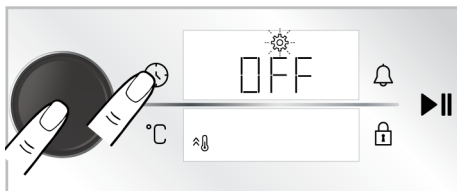


2. Завъртете копчето за управление на фурната надясно/наляво, докато символът и "ИЗКЛ" се появят на дисплея.

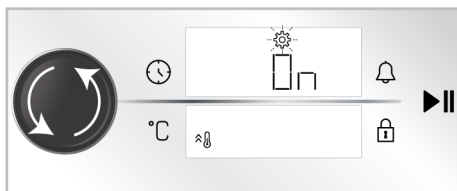



3. Активирайте настройката за бързо предварително загряване (Бустер), като докоснете бутона или натиснете копчето за управление на фурната веднъж.

⇒ Символът мига на дисплея на таймера/продължителността.



4. Завъртете настройката "ИЗКЛ" на дисплея на "ВКЛ", като завъртите копчето за управление на фурната надясно/наляво.




5. Потвърдете настройката за предварително загряване (усилвател), като докоснете бутона  отново или натиснете копчето за управление на фурната веднъж.

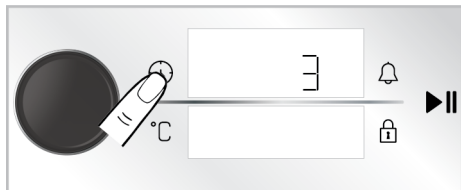



Можете да изключите настройката за бързо предварително загряване със същата процедура. Като нагласите настройката „ИЗКЛ“, можете да отмените настройката за бързо предварително загряване.


Промяна на часа

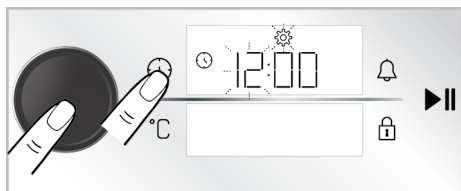
За да промените времето от деня, което сте задали преди това,


1. При изключена фурна (докато часът се показва на дисплея), докоснете бутона  за около 3 секунди, за да активирате менюто с настройки.
 - ⇒ На дисплея се появява обратно броене 3-2-1. Когато обратното броене приключи, менюто с настройки се активира.




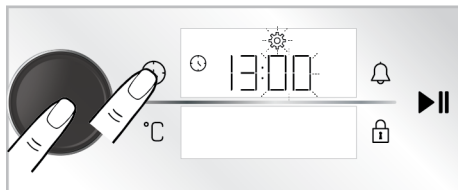
2. Активирайте полето на таймера, като натиснете веднъж копчето за управление на фурната или докоснете ключа  веднъж.


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




3. Задайте часа, като завъртите копчето за управление на фурната надясно/ наляво и активирайте полето за минути, като натиснете ключа за управление на фурната веднъж или докоснете бутона  веднъж.

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



4. Задайте минутите, като завъртите копчето за управление на фурната надясно/наляво. Одобрете настройката, като натиснете копчето за управление на фурната веднъж или докоснете бутона  веднъж.

- ⇒ Часът от деня е зададен и символът  свети непрекъснато.



Свързване на фурната към безжичната мрежа и въвеждане в приложението "HomeWhiz"

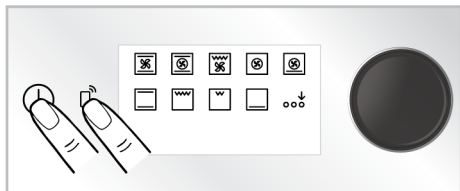
Можете да свържете вашата фурна към безжичната мрежа и да я управлявате чрез приложението "HomeWhiz" със смарт устройство. За тази цел първо инсталирайте приложението "HomeWhiz" на вашето смарт устройство. Приложението "HomeWhiz" е достъпно за мобилни операционни системи IOS и Android.



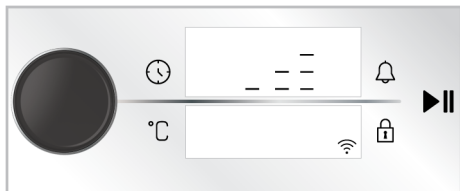
След като изтеглите приложението "HomeWhiz" следвайте инструкциите в приложението, за да създадете своя дом.

i Можете да завършите процедурата за свързване на вашата фурна към безжична мрежа и за активиране на дистанционното управление на фурната, като следвате инструкциите, предоставени в приложението.

1. За да превключите фурната в режим на настройка, докоснете едновременно бутоните  и  за около 3 секунди, когато фурната е в изключен режим (часът се показва на дисплея).



⇒ Когато фурната превключи в режим на настройка, на екрана се показва анимация, където някои редове мигат.







2. Отворете приложението "HomeWhiz" което сте инсталирали на вашето смарт устройство. След като създадете дома си, изберете фурната под кухненски уреди и въведете каталожния номер на вашия продукт в приложението и следвайте стъпките, описани в приложението.





i Номерът на склад на вашия продукт е номерът, започващ с „77...“, разположен в долната част на предната корица на ръководството.




3. Завършете въвеждането на вашата фурна в приложението, като следвате инструкциите, предоставени в приложението.

Активиране на дистанционното управление на фурната

След като представите вашата фурна в приложението "HomeWhiz" за да позволите дистанционно управление:



1. Докоснете бутона  веднъж, докато символът  се покажи на дисплея.
 - ⇒ На дисплея символът  трябва да се показва заедно със  символ.

i Ако символът  не се показва, докоснете  бутон, докато символът  се покаже на дисплея. Ако не сте въвели вашия уред в приложението "HomeWhiz" application, the  символът мига веднъж и се чува сигнал за грешка.

i Ако символът  се показва на дисплея, но се чува сигнал за грешка при натискане на бутона  и ако символът  не се показва на дисплея или символът мига, проверете интернет връзката на вашия продукт. Ако интернет връзката е наред и проблемът продължава, повторете стъпките за инсталиране.

Изтриване на сдвояването на фурна, свързана с Homewhiz.

След като добавите вашия продукт към приложението "HomeWhiz" потребителският акаунт, който сте използвали за "HomeWhiz" свързва информацията за вашия продукт. За да изтриете сдвояване поради загуба на достъп до акаунта, който използвате в приложението или по други причини, трябва да се предприемат следните действия.

1. Когато продуктът е изключен (докато на дисплея се показва часът от деня), докоснете бутоните  и  за около 5 секунди.

- ⇒ На дисплея се появява отброяване от 5.
- След като обратното броене приключи, на дисплея ще се появи анимация за изтриване на вдвояване.
 - След като процесът на изтриване на вдвояване завърши без проблем, ще се чуе предупредителен звук и вашата фурна ще се рестартира.



Ако се срещне проблем в процеса на изтриване на вдвояване и процесът не може да бъде завършен, ще се чуе звук за грешка.

- Можете да вдвоите отново продукта към вашия акаунт в "HomeWhiz" след като процесът на изтриване на вдвояване приключи.

Съответствие със стандартите и информация за изпитване / ЕС декларация за съответствие

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

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

5.4 Използване на сондата за месо

Обща информация и предупреждения

- Фурната трябва да бъде настроена на специфична работна функция и температура, за да се използва сондата за месо.
- Ако сте задали таймера на фурната за конкретен период на печене, преди да използвате сондата за месо, този период се отменя автоматично, когато сондата за месо се монтира.
- Не можете да използвате решетките над конектора на сондата за месо, докато готвите със сонда за месо.
- Почиствайте сондата за месо с мокра кърпа и след това я подсушавайте със суха кърпа след всяка операция.

- Ако **75C** не се показва при функции, при които сондата за месо е активирана, уверете се, че конекторът е здраво монтиран към своето гнездо.
- Ако сензорният крайник на сондата за месо се използва, без да се постави в месото, сензорният крайник отчита температурата във фурната и прекратява готвенето, когато се достигне зададената температура. Въпреки това, ако сондата за месо е изложена на 250 °C или по-висока, сензорът става безполезен.
- Работната температура може да бъде поне с 30 °C по-висока от температурата на сондата за месо. Пример: Ако температурата на сондата за месо е настроена на 70 °C, работната температура трябва да бъде настроена на минимум 100 °C.
- Температурата в сърцевината на месото (най-студената точка) трябва да бъде най-малко 63°C по отношение на безопасността на храните.
- Температурата в сърцевината на най-студената точка на птиче месо трябва да бъде най-малко 74°C по отношение

на безопасността на храните, а температурата в сърцевината трябва да бъде 85°C за добре изпечено месо.

Референтна таблица за диапазона на готвене на червено месо:

Ниво на готвене Температура в сърцевината на месото* (°C)

Син 55-59

Недопечен 60-62

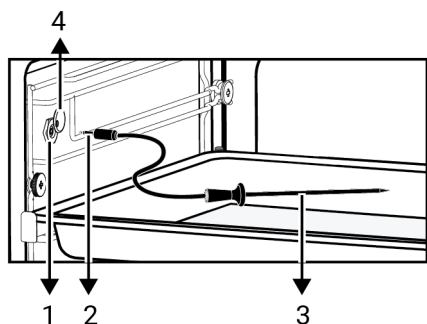
Средно изпечен 63-70

Средно 71-76

Добре изпечен 77-81

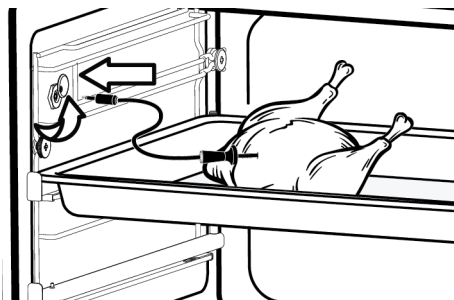
Преварено ≥ 82

1. Включете фурната, като докоснете ① бутон.
2. Плъзнете капака на слота (4) на страничната стена на фурната нагоре и поставете конектора на сондата за месо (2) в слота на сондата за месо (1).

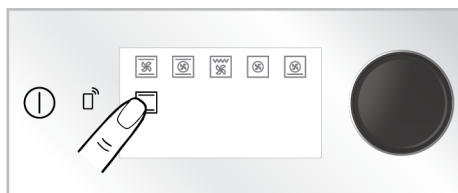



- 1 Слот за сонда за месо
- 2 Съединител за сонда за месо
- 3 Шип на датчика за сонда за месо
- 4 Капак на слота за сонда за месо


3. Поставете върха на сензора на сондата за месо към храната, която ще готвите.

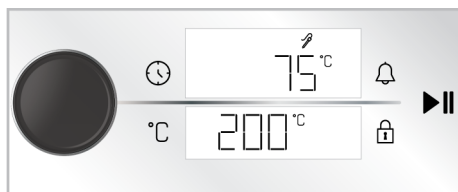


4. Когато сондата за месо е прикрепена към продукта, работните функции, които сондата за месо може да използва, се показват на функционалния дисплей. Докоснете функцията, с която искате да управлявате сондата за месо.



5. 75 °C, което е препоръчителната температура за сондата за месо, и  се показва на дисплея на таймера/индикатора за продължителност. Препоръчителната температура за избраната работна функция се показва на дисплея на температурния индикатор.

 Препоръчителната температура на сондата за месо е 75 °C. Можете да промените температурата между 40 и 99 °C, както желаете.

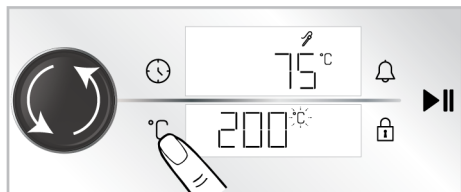


6. За да промените предварително зададената температура за избраната от вас работна функция,

докоснете бутона °C и завъртете копчето за управление на фурната наляво/надясно.

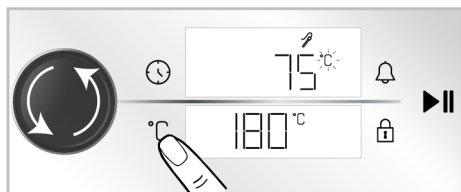
7. Задайте стойността на вътрешната температура за фурната, с която искате да готвите, като използвате копчето за температура.

⇒ Символът °C до функцията температура мига.

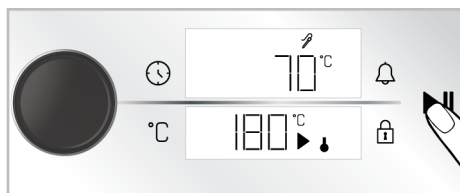


8. Докоснете бутона °C отново и завъртете копчето за управление на фурната надясно/наляво, за да промените температурата на сондата за месо.

⇒ Символът °C до температурата на сондата за месо мига.



9. За да започнете печенето, докоснете ►|| бутон.



BG

⇒ Докато готвите със сонда за месо, действителната температура на храната, в която е поставена сондата за месо, и вътрешната температура на сондата за месо, която сте задали, ще се показват последователно на интервали от приблизително 3 секунди. Сензорът на сондата за месо открива, че вътрешната температура на месото достига автоматично зададената температура за сондата за месо и прекратява готвенето, когато температурата вътре в месото достигне тази температура. Когато сондата за месо се извади преди края на готвенето, на дисплея се показва „Край“ и готвенето приключва.

10. Когато готвенето приключи, на дисплея се показва съобщението „Край“ и фурната издава звуково предупреждение. Докоснете произволен клавиш, за да спрете звуковото предупреждение.

11. Изключете фурната, като докоснете ① бутон.

6 Обща информация за печенето

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

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

6.1 Общи предупреждения относно печенето във фурната

- Докато отваряте вратата на фурната по време или след печене, може да излезе гореща пара. Парата може да изгори ръката, лицето и/или очите ви. Когато отваряте вратата на фурната, стойте настрана.
- Интензивната пара, генерирана по време на печене, може да образува кондензирани водни капки отвътре и

отвън на фурната и по горните части на мебелите поради температурната разлика. Това е нормално и физическо явление.

- Стойностите за температура и време на готвене, дадени за храните, може да варират в зависимост от рецептата и количеството. Поради тази причина тези стойности са дадени като диапазони.
- Винаги отстранявайте неизползваните принадлежности от фурната, преди да започнете да готвите. Аксесоарите, които ще останат във фурната, може да попречат на храната Ви да бъде приготвена при правилните стойности.
- За храни, които ще готвите по собствена рецепта, можете да посочите подобни храни, дадени в таблиците за готвене.
- Използването на доставените аксесоари гарантира, че получавате най-добра производителност при готвене. Винаги спазвайте предупрежденията и информацията, предоставена от производителя за външните съдове за готвене, които ще използвате.
- Нарезжете намазнената хартия, която ще използвате при готвене, в подходящи размери към съда, който ще готвите. Омазнените хартии, които преливат от контейнера, могат да създадат риск от изгаряния и да повлияят на качеството на вашето печене. Използвайте хартията, устойчива на мазнини, която ще използвате в посочения температурен диапазон.
- За добро печене поставете храната си на препоръчания правилен рафт. Не променяйте позицията на скарата по време на печене.

6.1.1 Сладкиши и храни на фурна

Обща информация

- Препоръчваме да използвате аксесоарите на продукта за добро представяне в готвенето. Ако ще

използвате външен съд за готвене, избирайте тъмен, незалепващ и топлоустойчив съд.

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

Съвети за печене на торти

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

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

Готварска таблица за сладкиши и ястия на фурна

Предложения за печене с единична тава

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

Храна	Акcesoар за ползване	Работна функция	Рафтова позиция	Температура (°C)	Време за печене (мин) (прибл.)
Цял хляб	Стандартна тава *	Нагревател с вентилатор	3	200	30 ... 40
Лазаня	Сътеклен/метален правоъгълен съд върху телена скара **	Горен и долен нагревател	2 или 3	200	30 ... 45
ябълков пай	Кръгла черна метална форма с диаметър 20 см върху телена скара **	Горен и долен нагревател	2	180	50 ... 70
ябълков пай	Кръгла черна метална форма с диаметър 20 см върху телена скара **	Нагревател с вентилатор	3	170	50 ... 65
Пица	Стандартна тава *	Горен и долен нагревател	3	280	5 ... 9
Пица	Стандартна тава *	Функция за пица	2	280	5 ... 10

Предварителното загряване се препоръчва за всички храни.

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

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

Предложения за готвене с две тави

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

Предварителното загряване се препоръчва за всички храни.

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

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

Готварска таблица с оперативна функция “Нагревател с еко вентилатор”

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

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

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

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

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

6.1.2 Месо, риба и птици

Основните моменти при готвене на скара

- Подправянето с лимонов сок и черен пипер преди готвене на цяло пиле, пуйка и големи парчета месо ще подобри ефективността на готвене.
- Отнема 15 до 30 минути повече, за да пригответе месо с кост, отколкото пържено филе.

- Трябва да изчислите около 4 до 5 минути време за готвене на сантиметър от дебелината на месото.
- След изтичане на времето за готвене оставете месото във фурната за около 10 минути. Сокът от месото се разпределя по-добре върху пърженото месо и не излиза при разрязване на месото.
- Рибата трябва да се постави на средния или нисък рафт в топлоустойчива тава.
- Гответе препоръчаните ястия в таблицата за готвене с една тава.

Готварска таблица за месо, риба и птици

Храна	Акcesoар за ползване	Работна функция	Рафтова позиция	Температура (°C)	Време за печене (мин) (прибл.)
Пържола (цяла) / Печена (1 кг)	Стандартна тава *	Долен и горен нагревател подпомагани от вентилатор	3	15 мин. 250/макс, след 180 ... 190	60 ... 80
Агнешки бут (1,5-2 кг)	Стандартна тава *	Долен и горен нагревател подпомагани от вентилатор	3	170	85 ... 110
Пържено пиле (1,8-2 кг)	Телена скара * Поставете една тава на долния рафт	Долен и горен нагревател подпомагани от вентилатор	2	15 мин. 250/макс, след 190	60 ... 80
Пържено пиле (1,8-2 кг)	Телена скара * Поставете една тава на долния рафт	Нагревател с вентилатор	2	200 ... 220	60 ... 80

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

Предварителното загряване се препоръчва за всички храни.

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

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

6.1.3 Грил

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

Общи предупреждения

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

Основните моменти при готвене на грил

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

Грил таблица

Храна	Акcesoар за ползване	Рафтова позиция	Температура (°C)	Време за печене (мин) (прибл.)
Риба	Телена скара	4 - 5	250	20 ... 25
Пилешки късчета	Телена скара	4 - 5	250	25 ... 35
Кюфте (телешко) - 12 количество	Телена скара	4	250	20 ... 30
Агнешки котлет	Телена скара	4 - 5	250	20 ... 25
Пържола - (кубчета месо)	Телена скара	4 - 5	250	25 ... 30
Телешки котлет	Телена скара	4 - 5	250	25 ... 30
Зеленчуков огретен	Телена скара	4 - 5	220	20 ... 30
Препечен хляб	Телена скара	4	250	1 ... 3

Препоръчва се предварително загреване за 5 минути за всички ястия на скара.
Обърнете парчетата храна след 1/2 от общото време за печене.

6.1.4 Функция за плитко пържене или пържене без масло

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

Общи предупреждения

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

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

Маса за пържене за функция "Airfry"

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

Храна	Работна функция	Рафтова позиция	Температура (°C)	Време за печене (мин) (прибл.)	Препоръчително количество
Замразена хрупкава риба **(рибени пръсти)	Airfry	3	220	15 ... 25	500-1500 гр
Замразени сладкиши**	Airfry	3	220	25 ... 35	200-800 гр (10-40 броя)
Замразена пица**	Airfry	3	220	10 ... 20	2-4 броя
Наденица	Airfry	3	220	15 ... 25	10-20 броя
Смесени зеленчуци	Airfry	3	220	20 ... 25	400-1000 гр
Мъфин	Airfry	3	220	25 ... 35	20-25 броя
Пълнени пиперки	Airfry	3	220	25 ... 35	20-25 броя

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

** Загрейте предварително.

6.1.5 Тестови храни

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

Готварска таблица за тестови ястия

Предложения за печене с единична тава

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

Храна	Акcesoар за ползване	Работна функция	Рафтова позиция	Температура (°C)	Време за печене (мин) (прибл.)
Пандишпан	Кръгла форма за кекс с диаметър 26 см със скоба на решетка **	Нагревател с вентилатор	2	150	35 ... 45
ябълков пай	Кръгла черна метална форма с диаметър 20 см върху телена скара **	Горен и долен нагревател	2	180	50 ... 70
ябълков пай	Кръгла черна метална форма с диаметър 20 см върху телена скара **	Нагревател с вентилатор	3	170	50 ... 65

Предварителното загряване се препоръчва за всички храни.

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

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

Предложения за готвене с две тапи

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

Предварителното загряване се препоръчва за всички храни.

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

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

Скара

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

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

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

7 Поддръжка и почистване

7.1 Обща информация за почистване

Общи предупреждения

- Изчакайте продуктът да се охлади, преди да го почистите. Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!
- Не нанасяйте почистващите препарати директно върху горещи повърхности. Това може да причини трайни петна.
- Продуктът трябва да се почиства старателно и подсушава след всяка операция. По този начин остатъците от храна ще се почистват лесно и тези остатъци ще бъдат предотвратени от изгаряне, когато продуктът се използва отново по-късно. По този начин се удължава експлоатационния живот на уреда и се намаляват често срещаните проблеми.
- Не използвайте продукти за почистване с пара.
- Някои препарати или почистващи препарати увреждат повърхността. Неподходящи почистващи препарати са: белина, почистващи продукти, съдържащи амоняк, киселина или хлорид, почистващи продукти с пара, препарати за отстраняване на котлен камък, препарати за премахване на петна и ръжда, абразивни почистващи продукти (кремообразни почистващи препарати, почистващ прах, почистващ крем, абразивни и почистващи препарати за надраскване, тел, гъби, почистващи кърпи, съдържащи мръсотия и остатъци от почистващи препарати).
- Не е необходим специален почистващ материал при почистване след всяка употреба. Почистете уреда с препарат за миене на съдове, топла вода и мека кърпа или гъба и го подсушете със суха кърпа.

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

Инокс - неръждаеми повърхности

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

Емайлирани повърхности

- Фурната трябва да се охлади, преди да почистите зоната за готвене. Почистването на горещи повърхности създава както опасност от пожар, така и ще увреди повърхността на емайла.
- След всяка употреба почиствайте емайлираните повърхности с препарат за миене на съдове, топла вода и мека кърпа или гъба и ги подсушавайте със суха кърпа.

- За трудни петна може да се използва почистващ препарат за фурна и скара, препоръчан на уебсайта на вашата продуктова марка, и недраскаща подложка за почистване. Не използвайте външен почистващ препарат за фурна.

Каталитични повърхности

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

Стъклени повърхности

- Когато почиствате стъклени повърхности, не използвайте твърди метални стъргалки и абразивни почистващи материали. Те могат да повредят стъклената повърхност.
- Почистете уреда с препарат за миене на съдове, топла вода и микрофибърна кърпа, специално за стъклени повърхности, и го подсушете със суха микрофибърна кърпа.
- Ако има остатъци от препарат след почистване, избършете ги със студена вода и подсушете с чиста и суха микрофибърна кърпа. Остатъците от препарат може да повредят стъклената повърхност следващия път.
- При никакви обстоятелства засъхналите остатъци върху стъклената повърхност не трябва да се почистват с назъбени ножове, телена вата или подобни инструменти за надраскване.
- Можете да премахнете петна от калций (жълти петна) по стъклената повърхност с наличния в търговската мрежа препарат за премахване на

котлен камък, с препарат за премахване на котлен камък като оцет или лимонов сок.

- Ако повърхността е силно замърсена, нанесете почистващия препарат върху петното с гъба и изчакайте дълго време, за да подейства добре. След това почистете стъклената повърхност с мокра кърпа.
- Обезцветяването и петната по стъклената повърхност са нормални, а не дефекти.

Пластмасови части и боядисани повърхности

- Почистете пластмасовите части и боядисаните повърхности с препарат за миене на съдове, топла вода и мека кърпа или гъба и ги подсушете със суха кърпа.
- Не използвайте твърди метални стъргалки и абразивни почистващи препарати. Те могат да повредят повърхностите.
- Уверете се, че съединенията на компонентите на продукта не са оставени влажни и с препарат. В противен случай може да се появи корозия на тези съединения.

7.2 Аксесоари за почистване

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

Почистване на скара за пържене (Airfry)

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

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

7.3 Почистване на контролния панел

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

7.4 Почистване на вътрешността на фурната (зона за готвене)

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

Почистване на страничните стени на фурната

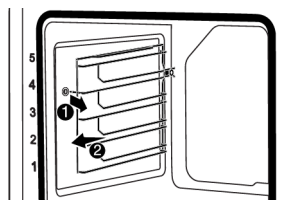
Страничните стени в зоната за готвене могат да бъдат покрити само с емайлирани или каталитични стени. Тя варира според модела. Ако има каталитична стена, вижте раздела „Каталитични повърхности“ за информация.

Ако вашият продукт е модел с телени рафтове, отстранете телените рафтове, преди да почистите страничните стени.

След това завършете почистването, както е описано в раздела "Обща информация за почистване" в съответствие с типа повърхност на страничната стена.

За да премахнете страничните телени рафтове:

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



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

7.5 Високотемпературно самопочистване

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

Общи предупреждения



Горещите повърхности причиняват изгаряния!

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

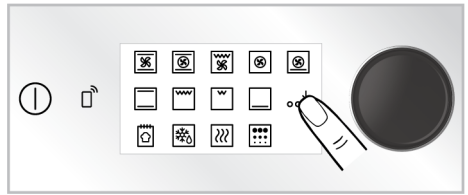
- Преди да използвате функцията за пиролиза, отстранете всички аксесоари, телескопичния рафт и страничните рафтове (ако има такива).

Ако не бъдат премахнати, аксесоарите и страничните телени рафтове ще се повредят.

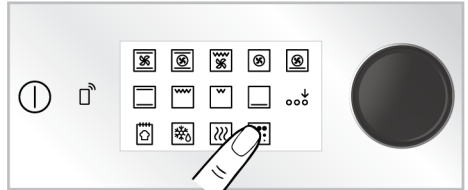
- Ако вашият продукт има пиростойчив аксесоар (устойчив на самопочистване при висока температура), не е необходимо да изваждате тези аксесоари от фурната. Дали вашите аксесоари са пиростойчиви или не е посочено в раздела за аксесоари. Ако не е посочено, Вашите аксесоари не са устойчиви на високи температури. Трябва да се извади от фурната преди почистване, за да се избегне повреда.
- Не почиствайте уплътнението на вратата. Уплътнението от стъклени влакна е много деликатно и лесно се поврежда. Ако уплътнението на вратата е повредено, сменете го с ново от оторизиран сервиз.

За да стартирате функцията за пироллиза:

1. Отстранете всички принадлежности във фурната. При моделите с телени рафтове не забравяйте да премахнете теления рафт.
2. Преди да започнете почистването, почистете външните повърхности на фурната и остатъците от храна във фурната със сапунена кърпа.
3. Изберете "Пироллиза " или "Пироллиза - икономичен режим" функционира според състоянието на замърсяване на вашата фурна. Ако фурната ви не е много замърсена, препоръчваме да използвате "Пироллиза - икономичен режим" функция. Тази функция отнема по-малко време от "Пироллиза variable" функция. Ако фурната е много замърсена, "Пироллиза - икономичен режим" функция може да не е достатъчна. В този случай го почистете от "Пироллиза " функция.
4. Включете фурната, като докоснете ① бутон.
5. Активирайте работните функции на долния ред, като докоснете "Активиране на допълнителна функция" на функционалния дисплей.





6. Докоснете "Пироллиза " на долния ред на дисплея с функции.



7. На дисплея се появяват ниво на пироллиза "HI" и време "02:00".

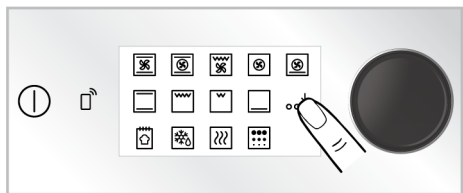


8. Започнете почистването, като докоснете ►► бутон.
 - ⇒ Почистването започва и времето за самопочистване се появява на дисплея. Това време е непроменимо.
9. Когато фурната достигне определена температура след започване на процеса на пироллиза, символът за заключване  се появява на дисплея на таймера и вратата на фурната не може да се отвори. Не насилвайте дръжката, за да отключите вратата, докато процесът на почистване не приключи и символът за заключване изчезне от дисплея.
10. Когато процесът на почистване приключи, на дисплея се появява "Край". Изключете фурната, като докоснете ① бутон.
11. Когато символът  изчезне от дисплея, отстранете останалите отлагания с оцветна вода.

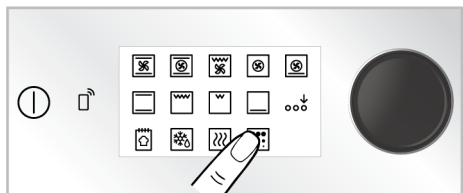
Пиролиза - икономичен режим

Ако фурната ви не е много замърсена, препоръчваме да използвате "Пиролиза - икономичен режим" функция. Тази функция отнема по-малко време от "Пиролиза variable" функция. Ако фурната е много замърсена, "Пиролиза - икономичен режим" функция може да не е достатъчна. В този случай го почистете от "Пиролиза " функция.

1. Отстранете всички принадлежности във фурната. При моделите с телени рафтове не забравяйте да премахнете теления рафт.
2. Преди да започнете почистването, почистете външните повърхности на фурната и остатъците от храна във фурната със сапунена кърпа.
3. Включете фурната, като докоснете ⓘ бутон.
4. Активирайте работните функции на долния ред, като докоснете "Активиране на допълнителна функция" на функционалния дисплей.

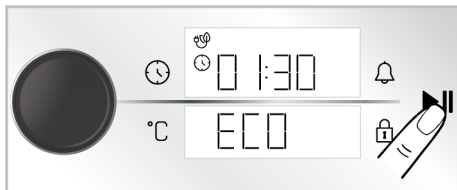




5. Докоснете "Пиролиза" на долния ред на дисплея с функции.



6. Докоснете "Пиролиза" на функционалния дисплей.
7. Започнете почистването, като докоснете ▶|| бутон.

⇒ Почистването започва и времето за самопочистване се появява на дисплея. Това време е непроменимо.



8. Когато фурната достигне определена температура след започване на процеса на пиролиза, символът за заключване  се появява на дисплея на таймера и вратата на фурната не може да се отвори. Не насилвайте дръжката, за да отключите вратата, докато процесът на почистване не приключи и символът за заключване изчезне от дисплея.
9. Когато процесът на почистване приключи, на дисплея се появява "Край". Изключете фурната, като докоснете ⓘ бутон.
10. Когато символът  изчезне от дисплея, отстранете останалите отлагания с оцетна вода.

7.6 Почистване на вратата на фурната

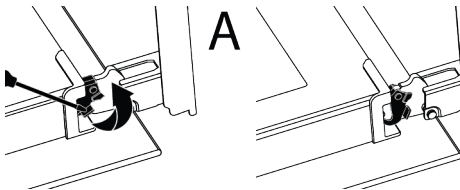
Можете да свалите вратата на фурната и стъклата на вратата, за да ги почистите. Как да свалите вратите и прозорците е обяснено в разделите „Сваляне на вратата на фурната” и „Сваляне на вътрешните стъкла на вратата”. След като свалите вътрешните стъкла на вратата, почистете ги с препарат за миене на съдове,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



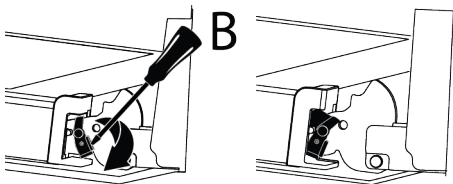
Не използвайте груби абразивни почистващи препарати, метални стъргалки, телена вата или избелващи материали за почистване на вратата и стъклото на фурната.

Сваляне на вратата на фурната

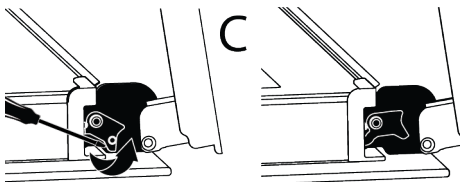
1. Отворете вратата на фурната.
2. Отворете щипките в гнездото на пантата на предната врата отъдно и отляво, като ги натиснете надолу, както е показано на схемата.
3. Типовете панти варират като типове (А), (В), (С) в зависимост от модела на продукта. Следните схеми показват как да отворите всеки тип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



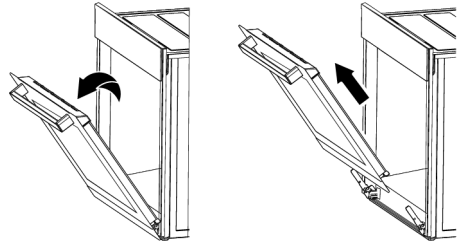
5. (В) тип панта се предлага при типовете врати с плавно затваряне.



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



7. Поставете вратата на фурната в полуотворено положение.



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

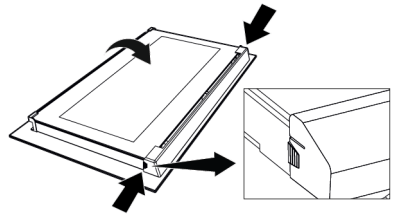


За да закрепите отново вратата, процедурите, приложени при нейното отстраняване, трябва да се повтарят съответно от края до началото. Когато монтирате вратата, не забравяйте да затворите скобите на гнездото на пантата.

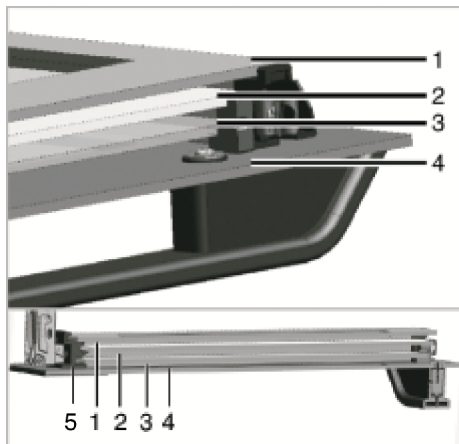
7.7 Премахване на вътрешното стъкло на вратата на фурната

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

1. Отворете вратата на фурната.

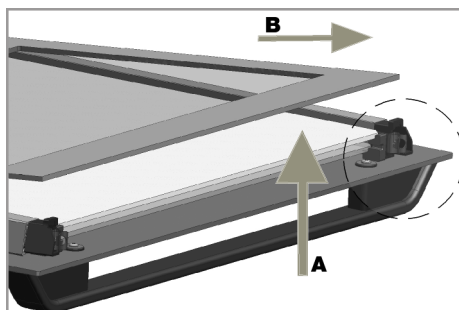


2. Издърпайте пластмасовия компонент, прикрепен към горната част на входната врата, към себе си, като едновременно натиснете точките на натиск от двете страни на компонента и го отстранете.



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

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



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



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

Редът на закрепване на второто и третото вътрешно стъкло не е важен, тъй като те са взаимозаменяеми.

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

i След почистване всички стъкла трябва да се сглобят отново.

7.8 Почистване на лампата на фурната

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

Смяна на лампата на фурната

Общи предупреждения

- За да избегнете риска от токов удар, преди да смените лампата на фурната, изключете продукта и

изчакайте фурната да изстине.
Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!

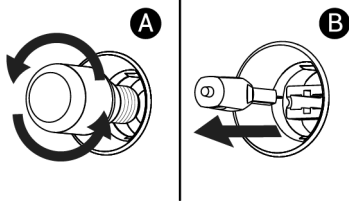
- Тази фурна се захранва от лампа с нажежаема жичка с мощност под 40 W, височина под 60 mm, диаметър под 30 mm или халогенна лампа с цокли G9 с мощност под 60 W. Лампите са подходящи за работа при температури над 300 °С. Лампите за фурна се предлагат от оторизирани сервиси или лицензирани техници. Този продукт съдържа лампа с енергиен клас G.
- Положението на лампата може да се различава от показаното на фигурата.
- Лампата, използвана в този продукт, не е подходяща за използване при осветление на домашни стаи. Целта на тази лампа е да помогне на потребителя да види хранителните продукти.
- Лампите, използвани в този продукт, трябва да издържат на екстремни физически условия като температури над 50 °С.

Ако фурната ви има кръгла лампа,

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



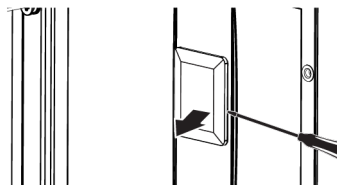
3. Ако лампата на Вашата фурна е тип (А), показан на схемата по-долу, завъртете лампата на фурната, както е показано на схемата, и я сменете с нова. Ако е модел тип (В), издърпайте го, както е показано на схемата, и го сменете с нов.



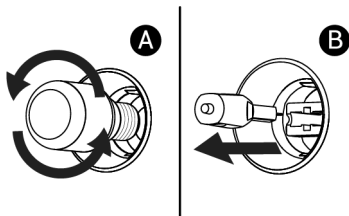
4. Поставете отново стъкления капак.

Ако Вашата фурна има квадратна лампа,

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



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



5. Поставете отново стъкления капак и телените рафтове.

8 Отстраняване на неизправности

Ако проблемът продължава, след като следвате инструкциите в този раздел, свържете се с Вашия доставчик или

оторизирани сервиси. Никога не се опитвайте сами да ремонтирате продукта си.

Докато фурната работи, се отделя пара.

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

По време на готвене се появяват капки вода

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

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

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

Продуктът не работи.

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

Лампата на фурната не свети.

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

Фурната не се нагрива.

- Фурната може да не е настроена на определена функция за готвене и/или температура. >>> Настройте фурната на определена функция за готвене и/или температура.

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

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

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

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

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

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

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

"HomeWhiz" приложението не показва правилно състоянието на фурната.

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

След като представите вашия продукт в приложението "HomeWhiz", ако има грешка, казваща „Възникна грешка

при свързването на вашия продукт с вашия дом или посочената от вас стая. Това устройство принадлежи на друг дом.“ или ако сте забравили в кой "HomeWhiz" акаунт

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

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

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

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

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

