

Uputstvo za upotrebu

HANSA ugradna rerna BOEI69451

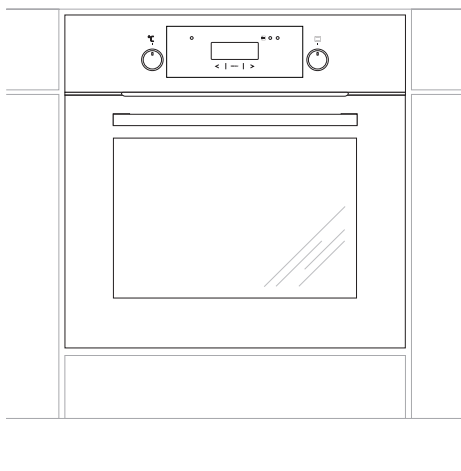


Tehnoteka je online destinacija za upoređivanje cena i karakteristika bele tehnike, potrošačke elektronike i IT uređaja kod trgovinskih lanaca i internet prodavnica u Srbiji. Naša stranica vam omogućava da istražite najnovije informacije, detaljne karakteristike i konkurentne cene proizvoda.

Posetite nas i uživajte u ekskluzivnom iskustvu pametne kupovine klikom na link:

<https://tehnoteka.rs/p/hansa-ugradna-rerna-boei69451-akcija-cena/>

BOEI6*
BOES6*



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 пакетирен 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 по безопасност | 4 |
| Описание на апарата | 8 |
| Инсталиране | 10 |
| Използване | 12 |
| Приготвяне на ястия във фурната – практически съвети | 19 |
| Почистване и поддържане | 21 |
| Технически данни | 28 |

ИНСТРУКЦИИ ЗА СИГУРНОСТ

Внимание. Устройството и неговите достъпни части се нагряват по време на употреба. Има възможност да се докоснат награвателните 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.

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.

По време на пиролизното почистване печката може да се нагрее до много високи температури. Поради това външните повърхности на печката може да се нагреят повече от обикновено и затова децата трябва да се държат далеч от печката.

- Осигурете се, че уредите за битово ползване, включително кабелите за захранване, не допират нагрялата 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 пренагряване, или ако се разлеят 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 СПЕСТИТЕ ЕНЕРГИЯ



С разумно използване на енергия не само спестяват се пари, но защитават и околната среда. Как можете да направите това:

- **Не отваряйте съдовете прекалено често.**

Отваряйте вратата на печката само когато е необходимо.

- **Спрете фурната навреме и използвайте остатъчната топлина.**

Когато пригответе хранителните продукти повече време, спрете зоните за приготвяне с 5 до 10 минути преди приключването на процеса за приготвяне на хранителните продукти. По този начин ще се спестява до 20% енергия.

- **Използвайте фурната когато пригответе големи количества хранителни продукти.**

Месото до един килограм може да се пригответи по-икономично в един съд на обикновена кухненска фурна.

- **Използвайте останалата топлина на фурната.**

Ако времето за приготвяне е повече от 40 минути, спрете фурната с 10 минути преди приключването.

Важно!

Когато използвате хронометър, настройват по-кратко време за приготвяне, в зависимост от пригответените хранителни продукти.

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

Топлината минава през остатъците от хранителните продукти, останали на уплътнението на вратата. Веднага почиствайте евентуалните остатъци от хранителните продукти.

- **Не инсталирайте фурната в непосредствена близост на хладилника/фризера.**

Потреблението на енергия се повишава, без това да е необходимо.

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



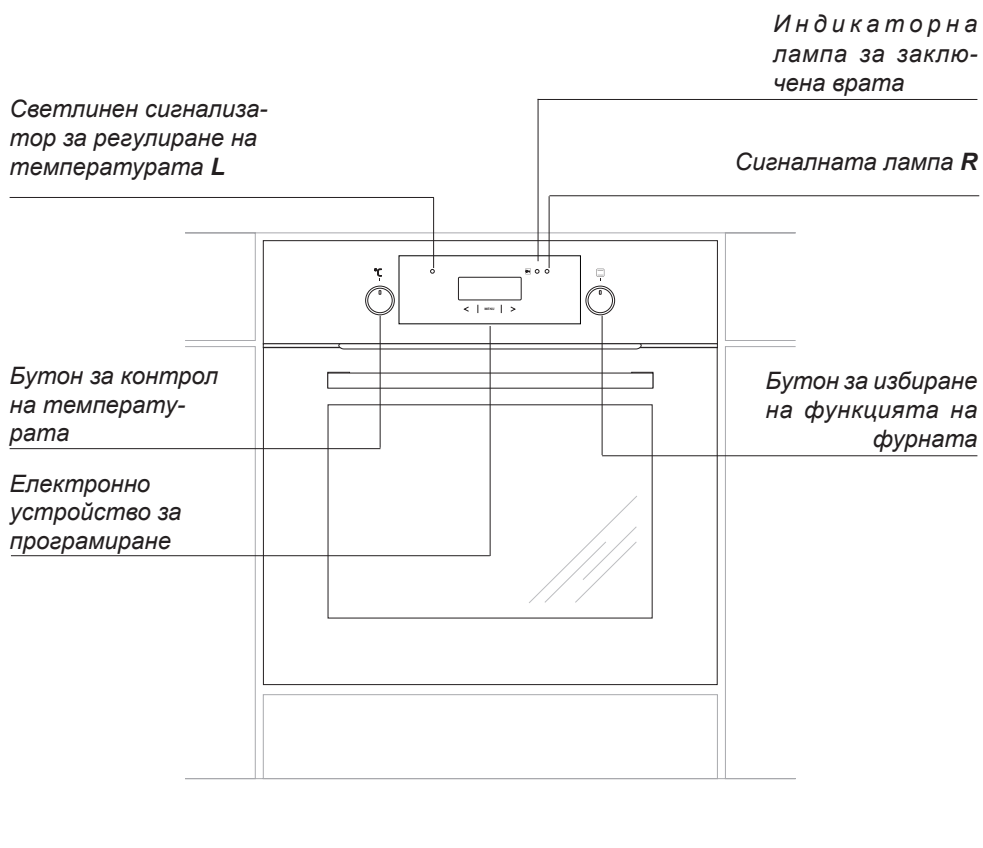
Старите апарати не трябва да бъдат смятани за битови отпадъци, а трябва да се предадат в център за събиране и рециклиране на електрическите и електронните уреди.

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.

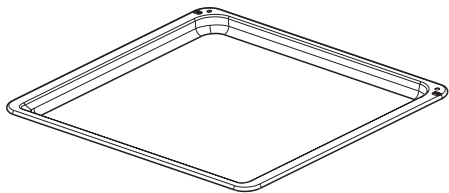
Информации относно центрoвете за рециклиране можете да получите от местните власти.

ОПИСАНИЕ НА АПАРАТА

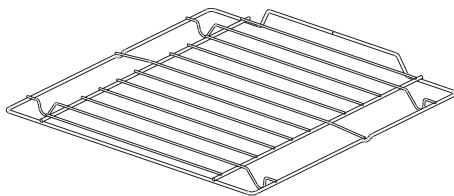


ОПИСАНИЕ НА АПАРАТА

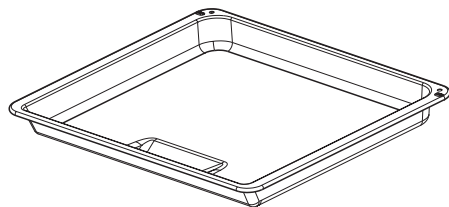
Принадлежности към печката – комплект:



*Тава за хлебни изделия**

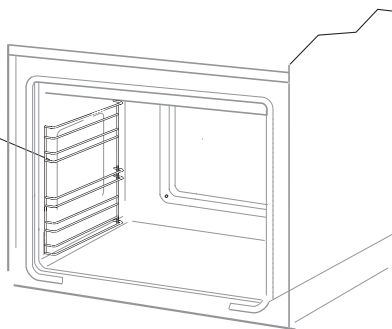


Скара за грил (решетка за сушене)



*Тава за печене**

Печене лист носител

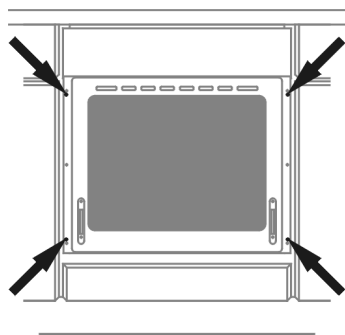
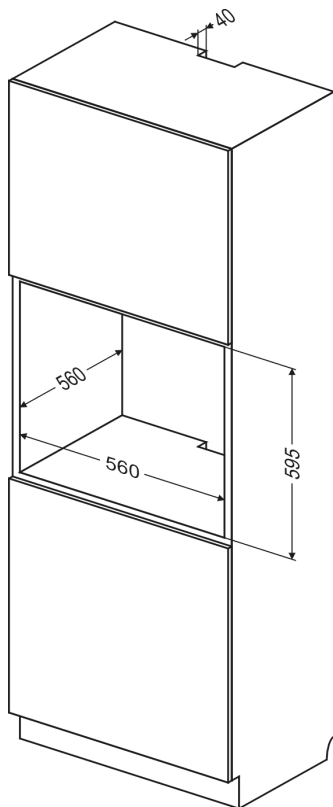
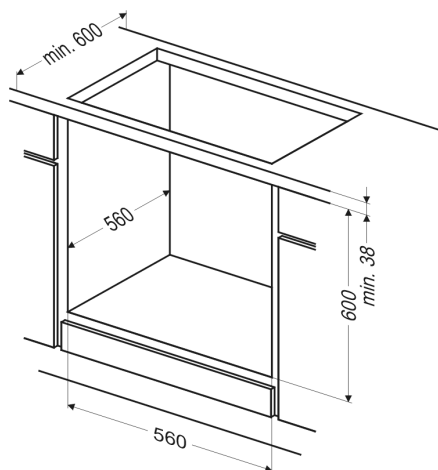


* по избор

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.

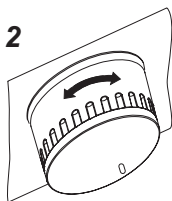
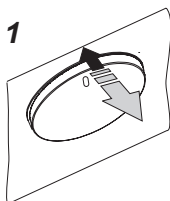
ИЗПОЛЗВАНЕ

При първоначално ползване

- Отстранете амбалажа, извадете всичко от шкафа, почистете вътрешната страна на фурната и на печката.
- Извадете и почистете аксесоарите на фурната с топла вода и течен препарат.
- Включете вентилатора или отворете един прозорец.
- Нагрейте фурната (до температура от 250°C за приблизително 30 минути), отстранете петната и мийте я много внимателно; зоните за нагриване на печката трябва да се нагреят за приблизително 4 минути без да има сложен съд.

Бутоните са „скрити“ в панела за управление, за да изберете нужната функция, трябва да:

1. внимателно натиснете бутона и пуснете,
2. настройте на нужната функция. Означенията на обиколката на бутона отговарят на функциите реализирани от фурната.



Важно!

За фурни предвидени с електронен програматор, "0.00" ще започне да свети мигащо, над източника за захранване.

Програматора трябва да бъде настроен в зависимост от необходимото време. (Виж електронен програматор). В случай, че времето не е програмирано, използването на фурната е невъзможно.

Важно!

Електронният програматор Тs притежава сензори, които се управляват с докосване с пръст на обозначените повърхности. Всяка смяна на настройките на сензора се потвърждава със звуков сигнал. Повърхността на сензорите трябва да се поддържа чиста.

Важно!

Камерата на фурната мийте само с топла вода и малко количество препарат за миене на домашни съдове.

ИЗПОЛЗВАНЕ

Електрическо устройство за програмиране

Символи на дисплея



A
U
T
O - означения на функциите за работа

Сензори на докосване

MENU -сензор за избор на функцията за работа на програматора

< - сензор „-“

> - сензор „+“

Настройване на времето

След свързването на кабела за електрозахранване с контакта или след новата връзка в случай на прекъсване на електрозахранването, на дисплея ще мига 0:00



● Натиснете сензор **MENU**, след това на дисплея ще се появи ☺

● Настройте времето с помощта на сензори < и >. 7 секунди след настройването на времето, новите данни ще бъдат запаменети.

Внимание!

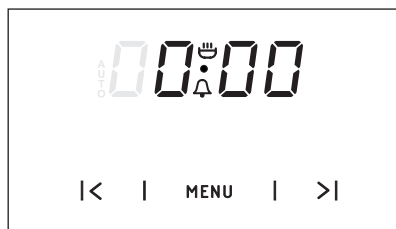
Ако времето не е правилно настроено, използването на фурната няма да бъде възможно.

ХРОНОМЕТЪР

Хронометърът може да се задейства по всяко време, в зависимост от състоянието на другите функции. Това може да се настройва от 1 минута до 23 часа и 59 минути.

За настройване на хронометъра трябва да:

● Натиснете сензор **MENU**, след това на дисплея ще мига 🔔



● Настройте хронометъра с помощта на сензори > и <.

Настроеното време е представено на дисплея, а функцията сигнал 🔔 свети.

● Натиснете сензори **MENU**, < или > за спиране на сигнала, функцията сигнал ще спре да свети, а на дисплея ще се появи текущото време.

Предупреждение!

Ако тревожният сигнал не е спряно ръчно, той автоматично ще спре след приблизително 7 минути.

ИЗПОЛЗВАНЕ

Полуавтоматично използване

При положение, че фурната трябва да бъде спряна на определено време, трябва да:

- Настойвате бутона за избиране на функцията и за регулиране на температурата в зависимост от това как желаете да работи фурната.

- Натиснете сензор **MENU** докато на дисплея се появи:



- Настройвате желаното време с помощта на сензори < и >, на стойност, включена между 1 минута и 10 часа.

Настроеното време ще бъде запазено след приблизително 7 секунди, а на дисплея ще се появи функцията АВТО.

След изтичането на настроеното време, фурната, автоматично спира, тревожният сигнал се задейства, а функцията сигнал АВТО мига отново;

- Настройвате бутона за функцията на фурната и бутона за регулиране на температурата в позицията спрян.

- Натиснете сензори **MENU**, < или > за спиране на сигнала; функцията сигнал ще спре, а на дисплея ще се появи текущото време.

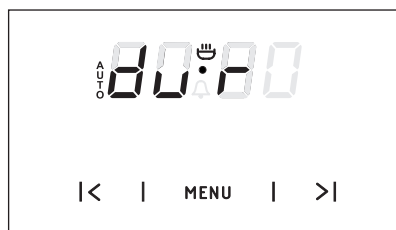
Внимание!

В случая на фурните, оборудвани с контролен бутон, бутонът за функции е интегриран в бутона за регулиране на температурата.

Автоматично използване

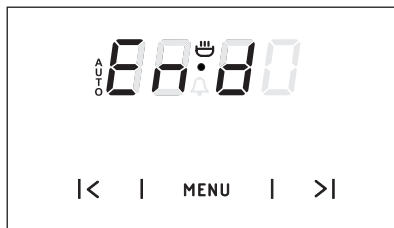
При положение, че фурната трябва да се задейства след определен период и трябва да бъде спряна в определен част, тогава трябва да настройвате времето за използване и времето за приключване на използването:

- Натиснете сензор **MENU** докато на дисплея се появи:



- Настройвате желаното време с помощта на сензори < и > на стойност, включена между 1 минута и 10 часа.

- Натиснете сензор **MENU** докато на дисплея се появи:



- Настройвате времето за спиране (времето за приключване на използването) с помощта на сензори < и >, което е ограничено до период от 23 часа и 59 минути от текущото време.

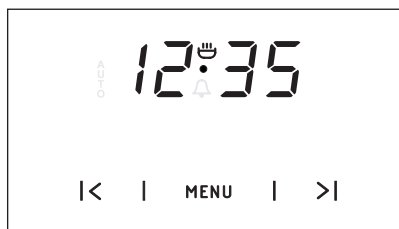
- Настройвате сензор за функцията на фурната и бутона за регулиране на температурата на настройката, на която желаете да работи фурната.

ИЗПОЛЗВАНЕ

Функцията АВТО е задействана; фурната ще започне да работи от точката, в която разликата между времето за приключване на използването и времето за функциониране (например времето за функциониране е настроено за определен час, времето за приключване на използване е настроено за 14:00, фурната ще започне да работи в 13:00 часа).

Когато фурната стига до края на времето за функциониране автоматично спира, алармата ще бъде задействана, а функцията АВТО ще мина отново.

- Настройвате сензор за функцията на фурната и бутона за регулиране на температурата в позиция спрян.
- Натиснете сензори **MENU**, < или > за спиране на алармата; функцията АВТО ще спре, а на дисплея ще се появи текущото време.



Анулиране на настройките

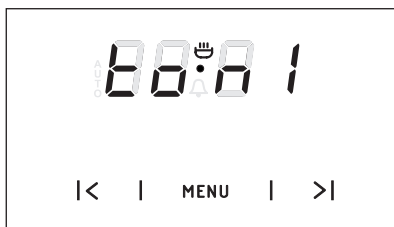
Хронометърът и настройките за автоматичната функция могат да бъдат анулирани по всяко време.

Анулирането на настройките за автоматичната функция:

- Натиснете сензори < и > едновременно.
- За анулиране на настройките на хронометъра:
- Натиснете сензор **MENU** за избиране на настройките на хронометъра,
 - Натиснете отново сензори < и >.

Промяна на предупредителния звук на хронометъра

- Натиснете сензори < и > едновременно.
- Изберете функцията "tone" (тон) с помощта на сензор **MENU**, дисплея ще започне да мига:

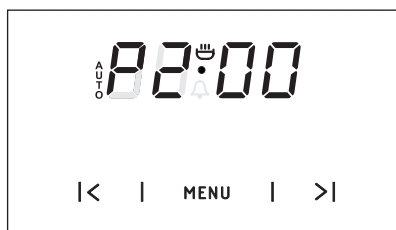


- С сензор > натиснете подходящия сензор от 1 до 3 за избиране на желаната опция.

Функция пиролиза

Времето за пиролиза може да се настрои в обхват от 2.00 до 3.00 часа.

- поставете бутона на функцията на фурната на позиция **P**,
- с помощта на сензорите **MENU**, < и > настройте времето за пиролиза.



Внимание! Преди включване на пиролизното почистване моля, прочетете инструкциите от раздел „Почистване и поддръжка“

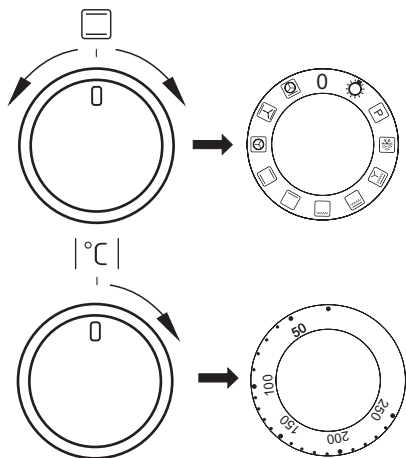
ИЗПОЛЗВАНЕ

Фурна с автоматично въртене на въздуха (включва вентилатор и загреващ елемент с ултра вентилатор)

Фурната може да се загрева с помощта на елементите за загреване на горното и долното ниво, на скара и на загреващия елемент с ултравентилатор. Използването на фурната е контролирано с помощта на бутона за функции – за настройване на функцията, трябва да въртите бутона на избраната позиция, и на бутона за регулиране на температурата – за настройване на желаната функция трябва да въртите бутона на избраната позиция.

Бутоните са „скрити“ в панела за управление, за да изберете нужната функция, трябва да:

- внимателно натиснете бутона и пуснете,
 - настройте на нужната функция.
- Означенията на обиколката на бутона отговарят на функциите реализирани от фурната.



Фурната може да бъде изключена с настройването на двата бутона в позицията, „●“ / „0“.

Внимание!

Тогава когато избирате която и да е функция за нагряване (включване на нагревател, и.т.н.) фурната ще се включи след като бъде избрана температурата с помощта на бутона за регулиране на температурата.

0 Липса на настройки



Самостоятелно осветление на фурната

Когато бутона е в тази позиция се запалва осветлението на камерата на фурната.



Функция пиролиза.

Пиролизно самопочистване на фурната. Фурната се нагрява до температура около 480 °С. Остащите след използването на грила или печенето се превръщат в лесна за почистване пепел, която след завършване на процеса трябва да се отстрани с четка или с помощта на влажна кърпа.

Внимание!

Преди включване на пиролизното почистване моля, прочетете инструкциите от раздел „Почистване и поддръжка“



Размразяване

Включен само вентилатор, без използване на нито един от нагревателите.



Вентилатор и включена комбинирана скара

Тогава когато бутона е в това положение, фурната включва функцията комбинира скара и вентилатор. Тази функция ускорява процеса на пържене и подобрява вкуса на храната. Ползвайте скарата когато е затворена вратата на фурната.

ИЗПОЛЗВАНЕ



Усилен грил (Supergrill)

Включването на функцията „усилен грил“ дава възможност за печене на грил с едновременно включен горен нагревател. Тази функция позволява на получаването на по-висока температура в горната част на работното пространство на фурната, което води до по-силно припичане на ястията, позволява също на печене на по-големи порции.



Включена скара

„Повърхностната“ скара се използва при печене на малки порции месо: стевове, шницели, риби, тост, салам, принцеси (дебелината на печените ястия не може да е по-голяма от 2-3 см, по време на печенето трябва да обърнете ястието на другата страна)



Включен долен нагревател

Тази позиция на бутона позволява на реализирането на нагряване на фурната само от долния нагревател. Използва се при припичане на сладкиши отдолу (например сладкиши с плънка от плодове, „мокри“ сладкиши и други).



Включени горен и долен нагревател

Когато бутона е в тази позиция фурната се нагрява по конвенционален начин. Този начин е подходящ за печене на сладкиши, меса, риби, хляб, пица (задължително е предварителното нагряване на фурната и използването на тъмни тави) печене на едно ниво.



Включена циркулация на горещ въздух

При тази позиция на бутона се включва циркулацията на горещия въздух във вътрешността на камерата на фурната. Въздухът се премества благодарение на термо вентилатора разположен на централно място на задната стена на камерата на фурната. В сравнение с конвенционалното печене, при тази функция се използват по-ниски температури за печене.

Използването на този начин на печене позволява на равномерно разпределяне на горещия въздух около печеното ястие..



Включен вентилатор и долен горен нагревател.

Когато бутона е в тази позиция, фурната реализира функцията сладкиш/хляб. Конвенционална фурна с вентилатор (препоръчва се по време на печене).



Включен горещ въздух и долен нагревател

При тази позиция на бутона фурната реализира функцията горещ въздух и включен долен нагревател, което води до повишаване на температурата от долната страна на ястието.




Включването на фурната е отбелязано с два светлини сигнала, **R** и **L**. **R** сигнал означава, че фурната е включена. Ако **L** светлина угасне, това означава, че температурата е достигнала до зададената настройка. Ако в рецептата е посочено, че продукта трябва да се сложи в загрята фурна, това нещо трябва да се осъществи преди да угасне първи път **L** светлина. Тогава когато печете, **L** светлина ще се включи и изключи временно (за да поддържа температурата във вътрешността на фурната). **R** сигнал може да се включи тогава когато бутона се намира в положение „вътрешно осветяване на фурна“.

ИЗПОЛЗВАНЕ

Използване на скарата

Процеса на печене се осъществява с помощта на инфрачервени лъчи отправени към съда от нагорещения нагревател на скарата.

За да включите скарата трябва да:

- Настройте бутона за функции в положение обозначено   
- Загрейте фурната приблизително 5 минути (вратата на фурната да е затворена).
- Сложете тавата на подходящо ниво за приготвяне, а ако печете върху скарата сложете на по ниско ниво друга тава за събиране на остатъци (под грила).
- Фиксирайте защитното устройство на бутоните и затворете вратата на фурната.

При печене с помощта на функцията и комбинираната скара, температурата трябва да е настроена на 250°C, но функцията скара с вентилатор трябва да бъде настроена на максимална температура от 190°C.

Внимание!

Печенето става при затворена вратичка на фурната.

Когато използвате нагревателя за препичане, елементите на печката се нагряват. Препоръчва се да не се допускат деца до фурната.

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 пригответ 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

Фурна с автоматично въртене на въздуха (включва вентилатор и загряващ елемент с ултра вентилатор)

| Вид на печеното ястие | Функция на фурната  | Температура °C | Ниво (4) | Време [min]  |
|---|---|-------------------|---------------|--|
|  |  | 160 - 200 | 2 - 3 | 30 - 50 |
|  |  | 160 - 180 | 2 - 3 | 20 - 40* |
|  |  | 140 - 160 | 2 - 3 | 10 - 40* |
|  |  | 200 - 230 | 1 - 3 | 10 - 20 |
|  |  | 210 - 220 | 2 | 45 - 60 |
|  |  | 160 - 180 | 2 - 3 | 45 - 60 |
|  |  | 190 | 2 - 3 | 60 - 70 |
|  |  | 230 - 250 | 4 | 14 - 18 |
|  |  | 225 - 250 | 2 | 120 - 150 |
|  |  | 160 - 180 | 2 | 120 - 160 |
|  |  | 160 - 230 | 2 | 90 - 120 |
|  |  | 160 - 190 | 2 | 90 - 120 |
|  |  | 190 | 2 - 3 | 50 - 60 |
|  |  | 160 - 180 | 2 | 45 - 60 |
|  |  | 175 - 190 | 2 | 60 - 70 |
|  |  | 190 - 210 | 2 | 40 - 50 |
|  |  | 170 - 190 | 3 | 40 - 50 |

Важно!

Подадените параметри са ориентировъчни и могат да бъдат поправяни в зависимост от собствения опит и вкусови предпочитания.

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДЪРЖАНЕ

Посредством подходящото почистване и поддържане на фурната значително ще допринесете за избягване на грешките в неговото функциониране

Преди да почиствате фурната, тя трябва да бъде изключена, а бутоните в „●“ / „0“ позиция. Не почиствайте фурната, ако не е изцяло охладена.

- Фурната трябва да се чисти след всяко използване. Когато чистите фурната, трябва да имате светлина за по-добра видимост.
 - Вътрешността на фурната трябва да се чисти само с топла вода и малко количество течен почистващ препарат.
 - **Почистване с пара «Steam Clean»**
 - Наливат се 250 мл. вода (1 чаша) в един съд и го поставяте във фурната на първото долно ниво.
 - Затворете вратата на фурната.
 - Насройвате температурата на 50°C, а бутонът за функции в позицията за долния загряващ елемент .
 - Загрявайте фурната в продължение на 30 минути.
 - Отворете вратата на фурната, изтривайте вътрешността с помощта на карпа или гъба и изплакнете с топла вода и течен почистващ препарат.
- Внимание!**
Влагата или остатъчната вода под фурната могат да произхождат от почистването с пара.
- След почистването на вътрешността на фурната, изтрийте за да изсъхне.

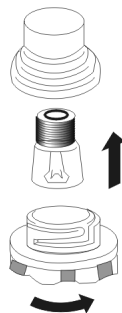
Внимание!

Не използвайте почистващи препарати, съдържащи абразивни вещества за почистването и поддържането на предното стъклено пано.

Сменянето на лампата на фурната

За избягването на електрически удар, уверете се, че апаратът е изключен преди смяната на лампата.

- Насройвате всички контролни бутони в позицията „●“ / „0“ и извадете щекера на кабела за електрозахранване от контакта.
- Извадете и почистете капака на лампата и след това изтрийте го.
- Извадете лампата, поставете нова – устойчива лампа при високи температури (300°C) със следните параметри:
 - волтаж 230 V
 - Мощност 25 W
 - Винт E14



Лампата на фурната

- Завинтвайте лампата и уверете се, че е добре фиксирана.
- Поставете капака на своето място.

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДЪРЖАНЕ

Пиролизно почистване

Пиролизно самопочистване на фурната. Фурната се нагрива до температура около 480°C. Остатъците след използването на грила или печенето се превръщат в лесна за почистване пепел, която след завършване на процеса трябва да се отстрани с четка или с помощта на влажна кърпа.

Преди включване на функцията пиролиза.

Внимание!

Извадете всички аксесоари от вътрешността на фурната (тави, скари, странични водачи, телескопични водачи). Аксесоарите, оставени във фурната по време на пиролизата ще бъдат безвъзвратно повредени.

- Почистете вътрешността на фурната от силни замърсявания.
- Почистете с влажна кърпа външните повърхности на фурната.
- Придържайте се към инструкциите.

По време на почистването.

- Не оставяйте кърпи близо до горещата фурна.
- Не включвайте плочата за готвене.
- Не включвайте осветлението на фурната.
- Вратата на фурната е оборудвана със заключалка, която не позволява отваряне на фурната по време на процеса на почистване. Не отваряйте вратата на фурната, за да не прекъснете процеса на почистване.

Внимание!

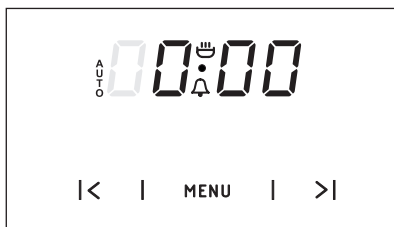
По време на пиролизното почистване печката може да се нагрее до много високи температури. Поради това външните повърхности на печката може да се нагреят повече от обикновено и затова децата трябва да се държат далеч от печката. С оглед на отделящите се пари по време на почистването, кухнята трябва да бъде добре проветрявана.

Процес на пиролизно почистване:

- Затворете вратата на фурната.
- Поставете бутона за избор на функцията на позиция Пиролиза [P].
- Върху дисплея на програматора ще се появи времето за пиролиза (2:00) и символите „auto” и „P”. Едновременно с това ще светне индикаторната лампа за заключване на вратата на фурната |0-|.

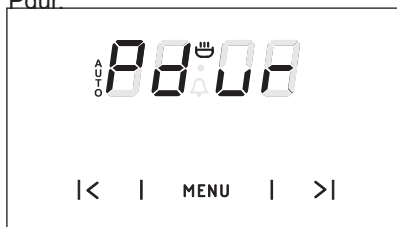


- Натиснете бутон MENU в продължение на ок. 3-4 секунди, докато върху дисплея се появи 0.00.

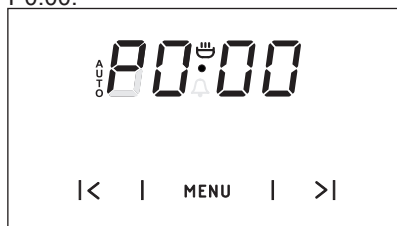


ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДЪРЖАНЕ

- Натиснете отново бутон MENU. Показаната върху дисплея ще пулсират Pdur.



- Изберете продължителността на процеса със сензорните бутони > или <. Възможен е избор на следните времена на 2.00 (2 часа), 2.30 (2 часа и половина) или 3.00 (3 часа). След избиране на съответното време изчакайте, докато чуете звуков сигнал, който означава, че времето за продължителност на процеса е програмирано.
- Започва процеса на почистване. Вратата на фурната се заключва.
- След завършване на пиролизното почистване върху дисплея ще се появи P0.00.



- Вратата се деблокира автоматично в зависимост от температурата във фурната. Когато температурата във фурната спадне под 160 °C, вратата ще се деблокира и индикаторната лампа за заключване на вратата  ще изгасне.
- След като индикаторната лампа за заключване на вратата изгасне, поставете бутона за избор на функция на позиция 0.
- След деблокиране на вратата и изключване на фурната можете да отво

рите вратата и да отстраните пепелта с мека, влажна кърпа. Монтирайте страничните водачи и останалите достъпни аксесоари. Фурната е готова за употреба.

Важно!

Ако по време на включване на пиролизната вратата на фурната бъде отворена по грешка, фурната ще прекъсне цикъла на почистване и това ще бъде сигнализирано с мигане на индикаторната лампа за заключване на вратата. В този случай, за да включите цикъла за пиролизно почистване, трябва да завъртите бутона за избор на функцията на позиция 0 и да настроите пиролизния процес отначало.

[Анулиране на процеса.](#)

Пиролизата е автоматична програма, която не бива да бъде прекъсвана.

В случай, че съществува необходимост от прекъсване на процеса, трябва за завъртите бутона на позиция 0.

В зависимост от момента на прекъсване на процеса (от температурата във фурната) фурната първо ще се охлади до температура под 160 °C и след това вратата ще се отключи.

[Аварийно отваряне на вратата.](#)

Ако поради някаква причина вратата на фурната не се е отворила автоматично, а фурната вече е охладена, за да отворите вратата трябва:

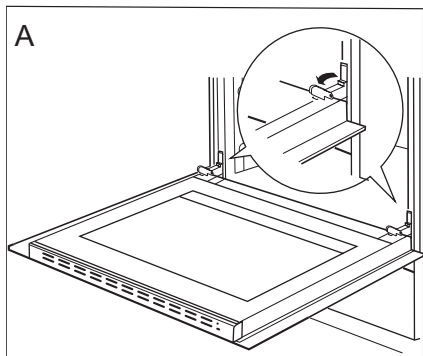
- поставете бутона на позиция „осветление“;
- изчакайте 4 минути;
- поставете бутона на позиция 0 – фурната трябва да се деблокира в рамките на 10 минути.

Внимание – ако температурата във фурната надвишава 160 °C, вратата няма да се деблокира.

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Изваждане на вратата

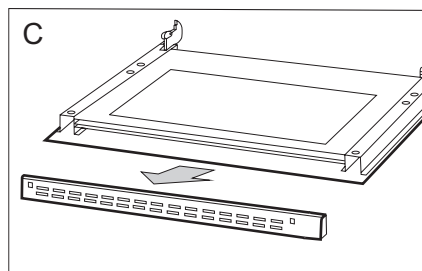
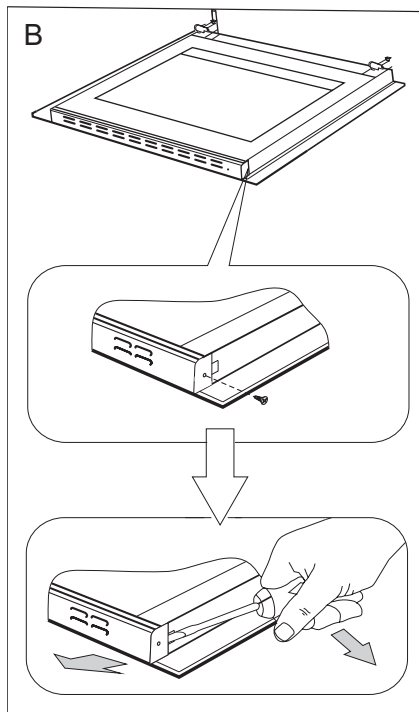
За по-добър достъп до камерата на фурната и за по-лесно почистване можете да извадите вратата. За тази цел трябва да отворите вратата, да повдигнете нагоре заключващия елемент, който се намира в пантата (фиг. А). Леко притворете вратата, повдигнете я нагоре и извадете напред. За монтиране на вратата трябва да изпълните горните дейности в обратна последователност. При монтажа на вратата трябва да обърнете внимание изреза в пантата да бъде правилно разположен на предназначения за него място в пантата. След монтиране на вратата на фурната задължително трябва да я заключите с обезопасяващия елемент и **силно да го притиснете**. При неправилно положение на заключващия елемент пантата може да бъде увредена при опит за затваряне на вратата.



Повдигане на заключващите елементи на пантите

Изваждане на вътрешното стъкло

1. С помощта на кръстатата отвертка трябва да отвъртите винтовете в горната лента на вратата (фиг. В).
2. С помощта на плоска отвертка трябва да отстраните горната лента на вратата, като леко я повдигнете отстрани (фиг. В, С).



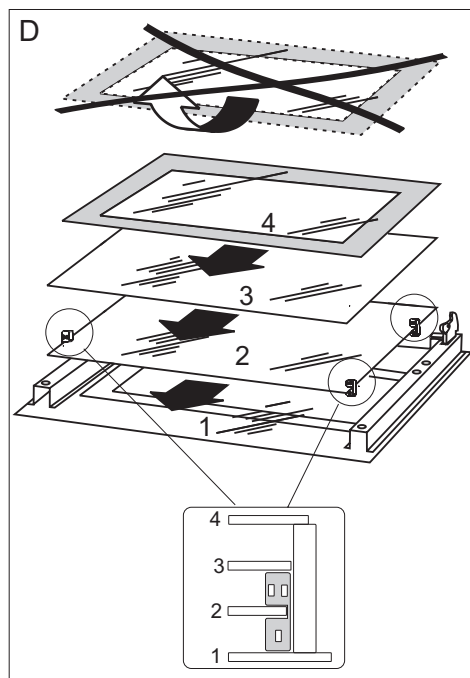
ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДЪРЖАНЕ

3. Извадете вътрешното стъкло от държача (в долната част на вратата). (Фиг. D). Извадете средното стъкло.

Внимание! Опасност от увреждане на държача на стъклата. Стъклото трябва да се изтегли, да не се повдига нагоре. Извадете средното стъкло (фиг. D).

4. Измийте стъклата с топла вода и малко количество почистващ препарат.

За да монтирате стъклата, трябва да изпълните горните дейности в обратна последователност. Гладката част на стъклото трябва да бъде в горната част, а отрязаните ъгли – в долната част.



Изваждане на вътрешните стъкла

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.

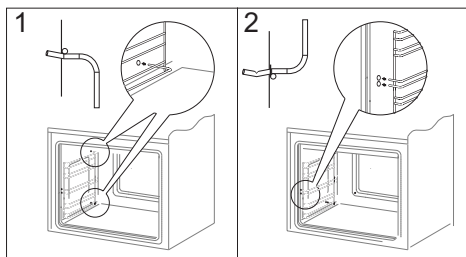
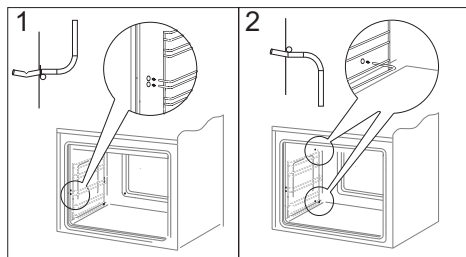
Внимание!

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

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.



КАК СЕ ДЕЙСТВА В СПЕШНИ СЛУЧАИ

В спешни случаи трябва да:

- Изключите всички единци за функциониране на фурната;
- Изключвайте щекера на кабела за електрозахранване от контакта;
- Обърнете се към оторизиран сервизен център;
- Някои малки грешки могат да се оправят след като сте прочели инструкциите, представени в представената по-долу таблица.

Преди да се обърнете към оторизиран сервизен център, проверете следните точки от таблицата.

| ПРОБЛЕМ | ПРИЧИНА | ДЕЙСТВИЕ |
|--|---|---|
| 1. Апаратът не работи. | Няма електрическо захранване. | Проверете паното предпазители, ако има изгорял предпазител, заместете го. |
| 2. Дисплеят на устройството за програмира мига "0:00". | Апаратът бе изключен от източник за електрозахранване или стана временно прекъсване на електрозахранването. | Вижте текущото време (вижте Използването на устройството за програмиране) |
| 3. Светлината на фурната работи. | Лампата е отслабнала или изгоряла. | Завинтвайте лампата или заместете го (вижте "Почистване и поддържане") |

ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

| | |
|--------------------------------|------------------------------------|
| Волтаж | 230V ~ 50Hz |
| Мощност | Максимум 3,1 kW |
| Размери на фурната (I x L x A) | 59,5 / 59,5 / 57,5 см |
| Спазва правилата на ЕС | Стандарти EN 60335-1, EN 60335-2-6 |

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 pročitate uputstvo za upotrebu. Pažljivo sledeći ove instrukcije, moći ćete 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 | 31 |
| Opis uređaja | 35 |
| Instalacija | 37 |
| Rad | 39 |
| Pečenje u rerni-praktični saveti | 46 |
| Čišćenje i održavanje | 48 |
| Tehnički podaci | 55 |

BEZBEDNOSNE INSTRUKCIJE

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 izgremu 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.

Za čišćenje uređaja zabranjena je upotreba opreme za čišćenje parom.

BEZBEDNOSNE INSTRUKCIJE

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

Pamtiti da je para zavisno od temperature nevidljiva. Tokom procesa pirolitičkog čišćenja kuhinjski set može da ostvari jako visoke temperature, zbog čega vanjske površine seta mogu da budu toplije nego obično, zato se pobrinuti da se u blizini ne nalaze deca.

- 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



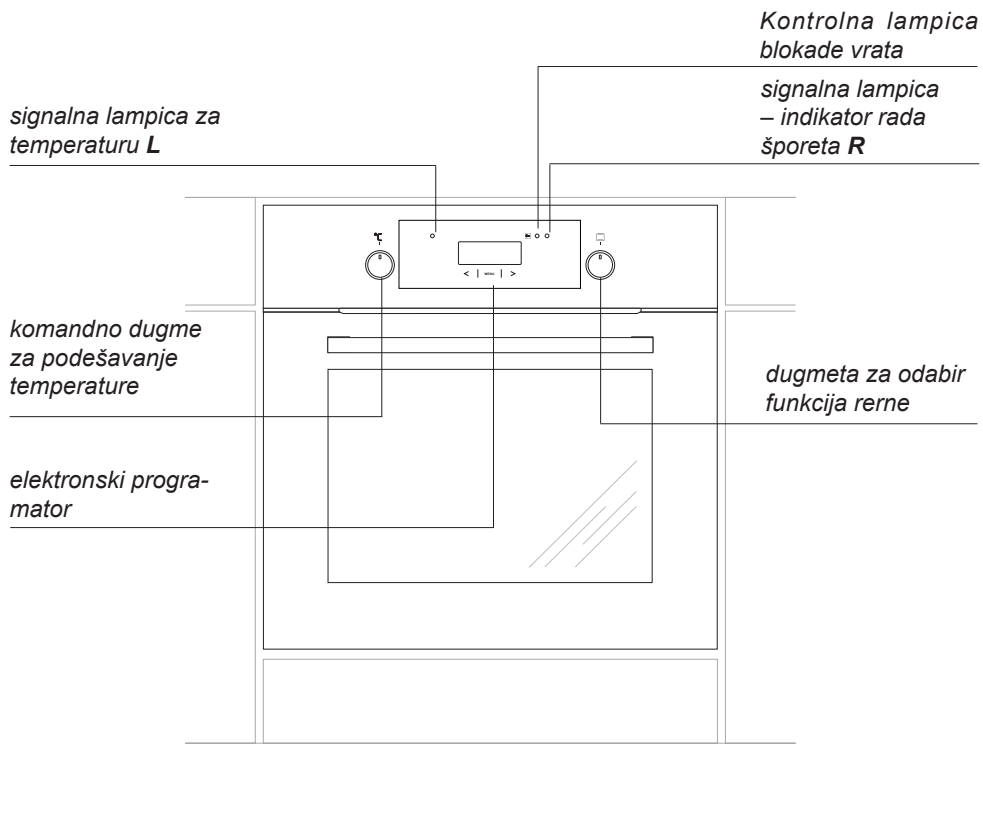
Kada odlažete uređaj, ne bacajte ga u kontejnere sa običnim gradskim smećem. Umesto toga, odložite ga u centar za reciklažu električnog i elektronskog otpada. Na uređaj, uputstvo za upotrebu ili

ambalažu je stavljen odgovarajući simbol.

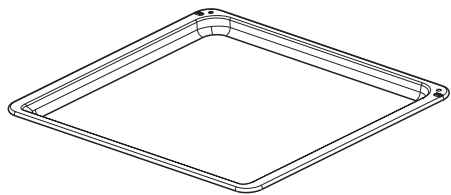
Uređaj je sačinjen od materijala koji se mogu reciklirati i imaju obeležje koje se na to odnosi. Recikliranjem materijala ili drugih delova dotrajalog uređaja, dajete značajan dopinos zaštiti životne sredine.

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

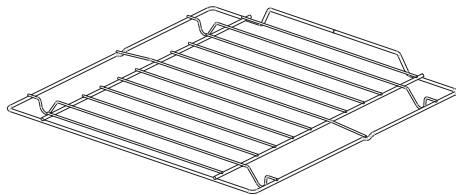
OPIS UREĐAJA



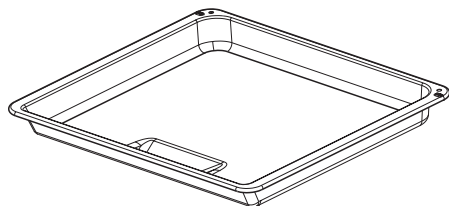
OPIS UREĐAJA



*Поддон для выпечки**

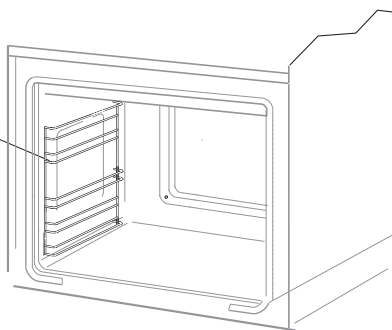


*Решетка для гриля
(решетка для сушки)*



*Поддон для жарки**

lateralnih usmeravanja

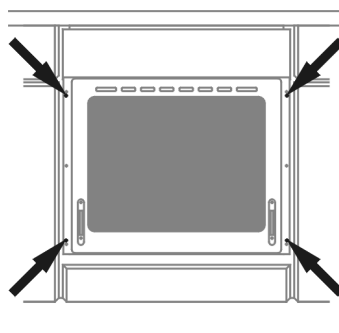
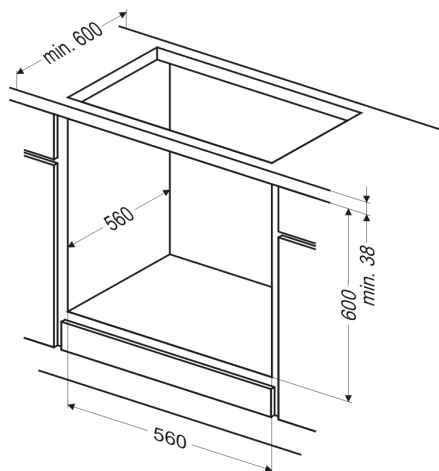
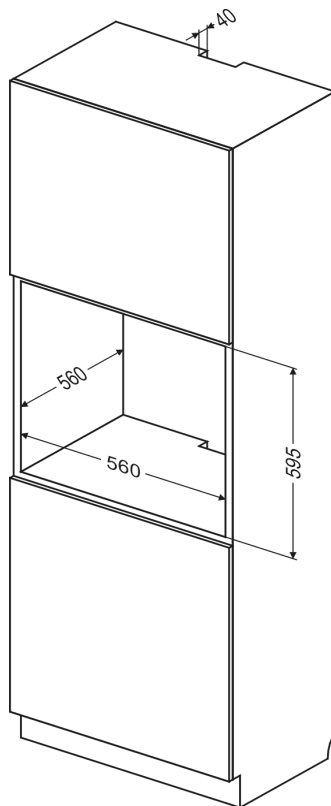


*opcionalan

INSTALACIJA

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 preduprediti 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!

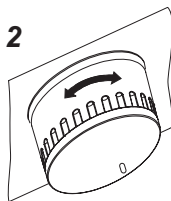
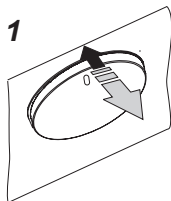
U slučaju što je kabel za napajanje pokvaren, to mora biti zamenjivan samo u autorizovanom centru za servis ili od kvalifikovane osobe za izbegavanje opasnosti.

Pre prve upotrebe

- Uklonite ambalažu,
- Lagano (polako) uklonite nalepnice sa vrata rerne vodeći računa da ne pokidate lepljivu traku. Ako na staklu ostane da se vidi neki trag, zagrejte unutrašnjost rerne (pogledajte primer ispod), naprskajte zagrejano staklo sredstvom za čišćenje stakla i prebrišite mekanom krpom.
- Ispraznite fioku, očistite fabričke zaštitne delove iz unutrašnjosti rerne,
- Pribor iz rerne izvadite i operite toplom vodom i sa malo tečnog sapuna,
- Uključite ventilaciju u sobi ili otvorite prozor,
- Zagrejte rernu (do temperature od 250°C, oko 30 min.), uklonite mrlje ako ih ima i pažljivo operite.
- Kada rukujete šporetom, pažljivo sledite bezbednosne instrukcije.

Okretna dugmad sa „sakrivena“ u komandnoj ploči, u cilju odabira funkcije:

1. Delikatno potisnuti dugme i pustiti,
2. podesiti na izabranu funkciju. Oznake dugmeta na njegovom obujmu odgovaraju sledećim funkcijama koje realizuje rerna.



Važno!

Kod rerne koje imaju elektronski programator, na displeju će početi da treperi «0.00» čim izvršite priključivanje na strujno napajanje.

Na programatoru podesite tekuće vreme. (Pogledajte Elektronski programator). **Ukoliko niste podesili tekuće vreme, rerna neće raditi.**

Važna napomena!

Elektronski programator Ts je opremljen senzorima kojima se upravlja dodirnom prsta označenih površina.




Svako preusmerenje senzora odnosno svaka komanda koju dobija senzor potvrđuje se akustičkim signalom. Površine senzora moraju da se održavaju čiste.

Važno!

Komoru rerne prati isključivo pomoću tople vode sa dodatkom male količine tečnosti za pranje suđa.

RAD


Delovanje programatora i upravljanje reonom

-    -funkcije
- MENU** - senzor za odabir funkcija
- < - „-“ senzor
- > - „+“ senzor

Podešavanje vremena

Nakon priključivanja na napajanje strujom ili ponovnog priključivanja posle nestanka el.energije, na displeju treperi 0.00,




- Pritisnite senzor **MENU** i tada će se na displeju pokazati ,
- Podesite vreme pomoću senzor < i >. 7 sekundi nakon podešavanja vremena, novi datum će biti sačuvan.

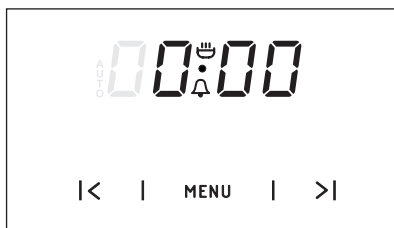
Pažnja!


Ako niste podesili tačno vreme, onda nije moguć pravilan rad rerne.

Tajmer

Tajmer možete aktivirati bilo u koje vreme, bez obzira na druge funkcije. Tajmer se može podesiti od 1 minute sve do 23h 59minuta. Da biste podesili tajmer treba da:

- Pritisnite senzor **MENU** i tada će se na displeju pokazati trepćuće 



- Podesite tajmer pomoću senzor > i <.
- Podešeno vreme će se prikazati na displeju i signalna funkcija  je aktivna.
- Pritisnite senzor **MENU**, < ili > da biste isključili zvučni signal, tada se signalna funkcija isključuje a na displeju se pokazuje tekuće vreme.

Pažnja!

Ako niste ručno isključili signal alarma, on će se nakon otprilike 7 minuta isključiti automatski.

RAD

Polu-automatske operacije

Ukoliko rerna treba da se isključi u datom vremenu, onda bi trebalo da:

- Postavite senzor za odabir programa rerne i dugme za podešavanje temperature na željenu poziciju.
- Pritiskajte senzor **MENU** dok se na displeju ne prikaže:



- Podesite željeno vreme pomoću senzor < i >, u opsegu od 1 minuta do 10 časova. Podešeno vreme će se umemorsati nakon 7 sekundi, a na displeju će se prikazati AUTO funkcija.

Kada podešeno vreme istekne, rerna se automatski isključuje, aktivira se zvuk alarma i signalna funkcija AUTO ponovo treperi.

- Podesite senzor za odabir funkcija rerne i senzor za podešavanje temperature na poziciju ISKLJUČENO:
 - Pritiskajte senzor **MENU**, < i > kako biste isključili signal, signalna funkcija će se isključiti a na displeju će se prikazati tekuće vreme.

Pažnja!

Kod rerni koje imaju samo jedno komandno dugme, dugme za podešavanje funkcija rerne je povezano sa dugmetom za podešavanje temperature.

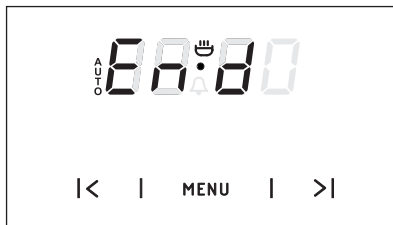
Automatski rad

Ako želite da se rerna uključi na određeno vreme i isključi u neko određeno vreme, onda treba da podesite vreme rada i kraj vremene rada:

- Pritiskajte senzor **MENU** dok se na displeju ne prikaže



- Podesite željeno vreme pomoću senzor < i >, u opsegu od 1 minuta do 10 časova.
- Pritiskajte senzor **MENU** dok se na displeju ne prikaže:

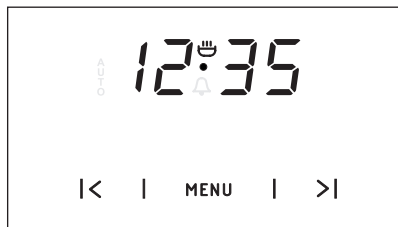


- Podesite vreme isključivanja (kraj rada) pomoću senzor < i >, a koje je ograničeno na period od 23 sata i 59 minuta od trenutnog vremena.
- Podesite dugme za odabir funkcija i senzor za podešavanje temperature na željenu poziciju. Sada je aktivna funkcija AUTO; rerna će početi da radi od vremenskog trenutka koji je razlika između podešenog kraja programa i trajanja programa (npr. podešeno trajanje programa je 1 sat a podešen završetak je 14.00, tako da će rerna automatski početi da radi u 13.00). Kada dođe do kraja programa, rerna će se automatski isključiti, aktiviraće se alarm i funkcija AUTO će ponovo trepereti.

RAD

Automatski rad

- Podesite senzor za odabir funkcija rerne i senzor za podešavanje temperature na poziciju ISKLJUČENO.
- Pritiskajte senzor **MENU**, < i > kako biste isključili alarm, funkcija AUTO će se isključiti a na displeju će se prikazati tekuće vreme.



Poništavanje podešavanja

Tajmer i automatsku funkciju možete poništiti bilo u koje vreme.

Poništite podešenu automatsku funkciju:

- Pritisnite istovremeno senzor < i >.

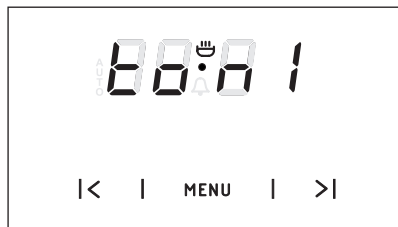
Poništite podešen tajmer:

- Pritisnite senzor **MENU** da podesite tajmer,
- Ponovo pritisnite senzor < i >.

Promenite zvuk tajmera

Zvuk tajmera možete promeniti na sledeći način:

- Pritisnite istovremeno senzor < i >.
- Izaberite funkciju «tona» pomoću dugmića **MENU**, i displej će početi da blinka:



- Pomoću senzor > izaberite opciju od 1 do 3 koju želite.

Funkcija piroliza

Vreme pirolize možemo da podesimo u rasponu od 2.00 do 3.00 sata.

- podesiti dugme funkcije peći u položaj **P**,
- senzorima **MENU**, < i > podesiti vreme pirolize.



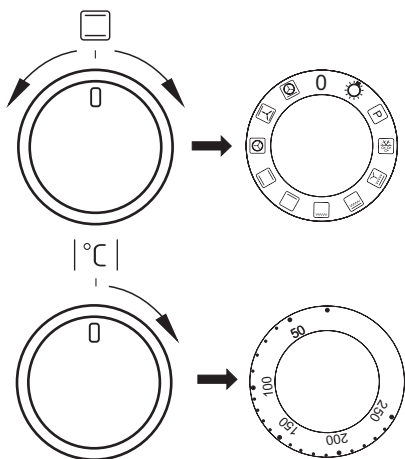
Pažnja! Pre pokretanja pirolitičkog čišćenja pročitaj uputstva za upotrebu u glavi „Čišćenje i održavanje”.

Rerna sa automatskim kruženjem vazduha (sa ventilatorom i ultra-grejačem ventilatora)

Rerna se može zagrevati pomoću donjeg i gornjeg grejača, kao i roštilja. Rad rerne kontrolišete pomoću dugmeta za odabir funkcija rerne – da biste podesili željenu funkciju, treba da okrenete dugme na tu poziciju, što isto važi i za regulator temperature – da biste podesili željenu funkciju, trebalo bi da okrenete dugme na tu poziciju.

Okretna dugmad su „sakrivena” u komandnoj ploči, u cilju odabira funkcije:

- Delikatno potisnuti dugme i pustiti,
- podesiti na izabranu funkciju. Oznake dugmeta na njegovom obujmu odgovaraju sledećim funkcijama koje realizuje rerna.



Rernu možete isključiti postavljanjem oba dugmeta na poziciju „●” / „0”.

Pažnja!

Kada birate bilo koju funkciju grejanja (uključivanje grejača itd.), rerna će se uključiti jedino ako je pomoću regulatora za temperaturu podešena temperatura.



Nezavisna rasveta rerne

Pomoću podešavanje dugmeta u tom položaju aktiviramo rasvetu komore rerne.



Funkcija piroliza.

Pirolitičko samočišćenje peći. Peć se zagrejava do temperature oko 480 °C. Ostaci grila ili pečenja pretvaraju se u pepeo koji se lako uklanja, koji posle kraja procesa možemo da pometemo ili uklonimo pomoću vlažne krpe.

Pažnja!

Pre pokretanja pirolitičkog čišćenja pročitaj uputstva za upotrebu u glavi „Čišćenje i održavanje”.



Odmrzavanje

Uključen je samo ventilator, bez upotrebe bilo kojeg grejača.



Uključeni su ventilator i kombinovani roštilj

Postavljanjem dugmeta na ovu poziciju, rerna aktivira kombinovani roštilj i funkciju ventilatora. Praktično, ova funkcija omogućava da se proces roštiljanja ubrza i poboljšava se ukus jela. Upotrebljavajte roštilj jedino ako su vrata rerne zatvorena.



Pojačani gril (Supergrill)

Uključivanje funkcije „pojačanog grila” omogućava prženje pri istovremeno uključenom gornjem grejaču. Ova funkcija omogućava dobijanje povišene temperature u gornjoj radnoj površini rerne, što uzrokuje povećano rumenilo jela i istovremeno omogućava prženje većih porcija.



Uključeni grill

Površinsko „roštiljanje“ koristi se za prženje malih porcija mesa: stek, šnicla, ribe, tost, kobasice, topli sendviči (debljina prženog jela ne može da bude veća od 2-3 cm, a tokom prženja jelo okrenuti na drugu stranu).



Uključeni donji grejač

U ovom položaju dugmeta rerna greje isključivo pomoću donjeg grejača. Možemo za zapečemo kolače odozdo (na primer vlažne kolače i kolače sa voćnim nadevom).



Uključeni donji i gornji grejač

Podešavanje dugmeta u tom položaju omogućava realizaciju zagrevavanja rerne na konvencionalni način. Savršeno je za pečenje kolača, mesa, riba, hleba, pice (neophodno je početno zagrevavanje rerne i upotreba tamnih plehova), pečenje na jednom nivou.



Uključena termo cirkulacija

Podešavanje dugmeta u položaju „uključena termo cirkulacija“ omogućava realizaciju grejanja rerne na način koji diktira termo – ventilator koji se nalazi na centralnom mestu zadnje stenke komore rerne. U odnosu na konvencionalnu rernu koriste se niže temperature pečenja. Korišćenje ovog načina grejanja omogućava ravnomerni protok topline oko jela koje je stavljeno u rernu.



Uključeni su ventilator, donji i gornji grejač

Ova pozicija dugmeta predstavlja funkciju za pripremanje kolača. Uobičajeni način pečenja uz pomoć ventilatora.



Uključena termo cirkulacija i donji grejač

Kod tog položaja dugmeta rerna realizuje funkciju termo – cirkulacije i uključenog donjeg grejača, što uzrokuje povišenje temperature ispod pečenja. Velika količina toplote koja je emitovana odozdo, vlažni kolači, pica.




Uključivanje rerne se signalizira pomoću dve signalne lampice, upaliće se **R** i **L**. Kada se upali **R** lampica, znači da rerna radi. Kada se **L** lampica isključi, znači da je u rerni dostignuta podešena temperatura. Ako je po receptu preporučljivo da jelo stavite u zagrejanu rernu, to nemojte uraditi sve dok se po prvi put **L** lampica ne isključi. Kada pečete, **L** lampica će se povremeno uključivati i isključivati (da bi se temperatura unutar rerne održavala). **R** lampica se takođe može uključiti kada je dugme postavljeno na poziciju «osvetljenje u rerni».

RAD

Upotreba roštilja

Proces roštiljanja se odvija pomoću infracrvenih zraka koji se emituju na jelo preko svetlosnog grejača roštilja.

Da biste uključili roštilj potrebno je da:

- Postavite dugme **za** rernu na poziciju označenu sa   
- Postavite pleh sa jelom na odgovarajući nivo u rerni, a ukoliko roštiljate na rešetki postavite pleh za prikupljanje masnoće na nivo koji je prvi ispod (rešetke).
- Zatvorite vrata rerne.

Za roštiljanje upotrebom funkcije i kombinovanog roštilja, temperatura mora biti podešena na 250°C, dok za funkciju roštilja sa funkcijom mora biti podešena maksimalno na 190°C.

Pažnja!

Koristite roštilj jedino kada su vrata rerne zatvorena.

Kada upotrebljavate roštilj, dostupni delovi rerne mogu postati veoma topli.

Preporučujemo da decu držite van domašaja rerne.

▶ 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 pripremajte u rerni, a manje komade bi trebalo pripremati na plinskim gorionicima.
- Koristite posuđe 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 najnižem nivou 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

Rerna sa automatskim kruženjem vazduha (sa ventilatorom i ultra- grejačem ventilatora)

| Vrsta pripremanja pečenja | Funkcija rerne  | Temperatura °C | Nivo (⁴) | Vreme [min]  |
|---|---|-------------------|--------------------------|--|
|  |  | 160 - 200 | 2 - 3 | 30 - 50 |
|  |  | 160 - 180 | 2 - 3 | 20 - 40* |
|  |  | 140 - 160 | 2 - 3 | 10 - 40* |
|  |  | 200 - 230 | 1 - 3 | 10 - 20 |
|  |  | 210 - 220 | 2 | 45 - 60 |
|  |  | 160 - 180 | 2 - 3 | 45 - 60 |
|  |  | 190 | 2 - 3 | 60 - 70 |
|  |  | 230 - 250 | 4 | 14 - 18 |
|  |  | 225 - 250 | 2 | 120 - 150 |
|  |  | 160 - 180 | 2 | 120 - 160 |
|  |  | 160 - 230 | 2 | 90 - 120 |
|  |  | 160 - 190 | 2 | 90 - 120 |
|  |  | 190 | 2 - 3 | 50 - 60 |
|  |  | 160 - 180 | 2 | 45 - 60 |
|  |  | 175 - 190 | 2 | 60 - 70 |
|  |  | 190 - 210 | 2 | 40 - 50 |
|  |  | 170 - 190 | 3 | 40 - 50 |

*navedena vremena se tiču jela pečenih u malim posudama

Važno!

Parametri koji su navedeni i tablici su samo orijentacioni i možemo da ih popravimo zavisno od vlastitih iskustava i gastronomskih navika.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Pravilnim čišćenjem i održavanjem vašeg šporeta, imate značajan uticaj na besprekoran rad vašeg uređaja.

Pre nego što počnete sa čišćenjem, šporet mora biti isključen i trebalo bi da proverite da li su sva dugmad postavljena na poziciju „●” / „0”. Ne počinjite sa čišćenjem dok se šporet potpuno ne ohladi.

Rerna

- Rernu bi trebalo čistiti nakon svake upotrebe. Kada čistite rernu, njeno svetlo bi trebalo da bude uključeno kako bi vam omogućilo da bolje vidite površine.
- Unutrašnjost rerne isključivo treba prati toplom vodom sa malo tečnog sapuna.
- **Parno čišćenje- Steam Clean**
 - sipajte 0,25 l vode (1 čašu) u posudu koju stavljate u rernu na prvi nivo odozdo,
 - zatvorite vrata rerne,
 - podesite regulator temperature na 50°C a dugme za odabir funkcija na poziciju donji grejač ,
 - zagrevajte unutrašnjost rerne oko 30 minuta,
 - otvorite vrata rerne, prebrišite unutrašnjost krpom ili sunđerom i operite koristeći toplu vodu i tečnim sapun.
- Posle čišćenja prebrišite unutrašnjost rerne da se osuši.

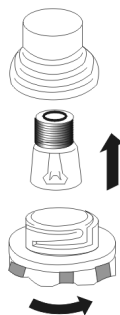
Pažnja!

Za čišćenje i održavanje prednjeg staklenog panela ne upotrebljavajte sredstva koja sadrže abrazivne materije.

Zamena sijalice u rerni

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

- Postavite komandna dugmad na poziciju „●” / „0”, i isključite uređaj sa napajanja strujom,
- Poklopac sijalice odvijte i operite, pa ga prebrišite da se osuši.
- Odvijte sijalicu iz ležišta, zamenite je novom – otpornom na visoke temperature (300°C) koja ima sledeće karakteristike:
 - voltaža 230 V
 - snaga 25 W
 - tip navoja E14.



Sijalica u rerni

- Ušrafite sijalicu, prethodno proverivši da li je pravilno umetnuta u keramičko ležište.
- Vratite poklopac sijalice.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Pirolitičko čišćenje

Pirolitičko samočišćenje peći. Peć se zagrejava do temperature oko 480 °C. Ostaci grila ili pečenja pretvaraju se u pepeo koji se lako uklanja, koji posle kraja procesa možemo da pometemo ili uklonimo pomoću vlažne krpe.

Pre uključivanja funkcije pirolize.

Pažnja!

Ukloniti dodatnu opremu iz unutrašnjosti peći (plehove, rešetke sa sušenje, bočne vodilice, teleskopske vodilice). Dodatna oprema ostavljena za vreme pirolize u rerni će da bude nepovratno oštećena.

- Ukloniti jaku prljavštinu iz unutrašnjosti rerne.
- Očistiti mokrom krpom vanjsku površinu peći.
- Postupati prema uputstvima.



Tokom procesa čišćenja.

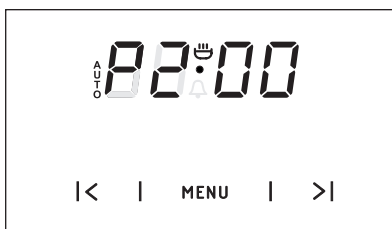
- Ne ostavljati krpe u blizinu vruće peći.
- Ne uključivati kuhinjsku ploču.
- Ne uključivati osvetljenje peći.
- Vrata peći su opremljena blokadom koja onemogućava njihovo otvaranje tokom procesa. Ne otvarati vrata da ne bi prekinuli proces čišćenja.

Pažnja!

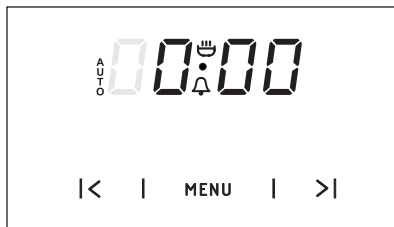
Tokom procesa pirolitičkog čišćenja kuhinjski set može da ostvari jako visoke temperature, zbog čega vanjske površine seta mogu da budu toplije nego obično, zato se pobrinuti da se u blizini ne nalaze deca. Sa obzirom na isparavanja koja se pojavljuju tokom čišćenja kuhinja mora da bude dobro provetrena.

Proces pirolitičkog čišćenja:

- Zatvoriti vrata peći.
- Podesiti dugme izbora funkcije u položaj Piroliza .
- Na displeju programatora pojavljuje se vreme trajanja pirolize (2:00) i simboli „auto” i „P”. Istovremeno se pali kontrolna lampica blokade vrata peći .

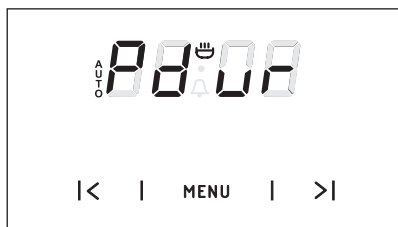


- Pritisnuti MENU oko 3-4 sekunde dok se na displeju ne pojavi 0.00.

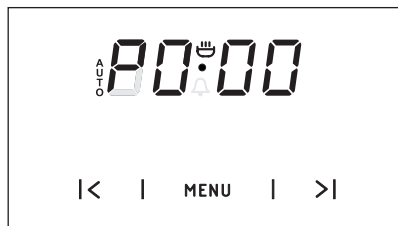



ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

- Ponovo pritisnuti MENU. Poruke na displeju pulsiraju Pdur.



- Izabrati vreme trajanja procesa senzorima > ili <. Možemo da izaberemo vreme 2.00 (2 sata), 2.30 (2 i po sata) ili 3.00 (3 sata). Posle odabira odgovarajućeg vremena pričekati do zvučnog signala koji označava programiranje vremena trajanja procesa.
- Počinje proces čišćenja. Vrata peći su blokirana.
- Posle završetka procesa pirolize na displeju se pojavljuje P0.00.



- Vrata će da se automatski odblokiraju zavisno od temperature unutar peći. Kad temperatura unutar peći pada ispod 160 °C vrata su odblokirana i lampica blokade vrata  se gasi.
- Posle gašenja lampice blokade vrata podesiti dugme izbora funkcije u položaj 0.
- Posle odblokiranja vrata i isključivanja peći možemo da otvorimo vrata i uklonimo pepeo mekom, vlažnom krpom. Montirati bočne vodilice i ostalu dodatnu opremu. Peć je spremna za upotrebu.

Važno!

Ako tokom pokretanja pirolize slučajno otvorimo vrata, peć prekida ciklus čišćenja i prekid signalizira treperenjem lampice blokade vrata. U tom slučaju, u cilju ponovog pokretanja pirolize, okrenuti dugme izbora funkcije u položaj 0 i ponovo početi podešavanje funkcije pirolize.

Poništavanje procesa.

Piroliza je automatski program koji ne bi trebao da bude prekidan.

Ako je neophodno prekidanje procesa, okrenuti dugme u položaj 0.

Zavisno od momenta prekidanja procesa (temperature u peći) peć se prvo hladi do temperature ispod 160 °C a posle vrata su odblokirana.

Hitno otvaranje vrata.

Ako iz nekog razloga vrata peći se nisu automatski odblokirala, a peć je već hladna, vrata se otvaraju ovako:

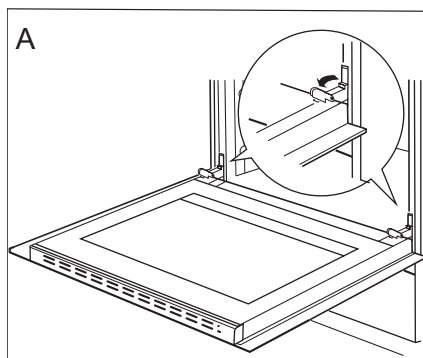
- podesiti dugme u položaj „osvetljenje“;
- pričekati 4 minute;
- Podesiti dugme u položaj 0 – peć bi trebala da se odblokira u vremenu 10 minuta.

Pažnja – ako temperatura unutar peći prelazi 160 °C, vrata se ne odblokiraju.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Vađenje vrata

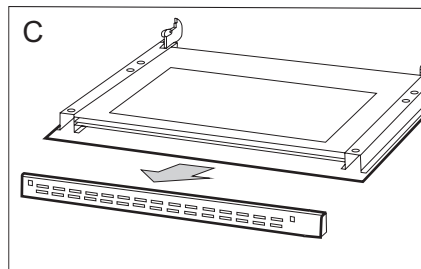
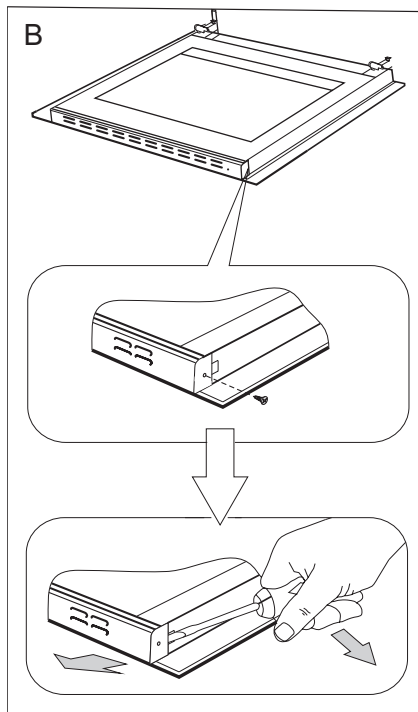
Vađenje vrata omogućava lakši pristup komori peći i čišćenje. U tom cilju otvoriti vrata, podići zaštitni element koji se nalazi u šarki (crt. A). Vrata lako priškrinuti i izvući prema napred. U cilju ponovne montaže vrata postupati obrnutim redosledom. Kod postavljanja obratiti pažnju da urez na šarki bude ispravno umešten na nosaču šarke. Posle umetanja vrata u peć uvek spustiti zaštitni element i i **dobro ga utisnuti**. Nepravilno podešavanje zaštitnog elementa može da ošteti šarku kod pokušaja zatvaranja vrata.



Pomicanje zaštite šarki

Vađenje unutrašnjeg stakla

1. Pomoću krstastog odvijača odvrtiti vijke koji se nalaze u gornjoj lajsni vrata (crt.B).
2. Pomoću ravnog odvijača izvući gornju lajsnu vrata, delikatno odvajajući po bokovima (crt.B, C).



ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

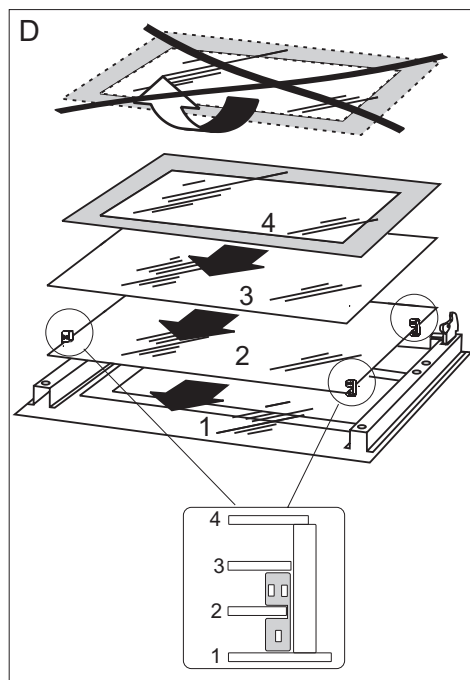
3. Unutrašnje staklo izvaditi iz ležišta (u donjem delu vrata). (Crt.D). Izvući središnja stakla.

Pažnja! Opasnost od oštećenja ležišta stakala. Staklo izvući, ne dizati.

Izvući središnje staklo, (crt.D).

4. Stakla oprati toplom vodom i malom količinom sredstva za čišćenje.

U cilju ponovne montaže stakala postupati obrnutim redosledom. Glatki deo stakla trebao bi da se nalazi gore, a srezani uglovi dole.

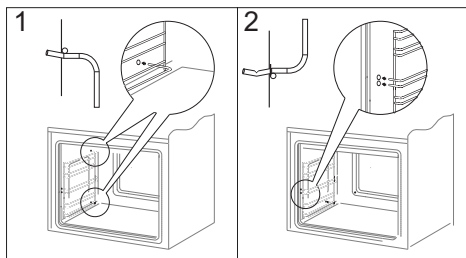
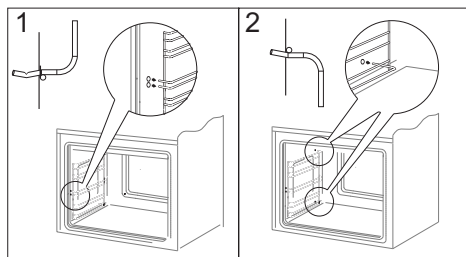


Vađenje unutrašnjih stakala

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Demontiranje lateralnih usmeravanja

Peći označeni sa slovom **D** su predviđeni sa lakim deljivim usmeravanjima (lateralnim usmeravanjima). Da ih odstranite, vucite frontalni uređaj potom nagnite usmeravanje i odstranite i ga izvadite iz uređaja natrag.



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.

PEČENJE U RERNI-PRAKTIČNI SAVETI

U slučaju nužnosti bi trebalo da:

- Isključite sve radne delove šporeta
- Isključite uređaj sa napajanja strujom
- Pozovite servis
- Neke manje greške se mogu otkloniti pomoću instrukcija navedenih u tabeli ispod. Pre pozivanja korisničkog centra ili servisa, proverite sledeće stavke koje su prikazane u tabeli.

| Problem | Uzrok | Uradite ovako |
|---------------------------------------|---|--|
| 1. Uređaj neće da radi. | Prekid strujnog napajanja | Proverite vašu kutiju sa osiguračima; ako je neki osigurač pregoreo namenite ga novim. |
| 2. Displej programatora trepće „0.00” | Uređaj je isključen sa strujnog napajanja ili je bio privremeni prekid napajanja. | Podestite tekuće vreme (pogledajte „Upotreba programatora”). |
| 3.Svetlo u rerni ne radi. | Sijalica nije dobro zašrafovana ili je neispravna | Zategnite je ili je zamenite (pogledajte „Čišćenje i održavanje”). |

TEHNIČKI PODACI

| | |
|-------------------------------|------------------------------------|
| Napon i frekvencija : | 230V~50 Hz |
| Snaga: | max. 3,1 kW |
| Dimenzije šporeta š/v/d | 59,5 / 57,5 / 59,5 cm |
| Saglasnost sa EU regulativama | EN 60335-1, EN 60335-2-6 standardi |

Ovaj dokument je originalno proizveden i objavljen od strane proizvođača, brenda Hansa, i preuzet je sa njihove zvanične stranice. S obzirom na ovu činjenicu, Tehnoteka ističe da ne preuzima odgovornost za tačnost, celovitost ili pouzdanost informacija, podataka, mišljenja, saveta ili izjava sadržanih u ovom dokumentu.

Napominjemo da Tehnoteka nema ovlašćenje da izvrši bilo kakve izmene ili dopune na ovom dokumentu, stoga nismo odgovorni za eventualne greške, propuste ili netačnosti koje se mogu naći unutar njega. Tehnoteka ne odgovara za štetu nanесenu korisnicima pri upotrebi netačnih podataka. Ukoliko imate dodatna pitanja o proizvodu, ljubazno vas molimo da kontaktirate direktno proizvođača kako biste dobili sve detaljne informacije.

Za najnovije informacije o ceni, dostupnim akcijama i tehničkim karakteristikama proizvoda koji se pominje u ovom dokumentu, molimo posetite našu stranicu klikom na sledeći link:

<https://tehnoteka.rs/p/hansa-ugradna-rerna-boei69451-akcija-cena/>