

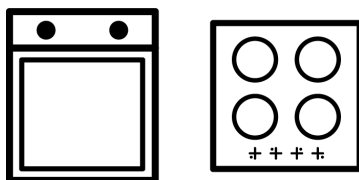


Ugradbena pećnica

Korisnički priručnik

Се вградува под перната

Упатство за употреба



BBUM12321X

385440337_2/ BS/ MK/ R.AE/ 02.02.24 15:18
7755582987

Dobrodošli!

Poštovani korisnici,

Hvala na odabiru proizvoda Beko. Želimo da vam proizvod, proizveden uz visoki kvalitet i tehnologiju, pruži najbolju učinkovitost. Stoga, pažljivo pročitajte ovaj priručnik i svu drugu dokumentaciju koja je data prije uporabe proizvoda.

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

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

Simboli i njihovi opisi u uputstvu za upotrebu:



Opasnost koja može za rezultat imati smrt ili ozljedu.



Važne informacije ili korisni savjeti za upotrebu.



Pročitajte uputstvo za upotrebu.



Upozorenje na vruću površinu.

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

A

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY



1 Sigurnosna uputstva

- Ovo poglavlje sadrži sigurnosne upute potrebne da bi spriječili rizik od fizičke ozljede i materijalne štete.
- Ako se proizvod preda nekom drugom licu za ličnu upotrebu ili u svrheupotrebe rabljenog uređaja, potrebno je dati i uputstvo za upotrebu, etikete proizvoda i druge relevantne dokumente i dijelove.
- Naša kompanija ne snosi odgovornost za štetu koja može nastati ako se ove upute ne poštuju.
- Nepoštovanje ovih uputa poništava odobrenu garanciju.
- Ugradnju i popravke uvijek treba da obavlja proizvođač, ovlašteni servis ili lice koje je imenovao uvoznik.
- Koristite samo originalne rezervne dijelove i pribor.
- Ne popravljajte i ne mijenjajte nijednu komponentu proizvoda ako to nije jasno naznačeno u uputstvu za upotrebu.
- Ne vršite nikakve tehničke modifikacije na proizvodu.
- Ne koristite proizvod u vrtu, na balkonima ili na otvorenom. Uređaj je namijenjen upotrebi u kućanstvima i kuhinjama za osoblje u prodavaonicama, kancelarijama i drugim radnim okruženjima.
- **UPOZORENJE:** Ovaj proizvod treba se koristiti samo za kuhanje. Ne smije se koristiti za druge namijene, na primjer za grijanje prostorija.
- Pećnica se može koristiti za odmrzavanje, pečenje, prženje hrane i pečenje hrane na roštilju.
- Ovaj proizvod ne smije se koristiti za grijanje kuhinjskog suđa, vješanjem peškira ili odjeće na ručke da bi se osušili.



1.2 Sigurnost djece, ranjivih osoba i kućnih ljubimaca

- Djeca starija od 8 godina i starija te ljudi sa smanjenim fizičkim, čulnim i mentalnim sposobnostima, kao i neupućene ili neiskusne osobe, mogu koristiti ovaj uređaj ako su pod nadzorom i ako su upućeni u sigurnu upotrebu uređaja, kao i povezane opasnosti.



1.1 Namjena

- Proizvodi je namijenjen za primjenu u kućanstvima. Nije namijenjen za komercijalnu upotrebu.

- Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Djeca bez nadzora ne smiju čistiti ni vršiti korisničko održavanje uređaja, osim ako ih netko ne nadzire.
- Ovaj uređaj ne smiju koristiti osobe sa smanjenim fizičkim, psihičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima (uključujući djecu), osim ako nisu pod nadzorom ili ako su upućeni u rad proizvoda.
- Djeca moraju biti pod nadzorom i treba voditi računa da se ne igraju s proizvodom.
- Električni proizvodi su opasni za djecu i kućne ljubimce. Djeca i kućni ljubimci ne smiju se igrati s, penjati se na ili ulaziti u proizvod.
- Na proizvod ne stavljajte predmete koje djeca mogu dohvatiti.
- Ručke na loncima (posudama) i tavama okrenite sa strane tako da ih djeca ne mogu dohvatiti i tako se opeći.
- **UPOZORENJE:** Za vrijeme upotrebe pristupne površine proizvoda su vruće. Držite djecu dalje od proizvoda.
- Sav ambalažni materijal držite izvan dohvata djece. Postoji opasnost od ozljede i gušenja.
- Kada su vrata otvorena tada ne postavljajte nikakav težak predmet na vrata i ne dozvolite

djeci da sjede na njima.

Možete izazvati prevrtanje ili oštećenje šarki vrata.

- Prije odlaganja u otpad iskorištenog i beskorisnog proizvoda:
 1. Isključite utikač i izvadite ga iz utičnice.
 2. Presjecite strujni kabl i odspojite ga zajedno s utikačem od proizvoda.
 3. Poduzmite mjere opreza kako biste spriječili da djeca uđu u proizvod.
 4. Ne dozvolite djeci igranje s proizvodom kada je u načinu mirovanja.



1.3 Električna sigurnost

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

spojen, u skladu s propisima o električnoj energiji koji odvaja sve polove od mreže.

- Iskopčajte proizvod ili isključite osigurač prije popravke, održavanja ili čišćenja.
- Proizvod ukopčajte u uzemljenu utičnicu koja naponom i frekvencijom odgovara vrijednostima na tipskoj pločici.
- (Ako vaš proizvod nema strujni kabl) koristite samo priključni kabl opisan u dijelu „Tehničke specifikacije”.
- Ne gnječite strujni kabl ispod ili iza proizvoda. Na strujni kabl ne stavljajte teške predmete. Strujni kabl ne smije se savijati, gnječiti ni dolaziti u dodir s izvorom topline.
- Pripazite da strujni kabl nije prignječen prilikom postavljanja proizvoda na njegovo mjesto nakon sastavljanja ili čišćenja.
- Tokom upotrebe stražnja površina pećnice postaje vruća. Kablovi za napajanje ne smiju dodirivati stražnju površinu proizvoda. Inače bi se mogao oštetiti.
- Ne gnječite električne kablove s vratima pećnice i ne provlačite ih preko vrućih površina. U protivnom izolacija kablova može se otopiti i izazvati požar kao rezultat kratkog spoja.
- Koristite samo originalni kabl. Ne koristite oštećene ili presječene kablove.
- Ne koristite produžni kabl ili razdjelne utičnice za rukovanje proizvodom.
- Kontaktirajte ovlašteni servisni centar ili uvoznika u vezi s korištenjem odobrenog adaptera u slučajevima kada ne neophodno koristiti adapter pretvarača (za vrstu utikača).
- Kontaktirajte uvoznika ili ovlašteni servisni centar ako dužina strujnog kabla nije dovoljna.
- Prijenosni izvori napajanja ili višestruki utikači mogu se pregrijati i izazvati požar. Višestruki utikači i prijenosni izvori napajanja držite podalje od proizvoda.
- Ako je strujni kabl oštećen, smije ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni servis ili osoba koju je odredio uvoznik kako bi se spriječile moguće opasnosti.
- **UPOZORENJE:** Prije zamjene svjetla pećnice svakako odspojite proizvod iz strujnog napajanja i izbjegnite opasnost od strujnog udara. Iskopčajte proizvod ili isključite osigurač u razvodnoj kutiji.

Ako vaš proizvod ima strujni kabl i utikač:

- Nikad ne stavljate utikač proizvoda u slomljenu, olabavljenu utičnicu ili ako utikač ispada iz utičnice. Pripazite je utikač potpuno umetnut u utičnicu. U protivnom, priključci se mogu pregrijati ili izazvati požar.
- Izbjegavajte umetanje uređaja u utikače koji su masni, nečisti ili su možda izloženi vodi (poput onih pored radnih površina na koja voda može dospjeti). U suprotnom, postoji opasnost od kratkog spoja ili do smrti zbog strujnog udara.
- Utikač nikad ne dirajte mokrim rukama!
- Izvucite utikač iz strujne utičnice koristeći tijelo utikača a ne sam kabl.

1.4 Siguran transport

- Prije transporta proizvoda iskopčajte ga iz strujnog napajanja.
- Proizvod je težak, proizvod trebaju nositi barem dvije osobe.
- Ne koristite vrata i/ili ručke za transport ili premještanje proizvoda.
- Na uređaj ne stavljajte predmete. Uređaj nosite u uspravnom položaju.

- Kada trebate transportirati proizvod omotajte ga sa zaštitnom folijom sa zračnim jastučićima ili debelim kartonom i dobro zalijepite. Dobro pričvrstite pomične dijelove proizvoda i tako spriječite oštećenja.
- Prije instalacije proizvoda provjerite je li proizvod oštećen nakon transporta. Kontaktirajte uvoznika ili ovlašteni servisni centar ako je oštećen.

1.5 Sigurna instalacija

- Prije početka instalacije, isključite električni vod koji će se proizvod priključiti tako što ćete isključiti osigurač.
- Tokom transporta i održavanja uvijek nosite zaštitne rukavice. U protivnom, postoji opasnost od ozljeda zbog oštih rubova!
- Prije instalacije proizvoda provjerite je li proizvod oštećen. Nemojte ga instalirati ako je uređaj oštećen.
- Izbjegavajte koristiti bilo kakve materijale za toplotnu izolaciju za prekrivanje unutrašnjosti namještaja koji će se instalirati.
- Izravna sunčeva svjetlost i izvori toplote, poput električnih ili plinskih grijalica, ne smiju biti smješteni u području u kojem se instalira proizvod.

- Područja oko ventilacionih otvora proizvoda ne smiju biti blokirana.
- Ne postavljajte proizvod blizu prozora. Postoji opasnost da plamen ploče za kuhanje zapali zavjese i zapaljive materijale oko ploče. Kada otvorite prozor kuhinjsko posuđe se može prevrnuti.
- Ne postavljajte proizvod blizu prozora. Kada otvorite prozor kuhinjsko posuđe se može prevrnuti.
- Kako biste izbjegli pregrijavanje, instalacija proizvoda ne smije se provoditi iza ukrasnih poklopaca.
- U slučajevima kada se crijevo/ cijev za plin ili plastična cijev za vodu nalazi iza određenog područja za ugradnju proizvoda, treba garantovati da nema kontakta između proizvoda i ovih vodova. U suprotnom bi se crijevo/cijev moglo zgnječiti.
- Ako postoji utičnica iza mjesta na kojem će se proizvod instalirati, tada mora biti osigurano da proizvod ne dođe u kontakt s utičnicom ni s utikačem ukopčanim u utičnicu.
- Na stražnjoj ili bočnoj stijenci mjesta na kojem će se proizvod instalirati ne smije biti

crijevo za plin, plastična cijev za vodu i utičnica. U suprotnom, mogu se deformisati zbog toplodnog uticaja tokom rada ploče za kuhanje i mogu predstavljati sigurnosni rizik.



1.6 Sigurna upotreba

- Provjerite je li proizvod isključen nakon svake upotrebe.
- Ako proizvod ne koristite duže vrijeme iskopčajte ga iz strujne utičnice ili isključite napajanje u razvodnoj kutiji.
- Ne koristite proizvod ako se pokvari ili ošteti tokom upotrebe. tada isključite proizvod iz strujne utičnice. Kontaktirajte uvoznika ili ovlašteni servisni centar.
- Ne koristite proizvod ako mu je staklo na prednjim vratima napuklo ili uklonjeno. U protivnom postoji opasnost od ozljeda i štete za okoliš.
- **UPOZORENJE:** Ako je površina pećnice napukla, isključite proizvod iz strujnog napajanja i tako izbjegnite opasnost od strujnog udara.
- **UPOZORENJE:** Ako je staklena površina ploče za kuhanje razbijena:

Isključite sve plinske i (ako postoje) električne ploče za kuhanje. tada isključite proizvod iz strujne utičnice.

- Nemojte dirati površinu uređaja.
- Nemojte koristiti uređaj.
- Nikada nemojte stati na uređaj.
- Nikada ne koristite proizvod kad vam je smanjena sposobnost prosuđivanja ili koordinacija zbog konzumacije alkohola i/ili lijekova.
- Zapaljivi predmeti ne smiju se držati unutar i oko prostora za kuhanje. U suprotnom, to može dovesti do požara.
- Ručka pećnice nije namijenjena za sušenje kuhinjskih krpa. Kada koristite proizvod ne vješajte ručnika, rukavica ili slične tkanine na ručku.
- Šarke na vratima proizvoda pomiču se prilikom otvaranja i zatvaranja vrata i mogu se zaglaviti. Prilikom otvaranja/zatvaranja vrata ne držite dio sa šarkama.
- Ovaj proizvod nije prikladan za upotrebu s daljinskim upravljačem ili vanjskim satom.



1.7 Temperaturna upozorenja

- **UPOZORENJE:** Kada se proizvod koristi, proizvod i njegovi dostupni dijelovi bit će vrući. Trebate izbjegavati dodirivanje proizvoda i grijaćih elemenata. Djecu mlađu od 8 godina treba držati podalje od proizvoda osim ako nisu pod stalnim nadzorom.
- Pored proizvoda ne stavljajte zapaljive/eksplozivne materijale jer će površine biti vruće prilikom rada.
- Održavajte rastojanje kada otvarate vrata pećnice tokom ili na kraju kuhanja. Para vam može opeći ruke, lice i/ili oči.
- Tokom rada proizvod je vruć. Trebate izbjegavati dodirivanje vrućih dijelova, unutrašnjosti pećnice i grijaćih elemenata.
- Prilikom rukovanja proizvodom uvijek nosite rukavice za pećnicu otporne na toplotu.
- **UPOZORENJE:** Opasnost od požara: ne odlažite predmete na površine za kuhanje.



1.8 Upotreba pribora

- Važno je da žičana rešetka roštilja i protvan budu ispravno postavljeni na žičanu rešetku. Detaljne informacije pogledajte u dijelu „Upotreba pribora“.

- Zatvorite vrata pećnice nakon što ste pribor potpuno gurnuli u prostor za kuhanje, inače bi mogli udariti u staklo vrata i oštetiti ga.
- **UPOZORENJE:** Koristite samo štitnike za ploču koje je izradio proizvođač kuhala ili koje je proizvođač kuhala u korisničkim uputama naveo kao prikladne ili štitnike za ploču ugrađene u kuhalo. Upotreba neprimjerenih štitnika može uzrokovati nezgode.

1.9 Sigurnost kuhanja

- **UPOZORENJE:** Postupak kuhanja treba nadzirati. Kratkotrajni procesi pripreme moraju se konstantno nadgledati.
- **UPOZORENJE:** Pri kuhanju na krutom ili tečnom ulju opasno je ostaviti ploču za kuhanje bez nadzora jer može doći do požara. NIKADA ne pokušavajte ugasiti vatru vodom; isključite proizvod iz električne mreže, a zatim pokrijte plamen pokrivačem ili vatrogasnom tkaninom (itd.).
- Budite oprezni kada koristite alkohol u hrani. Alkohol isparava na visokim temperaturama i može izazvati

požar jer se može zapaliti kada dođe u kontakt sa vrućim površinama.

- Ostaci hrane u prostoru za kuhanje, poput ulja, mogu se zapaliti. Očistite te ostatke prije kuhanja.
- Opasnost od trovanja hranom. Ne čuvajte hranu u pećnici duže od sat vremena prije i posle pripreme. U suprotnom možete izazvati trovanje hranom ili bolesti.
- Ne zagrijevajte zatvorene konzerve i staklene tegle u pećnici. Pritisak koji bi se stvorio u konzervi/tegli može izazvati njeno pucanje.
- Pleh za pečenje, tanjure ili aluminijumsku foliju ne postavljajte direktno na dno pećnice. Akumulirana toplota može oštetiti osnovu pećnice.

Vodite računa o sljedećim mjerama opreza kada koristite masni pergament papir ili slične materijale:

- Stavite papir za pečenje u posuđe ili pribor za pećnicu (pleh, žičana rešetka, itd.) s hranom i stavite ga u prethodno zagrijanu pećnicu.
- Kako biste spriječili rizik od dodirivanja grijača pećnice i ometanja protoka vrućeg zraka, uklonite sve suvišne dijelove masnog papira koji

vise s pribora ili posuda.

Nemojte koristiti masni papir na temperaturama pećnice višim od maksimalne temperature uporabe koju navodi proizvođač. Nikada ne stavljajte papir za pečenje na dno pećnice.

- Nemojte ga stavljati na pribor tokom predgrijavanja.
- Uvijek pritisnite tanjurom ili sličnim predmetom kako biste spriječili da materijal leti okolo zbog cirkulacije zraka unutar pećnice.
- Pokrijte samo potrebnu površinu unutar pladnja.
- Nakon svake uporabe, pladanj treba očistiti i zamijeniti sav masni papir ili slične materijale korištene u pladnju. Inače, tečnosti koje kapaju na pladanj mogu izazvati dimljenje ili čak zapaliti plamen.
- Protok zraka stvara se kada se poklopac proizvoda otvori. Masni papir može doći u dodir s grijačima i zapaliti se.
- Kada za prženje koristite rešetku za pečenje, na donju rešetku treba postaviti pladanj. Inače, ulje od hrane i druge komponente koje kapaju na dno pećnice mogu stvoriti jak dim i izazvati plamen.

- Za vrijeme grilovanja zatvorite vrata pećnice. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Hrana koja nije adekvatna za grilovanje predstavlja opasnost od nastanka požara. Grilujte samo hranu koja se smije obrađivati na temperaturi za intenzivno grilovanje. Ne stavljajte hranu predaleko u stražnji dio rešetke. Ovo je najtoplije područje i masna hrana se može zapaliti.

1.10 Sigurno održavanje i čišćenje

- Pričekajte da se proizvod ohladi prije čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Proizvod nikad ne perite prskanjem ili ulijevanjem vode u njega! Postoji opasnost od strujnog udara!
- Nemojte koristiti parne čistače za čišćenje proizvoda jer to može izazvati strujni udar.
- Nemojte koristiti oštra abrazivna sredstva za čišćenje, metalne strugače, žičanu vunu ili materijale za izbjeljivanje za čišćenje stakla prednjih vrata pećnice. Ti materijali mogu ogrepsti ili slomiti staklene površine.

2.1 Direktiva o otpadu

2.1.1 Usaglašenost sa direktivom WEEE i Odlaganje otpadnog proizvoda

Ovaj proizvod je usklađen s Direktivom EU WEEE (2012/19/EU). Ovaj proizvod nosi simbol klasifikacije za odlaganje električne i elektronske opreme (WEEE).



Ovaj proizvod je proizveden od visokokvalitetnih dijelova i materijala koji se mogu ponovno koristiti i pogodni su za recikliranje. Stoga, na kraju njegovog vijeka trajanja ne

zbrinjavajte ovaj otpadni proizvod s ostalim redovnim otpadom iz domaćinstva.

Ondesite ga u sabirni centar za recikliranje električne i elektroničke opreme.

Informacije o navedenim sabirnim centrima možete dobiti od lokalne uprave. Pravilno odlaganje otpadnih uređaja pomaže u sprječavanju negativnih uticaja na okoliš i zdravlje ljudi.

Usklađenost sa RoHS direktivom:

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

2.2 Informacija o ambalaži

Materijali za pakiranje proizvoda su proizvedeni od sekundarnih sirovina u skladu s našim nacionalnim propisima za zaštitu okoliša. Ambalažni otpad nemojte odlagati sa kućnim ili drugim otpadom,

odnesite ga na mjesta za prikupljanje ambalažnog materijala određena od strane lokalnih organa.

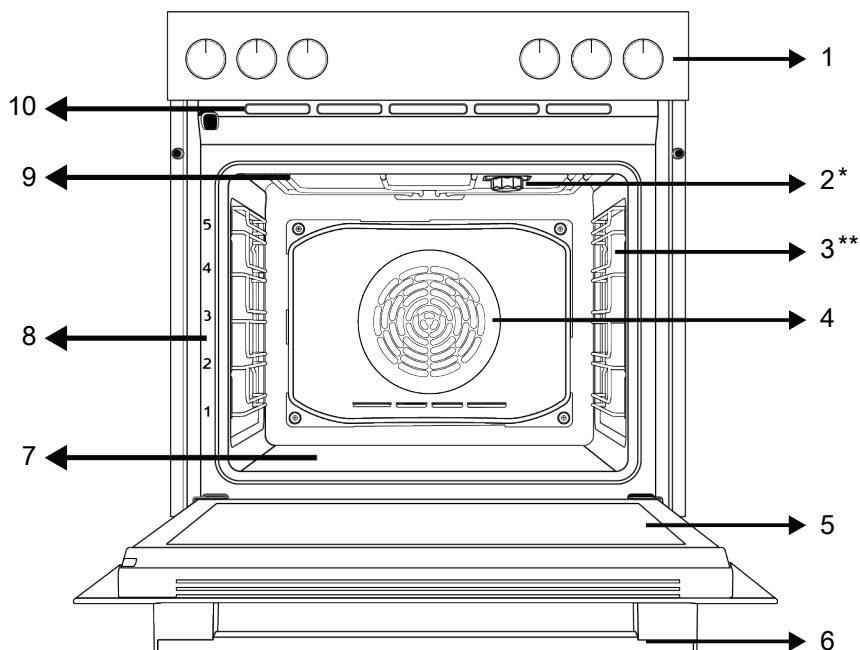
2.3 Preporuke za štednju energije

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

Sljedeći prijedlozi će vam pomoći da svoj proizvod upotrebljavate na ekološki i energetski učinkovit način:

- Zamrznutu hranu odmrznite prije pečenja.
- U pećnici koristite tamne ili emajlirane posude koje bolje prenose toplotu.
- Ako je navedeno u receptu ili uputstvu za upotrebu, uvijek izvršite prethodno zagrijavanje. Ne otvarajte vrata pećnice često tijekom pečenja.
- Isključite proizvod 5 do 10 minuta prije isteka vremena za produženo pečenje. Mžete uštedjeti do 20% električne energije upotrebom preostale topline.
- Pokušajte da istovremeno pečete više jela u pećnici. Možete istovremeno spremati hranu postavljanjem dvije posude na rešetku. Osim toga, ako spremate jela jedno za drugim, to će uštedjeti energiju jer pećnica neće izgubiti na svojoj toplini.
- Koristite lonce/tave veličine i poklopca koji odgovaraju zoni kuhanja. Uvijek odaberite lonac veličine koja odgovara vašim obrocima. Posude neprikladne veličine zahtijevaće energije više nego što je potrebno.
- Održavajte površine za pečenje na ploči za kuhanje i dno posude čistima. Nečistoća smanjuje prijenos toplote između područja za pečenje i dna posude.

3.1 Predstavljanje proizvoda



1 Kontrolna tabla

3 Žičane police

5 Vrata

7 Donji grijač (ispod čelične ploče)

9 Gornji grijač

2 Sijalica

4 Motor ventilatora (iza čelične ploče)

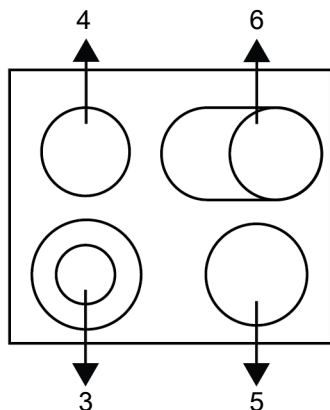
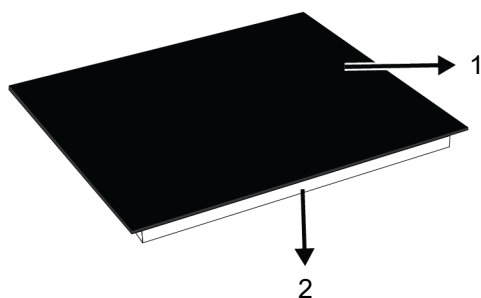
6 Ručka

8 Pozicije polica

10 Ventilacioni otvori

* Razlikuje se ovisno o modelu proizvoda. Vaš proizvod možda nema sijalicu ili se vrsta i lokacija sijalice mogu razlikovati od slike.

* Razlikuje se ovisno o modelu proizvoda. Vaš proizvod možda nije opremljen žicom. Na slici je kao primjer prikazan proizvod sa žicom.



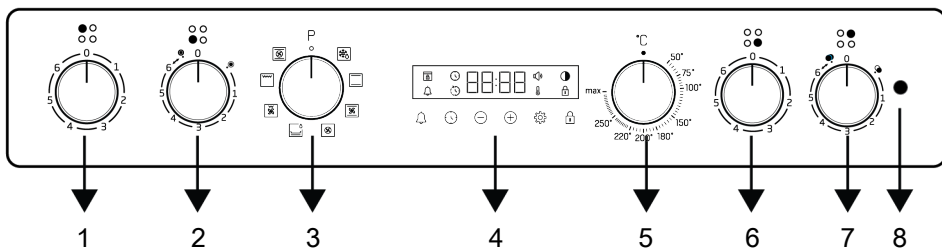
- 1 Staklena površina za kuhanje
- 3 Višestruka zona kuhanja
- 5 Pojedinačna zona kuhanja

- 2 Donje kućište
- 4 Pojedinačna zona kuhanja
- 6 Višestruka zona kuhanja

3.2 Predstavljanje i upotreba kontrolne table proizvoda

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

3.2.1 Kontrolna tabla



- 1 Gumb za upravljanje pločom za kuhanje
- 3 Dugme za izbor funkcije
- 5 Dugme za izbor temperature
- 7 Gumb za upravljanje pločom za kuhanje

- 2 Gumb za upravljanje pločom za kuhanje
- 4 Tajmer
- 6 Gumb za upravljanje pločom za kuhanje
- 8 Alarmna lampica aktivne ploče za kuhanje

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

3.2.2 Uvod u kontrolnu tablu pećnice

Dugme za izbor funkcije

Funkcije rada pećnice možete odabrati pomoću gumba za odabir funkcije. Okrenite lijevo/desno iz zatvorenog (gornjeg) položaja za odabir.

Dugme za temperaturu

Možete odabrati temperaturu koju želite kuhati pomoću gumba za temperaturu. Okrenite u smjeru kazaljke na satu iz zatvorenog (gornjeg) položaja za odabir.

Indikator unutrašnje temperature pećnice

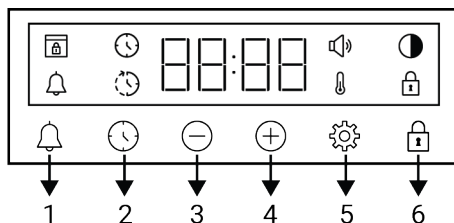
Unutrašnju temperaturu pećnice možete razumjeti iz simbola temperature na displeju tajmera. Simbol temperature se pojavljuje na displeju kada počne kuvanje, a simbol temperature nestaje kada uređaj dostigne zadatu temperaturu. Kada temperatura unutar pećnice padne ispod postavljene temperature, ponovo se pojavljuje simbol temperature.

Gumbi za upravljanje pločom za kuhanje

Ploče za kuhanje zonama možete upravljati pomoću kontrolnih gumba za ploče za kuhanje zone. Svaki gumb upravlja odgovarajućom zonom. Iz simbola na kontrolnoj ploči možete zaključiti koju zonu kontrolira koji gumb.

Kada je isključena (gornji položaj), zona ne radi. Podesite željeni nivo kuhanja postavljanjem gumba na odgovarajuće nivoe.

Tajmer



- 1 Tipka za alarm
- 2 Tipka za podešavanje vremena
- 3 Tipka za smanjenje
- 4 Tipka za povećanje
- 5 Tipka za postavke
- 6 Tipka za zaključavanje tipki

Simboli na zaslonu

- : Simbol za vrijeme pečenja
- : Simbol za kraj vremena pečenja *
- : Simbol alarma
- : Simbol nivoa osvijetljenja
- : Simbol zaključavanja tipki
- : Simbol temperature
- : Simbol nivoa jačine zvuka
- : Simbol zaključavanja vrata *

*Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda.

*Možda nije dostupno kod vašeg modela.

3.3 Radne funkcije pećnice

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

Simbol funkcije	Opis funkcije	Temperaturni opseg (°C)	Opis i upotreba
	Rad sa ventilatorom	-	Pečnica se ne zagrijeva. Radi samo ventilator (na zadnjoj strani). Odgovara za otapanje zamrznute hrane, sporo i na sobnoj temperaturi i za rashlađivanje pečene hrane. Vrijeme potrebno za odmrzavanje cijelog komada mesa je duže nego za hranu sa žitaricama.
	Gornji i donji grijač	*	Hranu zagrijevaju gornji i donji grijač istovremeno. Pogodno za torte, kolače ili peciva i variva u kalupima za pečenje. Pečenje u samo jednom plehu.
	Donji grijač	*	Uključen je samo donji grijač. Pogodan je za hranu za koju želite da na dnu malo potamni. Ovu funkciju treba koristiti i za jednostavno paročišćenje.
	Gornji i donji grijač + ventilator	*	Vrući vazduh zagrijan gornjim i donjim grijačima raspoređuje se ravnomjerno i brzo kroz pečnicu pomoću ventilatora. Pečenje u samo jednom plehu.
	Grijanje s ventilatorom	*	Vrući zrak koji grije grijač ventilatora se ravnomjerno i brzo raspoređuje po pećnici pomoću ventilatora. Pogodan je za kuvanje u više posuda na različitim nivoima polica.
	Funkcija "3D"	*	Biće aktivirane funkcije gornjeg grijača, donjeg grijača i toplog ventilatora. Svi dijelovi proizvoda se ravnomjerno i brzo peku. Pečenje u samo jednom plehu.
	Puni gril	*	Veliki gril na gornjem dijelu pećnice radi. Pogodan je za grilovanje velikih količina.
	Niski gril + ventilator	*	Vruć vazduh zagrijan tokom funkcije malog grila brzo se raspoređuje u pećnici ventilatorom. Pogodan je za grilovanje malih količina.

* Vaš proizvod radi u temperaturnom rasponu navedenom na regulatoru temperature.

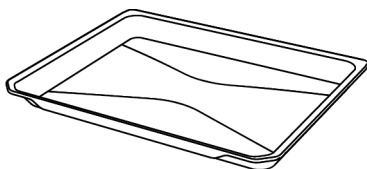
3.4 Dodaci uređaja

Uz vaš uređaj su isporučeni razni dodaci. U ovom odjeljku dostupni su opisi dodataka i opisi pravilnog korišćenja. Dodaci koji se dostavljaju uz uređaj se mogu razlikovati u zavisnosti od modela uređaja. Svi dodaci opisani u uputstvu za upotrebu možda neće biti dostupni na vašem proizvodu.

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

Standardni pleh

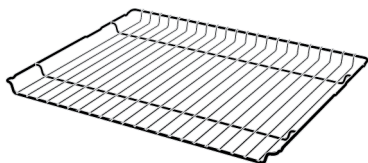
Koristi se za tijesta, smrznutu hranu i velike komade pečenja.



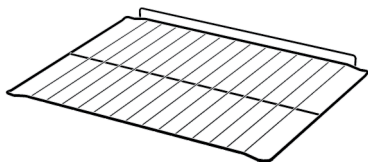
Žičani gril

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

Na modelima sa žičanim policama :



Na modelima bez žičanih policica :

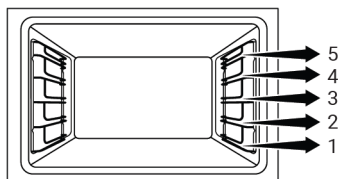


3.5 Korišćenje dodatka uređaja

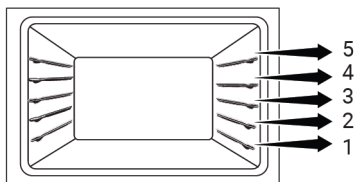
Police za pripremu hrane

Postoji 5 nivoa položaja policica u prostoru za pripremu hrane. Redosljed policica je označen brojevima na prednjem okviru pećnice.

Na modelima sa žičanim policama :



Na modelima bez žičanih policica :

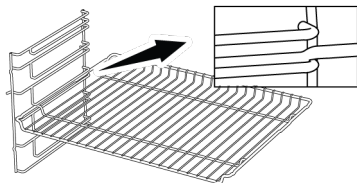


Postavljanje žice za gril na policama za pečenje

Na modelima sa žičanim policama :

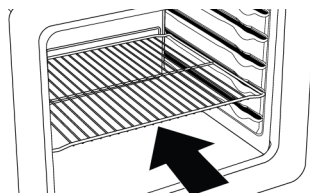
Od presudnog je značaja pravilno postaviti žicu za gril na bočne žičane police. Dok postavljate žicu za gril na policu, otvoreni dio mora biti na prednjoj strani. Za bolje

rezultate spremanja hrane, žica za gril mora biti pričvršćena graničnikom na žičanoj polici. Ne smije mimoći taj graničnik i dodirivati stražnji zid pećnice.



Na modelima bez žičanih policica :

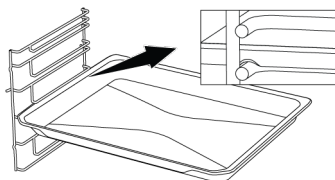
Ključno je da žicu za gril propisno postavite na bočne police. Žica za gril se u samo jednom smjeru može postaviti na policu. Dok postavljate žicu za gril na policu, otvoreni dio mora biti na prednjoj strani.



Postavljanje pleha na police za pečenje

Na modelima sa žičanim policama :

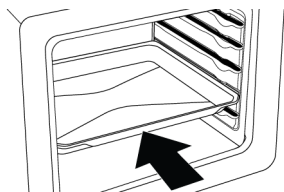
Takođe je od presudnog značaja pravilno postaviti plehove na žičane bočne police. Dok postavljate pleh na željenu policu, njegova strana dizajnirana za držanje mora biti okrenuta sa prednje strane. Za bolje rezultate pečenja, pleh mora biti pričvršćen graničnikom za žičanu policu. Ne smije mimoći taj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



Na modelima bez žičanih policica :

Takođe je od presudnog značaja propisno postaviti plehove na bočne police. Pleh se u samo jednom smjeru može postaviti na policu. Dok postavljate pleh na željenu

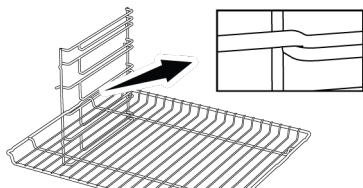
policu, njegova strana dizajnirana za držanje mora biti okrenuta sa prednje strane.



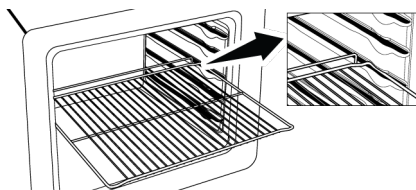
Funkcija zaustavljanja žice za gril

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

Na modelima sa žičanim policama :

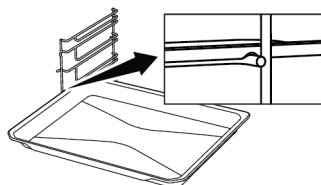


Na modelima bez žičanih polic :



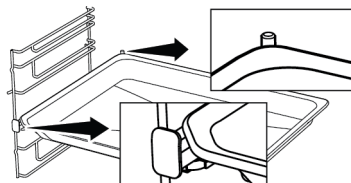
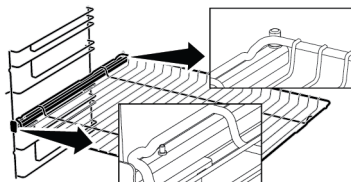
Funkcija graničnika pleha - Na modelima sa žičanim policama

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



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

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



3.6 Tehničke specifikacije

Opšte specifikacije	
Napon/Frekvencija	220-240 V 1N ~ / 380-415 V 3N ~ ; 50 Hz
Tip i presjek kabela koji se koristi / adekvatan za upotrebu u proizvodu	min. H05VV-FG 3 x 4 mm ² / 5 x 2,5 mm ²
Ukupna potrošnja električne energije (kW)	maks. 10,4

Vanjske dimenzije pećnice (visina/širina/dubina) (mm)	595 / 594 / 567
Dimenzije za ugradnju pećnice (visina / širina / dubina) (mm)	590 ili 600 / 560 / min. 550
Vrsta pećnice	Multifunkcionalna pećnica

Vanjske dimenzije ploča za kuhanje (visina/širina/dubina) (mm)	41 * / 580 / 510
Ploča za kuhanje – dimenzije za instalaciju (širina/dubina) (mm)	560 / 490

Zone za kuhanje

Prednji lijevi	Višestruka zona kuhanja
Dimenzija	120/210 mm
Snaga	750/2200 Š

Stražnji lijevi	Pojedinačna zona kuhanja
Dimenzija	140 mm
Snaga	1200 Š

Prednji desni	Pojedinačna zona kuhanja
Dimenzija	180 mm
Snaga	2000 Š

Stražnji desni	Višestruka zona kuhanja
Dimenzija	170/265 mm
Snaga	1500/2400 Š

* Visina ploče za kuhanje navedena u tehničkoj tabeli je donja visina tijela proizvoda.

Osnove: Informacije o energetskej naljepnici kućnih električnih pećnica date su u skladu sa standardom EN 60350-1 / IEC 60350-1. Vrijednosti su određene u funkcijama Gornji i donji grijač ili (ako postoji) Gornji i donji grijač + ventilator sa standardnim opterećenjem.

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

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

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



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

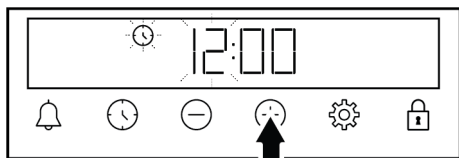
4 Prva upotreba

Prije nego što počnete da koristite svoj proizvod, preporučuje se da uradite kako je navedeno u odjeljcima u nastavku.

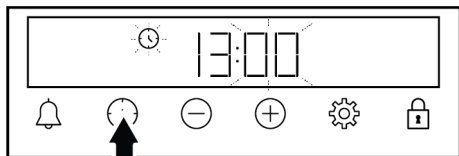
4.1 Prvo postavljanje tajmera

i Uvijek postavite tačno vrijeme prije upotrebe pećnice. Ako ga ne postavite, ne možete kuhati u nekim modelima pećnice.

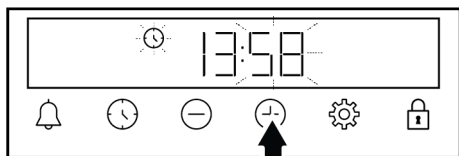
1. Kad prvi put pokrenete pećnicu, na zaslonu će treptati polje za sate „12:00“ i simbol ⌚.
2. Podesite tačno vrijeme pomoću tipki (+) / (-).



3. Dodirnite tipku ⌚ ili ⚙️ da biste aktivirali polje za minute.



4. Dodirnite tipke (+) / (-) da biste podesili minute.



5. Potvrdite postavke dodirom na tipku ⌚ ili ⚙️.

⇒ Tačno vrijeme je postavljeno i simbol ⌚ nestaje sa zaslona.

i Ako prvo vrijeme nije postavljeno, „12:00“ i simboli ⌚ nastavljaju da trepte i pećnica neće početi raditi. Da bi vaša pećnica radila, morate da potvrdite tačno vrijeme dana tako što ćete podesiti tačno vrijeme ili dodirnuti tipku ⌚ kada tačno vrijeme bude „12:00“. Kasnije možete promijeniti postavku tačnog vremena, kao što je opisano u odjeljku „**Postavke**“.

i U slučaju prekida napajanja, postavke tačnog vremena se poništavaju. Potrebno je ponovo izvršiti postavke.

4.2 Početno čišćenje

1. Skinite svu ambalažu.
2. Izvadite sve dodatke iz pećnice isporučene uz proizvod.
3. Uključite proizvod 30 minuta, a zatim ga isključite. Na ovaj način će sagoreti i očistiti se ostaci i slojevi koji su ostali u pećnici tokom proizvodnje.
4. Kada uključite proizvod, odaberite najvišu temperaturu i radnu funkciju na kojoj rade svi grijači u vašem proizvodu. Pogledajte “Radne funkcije pećnice [► 14]”. U sljedećem odjeljku možete saznati kako koristiti pećnicu.
5. Sačekajte da se pećnica ohladi.
6. Obrišite površine proizvoda vlažnom krpom ili sunderom i osušite krpom.

Prije upotrebe dodataka;

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

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

BILJESKA: Prilikom prve upotrebe, dim i miris se mogu pojaviti i trajati nekoliko sati. Ovo je normalno i potrebna vam je samo

dobra ventilacija da biste to uklonili. Izbjegavajte direktno udisanje dima i mirisa koji se stvaraju.

5 Kako koristiti ploču za kuhanje

5.1 Opće informacije o uporabi ploče za kuhanje

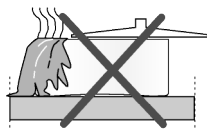
Opšta upozorenja

- Ne dopustite da neki predmeti padnu na ploču za kuhanje. Čak i mali predmeti, poput solana, mogu oštetiti ploču za kuhanje. Ne koristite napukle ploče za kuhanje. Voda može procuriti kroz ove pukotine i uzrokovati kratki spoj. Ako je površina na bilo koji način oštećena (npr. Vidljive pukotine), prvo isključite osigurač, a zatim nazovite ovlašteni servis kako biste isključili proizvod kako biste smanjili rizik od strujnog udara.
- Ne upotrebljavajte neuravnotežene lonce/posude koje se lako mogu nakriviti na ploči za kuhanje.
- Ne zagrevajte posude i šerpe prazne. Lonci i uređaj mogu se oštetiti.
- Uvijek isključite plamenike ploče za kuhanje nakon svake upotrebe.
- Oštetit ćete uređaj ako upravljate pločama za kuhanje a da na njima nema postavljenog lonca/tave. Uvijek isključite ploče za kuhanje nakon svake upotrebe.
- Nakon svake upotrebe površina za kuhanje će biti vruća, zato nemojte stavljati plastične lonce / posude na površinu za kuhanje. Takav materijal odmah očistite sa površine.
- Nagle promjene temperature na staklenoj površini za kuhanje mogu uzrokovati oštećenja, pazite da ne prolijete hladne tekućine tokom kuhanja.
- Stavite dovoljnu količinu hrane u lonce i šerpe. Tako možete spriječiti izlivanje hrane iz lonaca/šerpi i to će spriječiti nepotrebno čišćenje.
- Ne stavljajte poklopce lonaca i šerpi na gorionike/zone.
- Postavite lonce centrirajući ih na plamenike/zone. Ako želite postaviti lonac na drugi gorionik/zonu, nemojte ga

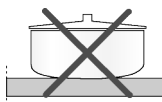
vući prema željenom plameniku; već ga podignite, a zatim stavite na drugi plamenik.

Savjeti za ploče za kuhanje s vitro-keramičkim površinama

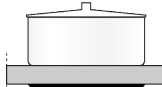
- Vitro-keramička površina otporna je na toplinu i na nju ne utječu velike temperaturne razlike.
- Ne koristite vitro-keramičku površinu kao površinu na koju možete nešto položiti ili kao površinu za rezanje.
- Koristite lonce i šerpe samo sa obrađenim osnovama. Oštre ivice mogu izazvati ogrebotine na površini.
- Ne koristite aluminijumske lonce/šerpe i lonce. Aluminij štetno djeluje na površinu ploče za kuhanje.
- Isprskani sadržaj može oštetiti površinu ploče za kuhanje i izazvati požar.



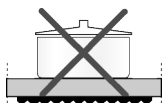
- Ne upotrebljavajte lonce/posude sa konveksnim ili udubljenim osnovama.



- Koristite lonce i tave samo sa ravnim dnom. Oni omogućavaju lakši prenos topline.

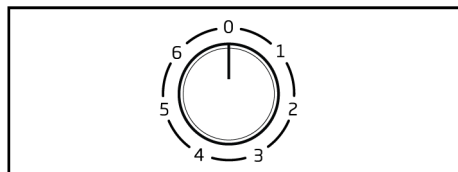


- Električna energija se troši ako je prečnik lonca premali.



Prečnik zone za kuhanje - mm	Prečnik lonca - cm
120	12 – 14
140	14 – 16
180	18 - 20
210	21 - 23
170x265	17 – 19 / 26 - 28

5.2 Rad ploča za grijanje



Za rad vitro-keramičkih ploča za kuhanje koriste se kontrolni gumbi za ploče za kuhanje. Da biste postigli željenu razinu kuhanja, prebacite kontrolni gumb za ploču za kuhanje na željenu razinu.

Ploča za kuhanje može imati 3, 6 ili 9 nivoa rada ovisno od modela vašeg uređaja. Možete odabrati odgovarajući nivo za svoj tip kuhanja konsultujući donju tabelu. Ploča za kuhanje može imati 3, 6 ili 9 nivoa rada ovisno od modela vašeg uređaja. Možete odabrati odgovarajući nivo za svoj tip kuhanja konsultujući donju tabelu.

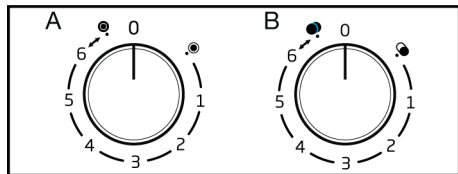
6 nivoa:

1 : Podgrijavanje

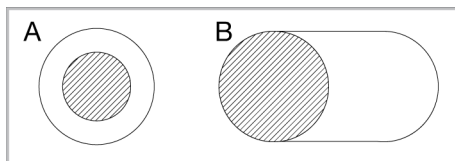
2 – 3 : Ključanje, Restovanje

4 – 6 : Pečenje, Prženje, Ključanje

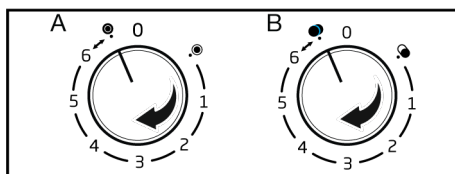
Korišćenje više zona za kuhanje



- ✓ Vaš uređaj može biti opremljen zonama tipa A ili B. Više zona za kuhanje omogućavaju kuhanje u loncima različitih promjera u istoj zoni. Kad su ove zone uključene prvi put, uključuje se zona u sredini. (Osjenčena područja na ilustraciji su središnje zone.)

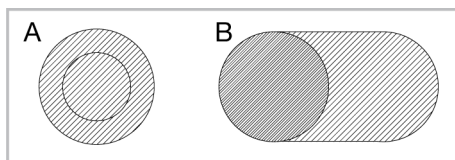


1. Da biste promijenili promjer aktivne zone, okrenite kontrolni gumb u smjeru kazaljke na satu. Dovedite ga do simbola za zonu tipa A , i do simbola za zonu tipa B .

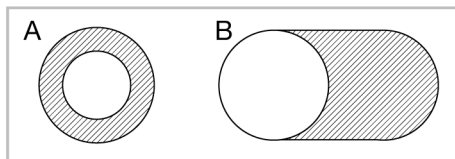


2. Kad god se promijeni promjer zone, čuje se „klik“.

⇒ Sve centralne i vanjske površine više zona za kuhanje počinju raditi.



 Osjenčena područja više zona kuhanja prikazana dolje ne rade samostalno.

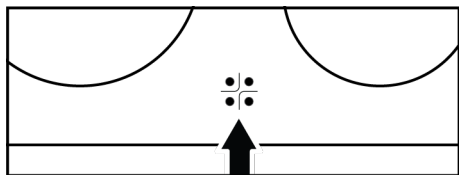


Isključivanje vitro-keramičkih zona

Vratite gumb ploče za kuhanje u položaj za isključivanje (gore).

Indikator prekomjerne topline

Vitro-keramičke zone opremljene su radnom lampom i indikatorom upozorenja na vruću zonu.



Indikator upozorenja na vruću zonu prikazuje položaj uključene ploče za kuhanje i ostaje upaljen nakon isključivanja. Lampica koja treperi na indikatoru upozorenja na vruću zonu nije kvar.



Površina ploče za kuhanje može se hladiti u različitim periodima, zavisno od upotrebe. Površina ploče za kuhanje može biti vruća čak i kada indikatori upozorenja nisu upaljeni. Provjerite je li površina ohlađena prije nego što je dodirnete. U suprotnom, možete opeći ruku!

6 Korištenje pećnice

6.1 Opće informacije o korištenju pećnice

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

Vaš proizvod ima ventilator za hlađenje. Ventilator za hlađenje se automatski aktivira kad je potrebno i hladi i prednju stranu proizvoda i namještaja. Automatski se deaktivira kada se proces hlađenja završi. Vrući vazduh izlazi preko vrata pećnice. Nemojte ničim pokrivati ove otvore za ventilaciju. U suprotnom, pećnica se može pregrijati. Ventilator za hlađenje kontinuirano radi tokom rada pećnice ili nakon isključivanja pećnice (otprilike 20-30 minuta). Ako spremate hranu koristeći programiranje tajmera pećnice, na kraju vremena pripreme ventilator za hlađenje isključuje se sa svim funkcijama. Korisnik ne može odrediti vrijeme rada ventilatora za hlađenje. Uključuje se i isključuje automatski. Ovo nije greška.

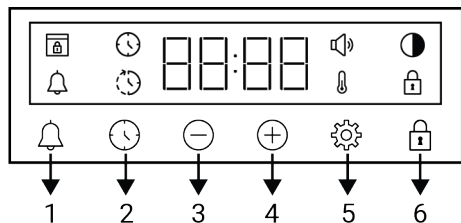
Svijetlo u pećnici

Svijetlo pećnice se uključuje kada pećnica počne da peče. U nekim je modelima svijetlo upaljeno tijekom pečenja, dok se u nekim modelima isključuje nakon određenog vremena.

6.2 Rad kontrolne jedinice pećnice

Opšta upozorenja za kontrolnu jedinicu pećnice

- Maksimalno vrijeme koje se može postaviti za proces pečenja je 5 sati 59 minuta. U slučaju prekida napajanja, program se otkazuje. Morate ponovno podesiti program na uređaju.
- Prilikom bilo kakve postavke, odgovarajući simboli trepere na ekranu. Sačekajte kratko dok se postavke sačuvaju.
- Ako je izvršena neka postavka spremanja hrane, tačno vrijeme se ne može podesiti.
- Ako je vrijeme spremanja hrane postavljeno, kada započne spremanje hrane, preostalo vrijeme se prikazuje na ekranu.
- U slučajevima kada je postavljeno vrijeme spremanja hrane ili vrijeme završetka spremanja hrane; možete automatski otkazati dužim dodirom na tipku .



- 1 Tipka za alarm
- 2 Tipka za podešavanje vremena
- 3 Tipka za smanjenje
- 4 Tipka za povećanje
- 5 Tipka za postavke
- 6 Tipka za zaključavanje tipki

Simboli na zaslonu

- : Simbol za vrijeme pečenja
- : Simbol za kraj vremena pečenja *
- : Simbol alarma
- : Simbol nivoa osvetljenja
- : Simbol zaključavanja tipki
- : Simbol temperature
- : Simbol nivoa jačine zvuka
- : Simbol zaključavanja vrata *

*Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda.

*Možda nije dostupno kod vašeg modela.

Uključivanje pećnice

Kada izaberete radnu funkciju na kojoj želite da spremate hranu pomoću okruglog dugmeta za izbor funkcija i postavite određenu temperaturu pomoću okruglog dugmeta za temperaturu, rerna počinje da radi.

Isključivanje pećnice

Rernu možete isključiti okretanjem okruglog dugmeta za izbor funkcija i okruglog dugmeta za temperature u položaj „isključeno“ (gore).

Manuelno spremanje hrane za izbor temperature i funkcije rada rerne

Možete spremati hranu tako što ćete izvršiti manuelnu kontrolu (pod vašom kontrolom) bez postavljanja vremena spremanja hrane odabirom temperature i radne funkcije specifične za vašu hranu.

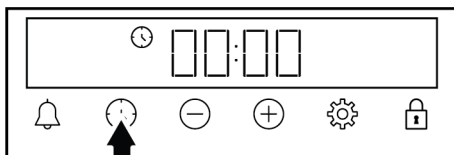


1. Izaberite radnu funkciju na kojoj želite da spremate hranu pomoću okruglog dugmeta za izbor funkcija.
 2. Podesite temperaturu na kojoj želite da spremate hranu pomoću okruglog dugmeta za temperaturu.
- ⇒ Vaša pećnica će odmah početi da radi na izabranoj funkciji i temperaturi, a simbol će se pojaviti na ekranu. Kada temperatura u pećnici dostigne postavljenu temperaturu, simbol nestaje. Rerna se ne isključuje automatski jer se ručno spremanje hrane obavlja bez postavke vremena za spremanje hrane. Morate sami kontrolisati pečenje i isključiti pećnicu. Kad je spremanje hrane završeno, isključite rernu okretanjem okruglog dugmeta za odabir funkcije i okruglog dugmeta za temperaturu u položaj „isključeno“ (gore).

Spremanje hrane postavkom vremena spremanja hrane;

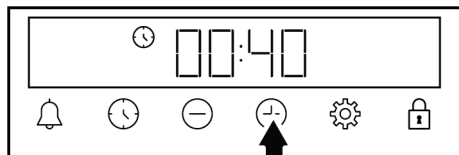
Rernu možete automatski isključiti po isteku vremena odabirom temperature i radne funkcije specifične za vašu hranu i postavke vremena spremanja hrane na tajmeru.

1. Izaberite funkciju rada za spremanje hrane.
2. Dodirnite ključ dok se ne pojavi simbol na ekranu za vrijeme kuhanja.



i Nakon što podesite funkciju rada i temperaturu, možete postaviti vrijeme spremanja hrane na 30 minuta tako što ćete direktno dodirnuti tipku ⊕ za brzu postavku vremena spremanja hrane i promijeniti vrijeme pomoću tipki ⊕/⊖.

3. Podesite vrijeme spremanja hrane pomoću tipki ⊕/⊖.



i vrijeme spremanja hrane povećava se za 1 minut u prvih 15 minuta, nakon 15 minuta povećava se za 5 minuta.

4. Stavite hranu u rernu i podesite temperaturu pomoću okruglog dugmeta za temperaturu.
- ⇒ Vaša rerna će odmah početi da radi na izabranoj funkciji i temperaturi. Postavljeno vrijeme spremanja hrane počinje odbrojavati i simbol  pojavljuje se na ekranu. Kada temperatura u pećnici dostigne postavljenu temperaturu, simbol  nestaje.
5. Nakon isteka postavljenog vremena kuhanja, na ekranu se pojavljuje "End", a simbol  treperi i tajmer se oglašava zvučnim signalom.
6. Upozorenje se oglašava dva minuta. Pritisnite bilo koju tipku da biste zaustavili upozorenje. Upozorenje se zaustavlja i prikazuje se tačno vreme.

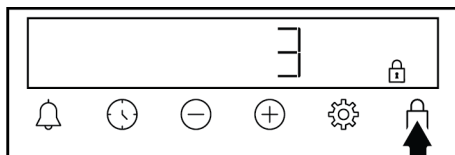
i Ako se na kraju zvučnog upozorenja pritisne bilo koje dugme, rerna će ponovno početi raditi. Kako biste spriječili ponovni rad pećnice na kraju upozorenja, isključite pećnicu okretanjem dugmeta za temperaturu i dugmeta za funkcije u "0" (isključeni) položaj.

6.3 Postavke

Aktiviranje zaključavanja tipki

Korišćenjem funkcije zaključavanja tipki možete zaštititi tajmer od smetnji.

1. Dodirnite dugme dok se na ekranu ne pojavi simbol .



- ⇒ Simbol  prikazan je na ekranu i počinje odbrojavanje 3-2-1. Zaključavanje dugmeta aktivira se kada odbrojavanje završi. Kada se dodirne bilo koje dugme dok je postavka zaključavanje dugmadi, tajmer daje zvučni signal i simbol  treperi.

i Ako otpustite dugme prije isteka odbrojavanja, a zaključavanje dugmeta se ne aktivira.

i Dugmad za tajmer se ne može koristiti kada je zaključavanje dugmadi aktivirano. Zaključavanje dugmadi neće se otkazati u slučaju nestanka struje.

Deaktiviranje zaključavanja tipki

1. Dodirnite dugme dok s ekrana nestane simbol .

- ⇒ Na ekranu se prikazuje simbol , što znači da je zaključavanje dugmadi aktivirano.

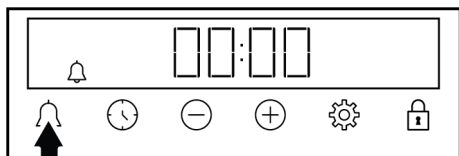
Postavke alarma

Tajmer uređaja takođe možete da koristite za bilo kakvo upozorenje ili podsjetnik koji se ne odnosi samo na spremanje hrane. Sat sa alarmom nema uticaja na funkcije pećnice. Koristi se za svrhe upozorenja. Na primjer, alarm možete da koristite kada želite da okrenete hranu u pećnici u određeno vrijeme. Čim istekne vrijeme koje ste postavili, tajmer vam daje zvučno upozorenje.

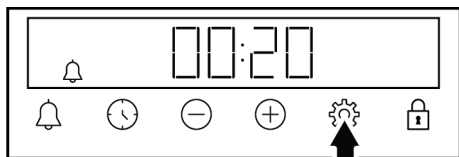


Maksimalno vrijeme alarma može biti 23 sata i 59 minuta.

1. Dodirnite dok se simbol ne pojavi na ekranu.



2. Podesite alarm pomoću $\oplus/\ominus$ tipki.



⇒ Nakon postavke vremena alarma, simbol ostaje svijetliti i vrijeme alarma počinje odbrojavati. Ako su vrijeme alarma i vrijeme pečenja postavljene istovremeno, na ekranu se prikazuje kraće vrijeme.

3. Nakon završetka vremena alarma, simbol počinje treptati i daje vam zvučno upozorenje.

Isključivanje alarma

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

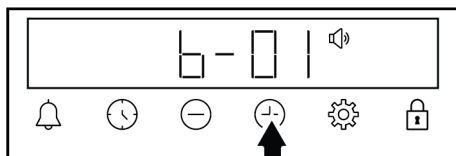
⇒ Upozorenje se zaustavlja i prikazuje se tačno vreme.

Ako želite da otkazete alarm;

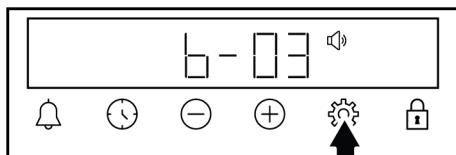
1. Dodirnite dugme dok se na ekranu ne pojavi simbol da biste ponovo podesili vrijeme alarma. Dodirnite dugme $\ominus$ dok se na ekranu ne pojavi simbol **00:00**.
2. Alarm možete otkazati i dodirivanjem tipke duže vrijeme.

Podešavanje glasnoće

1. Dodirnite dugme dok se na ekranu ne pojavi simbol .



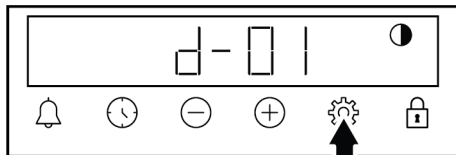
2. Podesite željeni nivo pomoću tipki $\oplus/\ominus$. (**b-01-b-02-b-03**)



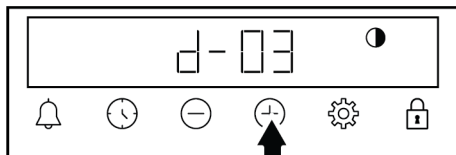
3. Dodirnite dugme za potvrdu ili pričekajte bez dodirivanja bilo kojeg dugmeta. Postavljena glasnoća nakon nekog vremena postaje aktivna.

Postavka osvijetljenosti ekrana

1. Dodirnite dugme dok se na ekranu ne pojavi simbol .



2. Podesite željeni nivo osvijetljenosti pomoću tipki $\oplus/\ominus$. (**d-01-d-02-d-03**)

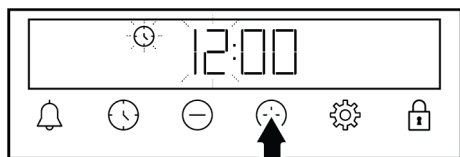


3. Dodirnite dugme  za potvrdu ili pričekajte bez dodirivanja bilo kojeg dugmeta. Postavka svjetline postaje aktivna nakon nekog vremena.

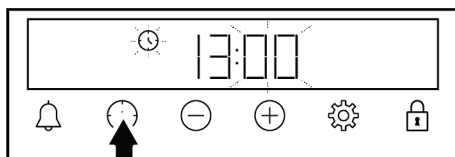
Promjena tačnog vremena

Na vašoj rerni; da promijenite doba dana koje ste prethodno podesili,

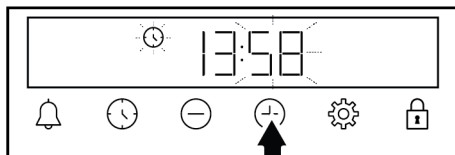
1. Dodirnite dugme  dok se na ekranu ne pojavi simbol .
2. Podesite tačno vrijeme pomoću tipki $\oplus/\ominus$.



3. Dodirnite tipku  ili  da biste aktivirali polje za minute.



4. Dodirnite tipke $\oplus/\ominus$ da biste podesili minute.



5. Potvrdite postavke dodirom na tipku  ili .

⇒ Tačno vrijeme je postavljeno i simbol  nestaje sa ekrana.

7 Opće informacije o pečenju

U ovom odjeljku možete pronaći savjete za pripremu i kuhanje hrane.

Pored toga, u ovom odjeljku su opisana neka od jela koje su testirali proizvođači i najprikladnija podešavanja za ta jela. Takođe su navedena odgovarajuće postavke pećnice dodatka za ta jela.

7.1 Opća upozorenja o spremanju hrane na grijaćoj ploči

Opća upozorenja o spremanju hrane na grijaćoj ploči

- Nikada nemojte puniti tavu uljem više od jedne trećine. Ne ostavljajte ploču za kuhanje bez nadzora kada se zagrijava ulje. Pregrijano ulje predstavlja rizik od požara. Nikada nemojte pokušavati gasiti mogući požar vodom! Kada je ulje zahvaćeno vatrom, pokrijte ga protivpožarnim ćebetom ili vlažnom krpom. Isključite ploču za kuhanje ako je bezbjedno da se to uradi i pozovite vatrogasnu službu..
- Prije prženja hrane, uvijek uklonite višak vode i polako stavljajte hranu u zagrijano ulje. Smrznutu hranu obavezno odmrznite prije prženja.

- Kada ložite ulje, pobrinite se da je lonac koji koristite suh i držite otvoren poklopac.
- Preporuke o kuvanju s uštedom energije pronađite u odjeljku „Upute za zaštitu okoliša“.
- Temperatura i vrijeme spremanja hrane predviđeni za izvjesno jelo mogu varirati u zavisnosti od recepta i količine. Iz tog razloga, ove vrijednosti su date okvirno.

7.2 Opća upozorenja o pečenju hrane u pećnici

- Dok otvarate vrata pećnice za vrijeme ili nakon pečenja, može se pojaviti vruća para. Para može izazvati opekotine na rukama, licu i/ili očima. Kada otvarate vrata pećnice, stanite na propisnu udaljenost
- Intenzivna para koja se stvara tokom pečenja može stvoriti kondenzovane kapljice vode na unutrašnjosti i spoljašnjosti pećnice i na gornjim dijelovima namještaja zbog temperaturne razlike. To je normalna i fizička pojava.

- Temperatura i vrijeme spremanja hrane predviđeni za izvjesno jelo mogu varirati u zavisnosti od recepta i količine. Iz tog razloga, ove vrijednosti su date okvirno.
- Uvijek izvadite neupotrijebljene dodatke iz pećnice prije nego što započnete sa spremanjem hrane. Dodaci koji ostanu u pećnici mogu osujetiti pripremu vašeg jela korišćenjem predviđenih vrijednosti.
- Za jela koja pripremate prema sopstvenom receptu, možete kao referencu koristiti slična jela data u tabelama za pripremu.
- Upotreba isporučenih dodataka osigurava najbolje učinke u pripremi. Uvijek se pridržavajte upozorenja i informacija koje je proizvođač dao za ostalo posuđe koje koristite.
- Izrežite papir za pečenje koji ćete koristiti u pripremi na veličinu koja je odgovarajuća za posudu u kojoj planirate da spremate jelo. Papir za pečenje koji prelazi preko posude može stvoriti opasnost od požara i uticati na kvalitet vaše pečene hrane. Koristite papir za pečenje koji ćete koristiti u navedenom temperaturnom opsegu.
- Za dobar učinak pečenja stavite hranu na preporučenu ispravnu policu. Ne mijenjajte položaj police tokom pečenja.
- Status kuhanja hrane može varirati ovisno o količini hrane i veličini posuđa.
- Metalni, keramički i stakleni kalupi produžavaju vrijeme kuhanja, a donje površine peciva ne porumene ravnomjerno.
- Ako koristite papir za pečenje, na donjoj površini namirnice može se primijetiti malo porumenjelosti. U ovoj situaciji, možda ćete morati produžiti period kuhanja za otprilike 10 minuta.
- Vrijednosti navedene u tabelama za sremanje određene su nakon rezultata testiranja izvršenih u našim laboratorijama. Vrijednosti koje budu vama odgovarale mogu se razlikovati od tih vrijednosti.
- Stavite hranu na odgovarajuću policu koja se preporučuje u tabeli za spremanje hrane. Polica br. 1. je donja polica pećnice.

Savjeti za pečenje kolača

- Ako je kolač previše suv, povećajte temperaturu za 10 °C i skratite vrijeme pečenja.
- Ako je kolač nepečen, koristite malu količinu tečnosti ili smanjite temperaturu za 10 °C.
- Ako je vrh kolača izgoreo, stavite ga na donju policu, smanjite temperaturu i produžite vrijeme pečenja.
- Ako je unutarnjost torte dobro pečena, a spolja je ljepljiva, koristite manje tečnosti, smanjite temperaturu i produžite vrijeme kuhanja.

Savjeti za pecivo

- Ako je pecivo previše suvo, povećajte temperaturu za 10 °C i skratite vrijeme pečenja. Navlažite slojeve testa prelivom od mlijeka, ulja, jaja i jogurta.
- Ako se pecivo predugo peče, vodite računa da debljina tijesta ne bude veća od dubine pleha.
- Ako površina peciva potamni, ali donji dio nije pečen, vodite računa da ne koristite veliku količinu preliva na dnu peciva. Probajte da ravnomjerno rasporedite

7.2.1 Peciva i hrana iz pećnice

Opće informacije

- Da biste postigli dobre performanse pečenja preporučujemo uporabu dodataka proizvoda. Ako koristite spoljni pribor za spremanje jela, preferirajte tamno posuđe koje se ne lijepi i koje je otporno na toplinu.
- Ako je u tabeli za pečenje preporučeno prethodno zagrijavanje, obavezno stavite hranu u pećnicu nakon prethodnog zagrijavanja
- Ako ćete kuhati koristeći posuđe na žičanom roštilju, postavite ga na sredinu žičane rešetke, a ne blizu stražnjeg zida.
- Svi materijali koji se koriste u pravljenju peciva treba da budu svjež i na sobnoj temperaturi.

preliv između slojeva tijesta i preko površine peciva da biste postigli ravnomjerno tamnu boju peciva.

- Pecite tijesto u položaju i na temperaturi prema vrijednostima datim u tabeli. Ako dno i dalje nije dovoljno tamno, stavite ga na donju policu prilikom narednog pečenja.

Tablica za spremanje peciva i hrane za pečenje

Prijedlozi za pečenje u samo jednom plehu

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (minimalno) (okviro)
Torta na poslužavniku	Standardni pleh *	Gornji i donji grijač	3	180	30 ... 45
Kolač u kalupu	Kalup za kolače na žičanom grilu **	Grijanje s ventilatorom	2	180	30 ... 40
Sitni kolači	Standardni pleh *	Gornji i donji grijač	3	160	25 ... 35
Sitni kolači	Standardni pleh *	Grijanje s ventilatorom	Na modelima sa žičanim policama : 3 Na modelima bez žičanih policama : 2	150	25 ... 35
Biskvit torta	Okrugli kalup za kolače, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu **	Gornji i donji grijač	2	160	30 ... 40
Biskvit torta	Okrugli kalup za kolače, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu **	Grijanje s ventilatorom	2	160	30 ... 40
Keksići	Pleh za tijesta *	Gornji i donji grijač	3	170	25 ... 40
Keksići	Pleh za tijesta *	Grijanje s ventilatorom	3	170	20 ... 30
Peciva	Standardni pleh *	Gornji i donji grijač	2	200	30 ... 45
Peciva	Standardni pleh *	Grijanje s ventilatorom	2	180	35 ... 45
Lepinja	Standardni pleh *	Gornji i donji grijač	2	200	20 ... 35
Lepinja	Standardni pleh *	Grijanje s ventilatorom	3	180	20 ... 30
Cijeli hleb	Standardni pleh *	Gornji i donji grijač	3	200	30 ... 45
Cijeli hleb	Standardni pleh *	Grijanje s ventilatorom	3	200	30 ... 40
Lazanje	Staklena/metalna pravougaona posuda na žičanom grilu **	Gornji i donji grijač	2 ili 3	200	30 ... 45

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (minimalno) (okvirno)
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu **	Gornji i donji grijač	2	180	50 ... 70
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu **	Grijanje s ventilatorom	2	170	50 ... 70
Pizza	Standardni pleh *	Gornji i donji grijač	2	200 ... 220	10 ... 20

Predlozi za kuhanje sa dvije posude

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (minimalno) (okvirno)
Sitni kolači	2-Standardni pleh * 4-Pleh za tijesta *	Grijanje s ventilatorom	2 - 4	Na modelima sa žičanim policama :150 Na modelima bez žičanih polica :140	Na modelima sa žičanim policama : 25 ... 40 Na modelima bez žičanih polica : 30 ... 45
Keksići	2-Standardni pleh * 4-Pleh za tijesta *	Grijanje s ventilatorom	2 - 4	170	25 ... 35
Peciva	1-Standardni pleh * 4-Pleh za tijesta *	Grijanje s ventilatorom	1 - 4	180	35 ... 45
Lepinja	2-Standardni pleh * 4-Pleh za tijesta *	Grijanje s ventilatorom	2 - 4	180	20 ... 30

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.

*Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

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

7.2.2 Meso, riba i meso od peradi

Ključne tačke o grilovanju

- Pečenje cijelog pileta, ćurke i velikih komada mesa sa dresingom poput limunovog soka i crnog bibera koji se stavlja prije pečenja, poboljšaće performanse pečenja
- Potrebno je 15 do 30 minuta duže za pečenje mesa sa kostima u odnosu na pečenje iste količine mesa bez kostiju.

- Za svaki centimetar debljine mesa je potrebno približno 4 do 5 minuta pečenja.
- Nakon isteka vremena pečenja, ostavite meso u pećnici oko 10 minuta. Sokovi se bolje raspoređuju kroz meso i ne cure kada se meso siječe.
- Ribu postavite u sredinu žičane police na dnu u vatrostalnoj posudi.
- Kuhajte preporučena jela prema tablici za spremanje hrane sa jednim plehom.

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (minimalno) (okviro)
Stek (cijeli) / Prženi (1 kg)	Standardni pleh *	Gornji i donji grijač	3	15 min. 250/ maks, nakon 180 ... 190	60 ... 80
Janjeća plečka (1,5-2 kg)	Standardni pleh *	Gornji i donji grijač	3	15 min. 250/ maks, nakon 170	110 ... 120
Pečena piletina (1,8-2 kg)	Žičani gril * Stavite jednu posudu na donju policu.	Gornji i donji grijač	2	15 min. 250/ maks, nakon 190	60 ... 80
Pečena piletina (1,8-2 kg)	Žičani gril * Stavite jednu posudu na donju policu.	Grijanje s ventilatorom	2	200 ... 220	60 ... 80
Pečena piletina (1,8-2 kg)	Žičani gril * Stavite jednu posudu na donju policu.	Funkcija "3D"	2	15 min. 250/ maks, nakon 190	60 ... 80
Ćurka (5,5 kg)	Standardni pleh *	Gornji i donji grijač	1	25 min. 250/ maks, nakon 180 ... 190	150 ... 210
Ćurka (5,5 kg)	Standardni pleh *	Funkcija "3D"	1	25 min. 250/ maks, nakon 180 ... 190	150 ... 210
Riba	Žičani gril * Stavite jednu posudu na donju policu.	Gornji i donji grijač	3	200	20 ... 30
Riba	Žičani gril * Stavite jednu posudu na donju policu.	Funkcija "3D"	3	200	20 ... 30

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.

*Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

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

7.2.3 Gril

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

Opšta upozorenja

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

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

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

Ključne tačke grila

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

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

Tabela za gril

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

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

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

Niski gril + ventilator

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija police	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (minimalno) (okvirno)
Riba	Žičani gril	Niski gril + ventilator	4	200	30 ... 35
Piletina u komadima	Žičani gril	Niski gril + ventilator	4	250	25 ... 35
Ćufte (teletina) - 12 količina	Žičani gril	Niski gril + ventilator	4	250	30 ... 40
Stek (cijeli) / Prženi (1 kg)	Žičani gril - Stavite jednu posudu na donju policu.	Niski gril + ventilator	3	15 min. 250, nakon 180 ... 190	90 ... 110

Nemojte prethodno zagrijavati posuđe preporučeno u ovoj tabeli za roštilj.

7.2.4 Testna jela

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

Tabela načina kuhanja testnih obroka

Prijedlozi za pečenje u samo jednom plehu

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (minimalno) (okvirno)
Pecivo (slatki kolačić)	Standardni pleh *	Gornji i donji grijač	3	140	20 ... 30
Pecivo (slatki kolačić)	Standardni pleh *	Grijanje s ventilatorom	Na modelima sa žičanim policama :3 Na modelima bez žičanih polica :2	140	15 .. 25
Sitni kolači	Standardni pleh *	Gornji i donji grijač	3	160	25 ... 35
Sitni kolači	Standardni pleh *	Grijanje s ventilatorom	Na modelima sa žičanim policama : 3 Na modelima bez žičanih polica : 2	150	25 ... 35
Biskvit torta	Okrugli kalup za kolače, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu **	Gornji i donji grijač	2	160	30 ... 40
Biskvit torta	Okrugli kalup za kolače, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu **	Grijanje s ventilatorom	2	160	30 ... 40
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu **	Gornji i donji grijač	2	180	50 ... 70
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu **	Grijanje s ventilatorom	2	170	50 ... 70

Predlozi za kuhanje sa dvije posude

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (minimalno) (okvirno)
Pecivo (slatki kolačić)	2-Standardni pleh * 4-Pleh za tijesta *	Grijanje s ventilatorom	2 - 4	140	15 ... 25
Sitni kolači	2-Standardni pleh * 4-Pleh za tijesta *	Grijanje s ventilatorom	2 - 4	Na modelima sa žičanim policama :150 Na modelima bez žičanih polica :140	Na modelima sa žičanim policama : 25 ... 40 Na modelima bez žičanih polica : 30 ... 45

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.

*Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

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

Gril

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (minimalno) (okvirno)
Ćufte (teletina) - 12 količina	Žičani gril	4	250	20 ... 30
Tostirani hleb	Žičani gril	4	250	1 ... 4
Preporučuje se prethodno zagrijavanje 5 minuta za svu hranu koja se griluje.				
Komade hrane okrenite nakon 1/2 ukupnog vremena spremanja hrane.				

8 Održavanje i čišćenje

8.1 Opće informacije o čišćenju

Opšta upozorenja

- Sačekajte da se uređaj ohladi prije čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Nemojte nanositi deterdžente direktno na vruće površine. Ovo može izazvati trajne mrlje.
- Detaljno očistite i osušite uređaj nakon svake upotrebe. Na taj način ćete lakše ukloniti ostatke hrane, čime izbjegavate da ti ostaci izgore tokom sljedeće upotrebe uređaja. Time se produžava vijek trajanja uređaja i smanjuju problemi sa kojima se često suočavaju korisnici.
- Ne koristite sredstva za paroišćenje za čišćenje uređaja.
- Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu izazvati oštećenja površine. Neprikladna sredstva za čišćenje su: izbjeljivač, proizvodi za čišćenje koji sadrže amonijak, kiselinu ili hlorid, proizvodi za čišćenje parom, sredstva za uklanjanje kamenca, sredstva za uklanjanje mrlja i rđe, abrazivna sredstva za čišćenje (kreme za čišćenje, prašak za ribanje, krema za ribanje, abrazivno sredstvo i pribor za struganje, žica, spužve, krpe za čišćenje koje upijaju prljavštinu i ostatke deterdženta).

- Za čišćenje nakon svake upotrebe nije potreban poseban materijal za čišćenje. Uređaj očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunderom i osušite suvom krpom.
- Obavezno nakon čišćenja potpuno obrišite preostalu tečnost i odmah očistite hranu isprskanu oko tijekom pečenja.
- Ne perite nijednu komponentu vašeg uređaja u mašini za pranje sudova osim ako nije drugačije navedeno u korisničkom priručniku.

Za ploče za kuhanje:

- Kisela prljavština kao što su mlijeko, paradajz pasta i ulje mogu da izazovu trajne mrlje na pločama za kuhanje i djelovima zona za kuhanje, očistite sve tečnosti koje se proliju odmah nakon hlađenja ploče za kuhanje tako što ćete je isključiti.

Površine od inoksa i nehrđajuće površine

- Ne koristite sredstva za čišćenje koja sadrže kiselinu ili hlor za čišćenje površina od nehrđajućeg čelika ili inoksa i ručica.
- Površina od nehrđajućeg inoksa može vremenom promijeniti boju. Ovo je normalno. Nakon svakog rada, očistite deterdžentom pogodnim za nehrđajuću površinu ili površinu od inoksa.

- Koristite meku krpu sa tečnim deterdžentom (neabrazivnim) pogodnim za čišćenje površina od inoksa, pri čemu treba da obratite pažnju da brišete samo u jednom pravcu.
- Odstranite mrlje od kamenca, ulja, škroba i proteina na staklenim površinama i površinama od inoksa bez odlaganja. Mrlje mogu zarđati nakon duže vremena.
- Sredstva za čišćenje poprskana/nanešena na površinu treba odmah očistiti. Abrazivna sredstva za čišćenje ostavljena na površini uzrokuju pojavu bijelih mrlja na površini.

Emajlirane površine

- Da biste očistili prostor predviđen za spremanje hrane, pećnica se mora ohladiti. Čišćenje vrućih površina izazvaće i opasnost od požara i oštećenja emajlirane površine.
- Nakon upotrebe, površine od emajla očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom.
- Ako vaš proizvod ima funkciju lakog čišćenja parom, možete izvršiti lako čišćenje parom za netvrdokornu trenutnu nečistoću. (Pogledajte "Jednostavno paročišćenje ► 36".)
- Za tvrdokorne mrlje može se koristiti sredstvo za čišćenje pećnice i grila koje se preporučuje na internet stranici vašeg proizvoda i sunđer za čišćenje koje ne ostavlja ogrebotine. Ne koristite neko drugo sredstvo za čišćenje rerne u tom slučaju.

Katalitičke površine

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

Staklene površine

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

Plastični djelovi i obojene površine

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

8.2 Pribor za čišćenje

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

8.3 Čišćenje ploče za kuhanje

Staklena površina za kuhanje

Slijedite korake čišćenja opisane za staklene površine u odjeljku „Opće informacije o čišćenju“ za čišćenje staklene površine za kuhanje. Za posebne slučajeve možete obaviti čišćenje prema dolje navedenim informacijama.

- Hranu na bazi šećera, poput tamne kreme, škroba i sirupa, treba odmah očistiti, ne čekajući da se površina ohladi. U suprotnom, staklena površina za kuhanje može biti trajno oštećena.
- Nemojte koristiti sredstva za čišćenje za postupke čišćenja koje izvodite dok je ploča vruća, jer u protivnom mogu nastati trajne mrlje.

8.4 Čišćenje kontrolne table

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

8.5 Čišćenje unutrašnjosti rerne (površina za spremanje hrane)

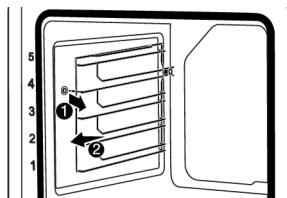
Slijedite korake čišćenja opisane u odjeljku „Opšte informacije o čišćenju“ prema tipovima površine u vašoj pećnici.

Čišćenje stranica rerne

Bočne strane u prostoru za spremanje hrane mogu biti prekrivene samo emajliranim ili katalitičkim zidovima. Navedeno zavisi od modela. Ako model ima katalitičku stranicu, pogledajte informacije u odjeljku „Katalitički zidovi“. Ako je vaš proizvod model sa žičanim policama, uklonite žičane police prije čišćenja bočnih zidova. Zatim završite čišćenje kako je opisano u odjeljku „Opšte informacije o čišćenju“ prema vrsti bočnog zida.

Da biste uklonili bočne žičane police:

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

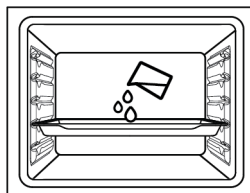


3. Da biste ponovo postavili police, obavite iste korake kao tokom skidanja, ali obrnutim redoslijedom.

8.6 Jednostavno paročišćenje

Ovo omogućava čišćenje prljavštine (koja nije tvrdokorna) koja je omekšana parom u pećnici i kapljicama vode koje se lako kondenzuju na unutarnjim površinama pećnice.

1. Izvadite sve dodatke iz pećnice.
2. Sipajte 500 ml vode u pleh i stavite pleh na 2. nivo police u pećnici.



3. Podesite pećnicu na radni režim jednostavnog paročišćenja i uključite je na 100°C tokom 15 minuta.

Odmah otvorite vrata i obrišite unutarnjost pećnice mokrim sunđerom ili krpom. Para će se osloboditi prilikom otvaranja vrata. Ovo može stvoriti rizik od opekotina. Budite oprezni prilikom otvaranja vrata.

U slučaju tvrkornih mrlja, proizvod očistite deterđentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom.



U funkciji lakog paročišćenja, očekuje se da dodana voda ispari i kondenzira se na unutarnjoj strani pećnice i na vratima pećnice kako bi se omekšala lagana prljavština nastala u vašoj pećnici. Kondenzat koji se stvori na vratima penice može prsnuti okolo kada se vrata pećnice otvore. Čim otvorite vrata pećnice, obrišite kondenzaciju.

(Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda. *Možda nije dostupno kod vašeg modela.) Nakon kondenzacije unutar pećnice, može se pojaviti lokvica ili vlaga u žlebu spremnika na dnu pećnice. Nakon upotrebe, očistite ovaj žleb vlažnom krpom a zatim posušite.



8.7 Čišćenje vrata pećnice

Možete da skinete vrata i staklo rerne da biste ih očistili. Kako ukloniti vrata i staklo objašnjeno je u odjeljcima „**Skidanje vrata pećnice**“ i „**Skidanje unutarnjeg stakla na vratima pećnice**“. Nakon što skinete unutrašnje staklo na vratima, očistite ga sredstvom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom. Da biste uklonili

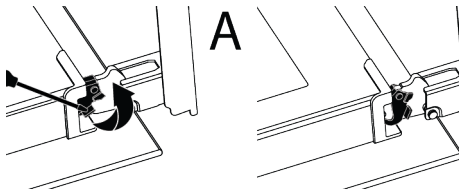
ostatke kamenca koji se mogu formirati na staklu pećnice, obrišite staklo sirčetom i isperite.



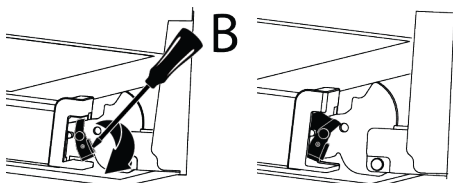
Da biste očistili vrata i stakla rerne nemojte koristiti gruba abrazivna sredstva za čišćenje, metalne strugače, žičanu vunu ili sredstva za bijeljenje.

Skidanje vrata rerne

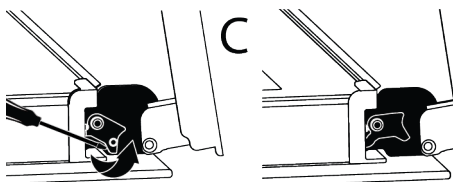
1. Otvorite vrata pećnice.
2. Otvorite klipse na šarkama sa desne i lijeve strane na vratima tako što ćete ih gurnuti nadolje kao što je prikazano na slici.
3. Tipovi šarki su (A), (B), (C) u zavisnosti od modela proizvoda. Sljedeće slike pokazuju kako otvoriti svaku vrstu šarke.
4. (A) tip šarke je dostupan u normalnim tipovima vrata.



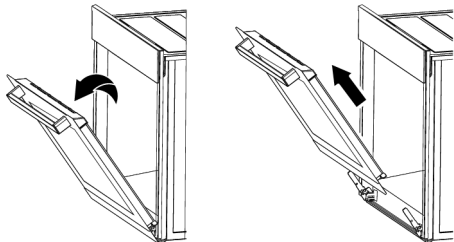
5. B) tip šarke je dostupan u tipovima vrata sa mekim zatvaranjem.



6. Šarke tipa (C) su dostupne u tipovima vrata sa mekim otvaranjem/zatvaranjem.



7. Postavite vrata rerne u poluzatvoren položaj.



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

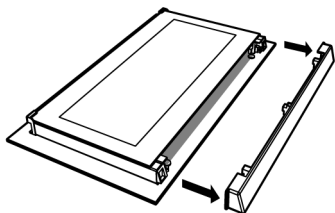
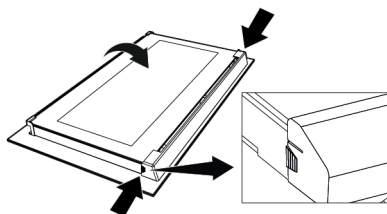


Kada vraćate vrata, obavite iste korake kao tokom skidanja, ali obrnutim redoslijedom. Ne zaboravite da zatvorite klipse na šarkama kada vratite vrata.

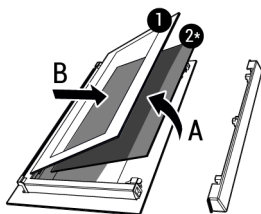
8.8 Skidanje unutarnjeg stakla sa vrata pećnice

Unutarnje staklo na vratima uređaja može se skinuti za potrebe čišćenja.

1. Otvorite vrata pećnice.
2. Povucite plastični dio pričvršćen na gornjem dijelu ulaznih vrata prema sebi istovremeno pritiskom na tačke pritiska sa obje strane dijela i izvadite ga.



3. Kao što je prikazano na slici, malo podignite staklenu ploču s unutarnje strane (1) prema „A“ a zatim je izvadite povlačenjem prema „B“.



- 1 Staklena ploča sa unutarnje strane 2* Unutarnje staklo (možda nije dostupno kod vašeg proizvoda)

4. Ako vaš proizvod ima unutarnje staklo (2), ponovite isti postupak da biste ga skinuli (2).
5. Prvi korak za vraćanje vrata u probitno stanje je ponovno postavljanje unutarnjeg stakla (2). Postavite zakošeni ugao staklene ploče tako da nalegne u zakošeni ugao na plastičnom prerezu. (Ako vaš proizvod ima unutrašnje staklo). Unutrašnje staklo (2) mora biti pričvršćeno na plastični prerez najbliži staklenoj ploči s unutarnje strane (1).
6. Prilikom ponovnog postavljanja staklene ploče s unutarnje strane (1) provjerite da li štampana strana stakla leži licem prema unutarnjem staklu. Od ključnog je značaja da donji uglovi staklene ploče s unutarnje strane (1) nalegnu u donje plastične prerese.
7. Gurnite plastični dio prema okviru dok ne čujete zvuk „klik“.

8.9 Čišćenje sijalice u pećnici

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

Zamjena sijalice u remi

Opšta upozorenja

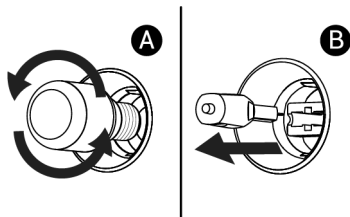
- Prije mijenjanja sijalice provjerite da li je uređaj isključen sa napajanja električnom energijom i da li se ohladio, kako biste izbjegli rizik od strujnog udara. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Ovu pećnicu napaja sijalica sa žarnom niti snage manje od 40 W, manje od 60 mm visine, manje od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

Ako vaša rerna ima okruglu sijalicu:

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



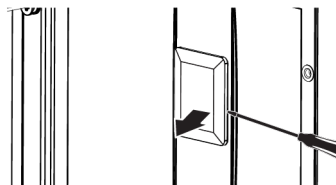
3. Ako je sijalica vaše rerne tipa (A) prikazana na donjoj slici, okrenite sijalicu rerne kao što je prikazano na slici i zamijenite je novom. Ako je model tipa (B), izvucite je kao što je prikazano na slici i zamijenite je novom.



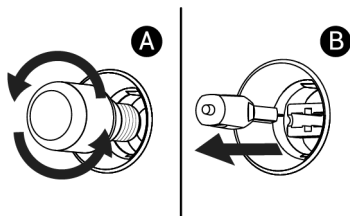
4. Vratite zaštitno staklo.

Ako vaša rerna ima kockastu sijalicu,

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



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



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

9 Rješavanje problema

Ako problem postoji i nakon što postupite u skladu s uputstvima u ovom odjeljku, obratite se svom dobavljaču ili ovlaštenom servisu. Nikada ne pokušavajte sami da popravite svoj uređaj.

Para se emituje dok pećnica radi.

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

Tokom kuhanja pojavljuju se kapljice vode

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

Zvuci metala se čuju dok se proizvod zagrijeva i hladi.

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

Proizvod ne radi.

- Osigurač je možda neispravan ili pregorio. >>> Provjerite osigurače u razvodnoj kutiji. Promijenite ih ako je potrebno ili ih ponovo uključite.
- Uređaj ne smije biti utaknut u utičnicu (s uzemljenjem). >>> Provjerite je li uređaj uključen u utičnicu.
- (Ako na vašem uređaju postoji tajmer) Tipke na kontrolnoj tabli ne rade. >>> Ako vaš proizvod ima zaključavanje tipki, zaključavanje tipki je možda omogućeno, onemogućite zaključavanje tipki.

Svjetlo na pećnici nije uključeno.

- Sijalica u pećnici je možda neispravna. >>> Zamijenite sijalicu u pećnici.
- Nema struje. >>> Provjerite da li ima napajanja električnom energijom sa mreže i provjerite osigurače u razvodnoj kutiji. Zamijenite osigurače po potrebi ili ih ponovo uključite.

Pećnica ne grije.

- Pećnica možda nije podešena na određenu funkciju za spremanje hrane i/ili temperaturu. >>> Podesite pećnicu na određenu funkciju za spremanje hrane i/ili temperaturu.

- Za modele sa tajmerom, vrijeme nije podešeno. >>> Podesite vrijeme.
- Nema struje. >>> Provjerite da li ima napajanja električnom energijom sa mreže i provjerite osigurače u razvodnoj kutiji. Zamijenite osigurače po potrebi ili ih ponovo uključite.

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

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

Добре дојдовте!

Почитуван кориснику,

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

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

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

Симболите и нивниот опис во упатството за употреба:



Опасност што може да резултира со смрт или повреда.



Важни информации или корисни совети за употреба.



Прочитајте го упатството за употреба.



Предупредување за жешка површина.

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

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY



1 Упатства за безбедноста

МК

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



1.1 Наменета употреба

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

1.2 Безбедност на деца, ранливи лица и домашни миленици



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

3. Преземете мерки на претпазливост за да ги спречите децата да влезат во производот.
4. Не дозволувајте децата да си играат со производот кога е во режим на мирување.



1.3 Електрична безбедност

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

- Не заглавувајте ги електричните кабли во вратата на рерната и нека не поминуваат преку жешки површини. Во спротивно, изолацијата на кабелот би можела да се растопи и да предизвика пожар како резултат на краток спој.
 - Користете го само оригиналниот кабел. Не користете исечени или оштетени кабли.
 - Не користете продолжен кабел или повеќекратен приклучок за да ракувате со Вашиот производ.
 - Контактирајте со овластениот сервисен центар или увозник за да го користите одобрените адаптер во случаи кога е неопходна употреба на адаптер за конвертор (за тип со приклучок).
 - Контактирајте со увозникот или овластениот сервисен центар доколку должината на кабелот за струја е несоодветна.
 - Преносливите извори на енергија или повеќекратните приклучоци може да се прегреат и да се запалат. Повеќекратните приклучоци и преносливите извори на енергија држете ги подалеку од производот.
 - Доколку кабелот за напојување е оштетен, тој мора да се замени од производителот, овластен сервис или лице кое треба да го наведе компанијата увозник за да се спречат можните опасности.
 - **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Пред да ја замените светилката на рерната, погрижете се да го исклучите производот од електричната мрежа за да избегнете ризик од електричен удар. Исклучете го производот или исклучете го осигурувачот од кутијата со осигурувачи.
- Доколку Вашиот производ има кабел за напојување и штекер:
- Никогаш не ставајте го приклучокот на производот во скршен, лабав штекер или штекер надвор од дозната. Проверете дали штекерот е целосно вметнат во дозната. Во спротивно, поврзувањата може да се прегреат и да предизвикаат пожар.
 - Избегнувајте да го вметнувате уредот во штекери што се мрсни, нечисти или потенцијално изложени на вода (како што се оние во близина на работна плоча каде што

може да излезе вода). Во спротивно, постои ризик од краток спој и струен удар.

- Не допирајте го приклучокот со влажни раце!
- Извлечете го приклучокот од штекерот користејќи го главниот дел на приклучокот наместо самиот кабел.

1.4 Безбедност при транспорт

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

Контактирајте со увозникот или овластениот сервисен центар доколку е оштетен.

1.5 Безбедност при инсталација

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

- Не го инсталирајте производот во близина на прозорец. Постои ризик пламенот од плочата за готвење да ги запали завесите и запаливите материјали околу плочата за готвење. Кога ќе го отворите прозорецот, може да се превртат жешките садови.
- Не го инсталирајте производот во близина на прозорец. Кога ќе го отворите прозорецот, може да се превртат жешките садови.
- За да се избегне прегревање, инсталацијата на производот не треба да се врши зад украсни капаци.
- Во случаи кога гасно црево/цевка или пластична цевка за вода се наоѓа зад одредената област за инсталација за производот, неопходно е да се гарантира дека нема контакт помеѓу производот и овие комунални линии. Во спротивно црево/цевката може да се згмечи.
- Ако има штекер зад местото каде што ќе се инсталира производот, мора да се осигура дека производот не доаѓа во контакт со штекерот или со приклучокот приклучен во штекерот.

- Не треба да има црево за гас, пластична цевка за вода и штекер на задниот или страничниот сид на местото каде што ќе се инсталира производот. Во спротивно, тие може да се деформираат од топлината кога се работи со плочата за готвење и може да создаде безбедносен ризик.



1.6 Безбедност при употреба

- Проверете дали апаратот е исклучен по секоја употреба.
- Ако нема да го користите производот подолго време, исклучете го од штекер или исклучете го напојувањето од кутијата со осигурувачи.
- Не користете го производот ако се расипе или се оштети додека се користи. Исклучете го производот од струја. Контактирајте со увозникот или овластениот сервисен центар.
- Не користете го производот ако стаклото на предната врата е извадено или напукнато. Во спротивно постои ризик од повреда и оштетување на животната средина.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Доколку површината на плочата е напукната, исклучете го производот од

електричната мрежа за да избегнете ризик од електричен удар.

- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Ако стаклената површина на плочата за готвење е скршена:

Исклучете ги сите плински и (ако има) електрични рингли. Исклучете го производот од струја.

- Не ја допирајте површината на апаратот.
- Не го користете апаратот.
- Не газете го апаратот од која било причина.
- Не користете го производот кога Вашето расудување или координација е нарушено со употреба на алкохол и/или дрога.
- Запаливи предмети не смеат да се чуваат во и околу местото за готвење. Во спротивно тие може да доведат до пожар.
- Рачката на рерната не е сушалница за крпи. Кога го користите производот, не закачувајте крпи, ракавици или сличен текстил на рачката.
- Шарките на вратата на производот се поместуваат при отворање и затворање на вратата и може да се

заглават. При отворање/затворање на вратата, не држете го делот со шарки.

- Овој производ не е погоден за употреба со далечински управувач или надворешен часовник.



1.7 Предупредувања за температура

- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Кога производот е во употреба, производот и неговите достапни делови ќе бидат жешки. Треба да се внимава да се избегне допирање на производот и грејните елементи. Децата под 8-годишна возраст треба да се држат подалеку од производот освен ако не се под постојан надзор.
- Не ставајте запаливи/експлозивни материјали во близина на производот, бидејќи површините ќе бидат жешки додека тој работи.
- Одржувајте растојание кога ја отворате вратата на рерната за време или на крајот од готвењето. Пареата може да Ви ја изгори раката, лицето и/или очите.
- За време на работењето производот е жежок. Треба да се внимава да се избегне

допирање на жешките делови, внатре во рерната и грејните елементи.

- Секогаш носете ракавици за рерна отпорни на топлина кога ракувате со производот.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Опасност од пожар: Не чувајте предмети на површините за готвење.

1.8 Употреба на додатоци

- Важно е жичената скара и послужавникот да бидат правилно поставени на жичените полици. За подетални информации, погледнете во делот „Употреба на додатоци“.
- Затворете ја вратата на рерната откако целосно ќе ги турнете додатоците во просторот за готвење, во спротивно тие може да удрат во стаклото на вратата и да го оштетат.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Користете само штитници за рингли направени од производителот на апаратот за готвење или назначени од производителот на апаратот во упатството за употреба како соодветни или штитници за рингли вградени во апаратот. Употребата на несоодветни штитници може да предизвика несреќи.

1.9 Безбедност при готвење

- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Мора да се набљудува процесот на готвење. Краткотрајните процеси на готвење мора постојано да се набљудуваат.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** При готвење со цврсто или течено масло, опасно е да се остави ринглата без надзор, што може да предизвика пожар. НИКОГАШ не обидувајте се да го изгаснете огнот со вода; исклучете го производот од електричната мрежа, а потоа покријте го пламенот со капак или ќебе за гаснење пожари (итн.).
- Бидете внимателни кога користите алкохолни пијалоци во Вашите јадења. Алкохолот испарува на високи температури и може да предизвика пожар бидејќи може да се запали кога ќе дојде во контакт со жешки површини.
- Остатоците од храна во областа за готвење, како што е маслото, може да се запалат. Исчистете ги овие остатоци пред да готвите.
- Опасност од труење со храна: Не дозволувајте храната да стои во рерната повеќе од 1 час пред или по

готвењето. Во спротивно може да предизвика труење со храна или болести.

- Не загревајте затворени конзерви и стаклени тегли во рерната. Притисокот што би се насобрал во конзервата/теглата може да предизвика да пукне.
- Не ставајте тави за печење, садови или алуминиумска фолија директно на дното на рерната. Насобраната топлина може да го оштети дното на рерната.

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

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

температура за употреба специфицирана од производителот. Не ставајте мрсна хартија на основата на рерната.

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

рерната може да создадат густ чад и да доведат до пламен.

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



1.10 Безбедност при оддржување и чистење

- Почекајте производот да се олади пред да го чистите. Топлите површини може да предизвикаат изгореници!

- Никогаш не чистете го производот со шприцање или истурање вода на него! Постои ризик од струен удар!
- Не користете средства за чистење на пареа за чистење на производот бидејќи тоа може да предизвика електричен удар.
- Не користете груби абразивни средства за чистење, метални стругалки, жичана волна или материјали за избелување за чистење на стаклото на предната врата на рерната. Овие материјали можат да предизвикаат гребење и кршење на стаклените површини.

2 Упатства за заштита на животната средина

2.1 Директива за отпадот

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

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



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

Затоа не фрлајте го отпадниот производ заедно со нормалниот домашен и друг отпад на крајот на неговиот животен век. Однесете го до собирно место за рециклирање на електрична и електронска опрема. Можете да прашате во локалната администрација за овие места за собирање.

Соодветното отстранување на апаратот помага во спречување на негативните последици по животната средина и здравјето на луѓето.

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

Овој производ се придржува кон Директивата за ограничување на опасните супстанции (RoHS) на Европската Унија (2011/65/EU). Не содржи штетни и забранети материјали наведени во Директивата.

2.2 Информации за пакувањето

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

2.3 Препораки за заштеда на енергија

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

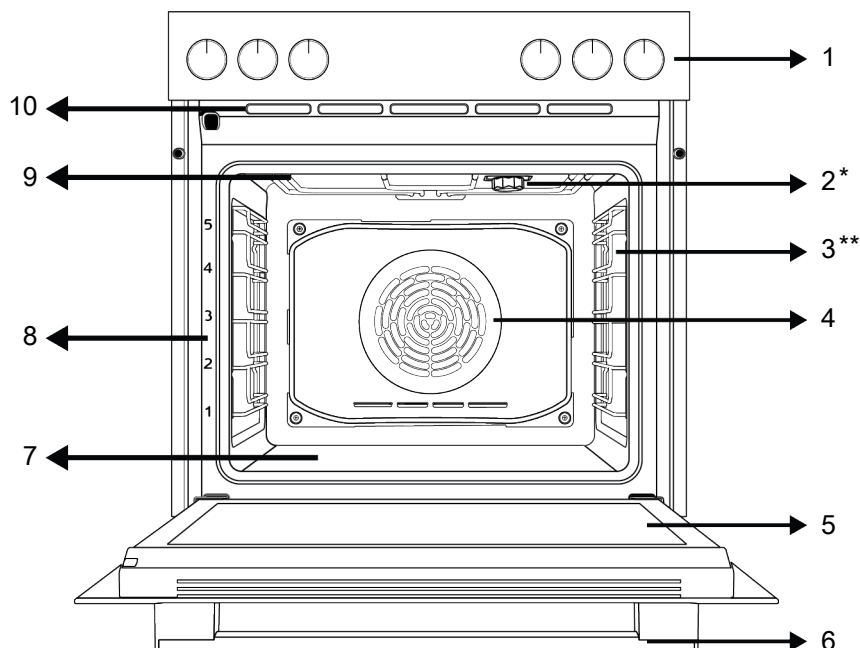
Следниве предлози ќе Ви помогнат да го користите Вашиот производ на еколошки и енергетски ефикасен начин:

- Одмрзнете ја замрзнатата храна пред да ја печете.
- Во рерната користете темни или емајлирани садови кои подобро ја пренесуваат топлината.
- Ако е наведено во рецептот или упатството за корисникот, секогаш загревајте ја претходно. Не отворајте ја вратата на рерната често за време на печењето.
- Исклучете го производот 5 до 10 минути пред крајот на времето на печење при долготрајни печења. Можете да заштедите до 20% електрична енергија со користење на преостанатата топлина.
- Обидете се да готвите повеќе од едно јадење истовремено во рерната. Можете истовремено да готвите со ставање две тенџериња на решетката. Освен тоа, ако ги готвите оброците еден по друг, ќе заштедите енергија бидејќи рерната нема да ја изгуби топлината.
- Користете тенџериња / тави со големина и капак погодни за зоната за готвење. Секогаш избирајте тенџере со правилна големина за Вашите оброци. Потребна е енергија повеќе од потребното за садови со погрешна големина.
- Одржувајте ги чисти местата за печење на ринглите и основата на тенџерињата. Нечистотијата го намалува преносот на топлина помеѓу површината за печење и основата на тенџерето.

3 Вашиот производ

3.1 Вовед во производот

МК



1 Контролна табла

3 Жичени полици

5 Врата

7 Долен греач (под челичната плоча)

9 Горен грејач

2 Сијаличка

4 Мотор на вентилаторот (зад челичната плоча)

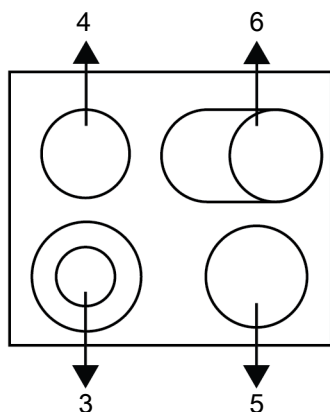
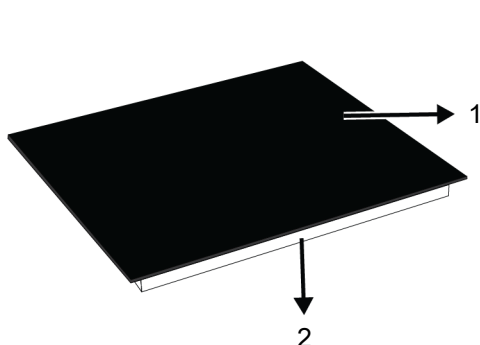
6 Рачка

8 Положби на полиците

10 Дупчиња за вентилација

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

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



- 1 Стаклена површина за готвење
- 3 Повеќекратна зона за готвење
- 5 Единечна зона за готвење

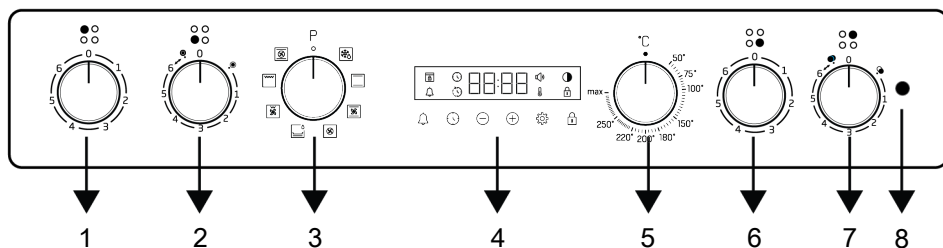
- 2 Ниско кукиште
- 4 Единечна зона за готвење
- 6 Повеќекратна зона за готвење

3.2 Вовед и употреба на контролната табла на производот

Во овој дел, можете да го најдете прегледот и основните употреби на контролната табла на производот. Може

да има разлики во сликите и некои карактеристики во зависност од типот на производ.

3.2.1 Контролна табла



- 1 Контролно тркалце на шпоретот
- 2 Контролно тркалце на шпоретот
- 3 Тркалце за избирање на функција
- 5 Тркалце за избирање на температура
- 7 Контролно тркалце на шпоретот

- 4 Тајмер
- 6 Контролно тркалце на шпоретот
- 8 Сијаличка за предупредување дека шпоретот работи

Ако има копчиња за управување со производот, во некои модели може да бидат такви што отскокнуваат кога ќе се притиснат (внатрешни копчиња). За да се направат поставки со овие копчиња,

прво притиснете го соодветното копче навнатре а потоа извлечете го. Откако ќе го направите прилагодувањето, повторно притиснете го навнатре и заменете го копчето.

3.2.2 Вовед за контролната табла на шпоретот

Копче за избор на функција

Можете да ги изберете функциите за работа на рерната со копчето за избор на функции. Свртете лево / десно од затворената (горната) позиција за да изберете.

Копче за температура

Можете да ја изберете температурата што сакате да се готви со копчето за температура. Свртете во насока на стрелките на часовникот од затворената (горната) позиција за да изберете.

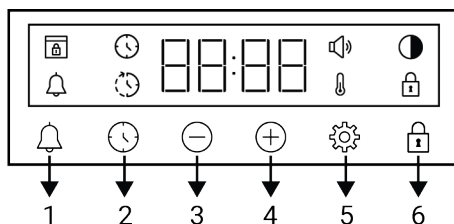
Индикатор за внатрешна температура на рерната

Можете да ја разберете внатрешната температура на рерната од симболот за температура на екранот на тајмерот. Симболот за температура се појавува на екранот кога ќе започне готвењето, а симболот за температура исчезнува кога апаратот ќе ја достигне поставената температура. Кога температурата во рерната паѓа под поставената температура, симболот за температура повторно се појавува.

Контролни тркалца на шпоретот

Може да управувате со зоните за готвење контролни тркалце(-а) за зоните за готвење зона. Секое тркалце управува со соодветна зона. Може да видите со која зона управува врз основа на симболите на контролната табла. Кога е исклучено (положба најгоре), зоната не работи. Поставете го саканото ново на готвење со поврзување на тркалцето со соодветните нивоа.

Тајмер



- 1 Копче за аларм
- 2 Копче за поставки на алармот
- 3 Копче за намалување
- 4 Копче за покачување
- 5 Копче за поставки
- 6 Копче за заклучување со клуч

Симболи на дисплејот

- : Симбол за време на печење
- : Симбол за завршно време на печење *
- : Симбол за аларм
- : Симбол за осветленоста
- : Симбол за заклучување со клуч
- : Симбол за температура
- : Симбол за ниво на јачина на звук
- : Симбол за заклучена врата *

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

3.3 Функции за работа на рерната

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

Симбол за функција	Опис на функција	Опсег на температура (°C)	Опис и употреба
	Работа со вентилатор	-	Рерната не е загреана. Работи само вентилаторот (на задниот сид). Замрзнатата храна со гранули полека се одмрзнува на собна температура, зготвената храна се лади. Времето потребно за одмрзнување на цело парче месо е подолго отколку за храна со житарки.
	Загревање на дното и на плафонот	*	Храната се загрева истовремено од горе и од долу. Погоден за колачи, печива или колачи и чорби во калапи за печење. Се готви со еден плех.
	Загревање одоздола	*	Вклучено е само пониското греење. Погоден е за храна на која треба да се зарумени на дното. Оваа функција треба да се користи и за лесно чистење со пареа.
	Загревање на дното/плафонот со помош на вентилатор	*	Топлиот воздух што се загрева со горните и долните грејачи се дистрибуира подеднакво и брзо низ рерната со вентилаторот. Се готви со еден плех.
	Загревање со вентилатор	*	Топлиот воздух што се загрева со грејачот на вентилаторот се распоредува еднакво и брзо низ целата рерна со помош на вентилаторот. Погодно е за готвење на храната во повеќе тавчиња на различни нивоа на решетката.
	"3D" функција	*	Работат функциите за горно греење, долно греење и греење со вентилатор. Секоја страна од производот што треба да се зготви, се готви подеднакво и брзо. Се готви со еден плех.
	Цела скара	*	Работи големата решетка за скара на таванот на рерната. Соодветна е за печење големи количини на скара.
	Долна скара со помош на вентилатор	*	Топол воздух што се загрева со малата скара брзо се дистрибуира во рерната со вентилаторот. Погоден е за печење помали количини на скара.

* Вашиот производ работи во температурниот опсег наведен на копчето за температура.

3.4 Додатоци на производот

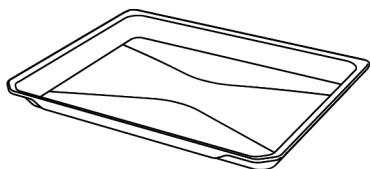
Постојат различни додатоци во Вашиот производ. Во овој дел достапни се опис на додатоците и описи за правилна употреба. Во зависност од моделот на производот, испорачаниот додаток варира. Сите додатоци опишани во упатството за употреба можеби не се достапни за Вашиот производ.



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

Стандарден сад

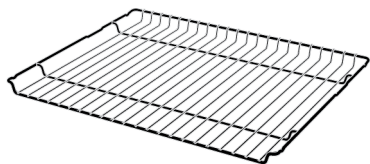
Се користи за печива, замрзната храна и за пржење големи парчиња.



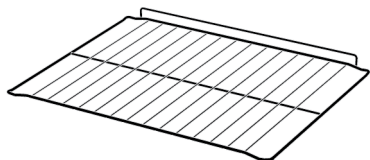
Жичена скара

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

На модели со жичени полица :



На модели без жичени полица :

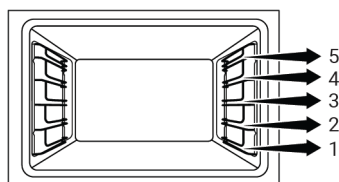


3.5 Употреба на додатоците на производот

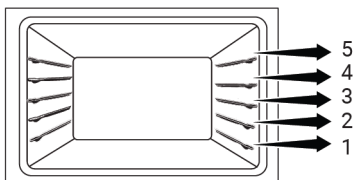
Полица за готвење

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

На модели со жичени полица :



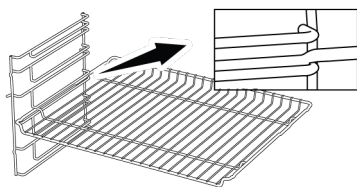
На модели без жичени полица :



Поставување на метален ражен на полиците за готвење

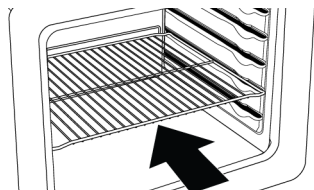
На модели со жичени полица :

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



На модели без жичени полица :

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

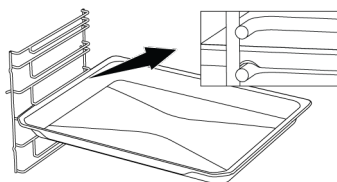


Поставување на плехот на полиците за готвење

На модели со жичени полица :

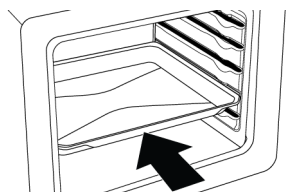
Исто така, важно е правилно да ги поставите плеховите на жичените странични полица. Додека го поставувате плехот на посакуваната полица, неговата страна наменета за држење мора да биде напред. За подобро готвење, плехот мора да се прицврсти на вдлабнатината за запирање на жичената полица. Не смее

да помине преку владбнатината за запирање за да дојде до допир со задниот сид на рерната.



На модели без жичени полица :

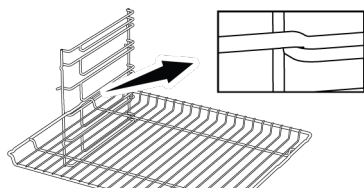
Исто така, важно е правилно да ги поставите плеховите на страничните полица. Плехот има една насока кога се поставува на полицата. Додека го поставувате плехот на посакуваната полица, неговата страна наменета за држење мора да биде напред.



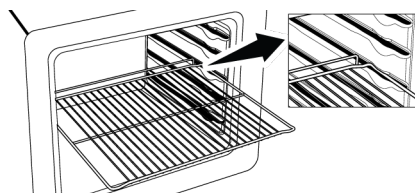
Функција за запирање на металниот ражен

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

На модели со жичени полица :



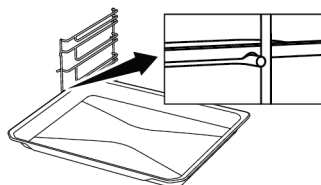
На модели без жичени полица :



МК

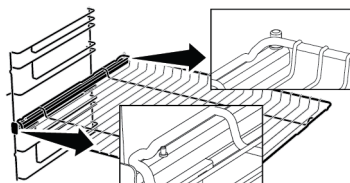
Функција за запирање на пле - На модели со жичени полица

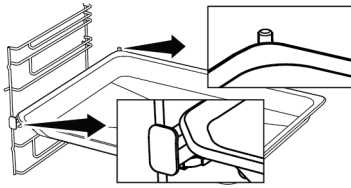
Има и функција за запирање за да се спречи плехот да излезе од жичената полица. Додека го отстранувате плехот, ослободете го од задната вдлабнатината за запирање и повлечете го кон себе додека не стигне до предната страна. Мора да ја поминете оваа вдлабнатина за запирање за целосно да го отстраните.



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

Благодарение на телескопските шини, плеховите или металниот ражен може лесно да се постават и извадат. Кога користите плехови и метални ражни со телескопската шина, треба да се внимава игличките на предната и задната страна на телескопските шини да се потпираат на рабовите на раженот и плехот (прикажани на сликата).





3.6 Технички спецификации

Општи спецификации	
Напон/Фреквенција	220-240 V 1N ~ / 380-415 V 3N ~ ; 50 Hz
Вид и пресек на кабел што се користи/погоден за употреба во производот	мин. H05VV-FG 3 x 4 mm ² / 5 x 2,5 mm ²
Вкупна потрошувачка на енергија (kW)	макс. 10,4

МК

Надворешни димензии на рерната (висина/ширина/длабочина) (мм)	595 / 594 / 567
Димензии за инсталирање на рерната (висина/ширина/длабочина) (мм)	590 или 600 / 560 / мин. 550
Тип на рерна	Мултифункционална рерна

Надворешни димензии на плочата за готвење (висина/ширина/длабочина) (мм)	41 * / 580 / 510
Димензии за инсталирање на плочата за готвење (ширина / длабочина) (мм)	560 / 490

Зони за готвење

Напред лево	Повеќекратна зона за готвење
Димензии	120/210 mm
Напојување	750/2200 W

Позади лево	Единечна зона за готвење
Димензии	140 mm
Напојување	1200 W

Напред десно	Единечна зона за готвење
Димензии	180 mm
Напојување	2000 W

Позади десно	Повеќекратна зона за готвење
Димензии	170/265 mm
Напојување	1500/2400 W

* Висината на плочата за готвење наведена во техничката табела е висината на долната обвивка на производот.

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

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

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

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



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

4 Прва употреба

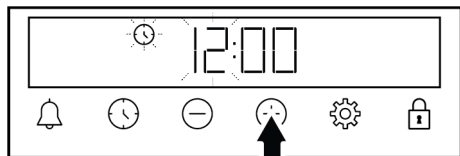
Пред да започнете со користење на Вашиот производ, се препорачува да го направите наведеното во следните делови соодветно.

4.1 Прво поставување тајмер

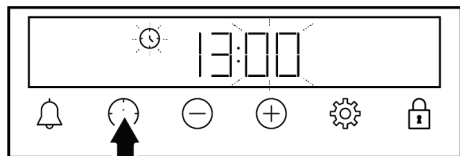


Секогаш поставете го времето пред да ја користите рерната. Ако не го поставите, нема да може да готвите во некои модели на рерни.

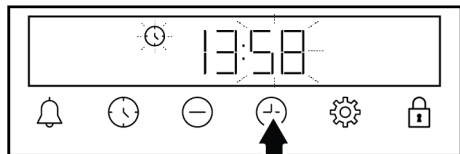
1. Кога рерната ќе се вклучи за првпат, на екранот ќе трепкаат „12:00“ и симболот ⌚.
2. Поставете го времето со допирање на тастерите $\oplus/\ominus$.



3. Допрете го тастерот ⌚ или ⚙ за да го активирате полето за минути.



4. Допрете ги тастерите $\oplus/\ominus$ за да ја поставите минутата.



5. Потврдете со допирање на тастерот ⌚ или ⚙.

⇒ Времето е поставено, а на екранот ќе исчезне симболот ⌚.



Доколку првиот тајмер не е поставен, „12:00“ и симболот ⌚ продолжуваат да трепкаат и рерната нема да се вклучи. За рерната да работи, мора да го потврдите времето со поставување на времето или допирање на тастерот ⌚ кога е поставено „12:00“. Можете да го измените поставувањето за времето подоцна како што е опишано во делот „Поставки“.



Во случај на прекин на електричната енергија, поставките за време се откажуваат. Треба повторно да се постави.

4.2 Прво чистење

1. Отстранете ги сите материјали од пакувањето.
2. Извадете ги сите додатоци од рерната обезбедени со производот.
3. Производот нека работи 30 минути и потоа исклучете го. На овој начин, остатоците и слоевите кои можеби останале во рерната за време на производството се согоруваат и чистат.
4. Кога ракувате со производот, изберете ја највисоката температура и функцијата за работа со која работат сите грејачи во Вашиот производ. Видете во „Функции за работа на рерната [► 56]“. Можете да научите како да ракувате со рерната во следниот дел.
5. Почекајте рерната да се олади.
6. Избришете ги површините на производот со влажна крпа или сунѓер и исушете ги со крпа.

Пред да ги користите додатоците:

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

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

5 Како Се Користи Плочата

5.1 Општи информации за употребата на плотната

Општи предупредувања

- Не дозволувајте предмети да паднат на плочата за готвење. Дури и малите предмети како што се солерите може да ја оштетат плочата за готвење. Не користете испукани рингли. Водата може да навлезе низ овие пукнатини и да предизвика краток спој. Ако површината е оштетена на кој било начин (на пример, видливи пукнатини), прво исклучете го осигурувачот, а потоа јавете се на овластениот сервис за да го исклучите производот од струја за да го намалите ризикот од електричен удар.
- Немојте да ставате на плотната тенџериња и тави што се нестабилни и се нишаат.
- Не ги загревајте садовите за готвење додека се празни. Така може да се оштетат и садовите за готвење и апаратот.
- Исклучувајте ги плинските горилници по секоја употреба.
- Ќе го оштетите апаратот ако ракувате со плотните додека врз нив нема садови за готвење. Исклучувајте ги плотните по секоја употреба.
- По секоја употреба, површината за готвење ќе биде жешка, затоа не ставајте пластични садови / тави на површината за готвење. Веднаш исчистете го таквиот материјал од површината.
- Наглите промени на температурата на стаклената површина за готвење може да предизвикаат оштетување, внимавајте да не истурите ладни течности за време на готвењето.

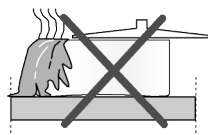
ЗАБЕЛЕШКА: За време на првата употреба може да се појават чад и миризба неколку часа. Ова е нормално и само треба добра вентилација за да ги отстраните. Избегнувајте директно вдишување на чадот и миризбите што се формираат.

МК

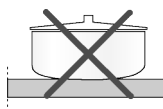
- Ставајте доволно количество храна во садовите за готвење. Така храната нема да се прелее од садот и нема да треба непотребно да чистите.
- Не ги ставајте капаците од тенџерињата и тавите врз горилниците/грејните зони.
- Тенџерињата поставувајте ги со центрирање на горилниците/грејните зони. Ако сакате да го префрлите тенџерето на друг горилник/зона, не го лизгајте туку најнапред кренете го, а потоа ставете го на другиот горилник.

Совети за плотни со стаклокерамички површини

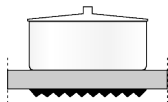
- Стаклокерамичката површина е огноотпорна и врз неа не влијаат големите температурни разлики.
- Не ја користете стаклокерамичката површина како подлога врз која ќе ставате нешто или како подлога за сечење.
- Користете само тенџериња и тави со обработено дно. Острите рабови може да ја изгребат површината.
- Не користете алуминиумски тенџериња и тави. Алуминиумот ја уништува површината на плотната.
- Ако површината на плотната се испрска со храна, плотната може да се оштети и да дојде до пожар.



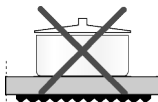
- Не користете садови за готвење со вдлабнато или испакнато дно.



- Користете само тенџериња и тави со рамно дно. Тие полесно ја пренесуваат топлината.



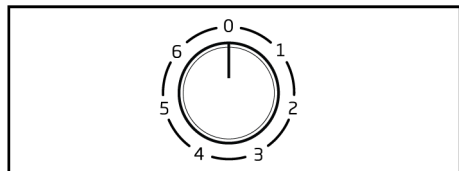
- Се троши непотребна енергија ако пречникот на тенџерето е премногу мал.



Препорачана големина на садовите за готвење

Дијаметар на зоната за готвење - mm	Дијаметар на тенџерето - cm
120	12 – 14
140	14 – 16
180	18 - 20
210	21 - 23
170x265	17 – 19 / 26 - 28

5.2 Работење со плотните



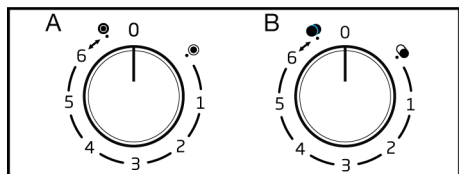
За стаклокерамичките плотни се користат контролните тркалца на плотната. За да го постигнете саканото ниво на готвење, префлрете го контролното тркалце на плотната на саканото ниво.

Плотните може да имаат 3, 6 или 9 оперативни нивоа во зависност од моделот на вашиот апарат. Може да го изберете соодветното ниво за типот на вашиот шпорет врз основа на долната табела.

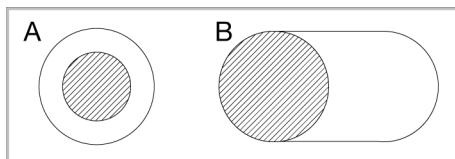
6 нивоа:

- 1 : Загревање
- 2 – 3 : Вриење, Мирување
- 4 – 6 : Печење, Пржење, Вриење

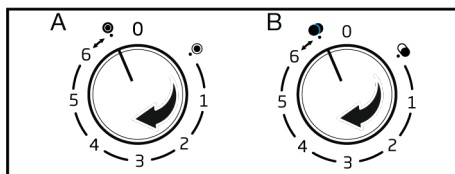
Употреба на мултизоните за готвење



можете да готвите со тенџериња со различен пречник врз една иста зона. Кога овие зони ќе се вклучат за првпат, се вклучува зоната во средината. (Засенетата површина на илустрацијата се централните зони.)



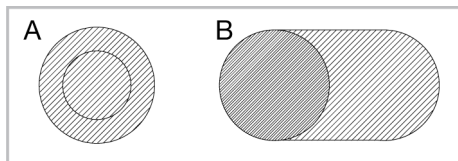
1. За да го промените пречникот на активната зона, вртете го контролното тркалце во правец на стрелката на часовникот. Доведете го до симболот  за зоната од типот А, а до симболот  за зоната од типот Б.



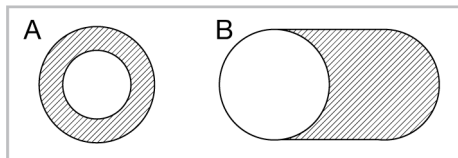
2. Ќе се чуе кликување секогаш кога ќе се промени пречникот на зоната.

⇒ Сите централни и надворешни површини на мултизоните почнуваат да работат.

- ✓ Вашиот апарат може да биде опремен со зони од типот А или Б. Благодарение на мултизоните



i Засенетите површини на мултизоните прикажани подолу не работат самостојно.

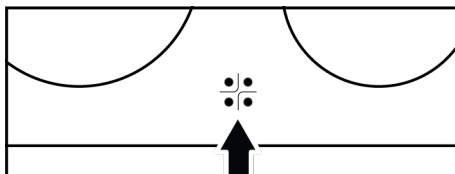


Исклучување на стаклокерамичките зони

Тркалцето на плотната ставете го на положба OFF - исклучено (најгоре).

Индикатор на вишокот топлина

Стаклокерамичките зони се опремени со оперативна сијаличка и индикатор за предупредување за жешка зона.



Индикаторот за предупредување за жешка зона ја покажува положбата на вклучената плотна и останува осветлен откако таа ќе се исклучи. Треперливата сијаличка на индикаторот за предупредување за жешка зона не значи дека станува збор за дефект.



Површината на плотната може да се олади во различни временски интервали, во зависност од тоа како се користела. Површината на плотната може да биде жешка дури и кога индикаторите за предупредување не се осветлени. Проверете дали површината е оладена пред да ја допрете. Инаку би можеле да си ја изгорите раката!

6 Користење на рерната

6.1 Општи информации за користење на рерната

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

Вашиот производ има вентилатор за ладење. Вентилаторот за ладење автоматски се активира кога е потребно и ги лади и предниот дел на производот и мебелот. Автоматски се деактивира кога процесот на ладење ќе заврши. Ќе излегува топол воздух над вратата на рерната. Не покривајте ги овие отвори за вентилација со ништо. Во спротивно, рерната може да се прегрее. Вентилаторот за ладење ќе продолжи да работи за време на работата на рерната или по исклучувањето на рерната (приближно 20-30 минути). Доколку готвите со програмирање на тајмерот на рерната, на крајот од времето за

печење, вентилаторот за ладење се исклучува со сите функции. Корисникот не може да го одреди времето на работа на вентилаторот за ладење. Се вклучува и исклучува автоматски. Ова не е грешка.

Осветлување на рерната

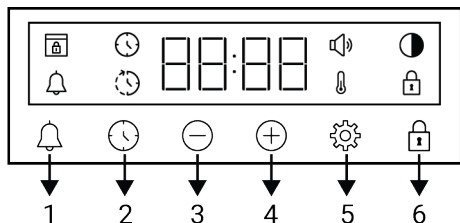
Осветлувањето на рерната се вклучува кога рерната ќе почне да пече. Кај некои модели осветлувањето е вклучено за време на печењето, додека кај некои модели се исклучува по одредено време.

6.2 Работење на контролната единица на рерната

Општи предупредувања за единицата за контрола на рерната

- Максималното време што може да се постави за печење е 5 часа 59 минути. Во случај на прекин на струја, програмата ќе се откаже. Ќе треба повторно да ја програмирате.
- Додека правите какви било прилагодувања, соодветните симболи трепкаат на екранот. Треба да се почека кратко време за поставките да се зачуваат.
- Доколку е направена некаква поставка за готвење, часовникот не може да се приспособи.
- Ако времето за готвење е поставено кога готвењето ќе започне, преостанатото време се прикажува на екранот.
- Во случаи каде што времето на готвење или времето на завршување на готвењето е поставено, можете автоматски да го откажете со допирање на копчето ⌚ подолго време.

Тајмер



- 1 Копче за аларм
- 2 Копче за поставки на алармот
- 3 Копче за намалување
- 4 Копче за покачување
- 5 Копче за поставки
- 6 Копче за заклучување со клуч

Симболи на дисплејот

- ⌚ : Симбол за време на печење
- ⌚ : Симбол за завршно време на печење *
- 🔔 : Симбол за аларм
- 🌙 : Симбол за осветленоста
- 🔒 : Симбол за заклучување со клуч

- 🌡 : Симбол за температура
- 🔊 : Симбол за ниво на јачина на звук
- 🔒 : Симбол за заклучена врата *

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

Вклучување на рерната

Рерната ќе започне да работи кога ќе изберете функција за работа со која сакате да готвите со тркалцето за избор на функција и ќе поставите одредена температура со тркалцето за температура.

Исклучување на рерната

Може да ја исклучите рерната на тој начин што ќе ги свртите тркалцата за избор на функција и температура на положба off (исклучено, нагоре).

Рачно готвење со избор на температурата и функцијата за работење.

Можете да готвите со тоа што ќе направите рачна контрола (на ваша сопствена контрола) без да го поставите времето за готвење со избирање на температурата и функцијата на работење соодветна за храната.



1. Изберете ја функцијата за работа на којашто сакате да готвите со тркалцето за избирање на функција.
2. Поставете ја температурата со којашто сакате да готвите со тркалцето за температура.

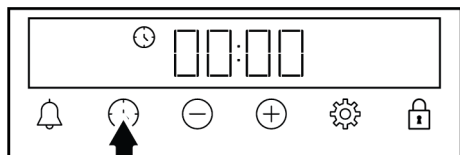
⇒ Рерната ќе почне веднаш да работи со избраната функција и температура и на екранот ќе се појави симболот 🌡. Кога температурата во рерната ќе ја достигне поставената температура, симболот 🌡 ќе исчезне. Рерната нема автоматски да се исклучи

бидејќи мануелното готвење се извршува без поставување на време за готвење. Мора да управувате со готвењето и сами да ја исклучите рерната. Кога ќе завршите со готвење, исклучете ја рерната на тој начин што ќе ги свртите тркалцата за избор на функција и температура на положба за исклучено (нагоре).

Готвење со поставување на времето за готвење:

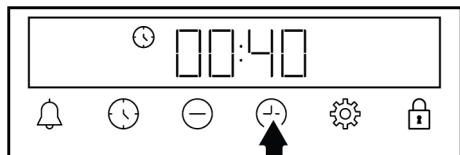
Може да направите рерната автоматски да се исклучува на крајот од времето со избирање на температурата и функцијата за работење соодветна за храната и со поставување на времето за готвење на тајмерот.

1. Изберете готвење кај функцијата за работа.
2. Допрете го копчето  додека не се појави симболот  на диспејот за времето на готвење.



Откако ќе ја поставите функцијата за работа и температурата, може да го поставите времето на готвење на 30 минути со допирање на копчето  директно за брзо поставување на времето за готвење и да го измените времето на копчињата /.

3. Поставете го времето на готвење со тастерите /.



 Времето за готвење се зголемува за 1 минута во првите 15 минути, а по 15 минути се зголемува за 5 минути.

МК

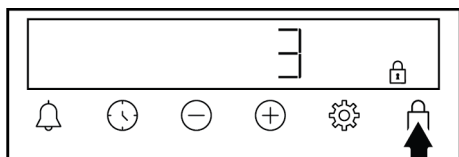
4. Ставете ја храната во рерната и поставете ја температурата со тркалцето за температура.
⇒ Рерната ќе почне веднаш да работи на избраната функција и температура. Поставеното време за готвење ќе почне да одбројува и на дисплејот ќе се појави симболот . Кога температурата во рерната ќе ја достигне поставената температура, симболот  ќе исчезне.
 5. Откако ќе заврши поставеното време за готвење, на дисплејот ќе се појави „End“, а симболот  ќе светка и тајмерот ќе свири.
 6. Предупредувањето свони две минути. Притиснете на кое било копче за да го прекинете звучното предупредување. Звучното предупредување ќе престане, а на дисплејот ќе се покаже часовникот.
-  Рерната ќе почне да работи повторно доколку допрете било кое копче на крајот на звучното предупредување. За да се спречи рерната повторно да работи на крајот на предупредувањето, исклучете ја рерната со вртење на тркалцето за температура и тркалцето за функција на положбата „0“ (исклучено).

6.3 Поставки

Активирање на заклучувањето

Кога ја користите одликата за заклучување на тастерите, можете да го заштитите тајмерот од воснемирување.

1. Допрете го копчето додека не се појави симболот  на екранот.



⇒ Символот  ќе се прикаже на екранот, а одбројувањето од 3-2-1 ќе започне. Заклучувањето на копчиња се активира кога ќе заврши одбројувањето. Кога ќе допрете кое било копче откако ќе се постави заклучувањето на копчиња, тајмерот ќе испушти звучен сигнал, а символот  ќе трепка.



Доколку го отпуштите копчето пред да заврши одбројувањето, заклучувањето на копчиња нема да се активира.



Копчињата за тајмер не може да се користат кога е вклучено заклучувањето на копчиња. Заклучувањето на копчиња нема да биде откажано во случај да има прекин на струја.

Деактивирање на заклучувањето

1. Допрете го копчето додека не го сними символот  од екранот.

⇒ Символот  ќе исчезне од екранот, а заклучувањето се оневозможува.

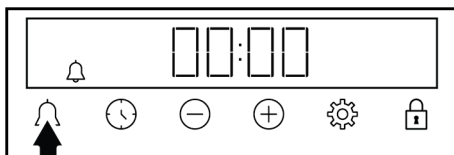
Поставување на алармот

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

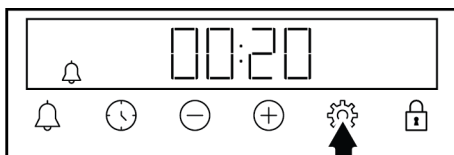


Максималното време на алармот може да биде 23 часа 59 минути.

1. Допрете го  додека не се појави символот  на екранот.



2. Поставете го времето на алармот со копчињата /.



⇒ Откако ќе го поставите времето на алармот, символот  ќе остане осветлен, а времето на алармот ќе започне да одбројува на екранот. Доколку времето на алармот и времето за печење се поставени на исто време, покусо време се прикажува на екранот.

3. Откако ќе заврши алармот, почнува да трепка символот  и ви дава звучно предупредување.

Исклучување на алармот

1. На крај на времето на алармот, предупредувањето се слуша две минути. Допрете кој било тастер за да го прекинете аудио предупредувањето.

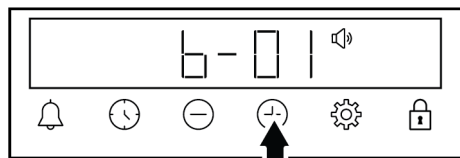
⇒ Звучното предупредување ќе престане, а на дисплејот ќе се покаже часовникот.

Ако сакате да го откажете алармот;

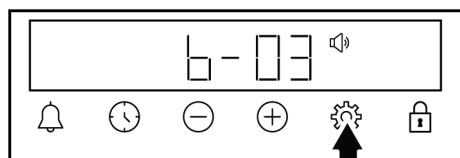
1. Допрете го копчето  додека не се појави символот  на дисплејот за да го ресетира времето на алармот. Допрете го копчето  додека не се појави символот „00:00“ на екранот.
2. Исто така, можете да го откажете алармот со допирање на тастерот  долго време.

Приспособување на јачината на звукот

1. Допрете го копчето  додека не се појави симболот  на екранот.



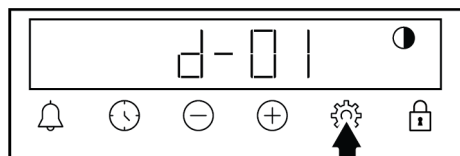
2. Поставете го посакуваното ниво со копчињата $\oplus/\ominus$. (**b-01-b-02-b-03**)



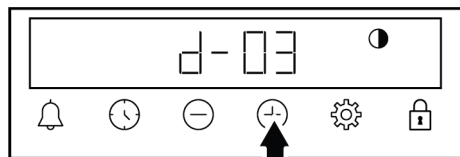
3. Допрете го копчето  за потврда или почекајте без да допрете ниту едно копче. Поставената јачина на звукот ќе стане активна по некое време.

Поставување на осветленоста на екранот

1. Допрете го копчето  додека не се појави симболот  на екранот.



2. Поставете ја посакуваната осветленост со копчињата $\oplus/\ominus$. (**d-01-d-02-d-03**)



7 Општи информации за печењето

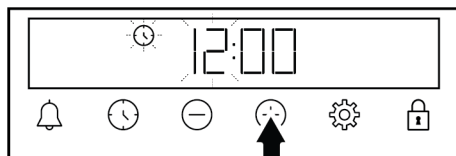
Во овој дел можете да најдете совети за подготовка и готвење на храната.

3. Допрете го копчето  за потврда или почекајте без да допрете ниту едно копче. Поставената осветленост ќе стане активна по некое време.

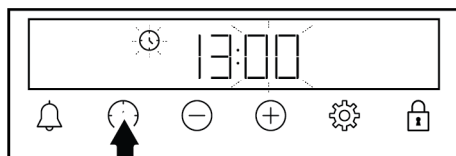
Менување на часот

За да го смените часот што претходно сте го поставиле на рерната:

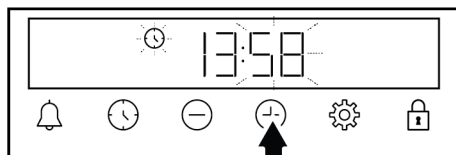
1. Допрете го копчето  додека не се појави симболот  на екранот.
2. Поставете го времето со допирање на тастерите $\oplus/\ominus$.



3. Допрете го тастерот  или  за да го активирате полето за минути.



4. Допрете ги тастерите $\oplus/\ominus$ за да ја поставите минутата.



5. Потврдете со допирање на тастерот  или .

⇒ Времето е поставено, а на екранот ќе исчезне симболот .

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

7.1 Општи предупредувања во врска со готвењето врз плотните

Општи предупредувања во врска со готвењето врз плотните

- Никогаш не полнете го садот за готвење со масло повеќе од една третина. Не оставајте ја плочата без надзор кога загревате масло. Прегреаното масло претставува ризик од оган. Никогаш не обидувајте се да изгаснете можниот оган со вода! Ако маслото се запали, покријте го со противпожарно ќебе или влажна крпа. Исклучете ја плочата ако е безбедно и повикајте противпожарна служба.
- Пред да пржите некои намирници, исцедете ја водата од нив и полека ставајте ги во врелото масло. Смрзнатите намирници треба да се одмрзнат пред да се пржат.
- Кога греее масло, проверете дали тенџерето што го користите е суво и држете го капакот отворен.
- Совети за готвење на економичен режим може да најдете во делот “Упатства за заштита на околината”.
- Температурата на готвење и времето на готвење што се дадени за разни јадења се разликуваат во зависност од рецептот и количеството. Затоа, тие вредности се дадени во поширок опсег.

7.2 Општи предупредувања за печење во рерната

- Додека ја отворате вратата на рерната за време на или по печењето, може да се појави врела пара. Парата може да Ви ја изгори раката, лицето и/или очите. Држете се настрана додека ја отворате вратата на рерната.
- Интензивната пара што се создава за време на печењето може да формира кондензирани капки вода на внатрешноста и надворешноста на рерната и на горните делови на мебелот поради температурната разлика. Ова е нормална и физичка појава.

- Температурата и временските вредности за готвење дадени за храната може да се разликуваат во зависност од рецептот и количината. Поради оваа причина, овие вредности се дадени како опсези.
- Секогаш отстранувајте ги неискористените додатоци од рерната пред да започнете со готвење. Doddatoците што ќе останат во рерната може да спречат храната да се готви со правилните вредности.
- За храна што ќе ја готвите според Ваш сопствен рецепт, можете да се повикате на слична храна дадена во табелите за готвење.
- Користењето на добиените додатоци гарантира дека ќе добиете најдобри перформанси на готвење. Секогаш внимавајте на предупредувањата и информациите дадени од производителот за надворешните садови за готвење што ќе ги користите.
- Мрсната хартија што ќе ја користите при готвењето исечете ја во соодветна големина за садот во кој ќе готвите. Мрсната хартија што излегува од садот може да создаде ризик од изгореници и да влијае на квалитетот на печењето. Користете ја мрсната хартија што ќе ја користите во наведениот температурен опсег.
- За добри перформанси на печењето, ставете ја храната на препорачаната правилна полица. Не изменувајте ја положбата на полицата за време на печењето.

7.2.1 Печива и храна за во рерна

Општи информации

- Препорачуваме користење на додатоците на производот за добри перформанси на готвењето. Ако користите надворешен сад за готвење, претпочитајте садови што се темни, нелепливи и отпорни на топлина.
- Ако се препорачува претходно загревање во табелата за готвење, не заборавајте да ја ставите храната во рерната по загревањето.

- Ако готвите со сад за готвење на жичената решетка, ставете го во средината на жичената решетка, а не во близина на задниот сид.
- Сите материјали што се користат за правење печива треба да бидат свежи и на собна температура.
- Статусот на готвење на храната може да варира во зависност од количината на храна и големината на садите за готвење.
- Металните, керамичките и стаклените калапи го продолжуваат времето на готвење, а долните површини на печивата не затемнуваат рамномерно.
- Ако користите хартија за печење, може да се забележи мало затемнување на долната површина на храната. Во оваа ситуација, можеби ќе треба да го продолжите готвењето приближно 10 минути.
- Вредностите наведени во табелите за готвење се одредуваат како резултат на тестовите извршени во нашите лаборатории. Вредностите што се погодни за Вас може да се разликуваат од овие вредности.
- Ставете ја храната на соодветната полица препорачана во табелата за готвење. Полица 1 се однесува на долната полица на рерната.

Совети за печење колачи

- Ако колачето е премногу сув, зголемете ја температурата за 10°C и скратете го времето на печење.

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

Совети за печива

- Ако печивото е премногу суво, зголемете ја температурата за 10°C и скратете го времето на готвење. Намачкајте ги корите со сос кој се состои од мешавина од млеко, масло, јајца и јогурт.
- Ако печивото полека се готви, внимавајте дебелината на печивото што сте го подготвиле да не излезе од плехот.
- Ако печивото се затемни на површината, но дното не е зготвено, внимавајте количината на сос што ја користите за печивото да не биде премногу на дното на печивото. За рамномерно затемнување, обидете се рамномерно да го распоредите сосот меѓу корите и печивото.
- Печете го печивото во положба и температура соодветна на табелата за готвење. Ако дното сè уште не е доволно затемнето, ставете го на долната полица за следното готвење.

Табела за готвење на печива и храна во рерна

Предлози за печење со еден плех

Храна	Додатоци што треба да се користат	Функција за работа	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на печење (минути) (прибл.)
Торта во садот	Стандарден сад *	Загревање на дното и на плафонот	3	180	30 ... 45
Торта во калап	Калап за колач на жичена скара **	Загревање со вентилатор	2	180	30 ... 40
Ситни колачи	Стандарден сад *	Загревање на дното и на плафонот	3	160	25 ... 35

Храна	Додатоци што треба да се користат	Функција за работа	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на печење (минути) (прибл.)
Ситни колачи	Стандарден сад *	Загревање со вентилатор	На модели со жичени полици : 3 На модели без жичени полици : 2	150	25 ... 35
Пандишпан	Кружен калап за колач со дијаметар од 26 см со затворац за жичена скара **	Загревање на дното и на плафонот	2	160	30 ... 40
Пандишпан	Кружен калап за колач со дијаметар од 26 см со затворац за жичена скара **	Загревање со вентилатор	2	160	30 ... 40
Бисквити	Сад за печива *	Загревање на дното и на плафонот	3	170	25 ... 40
Бисквити	Сад за печива *	Загревање со вентилатор	3	170	20 ... 30
Печива	Стандарден сад *	Загревање на дното и на плафонот	2	200	30 ... 45
Печива	Стандарден сад *	Загревање со вентилатор	2	180	35 ... 45
Земичка	Стандарден сад *	Загревање на дното и на плафонот	2	200	20 ... 35
Земичка	Стандарден сад *	Загревање со вентилатор	3	180	20 ... 30
Инегрален леб	Стандарден сад *	Загревање на дното и на плафонот	3	200	30 ... 45
Инегрален леб	Стандарден сад *	Загревање со вентилатор	3	200	30 ... 40
Лазанџи	Стаклен / метален правоаголен сад на жичена скара **	Загревање на дното и на плафонот	2 или 3	200	30 ... 45

Храна	Додатоци што треба да се користат	Функција за работа	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на печење (минути) (прибл.)
Пита од јаболко	Кружен црн метален капац за со дијаметар од 20 cm на жичена скара **	Загревање на дното и на плафонот	2	180	50 ... 70
Пита од јаболко	Кружен црн метален капац за со дијаметар од 20 cm на жичена скара **	Загревање со вентилатор	2	170	50 ... 70
Пица	Стандарден сад *	Загревање на дното и на плафонот	2	200 ... 220	10 ... 20

Предлози за готвење со два плеха

Храна	Додатоци што треба да се користат	Функција за работа	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на печење (минути) (прибл.)
Ситни колачи	2-Стандарден сад * 4-Сад за печива *	Загревање со вентилатор	2 - 4	На модели со жичени полици : 150 На модели без жичени полици : 140	На модели со жичени полици : 25 ... 40 На модели без жичени полици : 30 ... 45
Бисквити	2-Стандарден сад * 4-Сад за печива *	Загревање со вентилатор	2 - 4	170	25 ... 35
Печива	1-Стандарден сад * 4-Сад за печива *	Загревање со вентилатор	1 - 4	180	35 ... 45
Земичка	2-Стандарден сад * 4-Сад за печива *	Загревање со вентилатор	2 - 4	180	20 ... 30

Се препорачува претходно загревање на секоја намирница.

*Овие додатоци можеби не се вклучени во вашиот модел.

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

7.2.2 Месо, риба и живина

Клучни точки за печење на скара

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

- Треба да пресметате околу 4 до 5 минути време за готвење по сантиметар од дебелината на месото.
- Откако ќе истече времето на готвење, чувајте го месото во рерната околу 10 минути. Сокот од месото подобро се распоредува на прженото месо и не излегува кога се сече месото.

- Рибите треба да се стават на полица на средно или ниско ниво во чинија отпорна на топлина.

- Гответе ги препорачаните оброци во табелата за готвење со еден плех.

Табела за готвење месо, риба и пилешко

Храна	Додатоци што треба да се користат	Функција за работа	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на печење (минути) (прибл.)
Кременадла (цела) / Бифтек (1 kg)	Стандарден сад *	Загревање на дното и на плафонот	3	15 минути 250/ макс, после 180 ... 190	60 ... 80
Јагнешки бут (1,5-2 kg)	Стандарден сад *	Загревање на дното и на плафонот	3	15 минути 250/ макс, после 170	110 ... 120
Пржено пилешко (1,8-2 kg)	Жичена скара * Ставете еден сад на пониска полица.	Загревање на дното и на плафонот	2	15 минути 250/ макс, после 190	60 ... 80
Пржено пилешко (1,8-2 kg)	Жичена скара * Ставете еден сад на пониска полица.	Загревање со вентилатор	2	200 ... 220	60 ... 80
Пржено пилешко (1,8-2 kg)	Жичена скара * Ставете еден сад на пониска полица.	"3D" функција	2	15 минути 250/ макс, после 190	60 ... 80
Мисирка (5.5 kg)	Стандарден сад *	Загревање на дното и на плафонот	1	25 минути 250/ макс, после 180 ... 190	150 ... 210
Мисирка (5.5 kg)	Стандарден сад *	"3D" функција	1	25 минути 250/ макс, после 180 ... 190	150 ... 210
Риба	Жичена скара * Ставете еден сад на пониска полица.	Загревање на дното и на плафонот	3	200	20 ... 30
Риба	Жичена скара * Ставете еден сад на пониска полица.	"3D" функција	3	200	20 ... 30

Се препорачува претходно загревање на секоја намирница.

*Овие додатоци можеби не се вклучени во вашиот модел.

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

7.2.3 Скара

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

Општи предупредувања

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

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

Клучни точки за скарата

- Подгответе ја храната со слична дебелина и тежина колку што е можно повеќе за скарата.
- Ставете ги парчињата што треба да се печат на скара на жичената решетка или жичениот плех за скара така што ќе ги распределите без да ги надминуваат димензиите на грејачот.

- Во зависност од дебелината на парчињата што треба да се печат на скара, времето за готвење дадено во табелата може да варира.
- Лизнете ја жичената решетка или жичениот плех за скара до посакуваното ниво во рерната. Ако готвите на жичената решетка, лизгајте го плехот на рерната до долната полица за да се соберат маслата. Големината на плехот од рерната што ќе го лизгате треба да биде таква што ќе го покрие целиот простор на скарата. Овој плех можеби не е испорачан со производот. Ставете малку вода во плехот од рерната за лесно чистење.

Табела за готвење на скара

Храна	Додатоци што треба да се користат	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на печење (минути) (прибл.)
Риба	Жичена скара	4 - 5	250	20 ... 25
Парчиња пилешко	Жичена скара	4 - 5	250	25 ... 35
Ќофте (телешко) - 12 количина	Жичена скара	4	250	20 ... 30
Јагнешка кременадла	Жичена скара	4 - 5	250	20 ... 25
Кременадла - (парчиња месо)	Жичена скара	4 - 5	250	25 ... 30
Телешка кременадла	Жичена скара	4 - 5	250	25 ... 30
Зеленчук гратин	Жичена скара	4 - 5	220	20 ... 30
Тост	Жичена скара	4	250	1 ... 4
Се препорачува претходно загревање 5 минути за секоја храна што се готви на скара.				
Превртете ги парчињата храна по 1/2 од вкупното време на готвење на скара.				

Долна скара со помош на вентилатор

Храна	Додатоци што треба да се користат	Функција за работа	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на печење (минути) (прибл.)
Риба	Жичена скара	Долна скара со помош на вентилатор	4	200	30 ... 35
Парчиња пилешко	Жичена скара	Долна скара со помош на вентилатор	4	250	25 ... 35
Ќофте (телешко) - 12 количина	Жичена скара	Долна скара со помош на вентилатор	4	250	30 ... 40
Кременадла (цела) / Бифтек (1 kg)	Жичена скара - Ставете еден сад на пониска полица.	Долна скара со помош на вентилатор	3	15 минути 250, после 180 ... 190	90 ... 110

Не ги загревајте претходно садовите препорачани во оваа табела за скара.

7.2.4 Тестирање на храна

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

Табела за готвење за тестирање оброци

Предлози за печење со еден плех

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

Храна	Додатоци што треба да се користат	Функција за работа	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на печење (минути) (прибл.)
Пандишпан	Кружен калап за колач со дијаметар од 26 см со затворац за жичена скара **	Загревање на дното и на плафонот	2	160	30 ... 40
Пандишпан	Кружен калап за колач со дијаметар од 26 см со затворац за жичена скара **	Загревање со вентилатор	2	160	30 ... 40
Пита од јаболко	Кружен црн метален калап за со дијаметар од 20 см на жичена скара **	Загревање на дното и на плафонот	2	180	50 ... 70
Пита од јаболко	Кружен црн метален калап за со дијаметар од 20 см на жичена скара **	Загревање со вентилатор	2	170	50 ... 70

Предлози за готвење со два плеха

Храна	Додатоци што треба да се користат	Функција за работа	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на печење (минути) (прибл.)
Колачи	2-Стандарден сад * 4-Сад за печива *	Загревање со вентилатор	2 - 4	140	15 ... 25
Ситни колачи	2-Стандарден сад * 4-Сад за печива *	Загревање со вентилатор	2 - 4	На модели со жичени полици : 150 На модели без жичени полици : 140	На модели со жичени полици : 25 ... 40 На модели без жичени полици : 30 ... 45

Се препорачува претходно загревање на секоја намирница.

*Овие додатоци можеби не се вклучени во вашиот модел.

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

Скара

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

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

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

8.1 Општи информации за чистење

Општи предупредувања

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

За ринглите:

- Киселата нечистотија како што се млекото, доматната паста и маслото може да предизвика трајни дамки на ринглите и составните делови на зоните за готвење, искристете ги прелиените течности веднаш откако ќе ја изладите ринглата со исклучување.

Инокс - не'рѓосувачки површини

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

Емајлирани површини

- Рерната мора да се излади пред да ја искристите областа за готвење. Чистењето на жешки површини ќе создаде и опасност од пожар и оштетување на емајлираната површина.
- По секоја употреба, искристете ги емајлираните површини со детергент за миене садови, топла вода и мека крпа или сунѓер и исушете ги со сува крпа.
- Ако Вашиот производ има функција за лесно чистење со пареа, можете да направите лесно чистење со пареа за

лесна непостојана нечистотија.
(Видете во “Лесно чистење со пареа
[► 81]”).

- За тешки дамки може да го користите средството за чистење рерни и скари што го препорачува веб-страницата на Вашиот производ и сунѓерче за чистење што не гребе. Немојте да користите средство за чистење на надворешните површини на рерната.

Каталитички површини

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

Стаклени површини

- Кога чистите стаклени површини, не користете тврди метални стругалки и абразивни материјали за чистење. Можат да ја оштетат стаклената површина.
- Исчистете го апаратот со детергент за миење садови, топла вода и микрофибер крпа специфична за стаклени површини и исушете го со сува микрофибер крпа.
- Ако има остаток од детергентот по чистењето, избришете го со ладна вода и исушете го со чиста и сува микрофибер крпа. Преостанатиот детергент може да ја оштети стаклената површина следниот пат.
- Во никој случај не треба да се чисти исушениот остаток на стаклената површина со назабени ножеви, жичена волна или слични алатки за гребење.
- Можете да ги отстраните дамките од калциум (жолти дамки) на стаклената површина со комерцијално достапното

средство за отстранување бигор, со средство за отстранување бигор како оцет или сок од лимон.

- Ако површината е многу извалкана, нанесете го средството за чистење на дамката со сунѓер и почекајте подолго време правилно да проработи. Потоа исчистете ја стаклената површина со влажна крпа.
- Промената на бојата и дамките на стаклената површина се нормални и не се дефекти.

Пластични делови и обоени површини

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

8.2 Додатоци за чистење

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

8.3 Чистење на плотната

Стаклена површина за готвење

а да ја исчистите стаклената површина за готвење, следете ги чекорите за чистење на стаклени површини опишани во делот “Општи информации за чистење”. За посебни случаи може да исчистите следејќи ги долунаведените информации.

- Јадењата што содржат шеќер, како што се темен крем, скроб и сируп, треба да се исчистат веднаш, без да чекате површината да се олади. Инаку стаклената површина за готвење може трајно да се оштети.

- Немојте да користите средства за чистење додека плотната е жешка, бидејќи така може да останат трајни дамки.

8.4 Чистење на контролната табла

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

8.5 Чистење на внатрешноста на рерната (област за готвење)

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

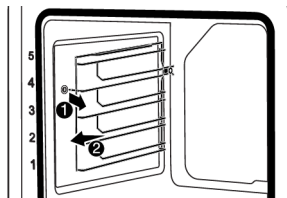
Чистење на страничните сидови на рерната

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

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

За да се отстранат страничните жичени полици:

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

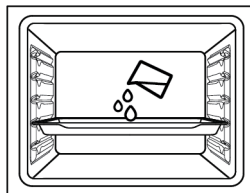


3. За повторно да се прицврстат полиците, постапките што се применуваат при нивното отстранување мора да се повторат од крајот до почетокот, соодветно.

8.6 Лесно чистење со пареа

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

1. Извадете ги сите додатоци од рерната.
2. Додајте 500 мл вода во плехот и ставете го на втората полица од рерната.



3. Поставете ја рерната на режимот на работа за лесно чистење со пареа и нека работи 15 минути на 100°C.

Веднаш отворете ја вратата и избришете ја внатрешноста на рерната со влажен сунѓер или крпа. Кога ќе ја отворите вратата ќе се испушти пареа. Ова може да претставува ризик од изгореници. Бидете претпазливи кога ја отворате вратата.

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



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

(Се разликува во зависност од моделот на производот. Може да не е достапен во вашиот модел.) По кондензацијата во рерната, може да се појави вирче или влага во каналот на базенот под рерната. Избришете го овој канал на базенот со влажна крпа и потоа исушете го.



8.7 Чистење на вратата на рерната

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

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

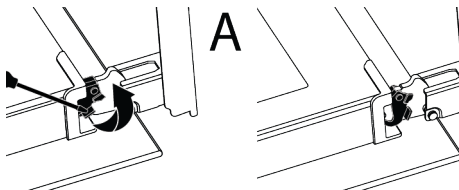
МК



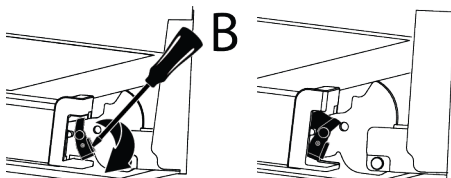
Не користете груби абразивни средства за чистење, метални стругалки, жичена волна или варикина за чистење на вратата на рерната и стаклото.

Вадење на вратата на рерната

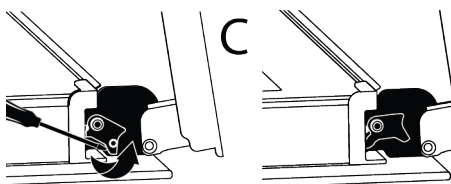
1. Отворете ја вратата на рерната.
2. Отворете ги спојките во приклучокот за шарки на предната врата десно и лево со туркање надолу како што е прикажано на сликата.
3. Видовите на шарки се разликуваат како (A), (B), (C) типови според моделот на производот. Следните слики покажуваат како да се отвори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



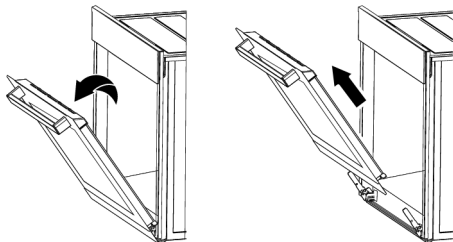
5. Шарката од тип (B) е достапна во типови на врати со меко затворање.



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



7. Доведете ја вратата на рерната до полуотворена положба.



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

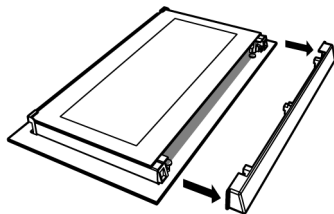
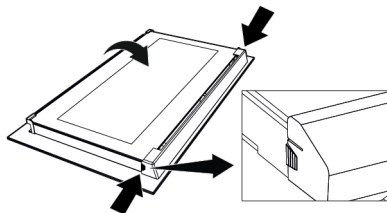


За повторно да се прицврсти вратата, постапките што се применуваат при нејзиното отстранување мора да се повторат од крајот до почетокот, соодветно. Кога ја монтирате вратата, внимавајте да ги затворите спојките на приклучокот на шарката.

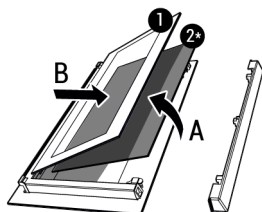
8.8 Вадење на внатрешното стакло на вратата на рерната

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

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



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



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

4. Ако Вашиот производ има внатрешно стакло (2), повторете го истиот процес за да го откачите (2).
5. Првиот чекор на регрупирање на вратата е повторно да го склопите внатрешното стакло (2). Поставете го закосениот раб на стаклото да се сретне со закосениот раб на пластичниот отвор. (Доколку Вашиот производ има внатрешно стакло). Внатрешното стакло (2) мора да биде прикачено на пластичниот отвор најблиску до највнатрешното стакло (1).
6. Додека повторно го склопувате највнатрешното стакло (1), обрнете внимание да ја поставите испечатената страна на стаклото на внатрешното стакло. Од клучно значење е да ги поставите долните агли на највнатрешното стакло (1) за да ги исполнуваат долните пластични отвори.

7. Притиснете ја пластичниот составен дел кон рамката додека не се слушне „клик“ звук.

8.9 Чистење на сијалицата на рерната

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

Заменување на светилката на рерната

Општи предупредувања

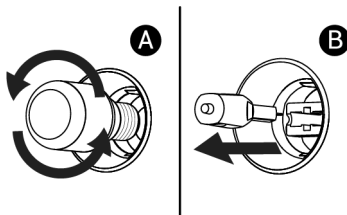
- За да избегнете ризик од електричен удар пред да ја замените светилката на рерната, исклучете го производот и почекајте рерната да се олади. Топлите површини може да предизвикаат изгореници!
- Оваа рерна се напојува со електрична светилка со вжарено влакно со помалку од 40 W, помалку од 60 мм во висина,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

Доколку Вашата рерна има округла светилка,

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



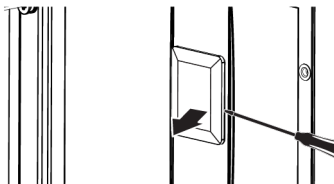
3. Ако светилката во рерната е од типот (А) прикажана на сликата подолу, завртете ја светилката на рерната како што е прикажано на сликата и заменете ја со нова. Ако е модел од типот (Б), извадете ја како што е прикажано на сликата и заменете ја со нова.



4. Повторно наместете го стаклениот капак.

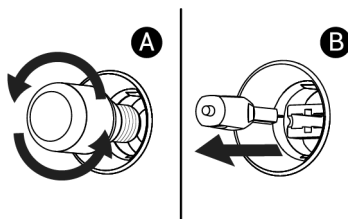
Доколку Вашата рерна има квадратна светилка,

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



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

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



5. Повторно наместете го стаклениот капак и жичените полици.

9 Решавање проблеми

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

Пареа ќе излегува додека работи рерната.

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

Се појавуваат капки вода за време на готвењето

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

Се слушаат метални звуци додека производот се загрева и лади.

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

Производот не работи.

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

Светлото на рерната не е вклучено.

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

Рерната не загрева.

- Рерната може да не е поставена на одредена функција за готвење и/или температура. >>> Поставете ја рерната на одредена функција за готвење и/или температура.
- За модели со тајмер, не е поставено време. >>> Поставете го времето.
- Нема струја. >>> Проверете дали електричната мрежа работи и проверете ги осигурувачите во кутијата со осигурувачи. Променете ги осигурувачите доколку е потребно или вклучете ги повторно.

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

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

