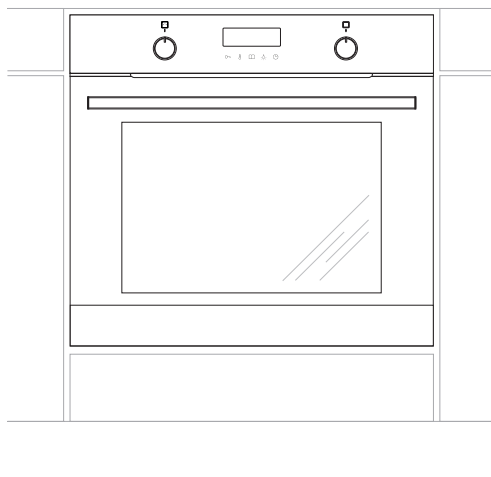


BOEIS6*
BOESS6*



ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА / ФУРНА ЗА ВГРАЖДАНЕ
UPUTSTVO ZA UPOTREBU ŠPORETA / RERNA ZA UGRADNJU

BG
SR

УВАЖАЕМИ КУПУВАЧИ,,

Този продукт е лесно за използване и много ефикасен. Неговото използване ще бъде много лесно след като прочетете настоящият наръчник.

Преди да бъде пакетиран и да излезе от производствения завод, апаратът бе тестван от гледна точка на безопасността и функционалността.

Преди да използвате апарата, прочетете внимателно настоящият наръчник за използване.

Ако спазвате тези инструкции, ще можете да избегнете евентуалните проблеми, които могат да възникнат вследствие на използването на апарата.

Важно е да съхранявате настоящият наръчник на сигурно място, така че да може да бъде използван по всяко време.

Необходимо е да спазвате настоящите инструкции внимателно за избягване на евентуалните злополуки.

Внимание!

Не използвайте продуктът преди да прочетете наръчника за използване.

Тази печка е предназначена само за домакинско потребление.

Производителят си запазва правото да извършва изменения, които няма да засегнат функционирането на продукта.

СЪДЪРЖАНИЕ

Инструкции за сигурност.....	4
Описание на апарата	8
Инсталиране	10
ИЗползване.....	12
Приготвяне във фурната – практически съвети	23
Ястия за тест.....	26
Почистване и поддръжка.....	28
Решаване на проблеми.....	33
Технически данни	34

ИНСТРУКЦИИ ЗА СИГУРНОСТ

Внимание. Устройството и неговите достъпни части се нагряват по време на употреба. Има възможност да се докоснат нагревателните елементи, затова трябва да се обърне специално внимание. Деца под 8-годишна възраст трябва да стоят настрана от уреда, освен ако те са под постоянно наблюдение.

Това оборудване може да се използва от деца на възраст над 8 години и лица с намалена физически, сетивни или умствени способности или лица с липса на опит, ако се извършва това под надзора или в съответствие с инструкциите за използване на оборудването предадени от лице, отговорно за тяхната безопасност. Обърнете внимание децата да не си играят с този уред. Почистването и поддръжката на уреда не трябва да се правят от деца без надзор.

Уреда става много горещ по време на ползване. Внимавайте да не докоснете нагрятите части от вътрешността на фурната.

Когато се използва достъпните части са нагряти. Препоръчва се да държите на разстояние децата от фурната.

Внимание. Не използвайте абразивни почистващи препарати или остри метални предмети за почистване на стъклените повърхности, тъй като те могат да надраскат повърхността, което може да доведе до напукване на стъклото.

ИНСТРУКЦИИ ЗА СИГУРНОСТ

Внимание. За да се предпазите от токов удар, осигурете се, че уреда е спрян преди да смените лампата.

За чистене на уреда не използвайте съоръжение за чистене с пара под налягане.

За да се избегне прегряване, уредът не трябва да се инсталира зад декоративна врата.

Опасност от изгаряне! При отваряне на вратата на фурната може да излиза гореща пара. По време на готвене или след завършване на готвенето трябва внимателно да отваряте вратата на фурната. При отваряне на вратата не се навеждайте над нея. Не бива да забравяте, че в зависимост от температурата парата може да бъде невидима.

- Осигурете се, че уредите за битово ползване, включително кабелите за хранване, не допират нагрятата повърхност на фурната или плочата, тъй като материала за изолиране не е издръжлив на високи температури.
- Не оставяйте уреда без надзор тогава когато пържите храни. Олиото и мазнините могат да се запалят поради пренагриване, или ако се разляят в огъня.
- Не слагайте по-тежки съдове от 15 кг. върху отворената врата на фурната
- Не ползвайте продукта при техническа авария, изключете го от източника на захранване с ел. енергия и се обърнете към упълномощен сервизен техник за да го поправи.
- В случай на повреда предизвикана от технически дефект, извадете щепсела от контакта и се обърнете към упълномощен сервизен техник за да отстрани повредата.
- Уредът е проектиран изключително като съоръжение за готвене. Всяко друго негово използване (например за огряване на помещението) не е допустимо и може да бъде опасно.

КАК ДА ПЕСТИТЕ ЕНЕРГИЯ



Чрез отговорно ползване на енергията, не само ще спестите пари, но ще защитите и околната среда. Как можете да направите това нещо:

- **Избягване на излишното “надзъртане в тенджерите”.**

Не отваряйте и вратичката на фурната, когато не е нужно.

- **Използвайте фурната само при големи количества храна.**

Месо с тегло до 1 кг може да се приготви по-икономично в тенджера на газовия котлон на печката.

- **Използвайте остатъчната топлина на фурната**

Ако времето за приготвяне е по-голямо от 40 минути, спрете фурната с 10 минути преди да завършите.

Важно!

Тогава когато използвате един хронометър, настройте по-кратко време за приготвяне в зависимост от типа на приготвената храна.

- **Само крайна решетката за вентилатора след като сте затворили вратата на фурната.**

- **Осигурете се, че вратата на фурната е затворена.**

- **Не инсталирайте печката близо до хладилника / фризера.**

Разхода за енергия ще се увеличи без да е необходимо това нещо.

РАЗОПАКОВАНЕ



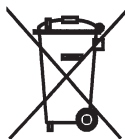
По време на транспорта се използва защитен материал за предпазване на материала от евенталните аварии. След разопаковането на апарата, хвърлете опаковките така че да не

посягат върху околната среда.

Всички материали, използвани като опаковки могат да се рециклират; те могат да се рециклират 100% и са маркирани със съответния символ.

Внимание! По време на разопаковането, да не се оставят опаковките на разположението на децата!

РЕЦИКЛИРАНЕ НА АПАРАТА



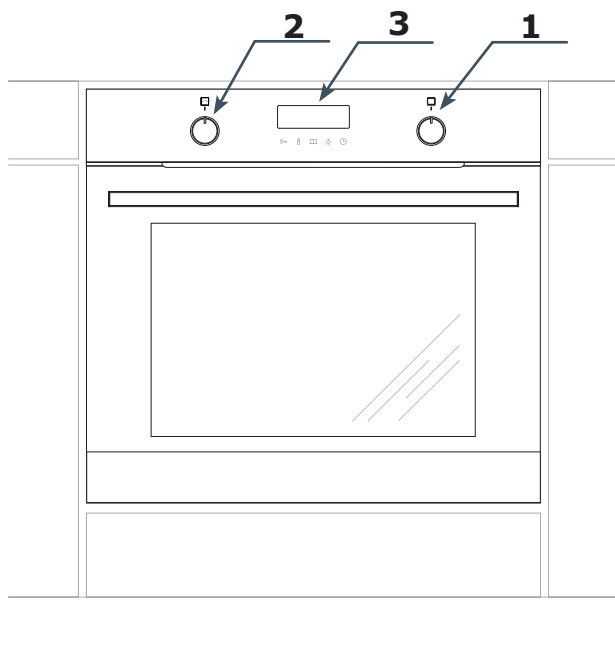
Старите апарати не трябва да бъдат смятани за битови отпадъци, а трябва да се предадат в център за събиране и рециклиране на електрическите и електронните уреди.

Изписаният на продукта символ, на наръчника за използване или на опаковката посочва факта, че този продукт може да се рециклира.

Използваните материали във вътрешността на апарата могат да се рециклират и имат етикети с информации за това. С рециклирането на материалите или на други части на използвания апарат, допринасяте за защитаването на околната среда.

Информации относно централите за рециклиране можете да получите от местните власти.

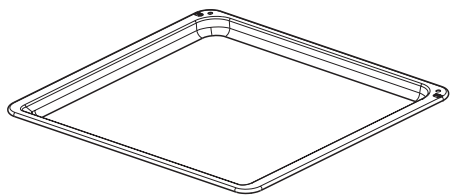
ОПИСАНИЕ НА АПАРАТА



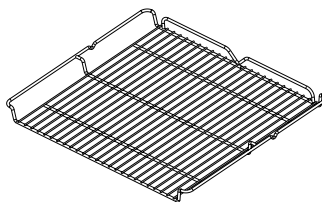
1. Въртящ бутон за избор на функциите на фурната
2. Въртящ бутон за смяна на настройките + / -
3. Електронен програматор

ОПИСАНИЕ НА АПАРАТА

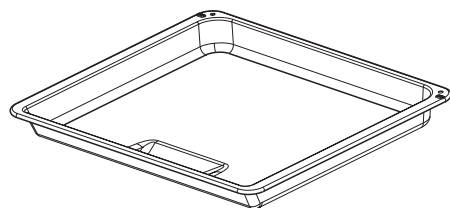
Принадлежности към печката – комплект:



*Тава за хлебни изделия**

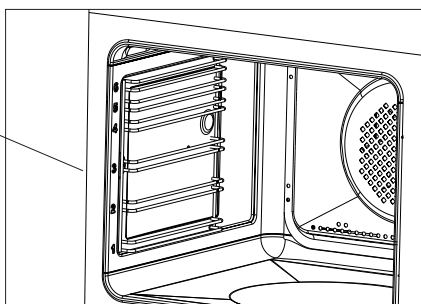


Скара за грил (решетка за сушене)



*Тава за печене**

Печене лист носител

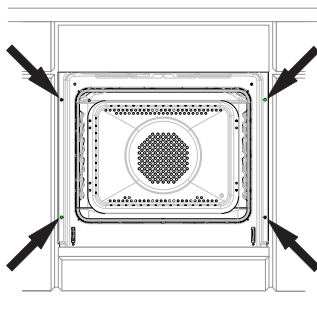
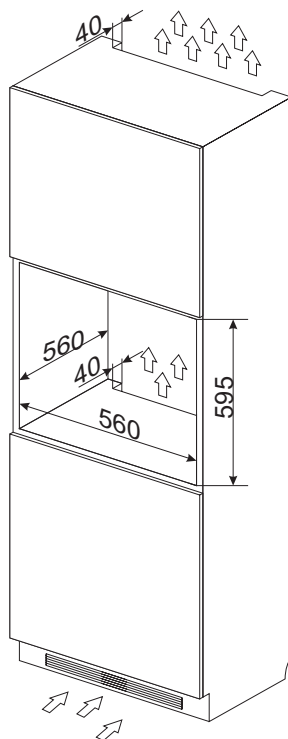
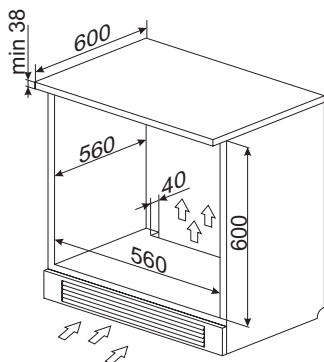


* по избор

ИНСТАЛИРАНЕ

Инсталиране на фурната

- В кухнята не трябва да има влага и мястото трябва да бъде добре проветрено. При инсталирането на фурната трябва да се обезпечи лесния достъп до контролните елементи.
- Тази фурна за вграждане от типа Y, което означава, че нейната задна част и една от нейните страни могат да се разположат до високи мебели или до стена. Покритието или фурнирът на работната дъска трябва да се нанася с термоустойчиво лепило (100°C). По този начин ще се предотврати изкривяването на повърхността или отлепването на покритието.
- Абсорбаторът трябва да се инсталира в зависимост от инструкциите на производителя.
- Създадете пространство за вграждането на фурната, като спазвате размерите, предложени в диаграмата.
- Кабелът за електрозахранване трябва да се изключи от контакта, а фурната да се свърже с източника за електрозахранване.
- Поставете фурната в създаденото за нея място, използвайки четирите винта за фиксиране.



▶ Електрически връзки

- Фурната бе изработена за да функционира на монофазен алтернативен ток (230V 1N ~ 50 Hz) и е оборудван с кабел за свързване от 3 x 1,5 мм² с дължина от 1,5 мм и е предвиден с защитен щекер.
- Контактът за електрозахранване трябва да бъде защитена. След инсталирането на печката, потребителят трябва да има лесен достъп до контакта.
- Преди свързването на фурната с контакта, проверете дали:
 - Предпазителят и електрическото съединение понасят напрежението.
 - Източникът за електрозахранване е предвиден с ефикасна система за заземяване, спазваща актуалните стандарти в областта на електрозахранването.
 - Щекерът се намира на достъпно място.

Важно!

При положение, че кабелът за електрозахранване е повреден, той трябва да се смени само в оторизиран сервизен център или от квалифицирано лице за избягване на злополуките.

ИЗПОЛЗВАНЕ

Преди първото включване

- Отстранете всички елементи на опаковката, а по-специално елементите, защитаващи вътрешната част на фурната по време на транспорт.
- Извадете от камерата на фурната всички аксесоари и ги измийте старателно с топла вода и неагресивен препарат за миене на съдове.
- Снемете защитното фолио от телескопните водачи.
- За миене на камерата на фурната използвайте топла вода с добавка от неагресивен детергент. Не използвайте твърди четки или гъби. Те могат да увредят повърхностния слой, който е нанесен вътре в камерата на фурната.

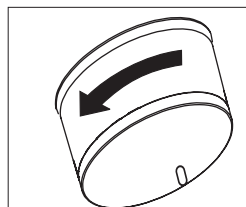
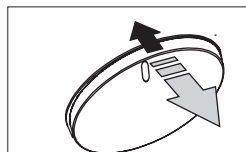
Загряване на камерата на фурната

- Включете вентилация в помещението или отворете прозореца.
- Завъртете бутона за избор на функция на позиция  или  (подробно описание на тези функции се намира в по-нататъшната част на инструкцията).

Завъртете бутона за регулиране на температурата на фурната и настройте температура 250°C. Фурната трябва да работи в продължение на минимум 30 минути. По време на работа фурната ще отделя миризма, която е характерна само в началото на нейната експлоатация. С течение на времето тази миризма изчезва. Това е нормално явление при първото загряване на фурната.

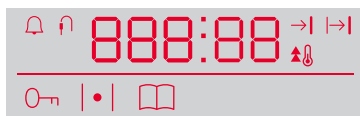
Скрити бутони

Бутоните за избор на функции и смяната на настройките на фурната са скрити в челния панел. За да настроите функция и/или параметрите, трябва да натиснете леко бутона и да го освободите. Бутонът ще изскочи от панела. Сега можете да настроите съответната функция и/или параметри.



ИЗПОЛЗВАНЕ

Електронен панел за управление



Електронният панел за управление е оборудван с LED дисплея и 5 сензорни бутона:

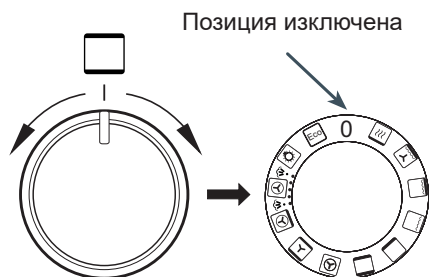
Сензор	Описание	Сензор	Описание
	Родителска защита		Включено осветление
	Настройка на температурата		Настройка на часовника
	Готови програми		

Забележка: Всяко натискане на сензорния бутон се сигнализира със звуков сигнал. Няма възможност за изключване на звуковите сигнали.

Функционален бутон на фурната

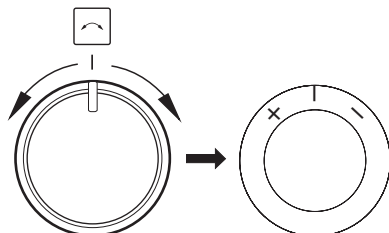
Фурната може да се загрева с долния нагревател, горния нагревател, нагревателя на вентилатора или грила. Съответната функция ще изберете с помощта на функционалния бутон.

Върху фигурата по-долу са представени функциите (в определена последователност), достъпни с бутона:



Бутон за настройка +/-

Не въртете бутона за настройка, а само го наклонявайте на двете страни. Той е предназначен за настройка на параметрите на работа като температура и време. Наклонете бутона надясно. По този начин ще увеличите стойността на параметъра. Наклонете в обратната посока - ще намалите стойността на параметъра. Параметрите, които можете да промените по този начин, са температурата, времето или настройката на текущото време върху дисплея. Ако задържите бутона в наклонено положение, скоростта на смяната на стойността на параметъра се увеличава.



ИЗПОЛЗВАНЕ

Диапазон активности функций*

-  Свързана термосонда
-  Включено осветление
-  Символ за активност на функция бързо загряване
-  Активен таймер
-  Автоматична работа
-  Полуавтоматична работа
-  Активен родителски контрол
-  Затопляне на фурната
-  Активна готова програма

* по избор

Свързване към захранването

След свързване към захранването (или възстановяване на захранването след отпадане) фурната ще премине в режим настройка на актуалното време - върху дисплея мига **00:00**. Използването на уреда е невъзможно без настройка на времето.

Внимание! В случай на прекъсване на захранването всички въведени параметри като време на работа, температура, функция, ще бъдат изтрити. За да продължите работа, трябва отново да въведете настройките. Ако е била прекъсната програмата пиролитно почистване (или вратата е блокирана поради друга причина), преди

настройката на часовника се изпълнява процедурата охлаждане на фурната и отваряне на вратата.

Интензивност на светене на дисплея

Интензивността на светене на LED дисплея е различна в зависимост от времето през деня, в часовете 22:00-6:00 интензивността на светене е по-ниска отколкото в часовете 6:00-22:00. Допълнително в режим StandBy интензивността на светене е по-ниска отколкото в активен режим. Няма възможност за промяна на интензивността на светене, нито на часовете, в които интензивността е различна.

Настройка на текущото време

След включване на захранването върху дисплея започва да мига стойността на часа **00:00**. За да въведете актуалното време, трябва да завъртите бутона на настройките +/- в произволна посока и да настроите съответната стойност на часа. След това докоснете сензор ☺ и въведете съответната стойност на минутите с бутон на настройките +/- . За да потвърдите актуалното време, докоснете сензор ☺ . За да промените актуалното време, трябва в режим StandBy да докоснете и задържите сензор ☺ . Цифрите ще започнат да мигат. По-нататък следвайте указанията като при настройка на времето след първото включване на уреда.

Осветление

При всяко отваряне на вратата на фурната осветлението се включва. Допълнително, когато фурната е в активен режим, вътре в камерата на фурната осветлението е включено. Това осветление остава изключено само в режим StandBy. Ако вратата на фурната остане отворена за по-дълго време, осветлението ще се изключи автоматично след около 10 минути.

ИЗПОЛЗВАНЕ

Охлаждащ вентилатор

Действието на охлаждащия вентилатор е независимо от настроените функции и състоянието на панела за управление. Охлаждащият двигател ще бъде включен автоматично, когато температурата в камерата надвиши 50°C. Под тази температура охлаждащият вентилатор автоматично се изключва.

Загряване на фурната (Символ на термостат)

Символът  означава загряване на поне един от нагревателите във фурната. Този символ изгасва, когато бъде достигната зададената температура в камерата. След достигането на тази температура символът от време на време ще светва и ще изгасва. Това сигнализира поддържане на зададената температура. Ако след достигане на зададената температура тя бъде намалена, символът  ще светне едва тогава, когато температурата във фурната спадне под нивото на ново зададената стойност.

Режим StandBy

С други думи режим готовност. В този режим върху дисплея е видим само активния часовник, интензивността на светене е намалена в сравнение с интензивността в активен режим.

Активен режим

Това е режим, по време на който се изпълнява функцията, настроена с помощта на функционалния бутон. В случай на използване на допълнителни опции като изключване на фурната със закъснение, закъснял старт на фурната или почистване, след завършване на работата фурната автоматично ще премине в режим StandBy въпреки това, че функционалният бутон не е поставен в позиция „0“.

Функции на фурната

В режим StandBy превключете бутона на една от функциите, описани в таблицата по-долу. След това с бутона на настройките +/- изберете съответна температура, ако не промените температурата, програмата за печене ще започне със стойност по подразбиране. Потвърдете температурата със сензор  или изчакайте няколко секунди - фурната автоматично ще започне работа. Вратата на фурната трябва да бъде затворена.

ИЗПОЛЗВАНЕ

Описание на функциите		Активирани							Температура [°C]		Температура по подразбиране [°C]
		Осветление	Горен нагревател	Нагревател на грила	Нагревател на вентилатора	Доплен нагревател	Вентилатор с нагревател	Нагревател S	мин.	макс.	
 ECO	ECO				✓		✓		30	280	170
 Осветление	Осветление	✓							-	-	-
 Печене с вентилатор (SoftSteam)	Печене с вентилатор (SoftSteam)	✓			✓		✓	✓	30	280	170
 Пица	Пица	✓			✓	✓	✓		30	280	220
 Сладкиш	Сладкиш	✓	✓			✓	✓		30	280	170
 Готвене с вентилатор	Готвене с вентилатор	✓			✓		✓		30	280	170
 Конвенционална	Конвенционална	✓	✓			✓			30	280	180
 Препичане	Препичане	✓				✓			30	240	200
 Грил	Грил	✓		✓					30	280	220
 Супер грил	Супер грил	✓	✓	✓					30	280	220
 Турбо грил	Турбо грил	✓	✓	✓			✓		30	280	190
 Бързо затопляне	Бързо затопляне	✓		✓	✓		✓		30	280	170
 0	Изключена фурна										

По време на активна функция на фурната

- Можете да смените активната функция с използване на функционалния бутон (Забележка: Зададената температура ще бъде запазена от предишната изпълнявана програма. За да смените температурата, докоснете и задръжте сензор , след което сменете температурата с използване на бутон за настройките +/- . Потвърдете новата температура със сензор  или изчакайте няколко секунди, за да бъде потвърдена автоматично.
- Можете да преминете към режим StandBy, превключете функционалния

бутон на позиция „0”

- Можете да смените температурата, докоснете и задръжте сензор , след което сменете температурата с използване на бутон за настройките +/- . Потвърдете новата температура със сензор  или изчакайте няколко секунди, за да бъде потвърдена автоматично.
- Можете да активирате родителската защита
- Можете да активирате функция OpenUp! (автоматично отваряне на вратата)
- Можете да активирате допълнителни параметри като изключване на фурната със закъснение или закъснен старт на фурната.

ИЗПОЛЗВАНЕ

Родителска защита

В произволен момент натиснете за 3 секунди сензор , за да включите родителския контрол. Върху дисплея ще се появи символ . По време на опит за включване на функцията върху дисплея ще се появи символ  и ще бъде генериран звуков сигнал. За да изключите родителския контрол, натиснете за 3 секунди сензор  - символът  ще изгасне от дисплея.

Таймер

В активен режим или в режим StandBy докоснете и задръжте сензор , върху дисплея ще се появи  и символ  ще започне да мига. Сега можете:

- Да настроите таймера с бутона на настройките +/- (започвайки по посока на часовниковата стрелка), след това трябва да потвърдите със сензор .
- Да коригирате настройките на таймера с бутона на настройките +/- (в двете посоки). Коририганата стойност потвърдете със сензор .
- Изключете таймера като зададете с бутона на настройките +/- стойност . Потвърдете тази стойност със сензор .

Таймерът не прекъсва действието на активната функция за фурната. След изтичане на времето ще се включи звуков сигнал, който можете да изключите с произволен сензор. Максималното възможно време за настройка е 99 минути.

Изглед и модификация на настройките по време на работа на фурната

За да проверите температурата вътре в камерата по време на работа на фурната, докоснете веднъж сензор . Докоснете втори път сензор , за да проверите настроената температура. Докоснете пореден път, за да се върнете към показване на текущото време.

За да смените зададената температура по време на работа на фурната, трябва да докоснете и задръжите сензор . Върху дисплея ще се покаже актуално настроената температура, можете да я промените с бутона за настройки +/- . Потвърдете новата стойност на температурата със сензор . До момента на потвърждаване във фурната е настроена предишната стойност.

За да смените функцията по време на работа на фурната, използвайте функционалния бутон. След потвърждаване на новата функция върху дисплея ще се покаже температурата (стойността на температурата за настроената функция не е стойност по подразбиране, а е пренесена от предишните настройки. За да я смените, трябва да докоснете сензор  и с бутона на настройките +/- да зададете новата температура. След потвърждаване със сензор  фурната ще започне работа с новите настройки.

Завършване на действието на функцията

За да завършите функцията, поставете функционалния бутон на позиция „0“. Функциите по подразбиране работят през неограничено време, автоматичното изключване на фурната е възможно само чрез активиране на функцията за изключване със закъснение и на функцията за работа със закъснен старт. Изключение е функцията пиролитно почистване.

Закъснение на изключване на фурната (Полуавтоматична работа)

Под закъснение на изключването на фурната следва да се разбира автоматично изключване на фурната след изтичане на зададено време от момента на активиране на този режим. Възможното време за

ИЗПОЛЗВАНЕ

закъснение на изключването на фурната е от 1 минута до 10 часа. За да активирате закъснение на изключването на фурната, по време на работа на фурната с определена функция трябва да докоснете и задържите сензор . Върху дисплея ще се появи символът на таймера . Докоснете още веднъж сензор  - върху дисплея ще се появи символ . Сега можете:

- Да настроите времето за изключване на фурната с бутона на настройките +/- (започвайки по посока на часовниковата стрелка), след това трябва да потвърдите със сензор .
- Да коригирате настройките на времето за изключване с бутона на настройките +/- (в двете посоки). Коририраната стойност потвърдете със сензор .
- Да изключите закъснението на изключване на фурната като с бутона на настройките +/- зададете стойност  и потвърдите .

Функцията изключване на фурната със закъснение прекъсва действието на активната функция на фурната. След изтичане на времето ще се включи звуков сигнал, който можете да изключите с произволен сензор или с отваряне на вратата на фурната. След изключване на звуковия сигнал уредът ще премине към режим StandBy.

Закъснъл старт на работата на фурната (Автоматична работа)

Под закъснъл старт на работата на фурната следва да се разбира автоматично включване на фурната в определено време, след което автоматично изключване след изтичане на зададеното време на работа. Възможното време за настройка на закъснъл старт на фурната е от 1 минута до 23 часа и 59 минути, а времето на действието му е до 10 часа. За да активирате закъснела работа на фурната, трябва първо да активирате закъснение на изключването на фурната. След това още веднъж докоснете и задържете сензор .

Върху дисплея ще започне да мига символът на таймера . Докоснете двукратно сензор , върху дисплея ще започне да мига символ . Сега можете:

Да настроите точното време за включване на фурната с бутона на настройките +/- (започвайки по посока на часовниковата стрелка), след това трябва да потвърдите със сензор .

Да коригирате настройките на времето за включване с бутона на настройките +/- (в двете посоки). Коририраната стойност потвърдете със сензор .

Да изключите закъснелия старт на фурната като с бутона на настройките +/- зададете стойност  и потвърдите .

Задействането на функцията закъснела работа на фурната прекъсва действието на активната функция на фурната. След изтичане на времето ще се включи звуков сигнал, който можете да изключите с произволен сензор или с отваряне на вратата на фурната. След изключване на звуковия сигнал уредът ще премине към режим StandBy.

Термосонда

Термосондата* можете да включите в произволен момент, в режим StandBy или също така по време на работа на фурната. При включване на термосондата върху дисплея ще се появят две температури. Стойността от лявата страна означава актуалната температура на термосондата, а стойността от дясната страна - зададената температура. След свързване на сондата зададената стойност мига. Сега можете да смените зададената температура с бутона за настройките +/- . Потвърждаването става автоматично след 5 секунди или чрез докосване на сензор . При включена термосонда след достигане на зададената температура на ястието уредът автоматично ще премине в режим StandBy и ще

ИЗПОЛЗВАНЕ

бъде генериран звуков сигнал. Сигналят може да се изключи с произволен сензор или да се смени зададената температура с бутона на настройките +/- като го завъртите по посока на часовниковата стрелка. Изключването на термосондата по време на изпълнение на произволна функция ще доведе до преминаване на уреда в режим StandBy.

Забележка: По време на работа с термосонда не може да бъде настроено изключване на фурната със закъснение (Полуавтоматична работа) и закъснял старт на работа на фурната (Автоматична работа). Ако е бил активен един от тези режими, включването на термосондата ще изтрие настройките на времето. Свързването на сондата не оказва влияние върху настроената температура вътре в камерата на фурната и върху зададената функция.

* в зависимост от модела

Готови програми

Това е съвкупност от програми с определени настройки на функциите, температурите и времето за печене, които са най-подходящи за даденото ястие.

В режим StandBy, когато функционалният бутон се намира в позиция „0“, докоснете и задръжте сензор , ще се включи меню за избор на готова програма - върху дисплея ще се появи програма, означена като „P01“. Използвайки бутона на настройките +/- задайте избрана готова програма от таблицата по-долу. След няколко секунди при означението на програмата ще започне да мига номерът на функцията „P01:06“. Настройте я с функционалния бутон, след което номерът на функцията ще изчезне и след момент фурната ще започне работа.

ИЗПОЛЗВАНЕ

Програма	Описание	№ на функцията	Позиция на функционалния бутон		Температура по подразбиране [°C]
			Бързо затопляне	Функция за загряване	
P01	Говеждо	06			180
P02	Свинско	06			180
P03	Агнешко	06			180
P04	Пиле 1,5kg	11			190
P05	Патица 1,8kg	11			180
P06	Гъска 3,0kg	11			170
P07	Пуйка 2,5kg	11			170
P08	Пица	12+07			220
P09	Лазаня	12+07			200
P10	Фокача	12+07			230
P11	Макарон на фурна	12+07			220
P12	Печени зеленчуци	12+07			180
P13	Бишкот	12+07			160
P14	Мъфини	06			160
P15	Дребни сладки	06			150
P16	Сладкиш с плодове	12+07			175
P17	Хляб	07			180
P18	Втасване на тесто	07			30
P19	Сушене	06			50

Забележка: По време на настройка на функцията загряване бутонът не може да се настрои на позиция „0” - позиция изключена.

Всяка готова програма може да бъде произволно модифицирана, т.е. могат да бъдат променени зададената температура или времето на работа на фурната. За тази цел трябва да следвате указанията от съответните точки на инструкцията („Преглед и модификация на настройките по време на работа на фурната” и „Закъснение при изключване на фурната”). След въвеждане на промените програмата вече не е „готова програма”, въведените промени са активни еднократно, не променят параметрите на готовата програма при следващото активиране на програмата.

Забележка: За да анулирате готовата програма веднага след нейния избор със сензор , трябва да настроите посочената функция с функционалния бутон и фурната трябва да започне работа, дори и за няколко секунди. След като се появи символ  можете да изключите фурната като поставите функционалния бутон на „0“.

При започване на работа с готова програма, когато е включена термосонда, ще бъде генериран звуков сигнал, информиращ за необходимостта от изключване на сондата. След нейното изключване и затваряне на вратата, уредът ще започне работа.

Готови програми с бързо загряване

При избрани програми има необходимост от начално загряване на фурната до определена температура. Тези програми са съответно означени в горната таблица. След избор на една от достъпните готови програми с начално загряване, върху дисплея ще се появи допълнително иконата за бързо затопляне . След достигане на съответната температура ще бъде генериран звуков сигнал, а при означението на програмата ще започне да мига номерът на функцията „:07“ и символ . Трябва да отворите вратата - символът  ще изчезне. Поставете ястието във фурната и затворете вратата. Настройте с функционалния бутон функция загряване съгласно мигащия номер, номерът на функцията ще изчезне и след момент фурната ще започне работа съгласно програмата.

Забележка: Не се препоръчва въвеждане на промени в готовата програма по време на активно бързо загряване на фурната. Въвеждането на промени ще анулира готовата програма и работата на уреда при текущо зададените параметри на функцията, времето и температурата.

Завършване на готовата програма

Завършването е същото, както при прекъсване на изключването на фурната, уредът ще генерира звуков сигнал.

Врата на фурната

По време на работа на фурната вратата трябва да бъде затворена. Отварянето на вратата ще прекъсне активната функция. Ако вратата остане отворена за по-дълго от 30 секунди, ще бъде генериран звуков сигнал, информиращ, че вратата трябва да се затвори. Сигналът може да бъде изключен с докосване на произволен сензор или чрез затваряне на вратата.

Отварянето на вратата с продължителност до 10 минути не оказва влияние върху активността на програмата и нейните параметри. След изтичане на това време с оглед на безопасност фурната преминава в режим StandBy (изтриват се всички настройки).

Ограничаване на времето на работа на фурната

С оглед на безопасност фурната е оборудвана с функция ограничаване на времето на работа. Ако зададената температура е максимално 100°C, фурната ще премине в режим StandBy след 10 часа, ако зададената температура е 200°C и повече, максималното време на работа е ограничено до 3 часа. В обхвата 101°C-199°C времето на работа се променя линейно, т.е. колкото по-висока температура, толкова по-кратко време на работа (между 3 и 10 часа).

ИЗПОЛЗВАНЕ

Бързо загряване на фурната

С цел бързо загряване на фурната се включват нагревателите на вентилатора, на грила и вентилаторът за конвекция. В този случай максималната консумирана мощност е 3,6 kW.

Функция Soft Steam

Вашата фурна е оборудвана с функция Soft Steam , в началната фаза на печене се генерира пара, която оказва положително влияние върху някои ястия, приготвяни във фурната. На дъното на камерата на фурната има вдлъбнатина, в която трябва да сипете 150ml миста студена вода още преди затоплянето на фурната. Не добавяйте подправки. Поставете функционалния бутон в позиция на функцията, използваща Soft Steam и изберете съответната температура съгласно съответните точки от инструкцията. След около 5 минути, когато фурната е затоплена, поставете ястието вътре в камерата и затворете вратата.

Забележка: След завършване на работата не оставяйте вода във вдлъбнатината на дъното. Когато фурната изстине, отстранете водата с кърпа.

Забележка: Преди да отстраните водата, трябва да се уверите, че фурната е изстинала.

С оглед на наличието на пара в камерата по време на печене водата може да кондензира от вътрешната страна на вратата и върху стените на фурната. Всеки път след завършване на печенето трябва да избършете излишното количество вода.

ПРИГОТВЯНЕ ВЪВ ФУРНАТА – ПРАКТИЧНИ СЪВЕТИ

Печене

- Препоръчваме използването на тавите доставени заедно с печката.
- Можете да използвате и други съдове, които трябва да се поставят върху рафта за сушене; за предпочитане е да използвате черни тави, тъй като са по - добър проводник на топлина и скъсяват времето за приготвяне..
- Тавите с лъскава повърхност не се препоръчват тогава когато използвате конвенционалния метод за нагряване (долен и горен нагревател). Долната част на сладкиша ще изгори.
- Тогава когато ползвате функцията на вентилатор ултра, не е необходимо да нагрявате предварително фурната, за друг тип нагряване трябва да се загрее предварително фурната преди да се постави сладкиша.
- Преди да извадите сладкиша от фурната, проверете дали е опечен с помоща на клечка (ако сладкиша е готов, клечката трябва да е чиста и суха след като я извадите от сладкиша).
- След като спрете фурната, трябва да оставите сладкиша вътре за 5 минути.
- Температурата използвана при вентилатор ултра е приблизително 20 – 30 градуса по-голяма отколкото при нормално приготвяне (тогава когато използвате долния и горния нагревател).
- Параметрите на печене са показани в таблица те са приблизителни и могат да се поправят като се осланяте на собствения опит и желания.
- Ако информацията от рецептата е различна от стойностите посочени в инструкциите за употреба, спазвайте тези от инструкциите за употреба.

Запичане на месото

- Можете да пригответе парчета месо по-големи от 1 кг. във фурната, но тези които са по-малки могат да се приготвят върху печката.
- Използвайте термоустойчиви съдове тогава когато пригответе месо във фурна, с дръжки които са също устойчиви на високи температури
- when roasting on the drying rack or the grate we recommend that you place a baking tray with a small amount of water on the lowest level of the oven;
- По време на приготвяне на месото, то трябва да се обръща и да се сипе собствения му сос върху него или да се сипе гореща вода със сол – не сипвайте студена вода върху месото.

ПРИГОТВЯНЕ ВЪВ ФУРНАТА – ПРАКТИЧНИ СЪВЕТИ

Функция загряване с вентилатор ECO

- с използване на функцията загряване с вентилатор ECO се включва оптимизиранят начин за загряване, който има за цел спестяване на енергия по време на приготвяне на ястията,
- времето за печене не може да се съкрати чрез настройка на по-висока температура, не се препоръчва също така и първоначално затопляне на фурната преди печене,
- не бива да сменяте настройките на температурата по време на процеса на печене, както и да отваряте вратата по време на печене.

Препоръчвани параметри при използване на функцията загряване с вентилатор ECO

Вид на печеното ястие	Функция на фурната	Температура (°C)	Ниво	Време [минути]
Бишкот	 Eco	180 - 200	2 - 3	50 - 70
Кекс с мая/ пясъчен кекс	 Eco	180 - 200	2	50 - 70
Риба	 Eco	190 - 210	2 - 3	45 - 60
Говеждо	 Eco	200 - 220	2	90 - 120
Свинско	 Eco	200 - 220	2	90 - 160
Пиле	 Eco	180 - 200	2	80 - 100

ПРИГОТВЯНЕ ВЪВ ФУРНАТА – ПРАКТИЧНИ СЪВЕТИ

Вид на печено- то ястие	Функция на фурната	Температура (°C)	Ниво	Време [минути]
Бишкот		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Кекс с мая/ пясъчен кекс		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Кекс с мая/ пясъчен кекс		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Пица		200 - 230 ¹⁾	2 - 3	15 - 25
Риба		210 - 220	2	45 - 60
Риба		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Риба		190	2 - 3	60 - 70
Наденички		200 - 220	4	14 - 18
Говеждо		225 - 250	2	120 - 150
Говеждо		160 - 180	2	120 - 160
Свинско		160 - 230	2	90 - 120
Свинско		160 - 190	2	90 - 120
Пиле		180 - 190	2	70 - 90
Пиле		160 - 180	2	45 - 60
Пиле		175 - 190	2	60 - 70
Зеленчуци		190 - 210	2	40 - 50
Зеленчуци		170 - 190	3	40 - 50

Посочените стойности на времето са приложими, ако не е посочено друго за незатоплената камера. За затоплена фурна посочените времена трябва да се съкратят с около 5-10 минути.

¹⁾ Затоплете празната фурна

²⁾ Посочените времена се отнасят за печени ястия в малки форми

Забележка: Посочените в таблицата параметри са ориентировъчни и могат да бъдат коригирани в зависимост от собствения опит и кулинарните предпочитания на потребителя.

ЯСТИЯ ЗА ТЕСТ. В съответствие със стандарт EN 60350-1.

Печене на сладкиши

Вид ястие	Акcesoари	Ниво	Функция за заграване	Темпера-тура (°C)	Време за печене ²⁾ (мин.)
Малки тестени печива	Тава за печиво	4		160 ¹⁾	28 - 32 ²⁾
	Тава за печиво	3		155 ¹⁾	23 - 26 ²⁾
	Тава за печиво	3		150 ¹⁾	26 - 30 ²⁾
	Тава за печиво Тава за печене	2 + 4 2 - тава за печиво или за печене 4 - тава за печиво		150 ¹⁾	27 - 30 ²⁾
Крежко тесто (ленти)	Тава за печиво	3		150 - 160 ¹⁾	30 - 40 ²⁾
	Тава за печиво	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Тава за печиво	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Тава за печиво Тава за печене	2 + 4 2 - тава за печиво или за печене 4 - тава за печиво		160 - 175 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
Бишкотено тесто без мазнина	Скара + форма за печиво с черно покритие Ø 26 cm	2		170 - 180 ¹⁾	38 - 46 ²⁾
Сладкиш с ябълки	Скара + две форми за печиво с черно покритие Ø 20 cm	2 форми върху скарата, поставени по диагонал: дясно отзад, ляво отпред		180 - 200 ¹⁾	50 - 65 ²⁾

¹⁾ Затоплете празната фурна 5 минути, не използвайте функция за бързо затопляне.

²⁾ Стойностите на времето са приложими, ако не е посочено друго за незатоплената камера.

ЯСТИЯ ЗА ТЕСТ. В съответствие със стандарт EN 60350-1.

Гриловане

Вид ястие	Акcesoари	Ниво	Функция за заграване	Темпера-тура (°C)	Време (мин.)
Тостове от бял хляб	Скара	4		220 ¹⁾	3 - 7
Говежди бургери	Скара + тава за печене (за събиране на капещата течност)	4 - скара 3 - тава за печене		220 ¹⁾	1 страна 13 - 18 2 страна 10 - 15

¹⁾ Затоплете празната фурна като я включите за 8 минути, но не използвайте функцията за бързо затопляне.

Печене

Вид ястие	Акcesoари	Ниво	Функция за заграване	Темпера-тура (°C)	Време (мин.)
Цяло пиле	Скара + тава за печене (за събиране на капещата течност)	2 - скара 1 - тава за печене		180 - 190	70 - 90
	Скара + тава за печене (за събиране на капещата течност)	2 - скара 1 - тава за печене		180 - 190	80 - 100

Посочените стойности на времето са приложими, ако не е посочено друго за незатоплената камера. За затоплена фурна посочените времена трябва да се съкратят с около 5-10 минути.

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Грижата на потребителя за текущото поддържане на фурната в чистота и правилната поддръжка оказват значително влияние на дължината на експлоатационния живот и безаварийната работа на уреда.



Преди започване на почистването трябва да изключите фурната. Почистващите дейности да се започват едва след като фурната изстине.

- Фурната трябва да се почиства след всяко ползване. По време на почистване трябва да включите осветление, позволяващо по-добра видимост на работното пространство.
- Камерата на фурната трябва да се мие само с топла вода и малко количество препарат за миене на съдове.
- След измиването на камерата на фурната трябва да я изтриете до сухо.
- За миене и почистване на повърхността да се използват меки и деликатни кърпи, които добре поглъщат влага.

Важно!

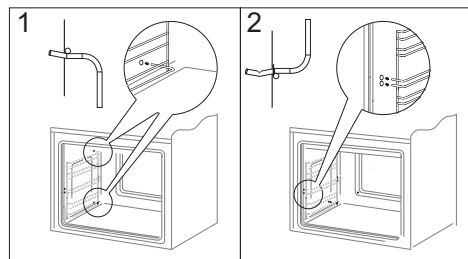
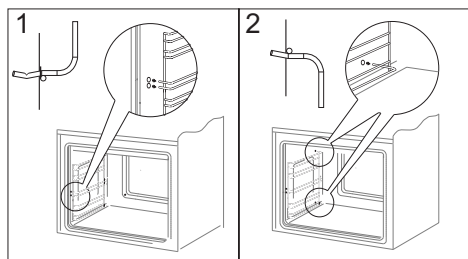
За почистване и поддръжка не бива да се използват никакви средства за търкане, остри почистващи препарати нито търкащи предмети.

За почистване на предната част на корпуса да се използва само топла вода с добавено малко количество препарат за миене на стъкла и съдове. Да не се използва почистващо мляко.

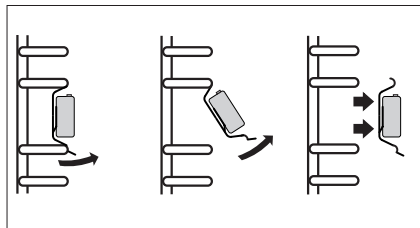
- **Почистване на котления камък, отложен на дъното на камерата след използване на функция Soft Steam:**
 - сипете в шампованото дъно на камерата около 250 ml оцет 6% без подправки,
 - оставете оцета в стайна температура за 30 минути, за да разтвори котления камък,
 - почистете шампованото дъно с помощта на топла вода и мека кърпа.**Забележка: Препоръчва се почистване на всеки 5-10 цикъла с използване на функция Soft Steam.**

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДЪРЖАНЕ

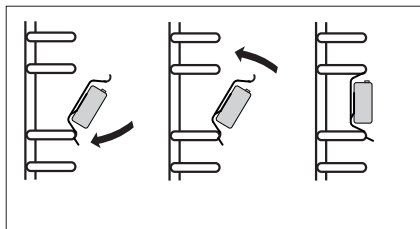
- Отстраняване на страничните опорни елементи за тавите. Фурните, маркирани с буква **D*** са предвидени с леко отстраними опорни елементи (странични рафтове*). За тяхното отстраняване, дръпнете челното устройство, след това наклонете опорния елемент и го отстранете от задното устройство.



- Духовки, обозначенные буквами **Dr***, оборудованы в нержавеющей телескопические (раздвижные) направляющие, прикреплённые к проволочным проводникам. Направляющие следует вынимать и мыть вместе с проволочными проводниками. Перед размещением на них противней, следует их выдвинуть (если духовка нагрета, проводники надо выдвинуть, зацепив задним краем противня за буфера, которые находятся в передней части проводников) и затем ввести вместе с противнем.



Изваждане на телескопните водачи



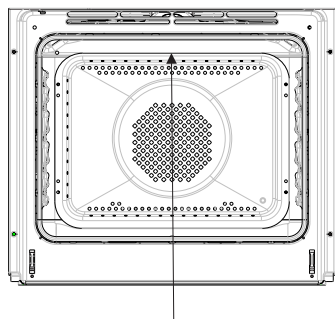
Слагане на телескопните водачи

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДЪРЖАНЕ

Смяна на лампата на фурната

За да се предпазите от токов удар, осигурете се, че уреда е спрян преди да смените лампата.

- Настройте всички бутони за контрол в положение “●” / “0” и извадете щепсела от контакта за захранване.
- Отвъртете и измийте горната част на лампата, след това я изтрийте.
- Отвъртете лампата и поставете друга – лампа, която издържа на по-висока температура (300°C) със следните параметри:
 - Волтаж 230 V
 - Мощност 25 W
 - Резба E14.



Лампа за фурна

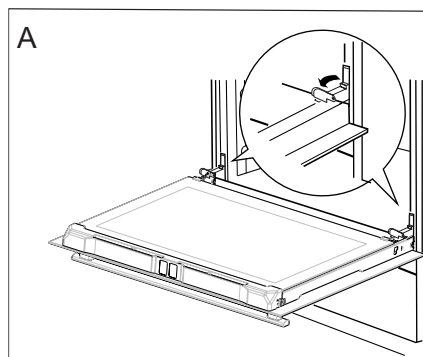
- Завъртете лампата и се осигурете, че е фиксирана добре.
- Завъртете на място капака.

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Извадете вратата

За да имате по лесен достъп при почистване

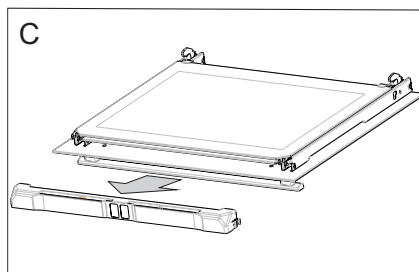
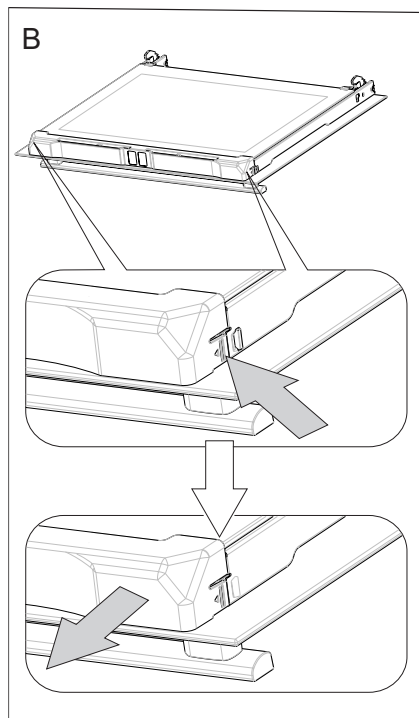
на вътрешната част на фурната, можете да свалите вратата. Така, че трябва да наклоните устройството за подържане на вратата, повдигнете и дръпнете към вас (Фиг. А). За да сложите вратата на място, направете същото нещо, но обратно. Осигурете се, че пантите са фиксирани правилно. След фиксиране на вратата, защитното устройство трябва да се сваля отново много внимателно. Ако не е нагласено, може да се повредят пантите при отваряне на вратата.



Наклоняване на защитното устройство на пантите

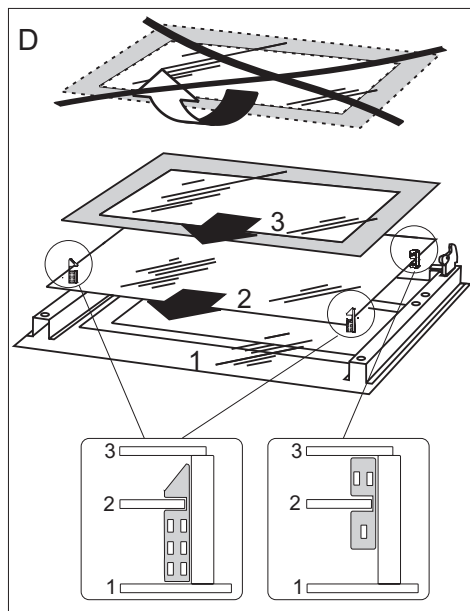
Изваждане на вътрешното стъкло

1. Извадете горната лайсна на вратата (фиг. В, С)



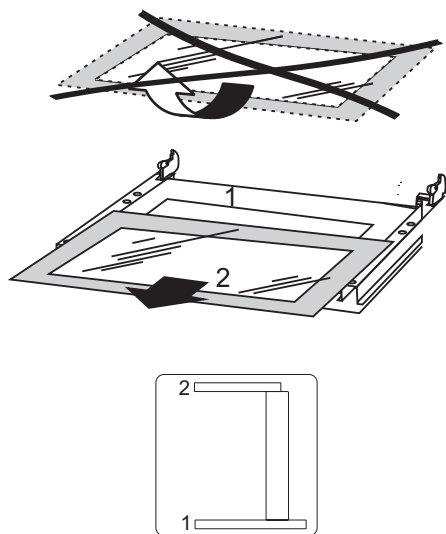
ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДЪРЖАНЕ

2. Извадете вътрешното стъкло от прикрепването (в долната част на вратата)- фиг D, D1.
3. Измийте стъклото с топла вода и малко почистващ препарат. За да монтирате отново стъклото постъпете по обратния ред. Гладката част на стъклото трябва да се намира отгоре.
Внимание! Не натискайте едновременно горната лайсна от двете страни на вратата. За да монтирате правилно горната лайсна на вратата, първо трябва да постави левия край на лайсната на вратата, и в десния край натиснете, докато не чуete «щракване». След това натиснете лайсната от лявата страна докато не чуete «щракване».



Изваждане на вътрешното стъкло.
3 стъкло

D1



Изваждане на вътрешното стъкло.
2 стъкло.

Периодична проверка

Освен почистването на печката, трябва да:

- Направите периодична проверка на елементите за контрол и на зоните за приготвяне. След изтичане на граничния период, трябва да се обърнете към упълномощен сервизен техник за да провери печката, най-малко един път на 2 години.
- Отстранете всякаква повреда,
- Направете периодична поддръжка на зоните за приготвяне на печката.

Внимание!

Всички поправки и дейности трябва да се извършват от упълномощен сервизен техник или сервизен център.

РЕШАВАНЕ НА ПРОБЛЕМИ

При всяка аварийна ситуация:

- изключете работните модули на фурната,
- изключете електрическото захранване,
- някои малки повреди могат да бъдат отстранени от потребителя, като използва препоръките посочени по долу; преди да извикате сервизен работник, моля проверете точките изредени по-долу в таблицата.

Проблем	Причина	Действие
1.уредът не действа	няма ток	проверете бушоните (предпазителите), ако са изгорели – сменете ги
2.осветлението на фурната не работи	разхлабена или повредена крушка	сменете изгорялата крушка (вижте раздел <i>Почистване и поддръжка</i>)
3. Върху дисплея е показано "0:00"	Уреда е изключен от източника на захранване или е прекъснато времето електрическото захранване.	Виж какъв тип е ел. захранването (виж използване на програматор)

ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

Волтаж	230V ~ 50Hz
Мощност	Максимално 3,6 kW
Размерина печката (IxLxA)	59,5 / 59,5 / 57,5 см

Продуктът изпълнява изискванията на стандарти EN 60335-1, EN 60335-2-6 действащи в Европейския Съюз.

Данните върху етикетите на електрическите фурни са посочени в съответствие с изискванията на стандарт EN 60350-1 / IEC 60350-1. Тези стойности се определят при стандартно натоварване с действащи функции: долен и горен нагревател (конвенционален режим) и подпомагане на затоплянето с вентилатор (ако такива функции са достъпни).

Класът на енергийна ефективност е определен в зависимост от достъпните функции в продукта съгласно следния приоритет:

Принудителна циркулация на въздуха ECO (нагревател на готвене с вентилатор + вентилатор)	 ECO
Принудителна циркулация на въздуха ECO (долен нагревател + горен нагревател + грил + вентилатор)	 ECO
Конвенционален режим ECO (долен нагревател + горен нагревател)	 ECO

По време на определяне на разхода на електрическа енергия трябва да се демонтират телескопичните водачи (ако са включени към уреда).

POŠTOVANI KORISNIČE,

Šporet je posebno jednostavan za upotrebu i izuzetno efikasan. Nakon što pročitate uputstvo za upotrebu, rukovanje šporetom će biti lako.

Pre nego što je upakovan napustio proizvodnju, šporet je temeljno testiran na bezbednost i funkcionalnost.

Pre nego što počnete da ga upotrebljavate, s pažnjom pročitajte uputstvo za upotrebu. Pažljivo sledeći ove instrukcije, moćićete da izbegnete bilo kakve probleme pri korišćenju uređaja.

Važno je da uputstvo za upotrebu čuvate na sigurnom mestu, tako da ga možete konsultovati bilo u koje vreme.

Neophodno je da pažljivo sledite instrukcije iz uputstva u cilju sprečavanja mogućih nezgoda.

SADRŽAJ

Bezbednosne instrukcije.....	37
Opis uređaja.....	41
Instalacija.....	43
Rad.....	45
Pečenje u rerni-praktični saveti.....	54
Test jela.....	57
Čišćenje i održavanje.....	59
Rešavanje problema.....	64
Tehnički podaci.....	65

Pažnja. Uređaj i njegovi dostupni delovi se greju tokom upotrebe. Posebnu pažnju obratiti na mogućnost dodira grejaćih elemenata. Deca ispod 8 godine života trebala bi da se drže što dalje od uređaja, ako nisu pod stalnim nadzorom.

Ovaj uređaj mogu da koriste deca od 8 godine života i starija; osobe sa fizičkim, senzorskim i mentalnim ograničenjima; osobe bez iskustva i znanja, ako su pod nadzorom ili postupaju prema instrukciji za upotrebu uređaja koju im objašnjava osoba odgovorna za njihovu bezbednost. Paziti da se deca ne igraju sa opremom. Deca bez nadzora ne bi trebala da čiste i opslužuju uređaj.

Uređaj postaje veoma topao prilikom rada. Povedite računa da ne pipate zagrejane delove unutar rerne.

Kada upotrebljavate uređaja, dostupni delovi rerne mogu postati veoma topli. Preporučujemo da decu držite van domašaja rerne.

Pažnja. Ne koristiti hrapava sredstva za čišćenje ili oštre metalne predmete za čišćenje stakla vrata, jer mogu da izgrebu površine, što može da prouzrokuje pucanje stakla.

Pažnja. Da biste izbegli mogućnost strujnog udara, pre nego što počnete da menjate sijalicu proverite da li je uređaj isključen.

BEZBEDNOSNE INSTRUKCIJE

Koristiti isključivo sondu za merenje temperature koja je originalni deo opreme rerne.

Za čišćenje uređaja zabranjena je upotreba opreme za čišćenje parom.

Aparat se ne sme instalirati iza ukrasnih vrata da bi se izbeglo pregrevanje.

Opasnost od opekotina! Prilikom otvaranja vrata iz rerne može da izbiye vrela para. Tokom ili posle kuvanja oprezno otvarati vrata rerne. Kod otvaranja ne nagnjati se prema vratima.

- Vodite računa da delovi kućnih aparata, uključujući i napojni kabl ne dodiruju zagrejanu rernu ili ploču jer njihov izolacioni materijal obično nije otporan na visoke temperature.
- Ne ostavljajte uređaj bez nadzora kada pržite. Ulja i masti se mogu zapaliti zbog pregrevavanja ili kipljenja.
- Ne stavljajte šerpe teže od 15 kg na vrata rerne.
- Ne koristite gruba sredstva za čišćenje ili oštre metalne predmete da biste očistili vrata, jer se može izgubiti površina i tako doći do lomljenja stakla.
- Ne upotrebljavajte šporet ako ima neki tehnički kvar. Svaki kvar mora biti otklonjen od strane kvalifikovanog i ovlašćenog lica.
- U slučaju bilo kakve nezgode prouzrokovane tehničkim kvarom, isključite uređaj sa napajanja strujom i prijavite kvar servisu kako bi bio otklonjen.
- Uređaj je projektiran isključivo kao uređaj za kuvanje. Svaka druga primena (napr. za grejanje prostorija) je suprotna njegovoj nameni i može stvarati opasnost.

KAKO DA UŠTEDITE ENERGIJU



Svako ko pravilno upotrebljava energiju ne šteti samo novac, već i savesno učestvuje u očuvanju životne sredine. Stoga čuvajte el.energiju! Na ovaj način to možete

učiniti:

- **Ne otklapajte šerpu previše često (ako nadgledate jelo nikada neće pokipeti!).**

Ne otvarajte bespotrebno i često vrata rerne.

- **Isključujte rernu u pravom trenutku i iskoristite preostalu toplotu.**

Kada kuvanje traje duže vreme, isključite grejne zone 5-10 minuta pre kraja procesa i time ćete uštedeti i do 20% el.energije.

- **Rernu upotrebljavajte samo za pripremanje većih količina hrane.**

Meso do 1 kg se može mnogo ekonomičnije pripremati u tiganju na ploči šporeta.

- **Iskoristite preostalu toplotu iz rerne.**

Ako trajanje pripremanja hrane traje duže od 40 minuta, isključite rernu 10 minuta pre kraja vremena.

- **Važno!** Kada koristite tajmer, podesite odgovarajuće kraće vreme kuvanja, u skladu sa tim koliko se jelo priprema.

- **Uverite se da su vrata rerne dobro zatvorena.**

Toplota može izlaziti preko naslaga na zaptivci vrata.

Sve naslage odmah očistite.

- **Ne postavljajte šporet u neposrednoj blizini frižidera/ zamrzivača.**

Utrošak energije bespotrebno raste.

OTPAKIVANJE



Uređaj je tokom transporta zaštićen od oštećenja ambalažom.

Nakon otpakivanja, molimo da zaštitnu ambalažu odložite na način da ne predstavlja štetu

za životnu sredinu.

Svi materijali koji su upotrebljeni za ambalažu su bezopasni za životnu sredinu i mogu se reciklirati 100%, a obeleženi su odgovarajućim simbolom.

Napomena! Materijali za pakovanje (polietilenske vreće, delovi od polistirena itd.) se prilikom otpakivanja moraju držati van domašaja dece.

ODLAGANJE UREĐAJA



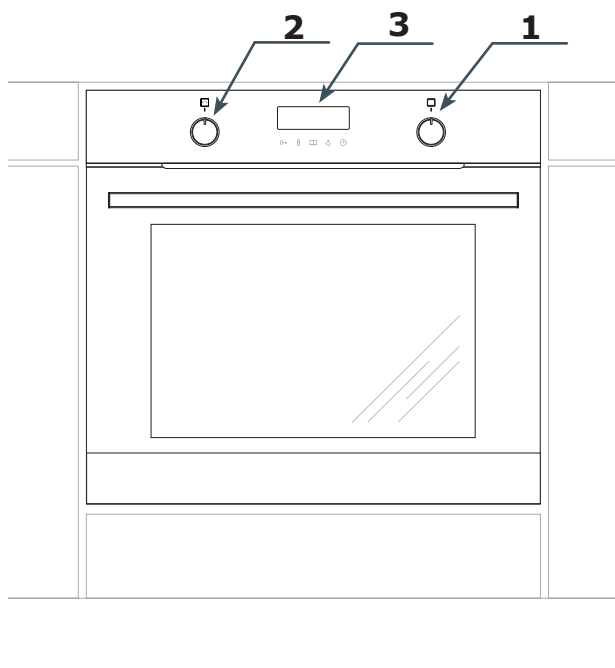
Kada odlažete uređaj, ne bacajte ga u kontejnere sa običnim gradskim smećem. Umesto toga, odložite ga u centar za reciklažu električnog i elektronskog otpada. Na uređaj, uputstvo za upotrebu ili

ambalažu je stavljen odgovarajući simbol.

Uređaj je sačinjen od materijala koji se mogu reciklirati i imaju obeležje koje se na to odnosi. Recikliranjem materijala ili drugih delova dotrajalog uređaja, dajete značajan dopinos zaštiti životne sredine.

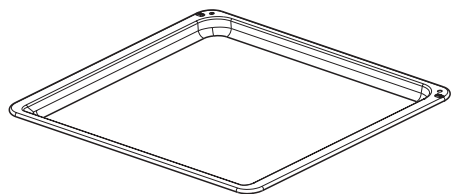
Informišite se u lokalnoj nadležnoj službi o odgovarajućim centrima za odlaganje dotrajalih uređaja.

OPIS UREĐAJA

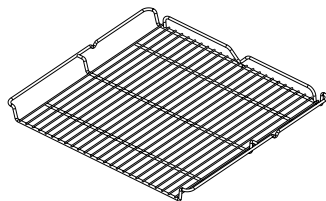


1. Dugme za izbor funkcije peći
2. Dugme za promene parametara + / -
3. Elektronički programator

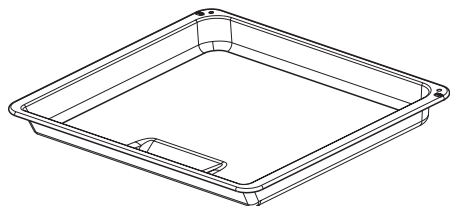
OPIS UREĐAJA



*Поддон для выпечки**

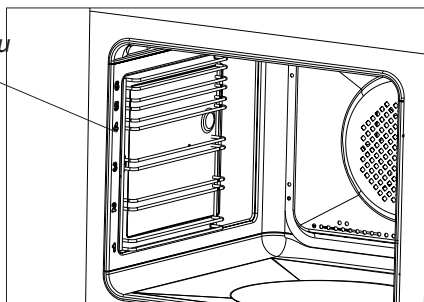


*Решетка для гриля
(решетка для сушки)*



*Поддон для жарки**

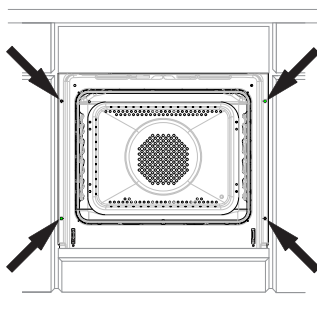
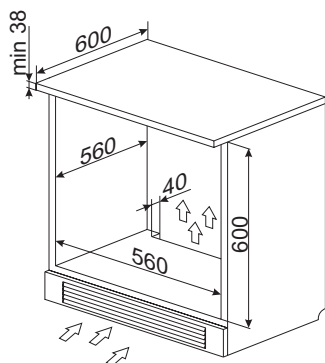
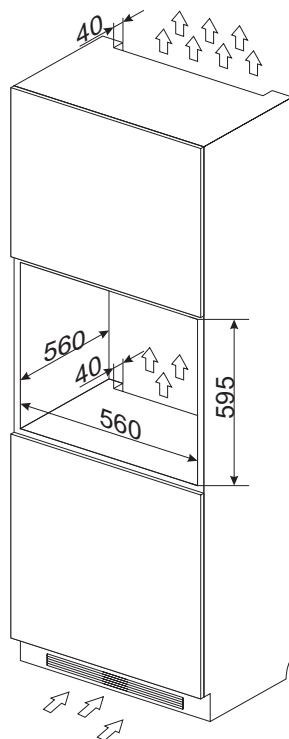
Боковые лестнички



*opcionalan

Instaliranje štednjaka

- U kuhinji ne mora biti vlažnost i mora biti dobro zračena. Tada kada instalirate peć, elementi za kontrolu moraju biti lako dostupni.
- Ovaj inkorporirani peć Y, što to znači da njegov dio na trag i jedan dio od lateralnih strana mogu biti postavljene blizu visokoga dela nameštaja ili blizu zida. Pokrivač ili upotrebljavani furnir mora biti apliciran sa termo-izdržljivom lepkom (100°C). To će predupređiti deformiranje površine ili odvajanje pokrivača.
- Hauba mora biti instalirana s obzirom na uputa proizvođača.
- Napravite mesto za inkorporiranje peća, poštujući dimenzije ponuđene u dijagrami.
- Šteker kabla za napajanje mora biti izveden iz priključnica a pa peć mora biti konektiran na izvoru za napajanje sa električnom energijom.
- Uvodite peć u mestu napravljen upotrebljavajući sve četiri vika da ga fiksirate.



Električni spoji

- Peć je bio kreiran da dela na alternativnoj mono-fazičnoj struji (230 V 1N ~ 50 Hz) i je opremljen sa kablom za spajanje od 3 x 1,5 mm² sa duljinom od 1,5 mm i je predviđen sa štekerom za zaštitu.
- Priključnica za napajanje mora biti predviđena sa osiguračem. Nakon što ste instalirali peć, potrebno je osiguravati jednostavan pristup na priključnici.
- Pre konektiranja peća na priključnici proverite ako:
 - Osigurač i električni krug podržava teret.
 - Izvor za napajanje je predviđen sa jako efikasnom sistemom za postavljenje u zemlju koji poštuje tekuće standarde za napajanje.
 - Šteker je dostupan.

Važno!

U slučaju što je kabel za napajanje pokvaren, to mora biti zamenjivan samo u autorizovanom centru za servis ili od kvalifikovane osobe za izbegavanje opasnosti.

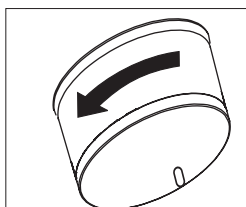
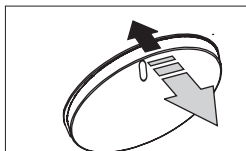
Pre prvog pokretanja

- Ukloniti sve ambalažne elemente, posebno elemente za zaštitu unutrašnjosti komore rerne za vreme transporta.
- Izvući iz unutrašnjosti rerne svu dodatnu opremu i dobro je oprati u toploj vodi sa delikatnim sredstvom za pranje sudova.
- Skinuti zaštitnu foliju sa teleskopskih vodilica.
- Za pranje unutrašnjosti komore upotrebiti toplu vodu sa dodatkom delikatnog deterdženta. Ne koristiti tvrde četke ili sunđere. Mogu da oštete sloj kojim je pokrivena unutrašnjost komore.

Zagrejavanje komore rerne

- Uključiti ventilaciju u prostoriji ili otvoriti prozor.
- Okrenuti regulator za izbor funkcije postaviti ga u položaj  ili  (tačni opis ovih funkcija nalazi se u daljem delu uputstva)

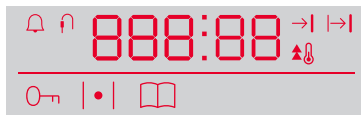
Okrenuti regulator temperature rerne i podesiti temperaturu 250°C. Rerna bi trebala da radi najmanje 30 minuta, tokom rada rerna stvara miris koji se pojavljuje samo na početku, posle određenog vremena upotrebe miris nestaje. To je normalna pojava koja se zove zagrejavanje komore rerne.



Skriveni regulatori

Regulatori za izbor funkcije i promenu parametara rerne su skriveni sa prednje strane komandne table. Za podešavanje funkcije i/ili parametara delikatno pritisnuti regulator i pustiti. Regulator iskače iz table. Sad možemo da podesimo odgovarajuću funkciju i/ili parametre.

Elektronički programator



Komandna tabla je opremljena LED displejem i poseduje 5 dodirnih senzora:

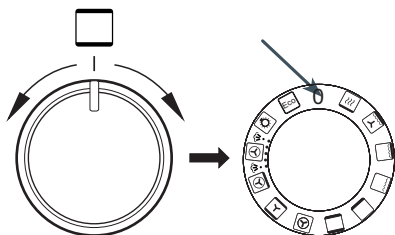
Датчик	Опис	Датчик	Опис
	Roditeljska blokada		Uključena rasveta
	Podešavanje temperature		Podešavanje sata
	Gotovi programi		

Pažnja: Svaku upotrebu senzora potvrđuje zvučni signal. Nema mogućnosti isključenja zvučnih signala.

Regulator funkcije rerne

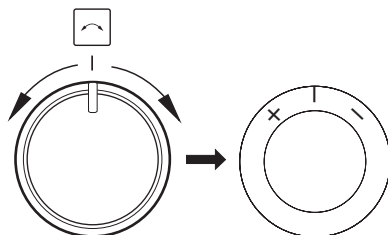
Rerna može da bude zagrejana pomoću donjeg, gornjeg grejača, grejača kružnog grejanja ili žara. Odgovarajuću funkciju izabrati pomoću regulatora funkcije. Viši crtež predstavlja funkcije (u određenom redosledu) koje se nalaze na regulatoru:

Položaj isključenja



Regulator parametara +/-

Regulator parametara ne okrećemo, nego nagnjemo na obe strane. Služi za podešavanje parametara kao: temperatura i vreme. Nagnuti regulator prema desno, za povećanje vrednosti parametra. Nagnuti na suprotnu stranu, vrednost se smanjuje. Parametri koje možemo da menjamo pomoću regulatora su: temperatura, vreme ili podešavanje trenutnog sata na displeju. Ako pridržimo regulator u nagnutom položaju, povećava se brzina promene parametra.



-  Priključena termo sonda
-  Uključena ra
-  Simbol aktivnosti brzog zagrijavanja
-  Aktivni tajmer
-  Automatski rad.
-  Poluautomatski rad.
-  Aktivna roditeljska blokada
-  Zagrijavanje rerne
-  Aktivni gotovi program

*Kai kuriuose modeliuose

Uključivanje napona

Posle uključenja u električnu mrežu (ili povratka napona posle njegovog prekida) rerna ulazi u režim podešavanja trenutnog vremena, na displeju treperi **00:00**. Upotreba aparata nije moguća bez podešenog trenutnog vremena.

Pažnja! Kod prekida električnog napajanja svi uneseni parametri kao: vreme rada, temperatura, funkcija će da budu poništeni, za nastavak rada ponovo uneti parametre. Ako je prekinut program pirolitičkog čišćenja (ili ako su vrata zbog drugog razloga blokirana), pre podešavanja sata sledi procedura hlađenja rerne i otvaranja vrata.

Intenzivnost osvetljenja displeja

Intenzivnost osvetljenja LED displeja se razlikuje zavisno od dela dana, u satima 22:00-6:00 jačina svetla je manja nego u satima 6:00-22:00. Dodatno, u režimu Stand By jačina osvetljenja je slabija nego u aktivnom stanju rerne. Nema mogućnosti promene jačine osvetljenja i sati u kojima se intenzivnost razlikuje.

Podešavanje trenutnog vremena

Posle uključenja u električnu mrežu na displeju treperi vrednost sati **00:00**. Za podešavanje trenutnog vremena pomeriti regulator parametara +/- u bilo kojem smeru i podesiti odgovarajuću vrednost sati, posle toga dodirnuti senzor , u tom momentu unosimo odgovarajuću vrednost minuta regulatorom parametara +/- . Trenutni sat potvrđujemo senzorom .

Za promenu senzora u režimu StandBy dodirnuti i pridržati senzor , brojevi počinju da trepere. Dalje postupati kao i kod podešavanja vremena posle prvog pokretanja aparata.

Osvetljenje

Svako otvaranje vrata uzrokuje paljenje svetla. Dodatno, dok je rerna u aktivnom stanju, u komori rerne je uključeno osvetljenje. Osvetljenje je isključeno samo u režimu Stand By. Ako su vrata rerne duže otvorena, osvetljenje se automatski gasi posle oko 10 minuta.

Ventilator za hlađenje

Delovanje rashladnog ventilatora je nezavisno od podešenih funkcija i stanja komandne table. Motor za hlađenje se automatski uključuje kad temperatura u komori pređe 50°C. Ispod te temperature rashladni ventilator se automatski isključuje.

Zagrijavanje rerne (Simbol termostata)

Simbol  prikazuje zagrijavanje najmanje jednog grejača u rerni. Simbol se gasi kad je ostvarena podešena temperatura u komori. Posle prelaska njene vrednosti simbol se povremeno pali i gasi. Tako signalizira održavanje podešene temperature. Ako kad je ostvarena podešena vrednost temperature, smanjimo tu vrednost, simbol  će da se zapali tek kad se rerna ohladi ispod zadnje podešene vrednosti.

Režim Stand By

To je stanje mirovanja. U ovom režimu na displeju je aktivan samo sat, jačina osvetljenja je manja u odnosu na aktivno stanje.

Aktivni režim

To je režim u kojem je aktivna funkcija koja je podešena regulatorom funkcije. Kod upotrebe dodatnih funkcija kao: odgođeno isključenje rerne, odgođeni rad rerne ili čišćenje, posle kraja rada rerne automatski prelazi u režim StandBy, bez obzira na to što regulator funkcije nije podešen u položaj „0”.

Funkcije rerne

U režimu StandBy podesiti regulator na jednu od funkcija koje su opisane u nižoj tabeli. Posle toga regulatorom parametara +/- izabrati odgovarajuću temperaturu, ako ne promenimo temperaturu, program pečenja počinje sa fabričkom vrednosti. Temperaturu potvrditi senzorom  ili pričekati nekoliko sekundi – rerna automatski počinje sa radom. Vrata rerne moraju da budu zatvorena.

Opis funkcije		Realizacija							Temperatura [°C]		Fabrička temp.[°C]
		Svetlo	Gornji grejač	Grejač žara	Grejač ventilatora	Donji grejač	Ventilator hladnog grejanja	Grejač S	min.	max.	
 ECO	ECO				✓		✓		30	280	170
 Osvetljenje	Osvetljenje	✓							-	-	-
 Kružno grejanje (SoftSteam)	Kružno grejanje (SoftSteam)	✓			✓		✓	✓	30	280	170
 Pica	Pica	✓			✓	✓	✓		30	280	220
 Kolači	Kolači	✓	✓			✓	✓		30	280	170
 Kružno grejanje	Kružno grejanje	✓			✓		✓		30	280	170
 Konvencionalno	Konvencionalno	✓	✓			✓			30	280	180
 Propržiti	Propržiti	✓				✓			30	240	200
 Gril	Gril	✓		✓					30	280	220
 Super gril	Super gril	✓	✓	✓					30	280	220
 Turbo gril	Turbo gril	✓	✓	✓			✓		30	280	190
 Brzo predgrejavanje	Brzo predgrejavanje	✓		✓	✓		✓		30	280	170
0	Rerna je isključena										

Kad je aktivna funkcija rena

- Možemo da promenimo aktivnu funkciju regulatorom funkcije (Pažnja: Zapisana je zadana temperatura iz prethodno aktivnog programa. Za promenu temperature dodirnuti i pridržati senzor , posle toga promeniti temperaturu regulatorom parametara +/- . Potvrditi novu temperaturu senzorom  ili pričekati nekoliko sekundi da se nova temperatura automatski potvrdi.
- Možemo da pređemo u režim StandBy, prebacimo regulator funkcije u položaj „0”
- Možemo da promenimo temperaturu, dodirnuti i pridržati senzor , posle toga promeniti temperaturu regulatorom parametara +/- . Potvrditi novu temperaturu senzorom  ili pričekati nekoliko sekundi da se nova temperatura automatski potvrdi.
- Možemo da aktiviramo roditeljsku blokadu
- Možemo da aktiviramo funkciju OpenUp! (automatsko otvaranje vrata)
- Možemo da aktiviramo dodatne parametre kao; odgođeno isključivanje rene ili odgođeni rad rene.

Roditeljska blokada

U bilo kojem momentu 3 sekunde pridržati senzor  za uključivanje roditeljske blokade, na displeju se pojavljuje simbol . Tokom pokušaja uključivanja funkcije na displeju se pojavljuje  i zvučni signal. Za isključenje blokade 3 sekunde pridržati senzor , simbol  se gasi na displeju.

Tajmer

U aktivnom stanju ili režimu StandBy dodirnuti i pridržati senzor , na displeju se pojavljuje  i simbol  počinje da treperi. Sad možemo da:

- Podesimo tajmer regulatorom parametara +/- (počinjemo u smeru kretanja kazaljki na satu), posle toga potvrditi senzorom .
- Podesimo parametre tajmera regulatorom parametara +/- (u oba smeru). Podešenu

vrednost potvrdimo senzorom .

- Isključimo tajmer podešavajući regulatorom parametara +/- vrednost:  . Ovu vrednost potvrdimo senzorom .

Tajmer ne prekida delovanje aktivne funkcije rene. Posle isteka vremena oglašava se zvučni signal, možemo da ga isključimo bilo kojim senzorom. Maksimalno moguće vreme iznosi to 99 minuta.

Prikazivanje i modifikacija parametara tokom rada rene

Za potvrdu temperature u komori tokom rada rene jednom dodirnuti senzor . Još jednom dodirnuti senzor  za proveru podešene temperature. Opet dodirnuti senzor za prikazivanje trenutnog vremena.

Za promenu zadane temperature tokom rada rene dodirnuti i pridržati senzor , na displeju se pojavljuje trenutno podešena temperatura, koju možemo da promenimo regulatorom parametara +/- . Novu temperaturu potvrditi senzorom . Do momenta potvrde u reni je podešena prethodna vrednost.

Za promenu funkcije tokom rada rene upotrebiti regulator funkcije. Posle potvrde nove funkcije na displeju se pojavljuje temperatura (nije zadana za podešenu funkciju, ali je prenesena iz prethodno podešenih funkcija). Za promenu funkcije dodirnuti i pridržati senzor , regulatorom parametara +/- i podesiti novu temperaturu. Posle potvrde senzorom , rene počinje da radi sa novim parametrima.

Kraj delovanja funkcije

Za završetak funkcije podesiti regulator funkcije u položaj „0”. Funkcije fabrički deluju neograničeno vreme, samostalno isključenje rene je moguće samo kad je aktivna funkcija odgođenog isključenja rene ili funkcija odgođenog rada rene. Izuzetak je funkcija pirolitičkog čišćenja.

Odgođeno isključenje rerne (Poluautomatski Rad)

Odgođeno isključenje rerne je automatsko isključenje rerne posle isteka zadanog vremena od momenta aktiviranja ove funkcije. Moguća odgađanje isključenja rerne iznosi od 1 minute do 10 sati. Za aktiviranje odgođenog isključenja rerne tokom rada rerne sa određenom funkcijom dodirnuti i pridržati senzor , na displeju počinje da treperi simbol tajmera . Opet dodirnuti senzor , na displeju se pojavljuje simbol , sad možemo da:

- Podesiti vreme isključenja rerne regulatorom parametara +/- (počinjemo u smeru kretanja kazaljki na satu), posle toga potvrditi senzorom .
- Podesiti parametre vremena isključenja regulatorom parametara +/- (u oba smera). Podešenu vrednost potvrditi senzorom .
- Isključiti odgođeno isključenje rerne podešavajući regulatorom parametara +/- vrednost : i potvrditi .

Odgođeno isključenje rerne prekida delovanje aktivne funkcije rerne. Posle isteka vremena oglašava se zvučni signal koji možemo da isključimo bilo kojim senzorom ili otvaranjem vrata rerne. Posle isključenja zvučnog signala aparat prelazi u režim StandBy.

Odgođeni rad rerne (Automatski rad)

Odgoda rada rerne je automatsko uključanje rerne u određenom satu, a posle toga automatsko isključenje kad istekne zadano vreme rada. Moguće vreme odgode uključanja rerne iznosi od 1 minute do 23 sata i 59 minuta, a vreme delovanja iznosi do 10 sati. Za aktiviranje odgode rada rerne prvo aktivirati odgodu isključenja rerne. Posle toga opet pritisnuti i pridržati senzor , na displeju počinje da treperi simbol tajmera . Dvaput dodirnuti senzor , na displeju počinje da treperi simbol , sad možemo da:

Podesiti tačni sat uključanja rerne regulatorom parametara +/- (počinjemo u smeru kretanja

kazaljki na satu), posle toga potvrditi senzorom .

Podesiti parametre vremena uključanja rerne regulatorom +/- (u oba smera). Podešenu vrednost potvrditi senzorom .

Isključiti odgođeni rad rerne podešavajući regulatorom parametara +/- vrednost : i potvrditi .

Odgađanje rada rerne prekida delovanje aktivne funkcije rerne. Posle isteka vremena oglašava se zvučni signal koji možemo da isključimo bilo kojim senzorom ili otvaranjem vrata rerne. Posle isključenja zvučnog signala aparat prelazi u režim StandBy.

Termo sonda

Termo sondu* možemo da uključimo u bilo kojem momentu, u režimu StandBy ili tokom rada rerne. Priključivanje termo sonde uzrokuje pojavljivanje na displeju dve temperature. Vrednost sa leve strane prikazuje trenutnu temperaturu termo sonde, a temperatura sa desne strane je zadana temperatura. Zadana vrednost posle priključenja treperi, u tom momentu možemo da promenimo zadanu temperaturu regulatorom parametara +/- . Potvrđujemo automatski posle 5 sekundi ili dodirivanjem senzora . Pri uključenoj termo sondi, kad ostvarimo zadanu temperaturu jela, aparat automatski prelazi u režim StandBy i oglašava se zvučni signal. Signal možemo da poništimo bilo kojim senzorom ili promenimo zadanu temperaturu regulatorom parametara +/- pomicanjem u smeru kretanja kazaljki na satu. Isključivanje termo sonde kad je aktivna bilo koja funkcija uzrokuje prelazak aparata u režim StandBy.

Pažnja: Tokom rada sa termo sondom ne možemo da podesimo odgodu isključenja rerne (Poluautomatski Rad) ni odgodu rada rerne (Automatski rad), ako je bila aktivna jedna od tih funkcija, priključivanje termo sonde poništava parametre vremena. Uključivanje ne utiče na podešenu temperaturu u komori ni na podešenu funkciju.

* Zavisi od modela

RAD

Gotovi programi

To je grupa programa sa određenim parametrima funkcija, temperatura i vremena pečenja koji su najbolji za određeno jelo.

U režimu StandBy, kad je regulator funkcije podešen u položaj „0“, dodirnuti i pridržati senzor , uključuje se meni gotovog programa - na displeju se pojavljuje program označen kao „P01“. Regulatorom parametara +/- podesiti izabrani gotovi program iz niže tabele, posle nekoliko sekundi pri znaku programa počinje da treperi broj funkcije „P01:06“, podesiti je regulatorom, posle toga broj funkcije nestaje i uskoro rena počinje da radi.

Program	Opis	Br. funkcije	Položaj na regulatoru funkcije		Fabrička temp.[°C]
			Brzo predgrejavanje	Funkcije grejanja	
P01	Govedina	06			180
P02	Svinjetina	06			180
P03	Janjetina	06			180
P04	Pile 1,5 kg	11			190
P05	Patka 1,8 kg	11			180
P06	Guska 3,0 kg	11			170
P07	Ćurka 2,5 kg	11			170
P08	Pica	12+07			220
P09	Lazanje	12+07			200
P10	Focaccia	12+07			230
P11	Zapečene makarone	12+07			220
P12	Zapečeno povrće	12+07			180
P13	Biskvit	12+07			160
P14	Mafini	06			160
P15	Kolačići	06			150
P16	Voćni kolač	12+07			175
P17	Hleb	07			180
P18	Dizanje testa	07			30
P19	Sušenje	06			50

Pažnja: Tokom podešavanja funkcije grejanja ne možemo da podešavamo regulator u položaj "0" – položaj isključeno.

Svaki gotovi program možemo da na sve načine promenimo, dakle promenimo zadanu temperaturu ili vreme rada rerne. U tom cilju postupati prema odgovarajućim tačkama instrukcije („Pregled i modifikacija parametara tokom rada rerne“ i „Odgađanje isključenja rerne“). Posle unošenja promena program više nije „gotovi program“, unesene promene su aktivne jednokratno, dakle ne uzrokuju promenu parametara gotovog programa kod sledećeg pokretanja aparata.

Pažnja: Za poništavanje gotovog programa odmah posle njegovog izbora senzorom  neophodno je podešavanje željene funkcije regulatorom, rerna mora da radi barem nekoliko sekundi. Kad se pojavi simbol  možemo da isključimo rernu podešavanjem regulatora funkcije u položaj „0“

Kad počne rad sa gotovim programom, pri uključenju termo sonde, oglašava se zvučni signal koji informiše da treba ukloniti sondu. Posle isključenja sonde i zatvaranja vrata aparat počinje da radi

Gotovi programi s brzim zagrevanjem

Izabrani programi se odlikuju tim da je neophodno uvodno zagrevanje rerne do određene temperature. Ovi programi su na odgovarajući način označeni u višoj tabeli. Posle izbora jednog gotovog programa sa predgrejavanjem na displeju se dodatno pojavljuje ikona brzog zagrevanja . Kad je ostvarena odgovarajuća temperatura oglašava se zvučni signal, kod oznake programa počinje da treperi broj funkcije „:07“ i simbol  Treba otvoriti vrata - simbol  nestaje. Staviti jelo u rernu i zatvoriti vrata. Regulatorom funkcije podesiti funkciju grejanja u prema treperećem broju, broj funkcije nestaje i za momenat rerna počinje odgovarajući program rada.

Pažnja: Nije preporučeno unošenje promena u gotovi program kad je aktivno brzo

zagrevanje rerne, uvođenje promena uzrokuje poništavanje gotovog programa i rad aparata sa trenutno podešenim postavkama funkcije, vremena i temperature.

Kraj gotovog programa

Kraj je isti kao i kod odgođenog isključenja rerne, aparat oglašava zvučni signal.

Vrata rerne

Za vreme rada rerne vrata bi trebala da budu zatvorena. Otvaranje vrata uzrokuje prekidanje aktivne funkcije. Ako su vrata otvorena duže od 30 sekundi, oglašava se zvučni signal koji informiše da moramo da zatvorimo vrata. Signal možemo da isključimo dodirivanjem bilo kojeg senzora ili zatvaranjem vrata.

Otvaranje vrata kraće od 10 minuta ne utiče na aktivni program i njegove parametre. Posle tog vremena iz bezbednosnih razloga rerna ulazi u režim Stand By (poništeni su svi parametri).

Ograničenje vremena rada rerne

Iz bezbednosnih razloga rerna poseduje ograničenje vremena rada. Ako podešena temperatura iznosi maksimalno 100°C, rerna prelazi u režim Stand By posle 10 sati, ako podešena temperatura iznosi 200°C i više, maksimalno vreme rada je ograničeno do 3 sata. U rasponu 101°C-199°C vreme rada se menja linearno, dakle što je viša temperatura, kraće je vreme rada (između 3 h i 10 h).

Brzo zagrevanje rerne

Za brzo zagrevanje rerne uključuje se grejač ventilatora, grejač žara i ventilator kružnog grejanja, u ovom slučaju maksimalna potrošnja snage iznosi 3,6 kW.

Funkcija Soft Steam

Tvoja rerna je opremljena funkcijom Soft Steam , u početnoj fazi pečenja stvara se para koja pozitivno utiče na neka jela koja su pripremana u rerni. Na dnu komore rerne nalazi se udubina u koju treba uliti 150 ml čiste, hladne vode pre zagrijavanja rerne, ne dodavati začine. Podesiti regulator funkcije na funkciju koja koristi Soft Steam i podesiti odgovarajuću temperaturu prema uputstvima za upotrebu. Posle oko 5 minuta, kad se rerna zagreje, u komoru staviti jelo i zatvoriti vrata.

Pažnja: Posle rada ne ostavljati ostatke vode u udubini. Kad se rerna ohladi ukloniti vodu krpom.

Pažnja: Pre uklanjanja vode proveriti da li se rerna ohladila.

Zbog prisutnosti pare tokom pečenja u komori i na unutrašnjoj strani vrata ili stenkama rerne može da dođe do kondenzacije vode. Posle pečenja svaki put obrisati višak vode.

▶ Pečenje

- Preporučujemo upotrebu plehova za pečenje koje ste dobili uz šporet;
- Takođe je moguće peći u kalupima za kolače i plehovima koji se mogu kupiti bilo gde drugo, i treba ih staviti na rešetku; za pečenje je bolje koristiti tamne plehove jer oni bolje raspodeljuju toplotu a vreme pečenja je kraće;
- Tepsije i plehovi svetlih ili sjajnih površina nisu preporučljivi kada koristite uobičajen način pečenja (gornji i donji grejač) – upotrebom takvih posude može doći do toga da podloga kolača ostane nepečena;
- Pri upotrebi funkcije ultraventilatora, nije neophodno prvobitno zagrevanje unutrašnjosti rerne, dok je kod drugih načina grejanja potrebno zagrejati rernu pre nego što u nju stavite kolač;
- Pre nego što kolač izvadite iz rerne, uz pomoć drvenog štapića proverite da li je gotov (ako je gotov, štapić nakon što ga izvadite iz kolača treba da bude suv i čist);
- Pošto isključite rernu, savetujemo da kolač ostavite unutra da stoji oko 5 minuta;
- Temperature pečenja kod funkcije ultraventilatora su obično oko 20-30 stepeni niže nego što je slučaj kod normalnog pečenja (kada rade gornji i donji grejači);
- Parametri koji se odnose na pečenje, navedeni u Tabeli su dati okvirno i mogu se korigovati prema vašem ličnom iskustvu i karakteristikama kuvanja;
- Ako se podaci navedeni u knjigama recepata bitno razlikuju od vrednosti navedenih u ovom uputstvu, molimo vas da primenite instrukcije iz uputstva.

▶ Pečenje mesa

- Meso preko 1 kg pripremaite u rerni, a manje komade bi trebalo pripremati na plinskim gorionicima.
- Koristite posude za pečenje u rerni koje je otporno na visoke temperature, čije su ručke takođe otporne na visoke temperature.
- Kada pečete na rešetki, preporučujemo da na najniži nivo u rerni postavite pleh napunjen sa malo vode.
- Preporučljivo je da najmanje jedanput u toku pečenja meso okrenete na drugu stranu, i da meso prelivete njegovim sokovima ili vrućom slanom vodom – ne sipajte po mesu hladnu vodu.

PEČENJE U RERNI-PRAKTIČNI SAVETI

Funkcija kružnog grejanja ECO

- Kod upotrebe funkcije kružnog grejanja ECO pokreće se optimalizovani način grejanja koji štedi energiju tokom pripremanja hrane,
- vreme pečenja ne možemo da skratimo podešavanjem nižih temperatura, nije preporučeno ni predgrejavanje rerne pre pečenja,
- ne menjati parametre temperature tokom pečenja i ne otvarati vrata tokom pečenja.

Preporučeni parametri kod funkcije kružnog grejanja ECO

Način pripremanja hrane	Funkcija rerne	Temperatura (°C)	Nivo	Vreme (min.)
Biskvit	 Eco	180 - 200	2 - 3	50 - 70
Kolač od dizanog testa/ pound cake kolač	 Eco	180 - 200	2	50 - 70
Ribe	 Eco	190 - 210	2 - 3	45 - 60
Govedina	 Eco	200 - 220	2	90 - 120
Svinjetina	 Eco	200 - 220	2	90 - 160
Pile	 Eco	180 - 200	2	80 - 100

PEČENJE U RERNI-PRAKTIČNI SAVETI

Način pripremanja hrane	Funkcija peći	Temperatura (°C)	Nivo	Vreme (min.)
Biskvit		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Kolač od dizanog testa/ pound cake kolač		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Kolač od dizanog testa/ pound cake kolač		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Pica		200 - 230 ¹⁾	2 - 3	15 - 25
Ribe		210 - 220	2	45 - 60
Ribe		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Ribe		190	2 - 3	60 - 70
Kobasice		200 - 220	4	14 - 18
Govedina		225 - 250	2	120 - 150
Govedina		160 - 180	2	120 - 160
Svinjetina		160 - 230	2	90 - 120
Svinjetina		160 - 190	2	90 - 120
Pile		180 - 190	2	70 - 90
Pile		160 - 180	2	45 - 60
Pile		175 - 190	2	60 - 70
Povrće		190 - 210	2	40 - 50
Povrće		170 - 190	3	40 - 50

Vremena se odnose na komoru peći koja nije prethodno zagrejana (ako nije napisano drugačije). Kod zagrejanje rerne navedena vremena skratiti za oko 5-10 minuta.

¹⁾ Zagreјati praznu rernu

²⁾ Navedena vremena se tiču jela u malim kalupima

Pažnja: Parametri iz tablice su približni i moguća je korekcija zavisno od ličnog iskustva i gastronomskih sklonosti.

TEST JELA. U skladu sa normom EN 60350-1.

Vrsta jela	Dodatna oprema	Nivo	Funkcije grejanja	Temperatura (°C)	Vreme pečenja ²⁾ (min.)
Mali kolači	Pleh za pecivo	4		160 ¹⁾	28 - 32 ²⁾
	Pleh za pecivo	3		155 ¹⁾	23 - 26 ²⁾
	Pleh za pecivo	3		150 ¹⁾	26 - 30 ²⁾
	Pleh za pecivo Pleh za pečenje	2 + 4 2 - pleh za pecivo ili pečenje 4 - pleh za pecivo		150 ¹⁾	27 - 30 ²⁾
Prhki kolač (slojevi)	Pleh za pecivo	3		150 - 160 ¹⁾	30 - 40 ²⁾
	Pleh za pecivo	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Pleh za pecivo	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Pleh za pecivo Pleh za pečenje	2 + 4 2 - pleh za pecivo ili pečenje 4 - pleh za pecivo		160 - 175 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
Nemasni biskvit	Rešetka + crni kalup za kolače Ø 26 cm	2		170 - 180 ¹⁾	38 - 46 ²⁾
Pita od jabuka	Rešetka + 2 crna kalupa za kolače Ø 20 cm	2 kalupi su na rešetku postavljeni dijagonalno; desni odozda, levi spreda		180 - 200 ¹⁾	50 - 65 ²⁾

¹⁾ Zagrejati praznu rernu 5 minuta, ne koristiti funkciju brzog zagrevanja.

²⁾ Vremena se odnose na komoru peći koja nije prethodno zagrejana (ako nije napisano drugačije).

TEST JELA. U skladu sa normom EN 60350-1.

Gril

Vrsta jela	Dodatna oprema	Nivo	Funkcije grejanja	Temperatura (°C)	Vreme (min.)
Tost od belog peciva	Rešetka	4		220 ¹⁾	3 - 7
Govedi burger	Rešetka + pleh za pečenje (za sakupljanje otopljenе masti)	4 - rešetka 3 - pleh za pečenje		220 ¹⁾	1 stranica 13 - 18 2 stranica 10 - 15

¹⁾ Praznu rernu prethodno zagrijavati 8 minuta, ne koristiti funkciju brzog zagrijavanja.

Pečenje

Vrsta jela	Dodatna oprema	Nivo	Funkcije grejanja	Temperatura (°C)	Vreme (min.)
Celo pile	Rešetka + pleh za pečenje (za sakupljanje otopljenе masti)	2 - rešetka 1 - pleh za pečenje		180 - 190	70 - 90
	Rešetka + pleh za pečenje (za sakupljanje otopljenе masti)	2 - rešetka 1 - pleh za pečenje		180 - 190	80 - 100

Vremena se odnose na komoru peći koja nije prethodno zagrejana (ako nije napisano drugačije). Kod zagejane rerne navedena vremena skratiti za oko 5-10 minuta.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Briga korisnika za svakodnevno održavanje čistoće i odgovarajuće održavanje imaju značajan uticaj na besprekorno produženje rada uređaja.



Pre početka čišćenja isključiti peć. Radnje čišćenja počinjemo posle hlađenja peći.

- Peć čistiti posle svake upotrebe. Prilikom čišćenja peći uključiti osvetljenje koje poboljšava vidljivost radnog prostora.
- Komoru peći prati isključivo toplom vodom sa dodatkom male količine tečnosti za pranje suđa.
- Posle pranja komore prebrisati je dok se ne osuši.
- Za pranje i čišćenje površina koristiti meku i delikatnu krpu koja dobro upija vlagu.

Važno!

Za čišćenje i održavanje ne koristiti abrazivna sredstva za čišćenje, agresivne deterdžente ni predmete za ribanje.

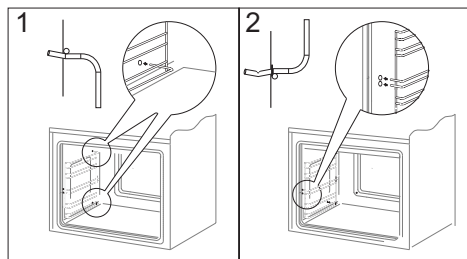
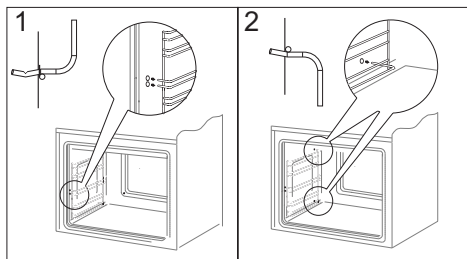
Za čišćenje čeonog dela koristiti samo toplu vodu sa dodatkom male količine tekućine za pranje suđa ili stakla. Ne koristiti mleko za čišćenje.

- **Čišćenje kamenca koji se taloži na dnu komore posle upotrebe funkcije Soft Steam:**
 - u udubljeno dno komore uliti oko 250 ml 6% sirćeta bez biljnih dodataka,
 - ostaviti sirće na sobnoj temperaturi 30 minuta da bi otopilo talog kamenca,
 - očistiti udubinu toplom vodom i mekom krpom.**Pažnja: Preporučujemo čišćenje posle 5-10 ciklusa upotrebe funkcije Soft Steam.**

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

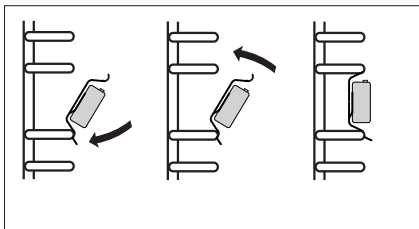
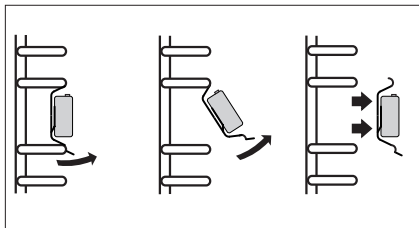
Orkaitės, kurių tipo žymėjime yra aidė **D*** turi lengvai išimamus, vielinius orkaitės lentynėlių laikiklius.

Dp* raidėmis pažymėtose viryklėse yra prie vielinių orkaitės kreipiklių pritvirtinti nerūdijančio plieno ištraukiami kreipikliai, skirti orkaitės lentynėlėms. Šiuos kreipiklius išimti ir plauti reikia kartu su vieliniais kreipikliais. Prieš dedant ant jų kepimo skardas, juos reikia ištraukti (jeigu orkaitė įkaitusi, kreipiklius ištraukti galite skarda užkabindami prekinėje kreipiklių dalyje esančius amortizatorius), o po to įstumti kartu su skarda.



Važno!

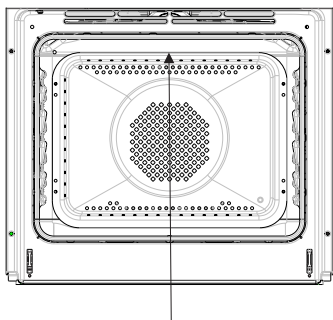
Телескопски тркача не би требало да буде пере у машини за прање посуђа.



ČIŠČENJE I ODRŽAVANJE

Kad išvengtumėte elektros smūgio, prieš pakeisdami lempuotę įsitikinkite, kad prietaisas yra išjungtas.

- Visas valdymo rankenėles pasukite ties „●“ / „0“ padėtimis ir išjunkite elektros maitinimą,
- Išsukite ir nuplaukite lempuotės dangtį. Sausai jį nuvalykite.
- Išsukite lempuotę iš lizdo, jei reikia, lempuotę pakeiskite nauja – aukštoms temperatūroms (300°C) atsparia, šių parametrų lempuotę:

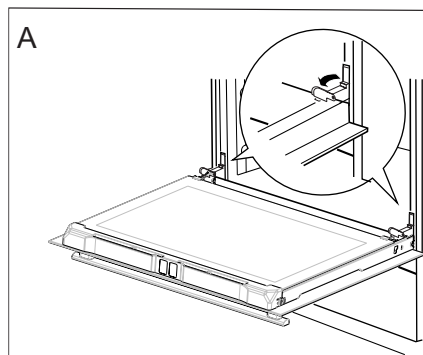


Osvetljenje peči

- įtampa 230 V
- galia 25W
- sriegis E14
- Gerai įtvirtinę lempuotę keraminiame lizde, įsukite ją.
- Įsukite lempuotės dangtelį.

Durelių nuėmimas

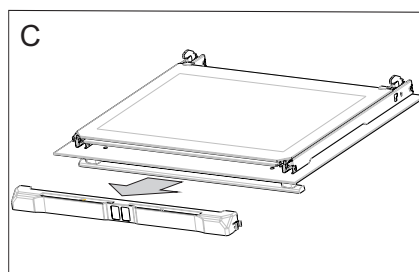
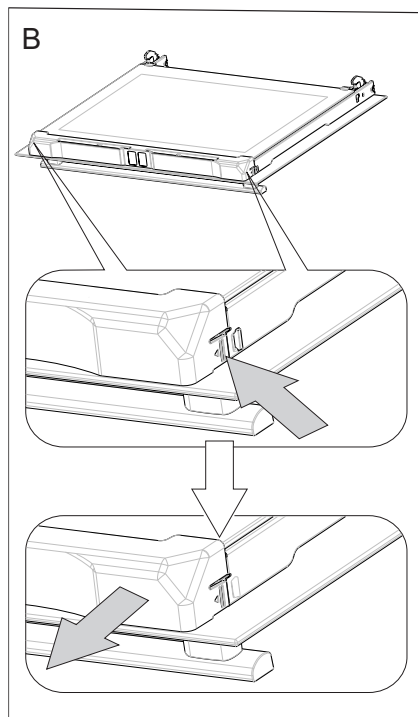
Norint geriau pasiekti ir nuvalyti orkaitės kamerą, galima nuimti dureles. Atidarykite dureles, į viršų atlenkite vėrįje įtvirtintą apsauginį elementą (pieš. A). Švelniai uždarę dureles, pakelkite jas ir nuimkite į priekį. Norėdami įrengti vėryklės dureles, pakartokite visus veiksmus atvirkštine tvarka. Įrengdami dureles atkreipkite dėmesį, kad vėrio įpjova būtų tinkamai montuota ant vėrio laikiklio iškišos. Įrengę orkaitės dureles, būtinai nuleiskite apsauginį elementą. Neįrengus apsauginio elemento, uždarant dureles, jų vėrys gali sugesti.



Vėrų apsauginių elementų atlenkimas

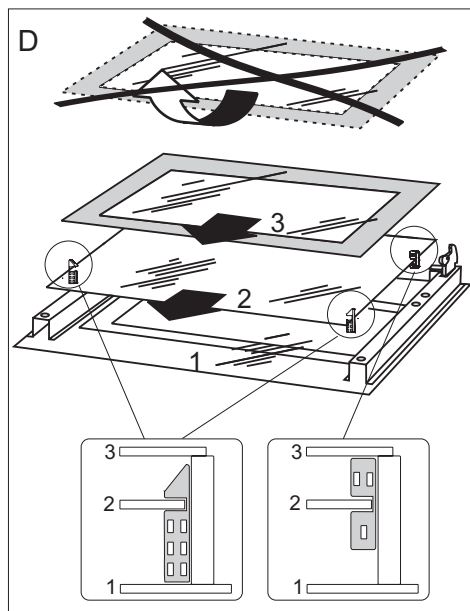
Vidaus stiklo išėmimas

1. Ištraukti viršutinę durų lentjuostę (B,C pieš.).



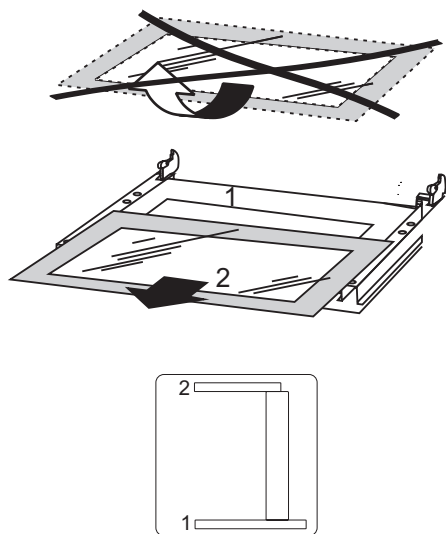
ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

2. Vidaus stiklą išimkite iš laikiklių (durelių apačioje). Pieš. D, D1.
3. Stiklą nuplaukite šiltu vandeniu su nedideliu valymo priemonės kiekiu. Norėdami atgal įdėti stiklą pakartokite visus veiksmus atvirkštine tvarka. Lygioji stiklo dalis turėtų būti viršuje. Dėmesio! Nespausti viršutinės lentjuostės vienu metu iš abiejų durelių pusių. Viršutinei lentjuostei tinkamai pritvirtinti būtina pirmiausia kairį lentjuostės galą įkišti į dureles, o dešinį galą spausti, kol pasigirs „spragtelėjimas“. Paskiau lentjuostės kairį galą irgi paspausti, kol pasigirs „spragtelėjimas“.



Vidaus stiklo išėmimas. Stiklo 3.

D1



Vidaus stiklo išėmimas. Stiklo 2.

Redovne provere

Pored održavanja šporeta u čistom stanju, trebalo bi da:

- Sprovedete povremene provere kontrolnih elemenata i delova šporeta koji služe za kuvanje. Nakon isteka garancije, trebalo bi da organizujete tehničku proveru šporeta koju treba da izvrši servis minimum jedanput na svake 2 godine,
- Otklonite bilo kakve greške u radu uređaja,
- Povremeno sprovedite održavanje delova šporeta koji služe za kuvanje.

Pažnja!

Sve popravke i kontrole bi trebalo da izvrši odgovarajući servis ili odgovarajuće ovlašćeno lice.

REŠAVANJE PROBLEMA

U svakoj hitnoj situaciji:

- isključiti radne sklopove peći,
- isključiti iz električne mreže,
- neke sitne kvarove korisnik može da ukloni sam pomoću napomena koje su navedene u tabeli niže. Pre nego što se obratite centru za korisnike ili servisu proverite sledeće tačke u tabeli.

Problem	Uzrok	Postupak
1.uređaj ne radi	prekid napajanja strujom	proveriti osigurač u kućnoj instalaciji, pregoreni promeniti
2.ne radi osvetljenje peći	sijalica nije dobro zavrnuti ili je oštećena	promeniti pregorenu sijalicu (vidi glavu <i>Čišćenje i održavanje</i>)
5.programavimo įtaiso displejuje vaizduojama „0.00“	prietaisas buvo atjungtas nuo elektros tinklo, arba trumpam buvo dingusi įtampa	nustatykite aktualų laiką (žr. Programavimo įtaiso naudojimo instrukciją)

TEHNIČKI PODACI

Napon i frekvencija :	230V~50 Hz
Snaga:	max. 3,6 kW
Dimenzije šporeta š/v/d	59,5 / 57,5 / 59,5 cm

Proizvod ispunjava norme EN 60335-1; EN 60335-2-6 koje obavezuju u Evropskoj Uniji.

Informacije na energetskim etiketama električnih peći su usklađene sa normom EN 60350-1 / IEC 60350-1. Vrednosti su određene u odnosu na standardno opterećenje sa aktivnim funkcijama: gornji i donji grejač (konvencionalni režim) i grejanje potpomognuto ventilatorom (ako su takve funkcije dostupne).

Klasa energetske efikasnosti je određena u odnosu na funkcije koje su dostupne u proizvodu prema niže navedenom prioritetu:

Prisilno kruženje vazduha ECO (grejač kružnog grejanja + ventilator)	 Eco
Prisilno kruženje vazduha ECO (donji grejač + gornji + gril + ventilator)	 Eco
Konvencionalni režim ECO (donji grejač + gornji)	 Eco

Tokom određivanja potrošnje energije demontirati teleskopske vodilice (ako su isporučene sa uređajem).

Izjava proizvođača:

Proizvođač nižim izjavljuje da ovaj proizvod ispunjava osnovne uslove niže navedenih evropskih direktiva:

- niskonaponske direktive **2014/35/UE**,
- direktive elektromagnetske kompatibilnosti **2014/30/UE**,
- direktive ekodizajna **2009/125/EC**,

i zato je proizvod označen  i poseduje deklaraciju usklađenosti koja je predočavana organima za nadzor tržišta.

