



Ugradbena pećnica

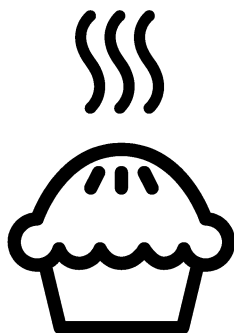
Korisnički priručnik

Ugradna pećnica

Korisnički priručnik

Рерна за вградување

Упатство за корисникот



BIM24400WCS

HR / SB / MK

285.4474.84/RAE/25.11.2019/6-5

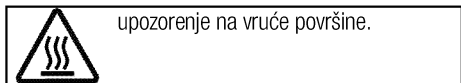
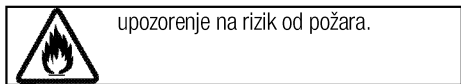
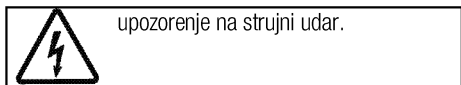
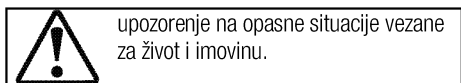
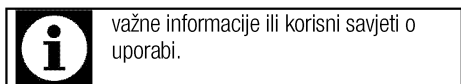
7759686701

Molimo prvo pročitajte ovaj korisnički priručnik!

Poštovani kupci,
hvala Vam što ste odabrali proizvod tvrtke Beko. Nadamo se da ćete postići najbolje rezultate s proizvodom koji je proizveden visokokvalitetnom i najmodernijom tehnologijom. Zato vas molimo da pažljivo pročitate cijeli korisnički priručnik i druge prateće dokumente prije uporabe proizvoda te da ih sačuvate za buduću uporabu. Ako proizvod dajete nekom drugom, priložite i korisnički priručnik. Poštujte sva upozorenja i informacije u korisničkom priručniku. Imajte na umu da ovaj korisnički priručnik vrijedi i za nekoliko drugih modela. Razlike između modela navedene su u priručniku.

Objašnjenje simbola

U ovom korisničkom priručniku koriste se sljedeći simboli:



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY



1 Važne upute i upozorenja za sigurnost i okoliš**4**

Opća sigurnost	4
Električna sigurnost.....	4
Sigurnost proizvoda.....	5
Predviđena uporaba	7
Sigurnost za djecu	7
Stara oprema.....	7
Odlaganje materijala pakiranja.....	8

2 Opće informacije**9**

Pregled	9
Sadržaj paketa.....	10
Tehničke specifikacije	11

3 Instalacija**12**

Prije instalacije	12
Montaža i spajanje.....	14
Budući prijevoz	16

4 Pripreme**17**

Savjeti za uštedu energije.....	17
Prva uporaba.....	17
Postavka vremena.....	17
Prvo čišćenje proizvoda.....	18
Prvo zagrijavanje.....	18

5 Kako raditi s pećnicom**19**

Opće informacije o pečenju, odmrzavanju i pečenju na roštilju.....	19
Kako koristiti električnu pećnicu	19
Načini rada	19
Kako upravljati kontrolnom jedinicom.....	21
Tablica vremena kuhanja.....	25
Kako raditi s roštiljem	28
Tablica vremena kuhanja za pečenje na grillu.....	28

6 Održavanje**29**

Opće informacije	29
Čišćenje kontrolne ploče.....	29
Čišćenje pećnice.....	29
Skidanje vrata pećnice.....	30
Skidanje stakla unutrašnjih vrata.....	31
Zamjena lampice pećnice	31

7 Otklanjanje kvarova**33**

1 Važne upute i upozorenja za sigurnost i okoliš

Ovaj odjeljak sadrži sigurnosne upute koje će vam pomoći da se zaštitite od rizika od osobnih ozljeda ili oštećenja imovine. Nepoštivanjem ovih uputa poništavaju se sva jamstva.

Opća sigurnost

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim tjelesnim, osjetilnim ili mentalnim mogućnostima ili nedostatkom iskustva i znanja ako imaju nečiji nadzor ili su upućene u sigurnu uporabu ovog proizvoda i razumiju opasnosti koje on nosi.
Djeca se ne smiju igrati uređajem. Djeca ne smiju bez nadzora čistiti i održavati uređaj.
- Uređaj ne smiju upotrebljavati osobe (uključujući djecu) sa smanjenim tjelesnim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili s nedostatkom iskustva i znanja, osim ako se ne nadziru ili im se daju upute.
Djeca koja se nadziru ne smiju se igrati uređajem.
- Ako se proizvod predaje nekome u svrhu osobne upotrebe ili kao rabljeni uređaj, trebaju se također predati korisnički priručnik, oznake proizvoda i drugi odgovarajući dokumenti i dijelovi.
- Instalacije i popravke moraju uvijek obavljati ovlašteni serviseri.

Proizvođač nije odgovoran za oštećenja nastala zbog postupaka koje vrše neovlaštene osobe, a to može dovesti i do poništavanja jamstva. Prije instalacije pažljivo pročitajte upute.

- Ne radite s proizvodom ako je pokvaren ili ima bilo kakva vidljiva oštećenja.
- Provjerite jesu li funkcijske tipke uređaja isključene nakon svake uporabe.

Električna sigurnost

- Uređaj se ne smije koristiti ako na njemu postoji kvar, osim ako ga nije popravio ovlašteni serviser. Postoji opasnost od strujnog udara!
- Proizvod spojite samo na uzemljenu utičnicu/vod sa naponom i zaštitom kako je navedeno u tablici "Tehničke specifikacije". Neka uzemljenje izvede kvalificirani električar dok koristite proizvod sa ili bez transformatora. Naša tvrtka neće biti odgovorna za bilo kakve poteškoće nastale zbog uporabe proizvoda bez uzemljenja u skladu s lokalnim zakonima.
- Proizvod nikad ne perite tako da ga pršćete ili zalijevate vodom! Postoji opasnost od strujnog udara!

- Proizvod mora biti isključen iz struje tijekom instalacije, održavanja, čišćenja i servisiranja.
- Ako je kabel napajanja uređaja oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, njegov serviser ili slično kvalificirana osoba da bi se izbjegla opasnost.
- Uređaj se mora instalirati tako da se u potpunosti može odvojiti od mreže napajanja. Razdvajanje mora biti omogućeno mrežnim utikačem ili prekidačem ugrađenim u fiksnu električnu instalaciju u skladu s građevinskim propisima.
- Stražnja površina pećnice postaje vruća kad se koristi. Pazite da spoj s strujom ne dodiruje stražnju površinu; inače se spojevi mogu oštetiti.
- Nemojte priključiti kabel između vrata pećnice i okvira i nemojte ga provoditi preko vrućih površina. Inače će se izolacija kabela otopiti i uzrokovati požar zbog kratkog spoja.
- Sve radove na električnoj opremi i sustavima smiju obavljati samo ovlaštene i kvalificirane osobe.
- U slučaju bilo kakvog oštećenja, isključite uređaj i otpojite ga s napajanja. Da biste to uradili, isključite osigurač u kući.

- Provjerite je li nazivna struja osigurača kompatibilna s proizvodom.

Sigurnost proizvoda

- **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dostupni dijelovi postanu vrući tijekom uporabe. Trebate izbjegavati dodirivanje grijaćih elemenata. Djeca mlađa od 8 godina se trebaju držati podalje, osim ako imaju stalni nadzor.
- Nikada ne koristite proizvod kad su vam smanjeni prosudba ili koordinacija zbog uporabe alkohola i/ili droga/lijekova.
- Pazite kad koristite alkoholna pića u jelima. Alkohol isparava pri visokim temperaturama i može uzrokovati požar pri kontaktu s vrućim površinama.
- Pazite da blizu proizvoda ne budu zapaljivi materijali jer njegove stranice mogu postati vruće tijekom uporabe.
- Tijekom uporabe uređaj postaje vruć. Trebate izbjegavati dodirivanje grijaćih elemenata u pećnici.
- Držite otvore za ventilaciju bez zapreka.
- Ne grijte zatvorene konzerve i staklenke u pećnici. Tlak koji se stvori u konzervi/staklenci može prouzročiti njeno pucanje.
- Ne stavljajte lim za pečenje, posude ili aluminijsku foliju

izravno na dno pećnice.

Nakupljanje topline može oštetiti dno pećnice.

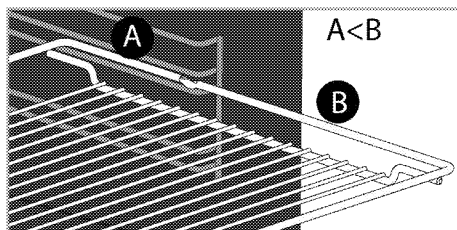
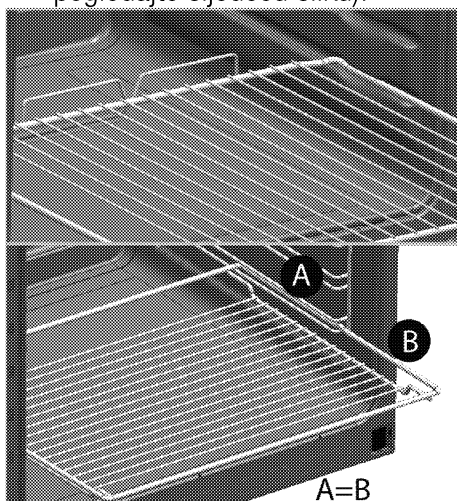
- Ne koristite jaka abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre strugače metala za čišćenje stakla vrata pećnice jer mogu izgubiti površinu, što može rezultirati razbijanjem stakla.
- Nemojte koristiti parne čistače za čišćenje uređaja jer to može uzrokovati strujni udar.
- (Funkcije se razlikuju ovisno o modelu proizvoda.)

Pravilno stavljanje žičanog roštilja i lima za pečenje na žičane police

Važno je pravilno staviti žičanu policu i/ili lim za pečenje na policu.

Provucite žičanu policu ili lim za pečenje između 2 police i

pazite da je u ravnoteži prije nego stavite hranu na nju (molimo pogledajte sljedeću sliku).



- Ne koristite uređaj ako je staklo prednjih vrata skinuto ili puknuto.
- Uvijek koristite rukavice otporne na toplinu kad stavljate posude u vruću pećnicu i vadite ga iz nje.
- Papir za pečenje stavite u posudu za pečenje ili na dodatak za pećnicu (lim, rešetku i sl.) zajedno s hranom i zatim sve stavite u prethodno zagrijanu pećnicu. Uklonite višak papira za pečenje koji prelazi preko rubova dodatka za pećnicu ili posude kako biste spriječili rizik od kontakta s grijaćim elementima pećnice. Papir za pečenje nikada nemojte upotrebljavati pri radnoj temperaturi višoj od one koja je za njega naznačena. Papir za pečenje ne stavljajte izravno na dno pećnice.
- **UPOZORENJE:** Pazite da su kabel za napajanje uređaja ili prekidač isključeni prije zamjene žarulje da biste izbjegli opasnost od električnog udara.
- Uređaj se ne smije postaviti iza dekorativnih vrata da se ne bi pregrijao.

Za pouzdanost proizvoda protiv požara;

- provjerite pristaje li utikač u utičnicu kako ne bi izazivao iskrenje.
- Ne koristite oštećeni ili izrezani ili produžni kabel, osim originalnog kabela.
- Pazite da na utičnici u koju se uključuje uređaj nema tekućina ili vlage.

Predviđena uporaba

- Ovaj proizvod je napravljen za uporabu u kućanstvu. Komercijalna uporaba nije dopuštena.
- OPREZ: Ovaj uređaj je samo u svrhu kuhanja. Ne smije se koristiti u druge svrhe, npr. Grijanje sobe.
- Uređaj se ne smije koristiti za grijanje tanjura pod roštiljem, vješanje ručnika i krpa itd. na ručke, za sušenje i grijanje.
- Proizvođač neće biti odgovoran za bilo kakvu štetu do koje je došlo zbog nepravilne uporabe ili rukovanja.
- Uređaj se može koristiti za odmrzavanje, pečenje i pečenje na grillu.

Sigurnost za djecu

- UPOZORENJE: Dostupni dijelovi mogu postati vrući tijekom uporabe. Malu djecu treba držati podalje.

- Materijali pakiranja će biti opasni za djecu. Držite materijale pakiranja podalje od djece. Molimo odložite sve dijelove pakiranja prema standardima o zaštiti okoliša.
- Električni aparati su opasni za djecu. Držite djecu podalje od uređaja dok radi i ne dopuštajte im da se igraju s uređajem.
- Nemojte držati bilo kakve predmete do kojih djeca mogu doći iznad uređaja.
- Kad su vrata otvorena, nemojte stavljati bilo kakve teške predmete na njih i ne dozvoljavajte djeci da sjede na njima. Pećnica se može prevrnuti ili se šarke vrata mogu oštetiti.

Stara oprema

Usklađenost s Direktivom o električnom i elektroničkom opremom (WEEE) i zbrinjavanju otpada:



Ovaj proizvod usklađen je s EU Direktivom WEEE (2012/19/EU). Ovaj proizvod nosi klasifikacijsku oznaku za električni i elektronski otpad (WEEE). Ovaj je proizvod proizveden s visokokvalitetnim dijelovima i materijalima koji se mogu ponovno upotrijebiti i prikladni su za reciklažu. Ne odlažite otpadne uređaje s normalnim otpadom iz kućanstva i drugim otpadom na kraju servisnog vijeka. Odnosite ga u sabirni centar za recikliranje električne i elektroničke opreme. Obratite se lokalnim vlastima da biste saznali više informacija o sabirnim centrima.

Usklađenost s Direktivom o zabrani uporabe određenih opasnih tvari u električnoj i elektroničkoj opremi (RoHS):

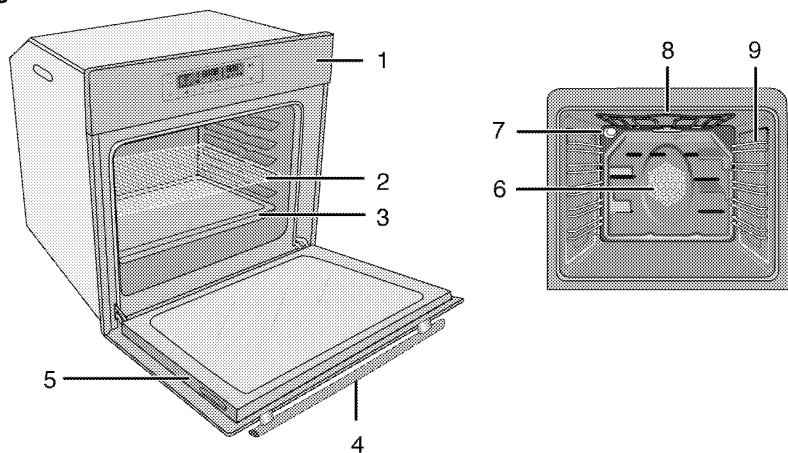
Proizvod koji ste kupili usklađen je s EU Direktivom RoHS (2011/65/EU). Ne sadrži štetne i zabranjene materijale navedene u Direktivi.

Odlaganje materijala pakiranja

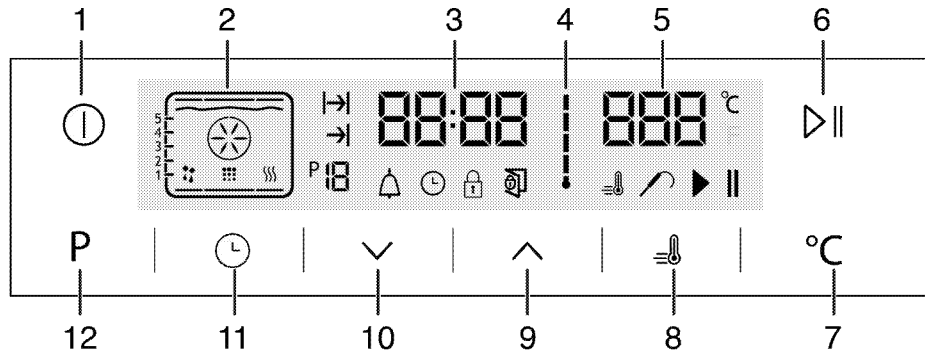
- Električni aparati su opasni za djecu. Držite materijale pakiranja na sigurnom mjestu izvan domašaja djece. Materijali pakiranja proizvoda su proizvedeni od recikliranih materijala. Odložite ih pravilno i sortirajte u skladu s uputama o odlaganju recikliranog otpada. Ne odlažite ih s uobičajenim otpadom iz kućanstva.

2 Opće informacije

Pregled



- | | | | |
|---|-----------------|---|--|
| 1 | Kontrolna ploča | 6 | Motor s ventilatorom (iza čelične ploče) |
| 2 | Žičana polica | 7 | Svjetlo |
| 3 | Lim za pečenje | 8 | Gornji grijači element |
| 4 | Ručka | 9 | Položaji police |
| 5 | Vrata | | |



- | | | | |
|---|-------------------------------------|----|---------------------------------------|
| 1 | Tipka za uključivanje/isključivanje | 7 | Tipka za postavku temperature |
| 2 | Prikaz funkcije | 8 | Simbol pojačavača (Brzo zagrijavanje) |
| 3 | Polje oznake točnog vremena | 9 | Tipka plus |
| 4 | Znak unutarnje temperature pećnice | 10 | Tipka minus |
| 5 | Polje oznake temperature | 11 | Tipka za prilagođavanje |
| 6 | Tipka za početak/kraj kuhanja | 12 | Tipka za povratak na prikaz funkcija |

Sadržaj paketa

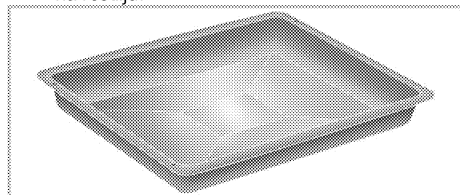


Dodaci dostavljeni s uređajem mogu biti različiti, ovisno o modelu proizvoda. Svi dodaci opisani u korisničkom priručniku možda ne postoje za vaš proizvod.

1. **Korisnički priručnik**

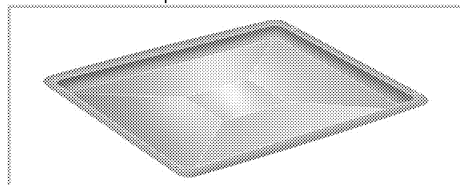
2. **Duboki lim za pečenje**

Koristi se za peciva, veliko pečenje, jela sa sokovima i za sakupljanje masnoće kod pečenja na roštilju.



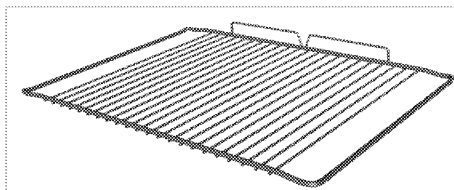
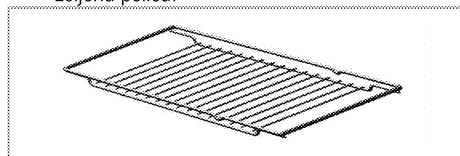
3. **Lim za peciva**

Koristi se za peciva kao što su kekisi i biskviti.



4. **Žičana rešetka**

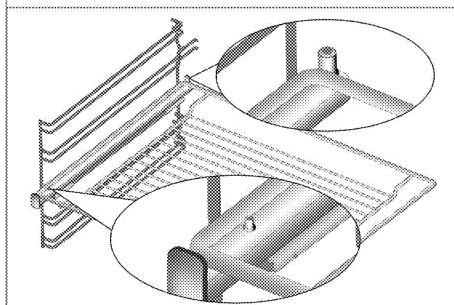
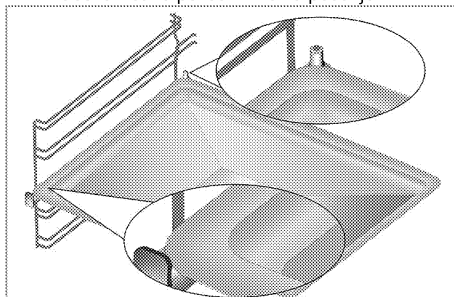
Koristi se za pečenje i za stavljanje hrane koja će se peći ili kuhati u posudama za složenac na željenu policu.



5. **Pravilno stavljanje žičane police i lima za pečenje na teleskopske police.**
(Ova je značajka neobavezna. Možda ne postoji na vašem proizvodu.)

Teleskopske police vam omogućavaju da lako instalirate i uklonite limove za pečenje i žičanuolicu.

Kod uporabe lima za pečenje i žičane police s teleskopskim policama, pazite da zatici na stražnjem dijelu teleskopske police stoje uz rubove žičane police i lima za pečenje.



Tehničke specifikacije

Napon/frekvencija	220-240 V ~ 50 Hz
Ukupna potrošnja energije	3.1 kW
Vrsta / presjek kabela	min.H05W-FG 3 x 1,5 mm ²
Vanjske dimenzije (visina/širina/dubina)	595 mm/594 mm/567 mm
Dimenzije za instalaciju (visina/širina/duljina)	**590 ili 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Glavna pećnica	Multifunkcijska pećnica
Unutarnja lampica	15/25 W
Potrošnja energije za roštilj	2.2 kW

Osnove: Informacije o energetskejoj oznaci električnih pećica se daju u skladu s normom EN 60350-1 / IEC 60350-1. Te se vrijednosti određuju pod standardnim opterećenjem s grijanjem donjim-gornjim grijačem uz pomoć ventilatora (ukoliko postoji).

Klasa energetske učinkovitosti se određuje u skladu sa sljedećom prioritetizacijom ovisno o tome da li odgovarajuće funkcije postoje na proizvodu ili ne. 1-Kuhanje s eko-ventilatorom, 2- Turbo sporo kuhanje, 3-Turbo kuhanje, 4-Grijanje od dolje/od gore uz pomoć ventilatora, 5-Grijanje od gore i od dolje.

** Pogledajte. *Instalacija, stranica 12.*



Tehničke specifikacije mogu biti promijenjene bez prethodne obavijesti da bi se poboljšala kvaliteta proizvoda.



Slike u ovom priručniku su shematske i možda ne odgovaraju u potpunosti vašem proizvodu.



Vrijednosti navedene na oznakama proizvoda ili u njegovoj popratnoj dokumentaciji su dobivene u laboratorijskim uvjetima u skladu s odgovarajućim standardima. Ovisno o uvjetima rada i okoline proizvoda, te vrijednosti mogu biti različite.

3 Instalacija

Proizvod mora ugraditi kvalificirana osoba u skladu s važećim zakonima. Inače će jamstvo biti poništeno. Proizvođač neće biti odgovoran za oštećenja nastala zbog postupaka koje vrše neovlaštene osobe i to može poništiti jamstvo.



Priprema lokacije i instalacija struje za proizvod su odgovornost kupca.



OPASNOST:

Za instalaciju, uređaj mora biti spojen u skladu sa svim lokalnim zakonima o plinu i/ili električnoj energiji.



OPASNOST:

Prije instalacije, vizualno provjerite ima li proizvod nekih oštećenja. Ako ima, nemojte ga instalirati. Oštećeni proizvodi su rizik za vašu sigurnost.

Prije instalacije

Uređaj je namijenjen montaži u komercijalno dostupnim kuhinjskim ormarima. Između jedinice i zidova kuhinje se mora ostaviti sigurnosna razdaljina. Pogledajte sliku (vrijednosti u mm).

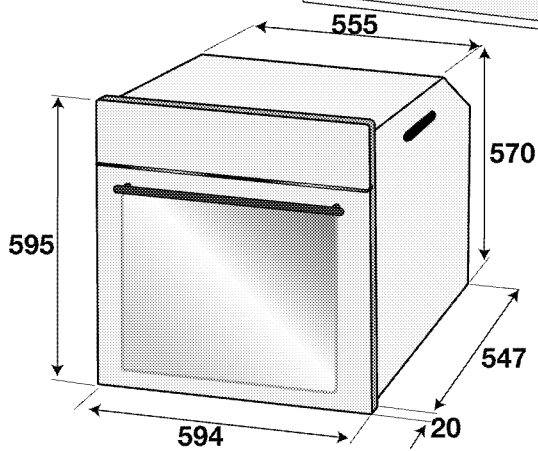
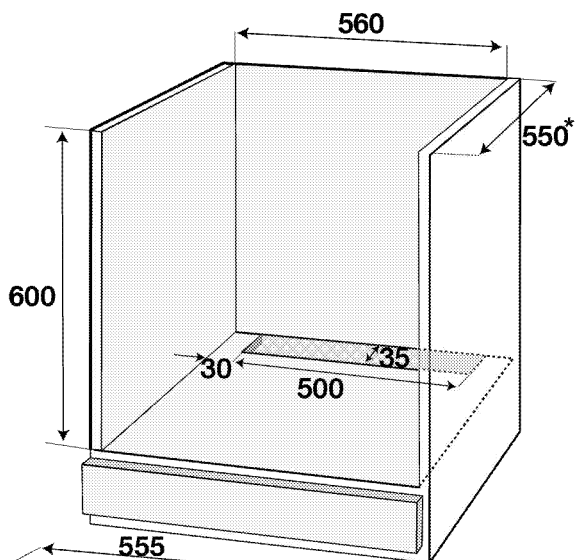
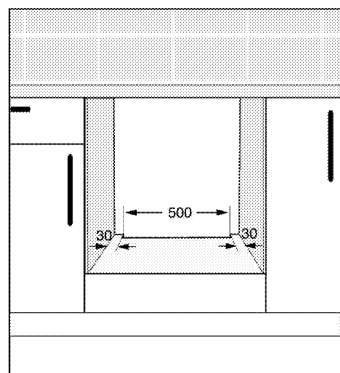
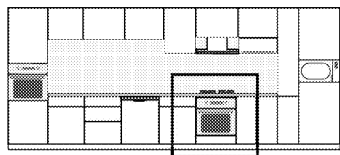
- Površine, sintetički laminati i ljepila koja se koriste moraju biti otporni na toplinu (100 °C minimum).
- Kuhinjski ormari moraju biti ravni i fiksirani.
- Ako je ispod pećnice ladica, između pećnice i ladice se mora ugraditi polica.
- Uređaj moraju nositi najmanje dvije osobe.
- Držite pećnicu za drške s obje strane da biste je pomjerali.
- Prije postavke proizvoda izvadite sve materijale i dokumente iznutra.
- Kuhinjski namještaj mora biti sukladan s dimenzijama navedenim na donjoj slici. Na stražnjem dijelu kuhinjskog namještaja potrebno je otvoriti otvor s dimenzijama navedenim na donjoj slici kako bi se osigurala dostatna ventilacija.



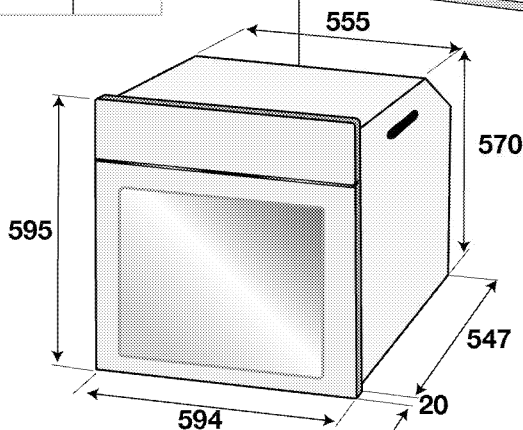
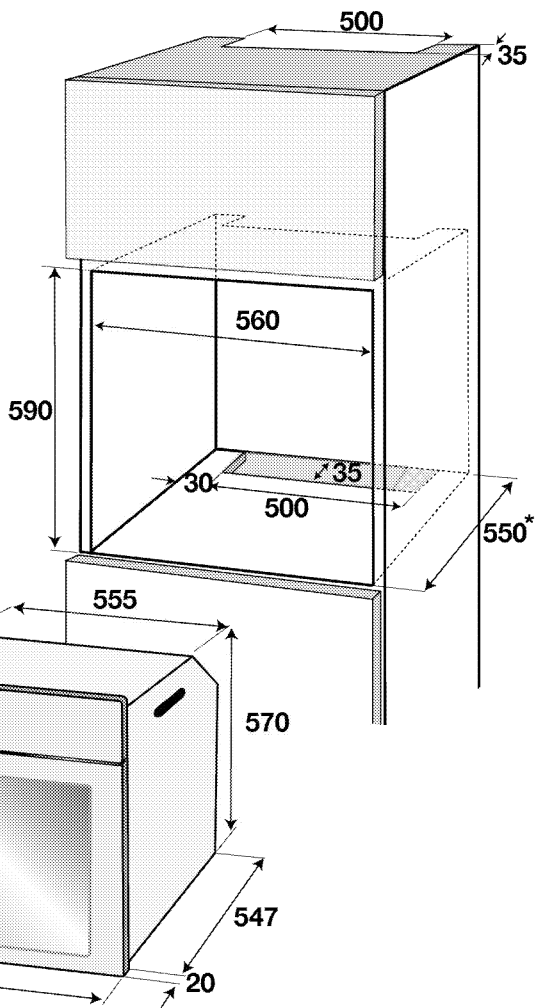
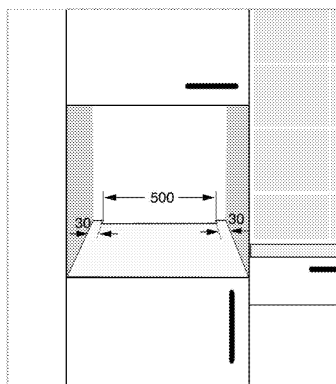
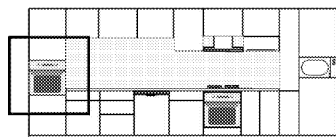
Ne stavljajte uređaj pored hladnjaka ili ledenica. Toplina koju emitira proizvod će povećati potrošnju energije aparata za hlađenje.



Ne koristite vrata i/ili ručku da biste pomicali proizvod.



* min.



* min.

Montaža i spajanje

- Proizvod se smije montirati i spajati samo u skladu sa zakonom propisanim pravilima instalacije.

Elektroinstalacije

Spojite proizvod na uzemljenu utičnicu/vod zaštićene minijaturnim osiguračem odgovarajućeg kapaciteta kako je navedeno u tablici „Tehničke specifikacije”. Neka uzemljenje izvede kvalificirani električar dok upotrebljavate proizvod s transformatorom ili bez njega. Naša tvrtka neće biti odgovorna ni za kakvu štetu

nastalu zbog uporabe proizvoda bez uzemljenja u skladu s lokalnim zakonima.



OPASNOST:

Proizvod smije spojiti na napajanje samo ovlaštena osoba. Razdoblje jamstva proizvoda počinje tek nakon pravilne instalacije. Proizvođač neće biti odgovoran za oštećenja nastala zbog postupaka koje vrše neovlaštene osobe.

**OPASNOST:**

Kabel napajanja ne smije biti stegnut, presavijen ili stisnut ili u dodiru s vrućim dijelovima uređaja. Oštećeni kabel napajanja mora zamijeniti kvalificirani električar. U suprotnom, postoji opasnost od električnog udara, kratkog spoja ili požara!

- Spoj mora biti u skladu s nacionalnim zakonima.
- Podaci napajanja moraju odgovarati podacima navedenim na tipskoj pločici jedinice. Otvorite prednja vrata da biste vidjeli tipsku pločicu.
- Kabel napajanja na vašem proizvodu mora biti u skladu s tablicom "Tehničke specifikacije".

**OPASNOST:**

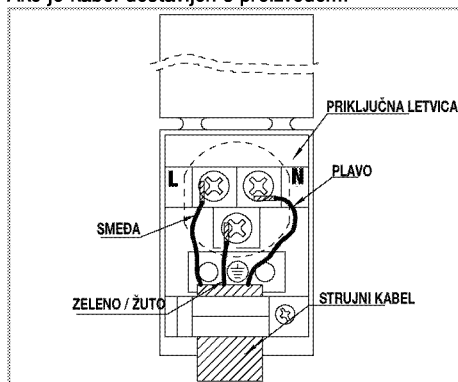
Prije početka bilo kakvog rada na električnim instalacijama, molimo ne otpajajte proizvod s napajanja. Postoji opasnost od strujnog udara!

Spajanje kabela napajanja


Prilikom izvršavanja ožičenja morate se pridržavati nacionalnih/lokalnih zakona o električnoj energiji i upotrebljavati odgovarajuću utičnicu/vod za pećnicu. U slučaju da su granice snage proizvoda veće od električne vodljivosti utikača i utičnice/voda, proizvod se mora izravno spojiti putem fiksne električne instalacije bez upotrebe utikača i utičnice/voda.


1. Ako nije moguće isključiti sve polove s napajanja, jedinica za otpajanje s najmanje 3 mm razmaka za kontakt (osigurači, sigurnosne sklopke, kontakti) moraju biti spojeni a svi polovi ove jedinice za isključivanje moraju biti uz proizvod (ne iznad proizvoda) u skladu s IEE direktivama. Nepridržavanje ovih uputa uzrokuje probleme i ukida jamstvo za proizvod.

Preporučuje se dodatna zaštita sklopkom za preostalu struju.

Ako je kabel dostavljen s proizvodom:

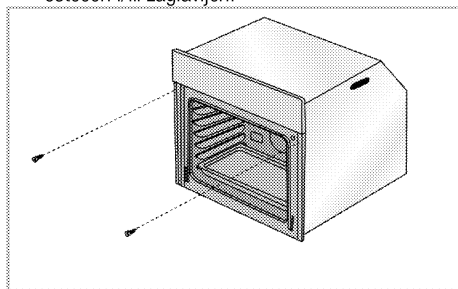
2. **Za jednofazni spoj**, spojite žice kako je dolje navedeno:

- Smeđi-Crni kabel = L (faza)
 - Plavi-sive boje kabel = N (nula)
 - Žuto-zeleni kabel = (E)  (Uzemljenje)
- » ili

- Sive-Crni kabel = L (faza)
- Plavi-Smeđi boje kabel = N (nula)
- Žuto-zeleni kabel = (E)  (Uzemljenje)

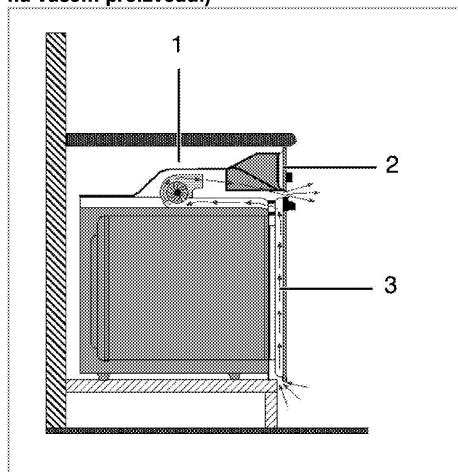
Instaliranje proizvoda

1. Povucite pećnicu u kuhinjski element, poravnajte i pritegnite je, pazeci da kabel napajanja nije oštećen i/ili zaglavljen.



Pričvrstite pećnicu s 2 vijka kako je prikazano. Nakon postavke provjerite jesu li vijci dovoljno zategnuti i da se pećnica ne pomjera. Pećnica se može prevrnuti tijekom uporabe ako nije instalirana prema uputama i ako vijci nisu dovoljno zategnuti.

Za proizvode s ventilatorom (Možda ne postoji na vašem proizvodu.)



- 1 ventilator
- 2 Kontrolna ploča
- 3 Vrata

Ugrađeni ventilator za hlađenje hladi i element u koji je ugrađen i prednji kraj opreme.



ventilator za hlađenje nastavlja raditi 20-30 minuta čak i nakon isključivanja pećnice. Ako ste kuhali programiranjem programatora pećnice, ventilator za hlađenje će se također isključiti na kraju vremena kuhanja skupa sa svim funkcijama.

Zadnja provjera

1. Korištenje proizvoda
2. Provjerite funkcije.

Budući prijevoz

- Sačuvajte originalni karton proizvoda i prevozite proizvod u njemu. Slijedite upute na kartonu. Ako nemate originalni karton, spakirajte proizvod u najlon sa zračnim mjehurićima i čvrsto ga zalijepite trakom.
- Da biste spriječili da žičana polica i lim za pečenje unutar pećnice oštete vrata pećnice, stavite komad kartona na unutrašnju stranu vrata pećnice uz položaj pladnjeva. Zalijepite trakom vrata pećnice na bočne stijenke.
- Ne koristite vrata i/ili ručku da biste pomicali proizvod.



Ne stavljajte bilo kakve predmete na proizvod i pomičite ih u uspravnom položaju.



Provjerite opći izgled vašeg proizvoda i pogledajte ima li oštećenja do kojih je došlo tijekom transporta.

4 Pripreme

Savjeti za uštedu energije

Sljedeći savjeti će vam pomoći u uporabi Vašeg uređaja na ekološki način i u uštedi energije:

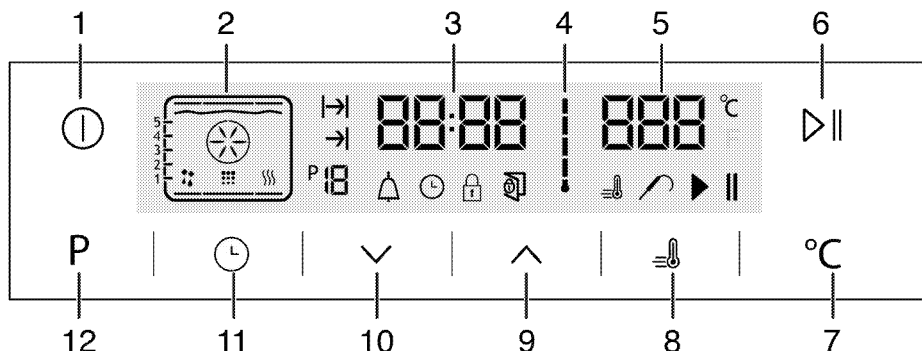
- Koristite poklopce tamnih boja i poklopce premazane emajlom, jer će prijenos topline biti bolji.
- Dok kuhate jela, izvršite zagrijavanje ako se to savjetuje u korisničkom priručniku ili opisu kuhanja.
- Ne otvarajte često vrata tijekom kuhanja.
- Ako vrata nisu otvorena, unutarnja se temperatura optimizira za uštedu energije u

načinu EKO GRIJANJE S VENTILATOROM i može se razlikovati od prikaza.

- Pokušajte kuhati više od jednog jela istodobno, kad god je to moguće. Možete kuhati tako da stavite dvije posude na žičanu policu.
- Kuhajte više od jednog jela jedno nakon drugog. Pećnica će već biti topla.
- Možete uštedjeti energiju tako da isključite pećnicu nekoliko minuta prije kraja vremena kuhanja. Ne otvarajte vrata pećnice.
- Otopite smrznutu hranu prije kuhanja.

Prva uporaba

Postavka vremena



1 Tipka za uključivanje/isključivanje

2 Prikaz funkcije

3 Polje oznake točnog vremena

4 Znak unutarnje temperature pećnice

5 Polje oznake temperature

6 Tipka za početak/kraj kuhanja

7 Tipka za postavku temperature

8 Simbol pojačivača (Brzo zagrijavanje)

9 Tipka plus

10 Tipka minus

11 Tipka za prilagođavanje

12 Tipka za povratak na prikaz funkcija

1. Pri prvom uključivanju pećnice simbol ⌚ zasvijetli, dodirnite tipke \wedge / \vee da biste postavili sat.
2. Potvrdite postavku dodirivanjem simbola ⌚ i pričekajte 4 sekunde bez dodirivanja drugih tipki da biste potvrdili.



Ako točno vrijeme nije postavljeno, oznaka postavke vremena počeo će se povećavati/pomicati gore od **12:00**. Simbol ⌚ uključit će se da bi se označilo da točno vrijeme nije postavljeno. Nestat će čim vrijeme bude postavljeno.

Prvo čišćenje proizvoda



Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu oštetiti površinu. Ne koristite agresivna sredstva za čišćenje, prašak/kreme za čišćenje ili bilo kakve oštre predmete.

1. Uklonite sve materijale pakiranja.
2. Obrišite površine proizvoda mokrom krpom ili spužvom i osušite krpom.

Prvo zagrijavanje

Zagrijavajte uređaj otprilike 30 minuta i zatim ga isključite. Tako će biti sagoreni i uklonjeni svi ostaci ili slojevi preostali nakon proizvodnje.



UPOZORENJE

Vruće površine mogu uzrokovati opekline! Proizvod može biti vruć kad se koristi. Nikada nemojte dodirivati plamenike, unutrašnje dijelove pećnice, itd. Držite djecu podalje. Uvijek koristite rukavice otporne na toplinu kad stavljate i vadite posude iz/u tople pećnice.

Električna pećnica

1. Izvadite sve limove za pečenje i žičane police iz pećnice.
2. Zatvorite vrata pećnice.
3. Odaberite položaj "statički".

Pećnica s roštiljem

1. Izvadite sve limove za pečenje i žičane police iz pećnice.
2. Zatvorite vrata pećnice.
3. Odaberite najveću snagu grilla; pogledajte *Kako raditi s roštiljem, stranica 28*.
4. Neka pećnica radi oko 15 minuta.
5. Da biste isključili svoj roštilj, pogledajte *Kako raditi s roštiljem, stranica 28*.



Dim i neugodni miris mogu nastajati tijekom nekoliko sati tijekom prvog rada. To je normalno. Pazite da je u sobi dobra ventilacija da biste uklonili dim i miris. Izbjegnite izravnu inhalaciju dima i mirisa kojeg emitira.

5 Kako raditi s pećnicom

Opće informacije o pečenju, odmrzavanju i pečenju na roštilju



UPOZORENJE

Vruće površine mogu uzrokovati opekline! Proizvod može biti vruć kad se koristi. Nikada nemojte dodirivati plamenike, unutrašnje dijelove pećnice, itd. Držite djecu podalje. Uvijek koristite rukavice otporne na toplinu kad stavljate i vadite posuđe iz/u tople pećnice.



OPASNOST:

Pazite kad otvarate vrata pećnice jer može izći para.
Para koja izlazi može opeći vaše ruke, lice i/ili oči.

način da pokriveni prostor ne prelazi veličinu grijača.

- Povucite žičanu policu ili lim za pečenje s grilom na željeni položaj u pećnici. Ako pečete na grillu ili na žičanoj polici, stavite lim za pečenje na donju policu da biste sakupili masnoću. Dodajte malo vode u posudu za sakupljanje vode zbog lakšeg čišćenja.



Hrana koja nije podesna za pečenje na grillu predstavlja opasnost od požara. Koristite za roštilj samo hranu koja je podesna za intenzivnu toplinu roštilja. Ne stavljajte hranu predaleko u stražnji dio roštilja. To je najtopliji dio i hrana se može zapaliti.

Savjeti za pečenje

- Koristite odgovarajuće metalne tanjure ili aluminijske posude s premazom protiv lijepljenja ili silikonske kalupe otporne na toplinu.
- dobro iskoristite prostor na polici.
- Stavite modlu za pečenje na sred police.
- Odaberite odgovarajući položaj police prije uključivanja pećnice ili grilla. Ne mijenjajte položaj police kad je pećnica uključena.
- Držite vrata pećnice zatvorena.

Savjeti za pečenje

- Obrada cijelog pileta, purice i velikih komada mesa s marinadom kao što je sok od limuna i crnog papra prije kuhanja će poboljšati performanse kuhanja.
- Pečenje mesa s kostima traje oko 15 do 30 minuta dulje u usporedbi s pečenjem iste veličine mesa bez kostiju.
- Za svaki centimetar debljine mesa je potrebno oko 4 do 5 minuta pečenja.
- Pustite meso da odstoji u pećnici otprilike 10 minuta nakon vremena kuhanja. Sok se bolje prerasporedi preko pečenja i ne izlazi kad se meso reže.
- Ribu se treba staviti na sredinu ili donju policu u posudu koja je otporna na toplinu.

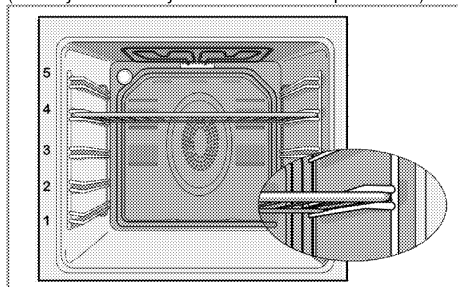
Savjeti za pečenje na roštilju

Kad se meso, riba i perad peče na roštilju, brzo potamne, imaju finu koru i ne osuše se. Ravni komadi, raznjiči i kobasice su posebno primjereni za pečenje na roštilju, kao i povrće s većim sadržajem vode, kao što su rajčica i luk.

- Raširite komade za pečenje na žičanu policu ili na lim za pečenje sa žičanom policom na takav

Kako koristiti električnu pećnicu Isključivanje električne pećnice

Važno je pravilno staviti žičani grill na držač za žice. Žičana polica se mora staviti između držača žice kako je prikazano na slici. Nemojte pustiti da žičani grill stoji uz stražnju stjenku pećnice. Pomaknite žičanu policu na prednji dio police i postavite pomoću vrata da biste dobili najbolje performanse grilla. (Funkcije se razlikuju ovisno o modelu proizvoda.)



Načini rada

Ovdje prikazani redoslijed načina rada se može razlikovati od uređenja Vaše jedinice.

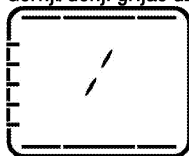
1. Gornji i donji grijač



Hrana se grije istodobno s gornje i donje strane. Podesno je npr. za torte, peciva ili kekse i složenice u kalupima za pečenje. Kuhajte samo s jednim limom.

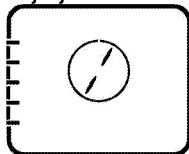
Odgovarajući položaj police će biti prikazan na zaslonu.

2. Gornji/donji grijač uz pomoć ventilatora



Topli zrak kojeg zagrijavaju donji i gornji grijači se podjednako raspoređuje kroz cijelu pećnicu pomoću ventilatora. Kuhajte samo s jednim limom.

3. Grijanje ventilatorom



Topli zrak kojeg zagrijava stražnji grijač se jako brzo jednako raspoređuje kroz cijelu pećnicu pomoću ventilatora.

To je prikladno za kuhanje jela na različitim razinama police i zagrijavanje nije potrebno u većini slučajeva. Podesno za kuhanje s više limova.



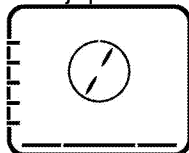
Kad su vrata pećnice otvorena, motor ventilatora neće nastaviti zadržavati topli zrak unutra.

4. "3D" funkcija



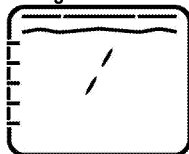
Rade gornji grijač, donji grijač i grijanje uz pomoć ventilatora. Hrana se podjednako i brzo grije iz svih pravaca. Kuhajte samo s jednim limom.

5. Funkcija pize



Rade donji grijač i grijanje uz pomoć ventilatora. Podesno za pečenje pize.

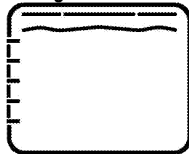
6. Puni grill+ventilator



Topli zrak kojeg zagrijava puni grill se jako brzo jednako raspoređuje kroz cijelu pećnicu pomoću ventilatora. Prikladan je za pečenje velike količine mesa na roštilju.

- Stavite velike ili srednje velike porcije na odgovarajući položaj police pod grijačem roštilja za pečenje na roštilju.
- Okrenite hranu nakon pola vremena pečenja na roštilju.

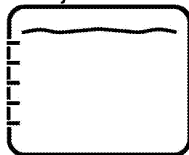
7. Puni grill



Radi veliki grill na gornjoj površini pećnice. Prikladan je za pečenje velike količine mesa na roštilju.

- Stavite velike ili srednje velike porcije na odgovarajući položaj police pod grijačem roštilja za pečenje na roštilju.
- Okrenite hranu nakon pola vremena pečenja na roštilju.

8. Ražanj

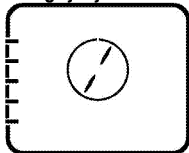


Radi mali grill na gornjoj površini pećnice. Podesno za pečenje na roštilju i gratinirana jela.

- Stavite male ili srednje velike porcije na odgovarajući položaj police pod grijačem roštilja za pečenje na roštilju.

- Okrenite hranu nakon pola vremena pečenja na roštilju.

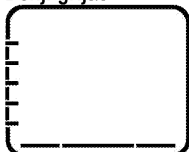
9. Eko grijanje s ventilatorom



Da biste uštedjeli energiju, možete koristiti ovu funkciju umjesto operacija kuhanja koje biste izvršili pomoću grijanja s ventilatorom na rasponu temperature 160-220°C. Ali će vrijeme kuhanja malo porasti.

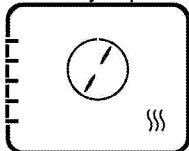
Vremena kuhanja koja se odnose na ovu funkciju su naznačena u tablici "Eko grijanje s ventilatorom".

10. Donji grijač

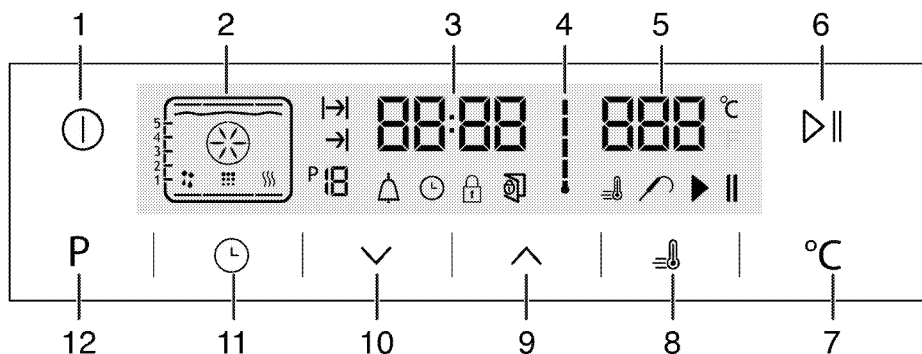


Radi samo donje grijanje. Podesno je za pizzu i kasnije tamnjenje hrane s donje strane.

11. Održavanje toplim



Kako upravljati kontrolnom jedinicom



- 1 Tipka za uključivanje/isključivanje
- 2 Prikaz funkcije
- 3 Polje oznake točnog vremena
- 4 Znak unutarnje temperature pećnice
- 5 Polje oznake temperature
- 6 Tipka za početak/kraj kuhanja

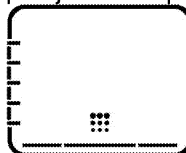
12. Rad s ventilatorom



Pećnica se ne grije. Radi samo ventilator (na stražnjoj stijenci). Podesno za polagano otapanje zrnaste smrznute hrane na sobnoj temperaturi i hlađenje skuhanе hrane.












13. Lako parno čišćenje

(Ova je značajka neobavezna. Možda ne postoji na vašem proizvodu.)



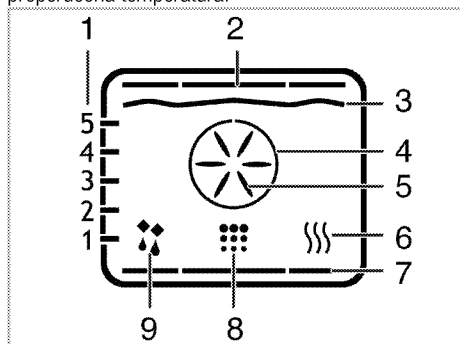
Ova funkcija omogućuje omekšavanje prljavštine (bez predugog čekanja) u pećnici i lako čišćenje. Pogledajte odjeljak „Čišćenje - lako parno čišćenje“ za lako parno čišćenje.

- 7 Tipka za postavku temperature
- 8 Simbol pojačivača (Brzo zagrijavanje)
- 9 Tipka plus
- 10 Tipka minus
- 11 Tipka za prilagođavanje
- 12 Tipka za povratak na prikaz funkcija


-  : Znak vremena kuhanja
 : Znak vremena kraja kuhanja
 : Broj funkcije
 : Znak za alarm
 : Znak sata
 : Znak zaključavanja tipki
 : Simbol za otvaranje vrata
 : Simbol pojačivača (Brzo zagrijavanje)
 : Znak sonde za meso
 : Znak pauze kuhanja
 : Znak početka kuhanja

Tablica funkcija:

Tablica funkcija označava koje se funkcije mogu koristiti u pećnici i njihove maksimalne i minimalne temperature. Prilikom odabira funkcije prikazuje se preporučena temperatura.




- 1 Položaji police
- 2 Gornji grijač
- 3 Grijač roštilja
- 4 Pojačivač grijača
- 5 Pojačivač ventilatora
- 6 Održavanje toplim
- 7 Donji grijač
- 8 Položaj za čišćenje
- 9 Rad s položajem ventilatora


 Funkcije se razlikuju ovisno o modelu proizvoda!


Tablica funkcija	Raspon temperatura (°C)
Gornji i donji grijač	40-280
Gornji/donji grijač uz pomoć ventilatora	40-280
Kuhanje uz pomoć ventilatora	40-280
„3D“ funkcija	40-280
Funkcija pizze	40-280
Veliki roštilj s ventilatorom	40-280
Puni roštilj	40-280


Donji roštilj	40-280
Eko grijanje s ventilatorom	160-220
Grijanje odozdo	40-220
Održavanje toplim	40-100

*Temperatura se može postaviti do 310 °C kod modela s funkcijom pirolitičkog samostalnog čišćenja (piroliza)

 Maksimalno podesivo vrijeme kuhanja u svim načinima rada osim održavanja toplim ograničeno je na 6 sati zbog sigurnosnih razloga. U slučaju nestanka struje program će se opozvati. Morate reprogramirati pećnicu.

 Tijekom podešavanja bljeskat će povezani simboli na satu.


 Točno vrijeme ne može se postaviti dok pećnica radi na bilo kojoj funkciji ili ako je na funkciji izvršeno poluautomatsko ili automatsko programiranje.

 Čak i ako je pećnica isključena, lampa pećnice zasvijetli kad se vrata pećnice otvore.

Kako raditi s pećnicom




1. Dodirnite tipku  na približno 2 sekunde da biste otvorili pećnicu.


» Prva radna funkcija pojavljuje se na prikazu nakon što se pećnica uključi. Kad je prikaz u ovom načinu rada, mogu se postaviti funkcije vremena kuhanja, vremena kraja kuhanja i pojačivača (brzo grijanje).

 Pećnica će se isključiti automatski u roku od 20 sekundi ako nema postavki pećnice na zaslonu.


Ručno kuhanje odabirom temperature i radne funkcije

Možete kuhati odabirom temperature i radne funkcije koje odgovaraju vašem obroku tako da ručno upravljate bez postavljanja trajanja kuhanja.

1. Prva radna funkcija pojavljuje se na prikazu nakon što dodirnete tipku  za otvaranje pećnice.
2. Odaberite radnu funkciju dodirom tipki .
3. Ako želite promijeniti temperaturu preporučenu za radnu funkciju, uključite polje za temperaturu dodirom gumba .

» Simbol  bljeska.



4. Postavite željenu temperaturu dodirom tipki .

5. Potvrdite postavku temperature dodirom tipke .
6. Stavite jelo u pećnicu.


7. Dodirnite tipku   da biste započeli s kuhanjem ako su temperatura i radna funkcija odgovarajuće.

Simbol  pojavljuje se na prikazu.

» Vaša pećnica odmah će početi raditi u odabranoj funkciji i povećat će unutarnju temperaturu na postavljenu temperaturu. Svaka oznaka simbola unutarnje temperature zasvijetlit će kako unutarnja temperatura doseže postavljenu temperaturu. Dodatni aktivni grijači i predloženi položaj lima za pečenje pojavljuju se na prikazu funkcija.




8. Pećnica se ne isključuje automatski u ručnom načinu kuhanja ako se ne postavi vrijeme kuhanja. Možete završiti s kuhanjem ponovnim dodirnom tipke  .


» Pećnica završava kuhanje i simbol  prikaže se na prikazu.








9. Dodirnite tipku  na približno 2 sekunde da biste zatvorili pećnicu.


Kuhanje s postavljanjem vremena kuhanja;

Možete se pobrinuti da se pećnica isključi odabirom temperature i radne funkcije koje odgovaraju vašem obroku te postavljanjem vremena kuhanja tako da ručno upravljate bez postavljanja trajanja kuhanja.

1. Prva radna funkcija pojavljuje se na prikazu nakon što dodirnete tipku  za otvaranje pećnice.
2. Odaberite radnu funkciju dodirom tipki .
3. Ako želite promijeniti temperaturu preporučenu za radnu funkciju, uključite polje za temperaturu dodirom gumba .

» Simbol  bljeska.

4. Postavite željenu temperaturu dodirom tipki  .
5. Potvrdite postavku temperature dodirom tipke .
6. Dodirnite  dok se ne pojavi simbol  na prikazu za vrijeme kuhanja.
7. Postavite vrijeme kuhanja dodirom tipki  i potvrdite postavku dodirom tipke .

» Kad podesite vrijeme kuhanja, simbol  stalno će se prikazivati na prikazu.

8. Stavite jelo u pećnicu.

9. Dodirnite tipku   da biste započeli s kuhanjem ako su temperatura, radna funkcija i vrijeme kuhanja odgovarajući. Simbol  pojavljuje se na prikazu.

» Pećnica će se zagrijati do postavljene temperature i održavat će tu temperaturu do kraja vremena kuhanja koje ste odabrali.

» Vaša pećnica odmah će početi raditi u odabranoj funkciji i povećat će unutarnju temperaturu na

postavljenu temperaturu. Ona održava temperaturu do kraja vremena kuhanja. Svaka oznaka simbola unutarnje temperature zasvijetlit će kako unutarnja temperatura doseže postavljenu temperaturu. Dodatni aktivni grijači i predloženi položaj lima za pečenje pojavljuju se na prikazu funkcija.




10. Kad vrijeme kuhanja bude gotovo, na prikazu se pojavljuje „Kraj” i oglašava se alarm.


11. Dodirnite bilo koju tipku da biste utišali alarm.








» Alarm se prestane oglašavati i pećnica automatski prestaje raditi.


Postavljanje kraja vremena kuhanja na kasnije;





Možete se pobrinuti da pećnica automatski radi i isključi se postavljanjem temperature i radne funkcije koje odgovaraju vašem obroku te postavljanjem vremena kuhanja i kraja kuhanja na kasnije tako da ručno upravljate bez postavljanja trajanja kuhanja.


1. Prva radna funkcija pojavljuje se na prikazu nakon što dodirnete tipku  za otvaranje pećnice.
2. Odaberite radnu funkciju dodirom tipki .
3. Ako želite promijeniti temperaturu preporučenu za radnu funkciju, uključite polje za temperaturu dodirom gumba .

» Simbol  bljeska.

4. Postavite željenu temperaturu dodirom tipki  .
5. Potvrdite postavku temperature dodirom tipke .
6. Dodirnite  dok se ne pojavi simbol  na prikazu za vrijeme kuhanja.
7. Postavite vrijeme kuhanja dodirom tipki  i potvrdite postavku dodirom tipke .


» Kad podesite vrijeme kuhanja, simbol  stalno će se prikazivati na prikazu.

8. Dodirnite  dok se ne pojavi simbol  na prikazu za kraj vremena kuhanja.
9. Postavite vrijeme kuhanja dodirom tipki  i potvrdite postavku dodirom tipke .

» Kad postavite kraj vremena kuhanja, simbol  stalno će se prikazivati na prikazu.

10. Stavite jelo u pećnicu.

11. Dodirnite tipku   da biste započeli s kuhanjem ako su temperatura, radna funkcija, vrijeme kuhanja i kraj vremena kuhanja odgovarajući.

Simbol  pojavljuje se na prikazu.

» Programator vremena pećnice automatski računa vrijeme početka kuhanja oduzimajući vrijeme od kraja kuhanja koje ste postavili. Odabrani način rada uključuje se kad nastupi vrijeme početka kuhanja i kad se pećnica zagrije do postavljene temperature. Ona održava temperaturu do kraja vremena kuhanja. Svaka oznaka simbola unutarnje temperature zasvijetlit će

kako unutarnja temperatura doseže postavljenu temperaturu. Dodatni aktivni grijači i predloženi položaji lima za pečenje pojavljuju se na prikazu funkcija.

12. Kad vrijeme kuhanja bude gotovo, na prikazu se pojavljuje „**Kraj**” i oglašava se alarm.

13. Dodirnite bilo koju tipku da biste utišali alarm.

» Alarm se prestane oglašavati i pećnica automatski prestaje raditi.




Ako želite opozvati samo vrijeme kuhanja ili vrijeme kuhanja i kraj vremena kuhanja kad ste ih već postavili, morate ponovno postaviti vrijeme kuhanja.


Postavljanje pojačivača (brzo zagrijavanje)

Koristite se funkcijom pojačivača (brzo zagrijavanje) da bi pećnica brže dosegla željenu temperaturu.





Pojačivač se ne može odabrati na položajima za odležavanje, eko grijanje s ventilatorom, održavanje toplim i čišćenje. Postavke pojačivača opozvane su u slučaju nestanka struje.

1. Dodirnite tipku  nakon što postavite temperaturu, radnu funkciju, vrijeme kuhanja i kraj vremena kuhanja.


» Simbol  stalno se prikazuje i omogućena je postavka pojačivača (brzo zagrijavanje).

» Znak pojačivača nestaje čim pećnica dosegne željenu temperaturu, a pećnica nastavi raditi na funkciji na kojoj je bila prije funkcije pojačivača.

2. Ponovno dodirnite tipku  kako biste opozvali funkciju pojačivača.



» Simbol  nestaje i onemogućena je postavka pojačivača (brzo zagrijavanje).

Isključivanje električne pećnice


Dodirnite tipku  da biste isključili pećnicu.



Uključivanje zaključavanja tipki

Možete spriječiti neovlaštenu uporabu pećnice uključivanjem mogućnosti zaključavanja tipki.

1. Dodirnite  dok se ne pojavi simbol  na prikazu.

» Na prikazu će se pojaviti „**Isključeno**”.



2. Pritisnite  da biste uključili zaključavanje tipki.

» Kad se uključi zaključavanje tipki, „**Uključeno**” se pojavi na prikazu, a simbol  i dalje svijetli. Potvrdite dodir na .





Tipke pećnice ne rade kad je uključeno zaključavanje tipki. Zaključavanje tipki neće biti opozvano u slučaju nestanka struje.

Za isključivanje zaključavanja tipki dodirnite

1. Dodirnite  dok se ne pojavi simbol  na prikazu.

» Na prikazu će se pojaviti „**Uključeno**”.

2. Onemogućite zaključavanje tipki dodiranjem tipke .



» Kad se zaključavanje tipki isključi, pojavit će se „**Isključeno**”. Potvrdite dodir na .



Tipke pećnice ne rade kad je uključena funkcija zaključavanja tipki. Postavke zaključavanja tipki neće biti opozvane u slučaju nestanka struje.

Postavljanje sata s alarmom


Možete upotrijebiti programator na uređaju za bilo kakvo upozorenje ili podsjetnik, osim vremena kuhanja. Sat s alarmom ne utječe na rad pećnice. On se koristi samo kao upozorenje. Na primjer, to je korisno kad želite okrenuti hranu u pećnici u određeno vrijeme. Na kraju postavljenog vremena programator će se oglasiti zvučnim signalom.


1. Dodirnite  dok se ne pojavi simbol  na prikazu.



Maksimalno vrijeme alarma može biti 23 sata i 59 minuta.

2. Postavite trajanje alarma uz pomoć tipki  / .

» Kad se postavi vrijeme alarma, simbol  i dalje će svijetliti, a vrijeme alarma pojavit će se na prikazu.



3. Na kraju vremena alarma, simbol  počeo će bljeskati i oglasiti će se zvučni signal.

Isključivanje alarma

1. Zvučni signal oglasit će se na 2 minute. Da biste zaustavili zvučni signal, samo pritisnite bilo koju tipku.

» Signal alarma utišat će se i prikazivat će se točno vrijeme.

Opozivanje alarma;



1. Dodirnite  dok se ne pojavi simbol  na prikazu kako bi se opozvao alarm.



2. Pritisnite i držite tipku  dok se prikaže „00:00”.




Prikazat će se vrijeme alarma. Ako se u isto vrijeme postave vrijeme alarma i vrijeme kuhanja, prikazivat će se najkraće vrijeme.

Promjena točnog vremena

1. Dodirnite tipku  u kratkim intervalima dok se ne pojavi simbol  na prikazu.





2. Dodirnite tipke  /  da biste postavili sat.

3. Potvrdite postavku dodirivanjem simbola  i pričekajte 4 sekunde bez dodirivanja drugih tipki da biste potvrdili.







Postavke točnog vremena opozivaju se u slučaju nestanka struje. Ono se treba ponovno postaviti. Točno vrijeme ne može se promijeniti kad se koristi bilo koja funkcija pećnice.



Podešavanje glasnoće

1. Dok je pećnica u pasivnom režimu, dodirujte tipku  u kratkim intervalima dok se ne prikaže „VOL” na prikazu.
2. Pritisnite tipke  /  da biste postavili jedan od tonova L0, L1 ili L2.
3. Pritisnite tipku  ili pričekajte 4 sekunde bez dodirivanja tipki kako biste potvrdili postavku


Podešavanje postavke Eko lampice

1. Dok je pećnica u pasivnom režimu, dodirujte tipku  u kratkim intervalima dok se ne prikaže „LP” na prikazu.
2. Pritisnite tipke  /  da biste postavili opciju Uključi ili EKO.
3. Pritisnite tipku  ili pričekajte 4 sekunde bez dodirivanja tipki kako biste potvrdili postavku
4. Kada je postavljeno na Uključi; lampica je stalno uključena kad su vrata pećnice otvorena u pasivnom režimu i tijekom rada.


5. Kada je postavljeno na EKO; lampica se uključuje, a zatim isključuje nakon 15 sekundi kad su vrata pećnice otvorena u pasivnom režimu i tijekom rada.

















Ako se dodirne bilo koja tipka tijekom rada (izuzevši tipke  i , lampica se uključuje, a zatim isključuje nakon 15 sekundi.
















Tablica vremena kuhanja

 Vrijeme u ovom prikazu služi kao vodič. Vrijeme može varirati zbog temperature hrane, debljine, vrste i vašeg načina kuhanja.

Pečenje peciva i mesa

 1. polica pećnice je donja polica.











Jelo	Broj limova	Dodatak za upotrebu	Način rada	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja (cca. u min)
Kolači u limu za pečenje	Jedan lim	Standardni lim za pečenje*		3	180	25 ... 30
Torte u kalupu	Jedan lim	Kalup za kolač na žičanoj rešetki**		2	180	40 ... 50
Mali kolači	Jedan lim	Standardni lim za pečenje*		3	160	25 ... 35
	Jedan lim	Standardni lim za pečenje*		3	150	30 ... 40
	2 lima	1-Lim za peciva* 3-Standardni lim za pečenje*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 lima	1-Standardni lim za pečenje* 3-Lim za peciva* 5-Duboki lim za pečenje*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Spužvasta torta	Jedan lim	Okrugli kalup za kolač s odvojitim rubom promjera 26 cm na žičanoj rešetki**		3	160	25 ... 35
	Jedan lim	Okrugli kalup za kolač s odvojitim rubom promjera 26 cm na žičanoj rešetki**		2	150	30 ... 40
	2 lima	1-Okrugli kalup za kolač s odvojitim rubom promjera 26 cm na žičanoj rešetki** 4-Okrugli kalup za kolač s odvojitim rubom promjera 26 cm na limu za peciva**		1 - 4	150	35 ... 45
Keksi	Jedan lim	Lim za peciva*		3	180	25 ... 30
	2 lima	1-Lim za peciva* 3-Standardni lim za pečenje*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 lima	1-Lim za peciva* 3-Standardni lim za pečenje* 5-Duboki lim za pečenje*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Peciva od tijesta	Jedan lim	Standardni lim za pečenje*		2	200	30 ... 40
	2 lima	1-Lim za peciva* 5-Standardni lim za pečenje*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 lima	1-Lim za peciva* 3-Standardni lim za pečenje* 5-Duboki lim za pečenje*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Bogata peciva	Jedan lim	Standardni lim za pečenje*		2	200	25 ... 35





	2 lima	1-Lim za peciva* 3-Standardni lim za pečenje*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 lima	1-Lim za peciva* 3-Standardni lim za pečenje* 5-Duboki lim za pečenje*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Kvasac	Jedan lim	Standardni lim za pečenje*		2	200	35 ... 45
Lazanje	Jedan lim	Staklena/metalna pravokutna posuda na žičanoj rešetki**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Jedan lim	Standardni lim za pečenje*		2	200 ... 220	15 ... 20
	Jedan lim	Standardni lim za pečenje*		3	200	10 ... 15
Biftek (cijeli) / Pečenje	Jedan lim	Standardni lim za pečenje*		3	25 min. 250/max, zatim 180 ... 190	100 ... 120
Janjeći but (složenac)	Jedan lim	Standardni lim za pečenje*		3	25 min. 250/max, zatim 190	70 ... 90
	Jedan lim	Standardni lim za pečenje*		3	25 min. 250/max, zatim 190	60 ... 80
Pečeno pile (1,8-2 kg)	Jedan lim	Standardni lim za pečenje*		2	15 min. 250/max, zatim 180 ... 190	60 ... 80
	Jedan lim	Standardni lim za pečenje*		2	15 min. 250/max, zatim 180 ... 190	60 ... 80
Purica (5.5 kg)	Jedan lim	Standardni lim za pečenje*		1	25 min. 250/max, zatim 180 ... 190	150 ... 210
	Jedan lim	Standardni lim za pečenje*		1	25 min. 250/max, zatim 180 ... 190	150 ... 210
Riba	Jedan lim	Standardni lim za pečenje*		3	200	20 ... 30
	Jedan lim	Standardni lim za pečenje*		3	200	20 ... 30

Predlaže se da obavljate zagrijavanje za svu hranu.
* Ovi dodaci možda ne dolaze s proizvodom.
** Ovi dodaci ne dolaze s proizvodom. Dostupni su komercijalno.

Tablica kuhanja za testiranje jela

Jela u ovoj tablici kuhanja su pripremljena prema EN 60350-1 da bi olakšali kontrolnim institucijama da testiraju proizvod

Jelo	Broj limova	Dodatak za upotrebu	Način rada	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja (cca. u min)
Kolača	Jedan lim	Standardni lim za pečenje*		3	140	20 ... 30
	Jedan lim	Standardni lim za pečenje*		3	140	20 ... 30
	2 lima	1-Standardni lim za pečenje* 3-Lim za peciva*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 lima	1-Standardni lim za pečenje* 3-Lim za peciva* 5-Duboki lim za pečenje*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Mali kolači	Jedan lim	Standardni lim za pečenje*		3	160	25 ... 35
	Jedan lim	Standardni lim za pečenje*		3	150	30 ... 40
	2 lima	1-Lim za peciva* 3-Standardni lim za pečenje*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 lima	1-Standardni lim za pečenje* 3-Lim za peciva* 5-Duboki lim za pečenje*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Spužvasta torta	Jedan lim	Okrugli kalup za kolač s odvojitim rubom promjera 26 cm na žičanoj rešetki**		3	160	25 ... 35
	Jedan lim	Okrugli kalup za kolač s odvojitim rubom promjera		2	150	30 ... 40

		26 cm na žičanoj rešetki**				
	2 lima	1-Okrugli kalup za kolač s odvojitivim rubom promjera 26 cm na žičanoj rešetki** 4-Okrugli kalup za kolač s odvojitivim rubom promjera 26 cm na limu za peciva**		1 - 4	150	35 ... 45
Pita od jabuka	Jedan lim	Okruglo crno metalno posude sa promjera 20 cm na žičanoj rešetki**		2	180	50 ... 60
	Jedan lim	Okruglo crno metalno posude sa promjera 20 cm na žičanoj rešetki**		2	170	50 ... 60
	2 lima	1-Okruglo crno metalno posude sa promjera 20 cm na žičanoj rešetki** 4-Okruglo crno metalno posude sa promjera 20 cm na limu za peciva**		1 - 4	170	50 ... 60

Predlaže se da obavljate zagrijavanje za svu hranu.

* Ovi dodaci možda ne dolaze s proizvodom.

** Ovi dodaci ne dolaze s proizvodom. Dostupni su komercijalno.

Eko grijanje s ventilatorom



Ne mijenjajte temperaturu kuhanja nakon početka kuhanja u režimu za Eko grijanje s ventilatorom.



Ne otvarajte vrata tijekom kuhanja u načinu rada "Eko grijanje s ventilatorom". Ako vrata nisu otvorena, unutarnja se temperatura optimizira za uštedu energije i može se razlikovati od prikaza.

Jelo	Broj limova	Dodatak za upotrebu	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja (cca. u min)
Mali kolači	Jedan lim	Standardni lim za pečenje*	3	160	25 ... 35
Keksi	Jedan lim	Standardni lim za pečenje*	3	180	25 ... 35
Peciva od tijesta	Jedan lim	Standardni lim za pečenje*	3	200	45 ... 55
Bogata peciva	Jedan lim	Standardni lim za pečenje*	3	200	35 ... 45

* Ovi dodaci možda ne dolaze s proizvodom.

Savjeti za pečenje torti

- Ako su peciva previše suha, povećajte temperaturu za oko 10°C i smanjite vrijeme kuhanja.
- Ako je torta mokra, koristite manje tekućine i smanjite temperaturu za 10°C.
- Ako je torta previše tamna na vrhu, stavite je na donju policu, smanjite temperaturu i povećajte vrijeme kuhanja.
- Ako je kuhana dobro unutra ali je ljepljiva s vanjske strane, smanjite temperaturu i povećajte vrijeme kuhanja.

Savjeti za pečenje tijesta

- Ako su peciva previše suha, povećajte temperaturu za oko 10°C i smanjite vrijeme kuhanja. Namočite slojeve tijesta pomoću umaka koji se sastoji od mlijeka, ulja, jaja i jogurta.

- Ako predugo traje da se pecivo ispeče, posebno pazite da debljina peciva koje ste pripremili ne prelazi dubinu lima za pečenje.
- ako gornja strana peciva postane smeđa, ali donji dio nije kuhan, pazite da količina umaka kojeg ste koristili za peciva nije prevelika na dnu peciva. Pokušajte ravnomjerno rasporediti umak između slojeva tijesta za jednako tamnjenje.



Skuhajte tijesto u skladu s režimom i temperaturom navedenom u tablici kuhanja. Ako donji dio još nije dovoljno potamnio, sljedeći put ga stavite na za jednu razinu nižu policu.

Savjeti za kuhanje povrća

- Ako u jelu s povrćem nestane soka i jelo postane previše suho, kuhajte ga u tavi s poklopcem umjesto u limu za pečenje. Zatvorene posude sačuvaju sok jela.
- Ako se jelo s povrćem ne skuha, skuhaite prvo povrće ili ga pripremite kao hranu iz limenke i stavite u pećnicu.

Kako raditi s roštiljem



UPOZORENJE

Zatvorite vrata pećnice tijekom pečenja na roštilju.

Vruće površine mogu uzrokovati opekline!

Uključivanje roštilja

- Prva radna funkcija pojavljuje se na prikazu nakon što dodirnete tipku ① za otvaranje pećnice.
 - Dodirnite da biste odabrali željenu funkciju roštilja.
 - Ako želite promijeniti temperaturu preporučenu za radnu funkciju, uključite polje za temperaturu dodirom gumba .
- » Simbol bljeska.
- Postavite željenu temperaturu dodirom tipki / .
 - Potvrdite postavku temperature dodirom tipke .

- Dodirnite tipku || da biste započeli s roštiljanjem ako su temperatura i radna funkcija odgovarajuće. Simbol pojavljuje se na prikazu.

» Vaša pećnica odmah će početi raditi u odabranoj funkciji i povećat će unutarnju temperaturu na postavljenu temperaturu. Svaka oznaka simbola unutarnje temperature zasvijetlit će kako unutarnja temperatura doseže postavljenu temperaturu. Dodatni aktivni grijači i predloženi položaj lima za pečenje pojavljuju se na prikazu funkcija.

- Možete završiti s roštiljanjem ponovnim dodirom tipke ||.

» Pećnica završava s roštiljanjem i simbol || prikaže se na prikazu.

Isključivanje roštilja

- Dodirnite tipku ① na približno 2 sekunde da biste zatvorili pećnicu.



Hrana koja nije podesna za pečenje na grillu predstavlja opasnost od požara. Koristite za roštilj samo hranu koja je podesna za intenzivnu toplinu roštilja. Ne stavljajte hranu predaleko u stražnji dio roštilja. To je najtopliji dio i hrana se može zapaliti.

Tablica vremena kuhanja za pečenje na grillu

Grill s električnom funkcijom

Hrana	Dodatak za upotrebu	Položaj police	Preporučena temperatura (°C)**	Vrijeme pečenja na grillu (približno)
Riba	Žičana rešetka	4...5	250	20...25 min. #
Narezana piletina	Žičana rešetka	4...5	250	25...35 min.
Komadi janjetine	Žičana rešetka	4...5	250	20...25 min. #
Pečena govedina	Žičana rešetka	4...5	250	25...30 min. #
Komadi teletine	Žičana rešetka	4...5	250	25...30 min. #
Tost kruh *	Žičana rešetka	4	250	1...3 min.

ovisno o debljini

*Prethodno zagrijte 5 minuta.

**Ako se temperatura roštilja vašeg proizvoda ne može podesiti, roštilj će raditi na preporučenoj temperaturi.

Jela u ovoj tablici kuhanja su pripremljena prema EN 60350-1 da bi olakšali kontrolnim institucijama da testiraju proizvod

Hrana	Dodatak za upotrebu	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja (cca. u min)
Tost kruh	Žičana rešetka	4	250	1...3 min.
Čufte (govedina) - 12 komada	Žičana rešetka	4	250	25...35 min.

Okrenite hranu nakon isteka 2/3 ukupnog vremena pečenja na rešetki.

Preporučuje se izvršiti predgrijavanje u trajanju od 5 minuta za svu hranu koja se prži.

6 Održavanje

Opće informacije

Vijek trajanja proizvoda će se produljiti, a česti problemi će se smanjiti, ako se proizvod redovito čisti.



OPASNOST:

Isključite uređaj iz struje prije početka održavanja i čišćenja.
Postoji opasnost od strujnog udara!



OPASNOST:

Pustite da se uređaj ohladi prije čišćenja.
Vruće površine mogu uzrokovati opekline!

- Temeljito očistite proizvod nakon svake uporabe. Na taj ćete način uvijek moći lakše ukloniti ostatke od kuhanja, pa neće zagorjeti kad sljedeći put budete koristili uređaj.
- Za uređaja jedinice nisu potrebna posebna sredstva za čišćenje. Koristite toplu vodu s tekućinom za pranje, meku krpu ili spužvu i obrišite je suhom krpom.
- Uvijek pazite da dobro obrišete višak tekućine nakon čišćenja prolivene hrane.
- Ne koristite sredstva za čišćenje koja sadrže kiselinu ili klorid za čišćenje površine od nehrđajućeg čelika i inoksa i ručku. Za čišćenje tih dijelova koristite meku krpu s tekućim deterdžentom (neabrazivnom), pazeći da brišete u jednom smjeru.



Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu oštetiti površinu.

Ne koristite agresivna sredstva za čišćenje, prašak/kreme za čišćenje ili bilo kakve oštre predmete.



Nemojte koristiti parne čistače za čišćenje uređaja jer to može uzrokovati strujni udar.

Čišćenje kontrolne ploče

Očistite kontrolnu ploču i kontrolne tipke mokrom krpom i osušite ih.



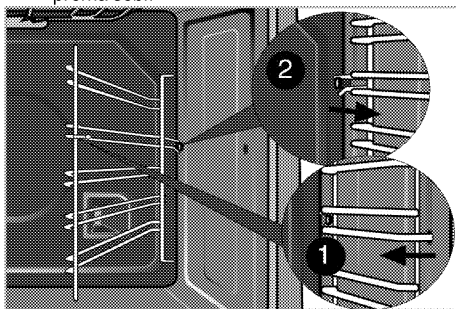
Ako je proizvod opremljen gumbima/kotačićima, nemojte skidati kontrolne gumbe da biste očistili upravljačku ploču.
Kontrolna ploča se može oštetiti!

Čišćenje pećnice

Za čišćenje bočnog zida(Funkcije se razlikuju ovisno o modelu proizvoda.)

(Ova je značajka neobavezna. Možda ne postoji na vašem proizvodu.)

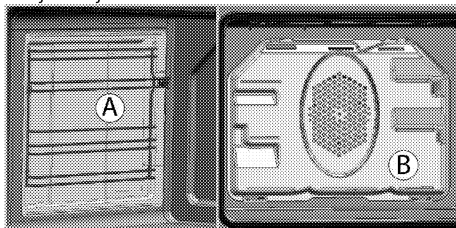
1. Uklonite prednji dio bočne police povlačenjem u suprotnom smjeru od stjenke.
2. Uklonite bočnu policu do kraja povlačenjem prema sebi.



Katalitičke stijenke

(Ova je značajka neobavezna. Možda ne postoji na vašem proizvodu.)

Unutarnje bočne stijenke (A) i/ili stražnja stijenka (B) proizvoda mogu se obložiti katalitičkim emajlom. Katalitičke stijenke svijetle su mat boje i imaju poroznu površinu. Katalitičke stijenke pećnice ne smiju se čistiti. Zahvaljujući svojoj perforiranoj strukturi, katalitičke površine apsorbiraju masnoću i kad se površina ispunji masću, počinju sjajiti. U ovom slučaju preporučuje se zamjena dijelova.

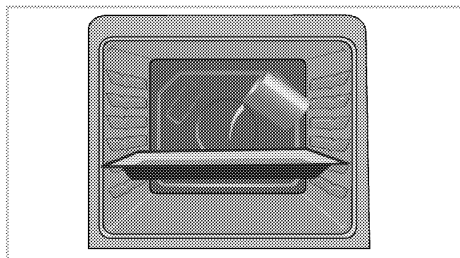


Lako parno čišćenje

(Ova je značajka neobavezna. Možda ne postoji na vašem proizvodu.)

Ova vrsta čišćenja omogućuje lako čišćenje jer se prljavština (koja nije predugo stajala) razgrađuje parom koja nastaje unutar pećnice i vodenim kapljicama koje se kondenziraju na unutrašnjim površinama pećnice.

1. Izvadite sve dodatke iz pećnice.
2. Izlijte 500 ml vode u lim za pečenje i stavite lim na drugu policu pećnice.



3. Odaberite funkciju jednostavnog čišćenja parom. Prikaz trajanja postupka čišćenja pojavit će se na zaslonu i ne može se promijeniti. Za ovu funkciju čišćenja možete postaviti vrijeme završetka postupka.
4. Otvorite vrata i obrišite unutrašnje površine pećnice vlažnom spužvom ili krpom.
5. Koristite toplu vodu s tekućinom za pranje, meku krpu ili spužvu da biste očistili tvrdokornu prljavštinu te ju obrišite suhom krpom.



Tijekom jednostavnog načina čišćenja pare, voda koja se stavlja u ladicu za omekšavanje slabo oblikovanih ostaci-prljavština unutar šupljine pećnice će ispariti i kondenzirati u šupljini pećnice i unutrašnje staklo vrata pećnice, tako da voda može kapati kada je vrata pećnice otvorena. Obrišite kondenzaciju čim se vrata pećnice otvore.

Očistite vrata pećnice

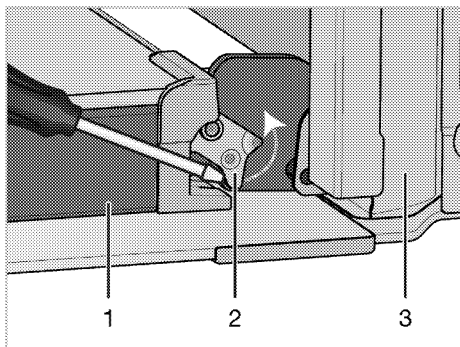
Za čišćenje vrata pećnice, koristite toplu vodu s tekućinom za pranje, meku krpu ili spužvu za čišćenje proizvoda i obrišite ga suhom krpom.



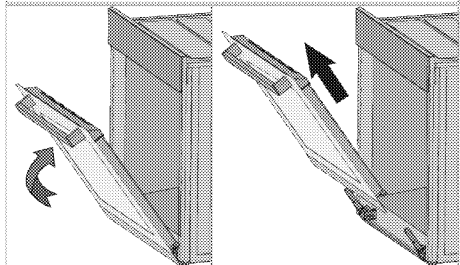
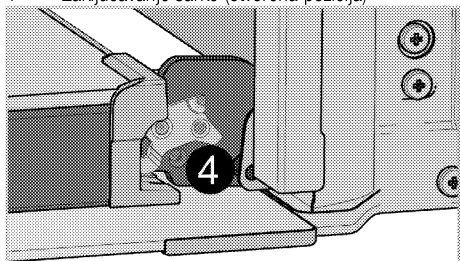
Ne koristite jaka abrazivna sredstva za čišćenje ili metalne strugače za čišćenje vrata pećnice. Oni mogu izgrebati površinu i uništiti staklo.

Skidanje vrata pećnice

1. Otvorite prednja vrata (1).
2. Otvorite kvačice na kućištu šarke (2) na desnoj i lijevoj strani prednjih vrata pritiskanjem kuke kao što je prikazano na slici. Zaključavanje treba izgledati kao (4) kada je otvorena.



- 1 Vrata
- 2 Zaključavanje šarke (zatvoreni položaj)
- 3 Pećnica
- 4 Zaključavanje šarke (otvorena pozicija)



3. Pomaknite prednja vrata do pola.
4. Uklonite prednja vrata povlačenjem prema gore da biste ih otpustili s desne i lijeve šarke.



Za montažu vrata se trebaju obrnutim redoslijedom izvršiti koraci izvršeni kod skidanja vrata. Nemojte zaboraviti zatvoriti spojke na kućištu šarki kad vraćate vrata.

Značajka Soft Open & Soft Close

Neki modeli mogu uključivati značajku Soft Close & Soft Open. Značajka Soft Close omogućuje korisniku da glatko zatvori vrata pećnice tako da ga dovede do otprilike 15 cm od zatvorenog položaja i nježno ga gura. Automatski sustav prigušivanja pomaže tiho zatvoriti vrata. Slična je značajka promatrana dok su vrata pećnice potpuno otvorena; Otprilike 9 cm od

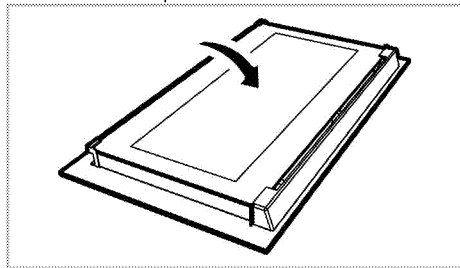
potpuno otvorenog položaja sustav prigušivača omogućuje lagano otvaranje.

Skidanje stakla unutrašnjih vrata

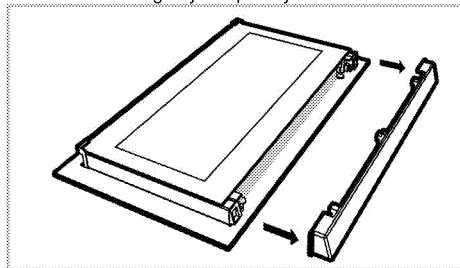
(Ova je značajka neobavezna. Možda ne postoji na vašem proizvodu.)

Staklena ploča vrata pećnice se može ukloniti za čišćenje.

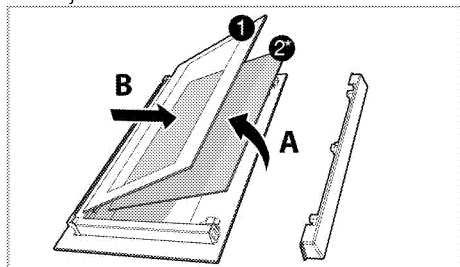
1. Otvorite vrata pećnice.



2. Povucite prema sebi i skinite plastični dio montiran na gornji dio prednjih vrata.



3. Kako je prikazano na slici, podignite krajnje unutarje staklo malo u smjeru A i povucite ga u smjeru B.



1. Krajnje unutrašnje staklo
- 2* Unutarnje staklo (Možda ne postoji na vašem proizvodu.)
4. Ako je proizvod opremljen unutarnjim staklom (2); Ponovite isti postupak da biste uklonili unutarnje staklo (2).
5. Prvi korak za regrupaciju vrata je ponovna montaža unutarnjeg stakla (2). Stavite žljebasti kut staklene ploče tako da nalegne na žljebasti kut plastičnog utora. (Ako je proizvod opremljen

unutarnjim staklom). Unutarnja staklena ploča (2) mora biti instalirana u plastični utor blizu krajnjeg unutarnjeg stakla (1).

6. Kod montaže zadnjeg unutarnjeg stakla (1), pazite da je ispisana strana stakla okrenuta prema krajnjem unutrašnjem staklu. Važno je postaviti donji kut unutarnjeg stakla (1) u donje plastične uture (5).
7. Gurajte plastični dio prema okviru dok ne čujete "klik".

Zamjena lampice pećnice



OPASNOST:

Prije zamjene lampice pećnice, pazite da je proizvod isključen s napajanja i ohlađen da bi se izbjegla opasnost od električnog udara. Vruće površine mogu uzrokovati opekline!



Položaj lampice se može razlikovati od slike.



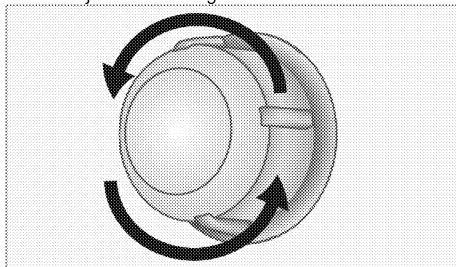
Svjetiljka ovog uređaja nije prikladna za rasvjetu prostorija u kućanstvu. Ova svjetiljka služi kao pomoć korisniku da vidi hranu.



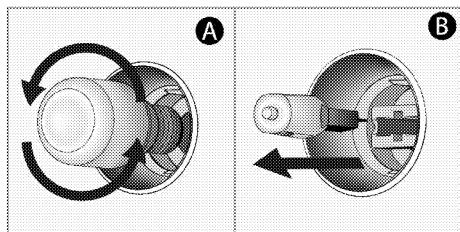
Svjetiljke ovog uređaja moraju podnijeti ekstremne uvjete poput temperatura viših od 50 °C.

Ako je vaša pećnica opremljena okruglom lampom:

1. Isključite uređaj s napajanja.
2. Okrenite stakleni poklopac u smjeru suprotnom od kazaljki na satu da ga skinete.



3. Ako lampa pećnice pripada tipu (A) kako je prikazano na slici ispod, uklonite je tako da je okrećete kako je prikazano i zamijenite je. Ako pripada tipu (B), povucite je i uklonite kako je prikazano na slici i zamijenite je.



4. Vratite stakleni poklopac.



U ovoj pećnici koristi se žarulja sa žarnom niti snage manje od 40 W, visine manje od 60 mm, promjera manje od 30 mm ili halogena žarulja s utičnicom tipa G9, snage manje od 60 W. Svjetiljke su prikladne za rad na temperaturama iznad 300 ° C. Svjetiljke za pećnicu možete nabaviti od ovlaštenog servisera ili tehničara s licencom.

7 Otklanjanje kvarova

Pećnica emitira paru kad radi.

- Normalno je da tijekom rada izlazi para. >>> *To nije kvar.*

Uređaj emitira metalne zvukove dok grije i dok se hladi.

- Kad se metalni dijelovi zagriju, mogu se širiti i uzrokovati buku. >>> *To nije kvar.*

Uređaj ne radi.

- Možda je glavni osigurač pokvaren ili je izbacio. >>> *Provjerite osigurače na ploči s osiguračima. Po potrebi ih zamijenite ili ponovno uključite.*
- Uređaj nije uključen u (uzemljenu) utičnicu. >>> *Provjerite spoj utikača.*

Lampica pećnice ne radi.

- Svjetlo pećnice je u kvaru. >>> *Zamijenite lampicu pećnice.*
- Napajanje je prekinuto. >>> *Provjerite ima li napajanja. Provjerite osigurače na ploči s osiguračima. Po potrebi ih zamijenite ili ponovno uključite.*

Pećnica ne grije.

- Funkcija i/ili temperatura nisu postavljeni. >>> *Postavite funkciju i temperaturu pomoću tipke za funkciju i/ili temperaturu.*
- Napajanje je prekinuto. >>> *Provjerite ima li napajanja. Provjerite osigurače na ploči s osiguračima. Po potrebi ih zamijenite ili ponovno uključite.*

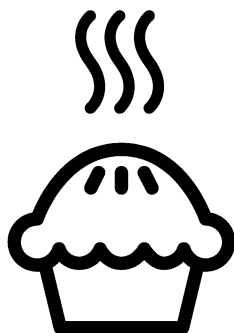


Konzultirajte se s ovlaštenim serviserom ili dobavljačem gdje ste kupili uređaj ako ne možete riješiti problem iako ste primijenili sve upute u ovom dijelu. Nikada ne pokušavajte samo popraviti pokvareni proizvod.



Ugradna pećnica

Korisnički priručnik



SB

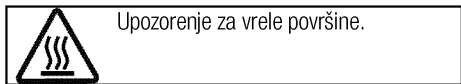
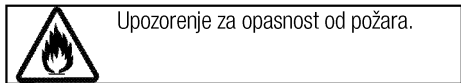
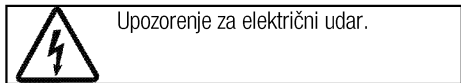
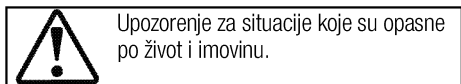
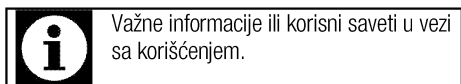
Molimo da prvo pročitate ovo uputstvo!

Poštovani korisniče,
zahvaljujemo na izboru Beko proizvoda. Nadamo se da ćete na najbolji mogući način iskoristiti Vaš proizvod, koji je napravljen sa visokim kvalitetom i vrhunskom tehnologijom. Stoga, molimo da pročitate ovo celo korisničko uputstvo i sva prateća dokumenta pažljivo pre korišćenja proizvoda i čuvajte ih kao podsetnik za buduću upotrebu. Ako ovaj proizvod predate trećem licu, priložite i ovo korisničko uputstvo. Pratite sva upozorenja i informacije iz korisničkog uputstva.

Imajte na umu da ovo korisničko uputstvo može da se primeni i na nekoliko drugih modela. Razlike između modela će biti naznačene u priručniku.

Objašnjenje simbola

U ovom korisničkom uputstvu su korišćeni sledeći simboli:



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/İstanbul/TURKEY
Made in TURKEY

1 Važna uputstva i upozorenja za bezbednost i okruženje 4

Opšta bezbednost	4
Bezbednost električnih proizvoda	4
Bezbednost proizvoda	5
Namena	7
Bezbednost dece	7
Odlaganje dotrajalog proizvoda u otpad	8
Odlaganje ambalažnog materijala	8

2 Opšte informacije 9

Pregled	9
Sadržaji pakovanja	10
Sadržaji pakovanja	10
Tehničke specifikacije	11

3 Instalacija 12

Pre instalacije	12
Instalacija i povezivanje	14
Odlaganje dotrajalog proizvoda u otpad	16

4 Pripreme 17

Saveti za uštedu energije	17
Prva upotreba	17
Podešavanje vremena	17
Prvo čišćenje proizvoda	18
Prvo zagrevanje	18

5 Kako rukovati rernom 19

Opšte informacije o pečenju, pečenju mesa i pečenju na roštilju	19
Kako koristiti električnu rernu	19
Režimi rada	19
Kako rukovati kontrolnom jedinicom	21
Tabela vremena kuvanja	25
Kako rukovati roštiljem	28
Tabela vremena kuvanja za pečenje roštilja	29

6 Održavanje i nega 30

Opšte informacije	30
Čišćenje komandne table	30
Čišćenje rerne	30
Skidanje vrata rerne	31
Skidanje unutrašnjeg stakla na vratima	31
Zamena sijalice u rerni	32

7 Otklanjanje kvarova 33

1 Važna uputstva i upozorenja za bezbednost i okruženje

Ovaj odeljak sadrži sigurnosna uputstva koja će vam pomoći da se zaštitite od opasnosti povreda i oštećenja imovine. Neuspešno praćenje ovih uputstava će poništiti garanciju.

Opšta bezbednost

- Ovaj uređaj mogu koristiti deca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili kojima nedostaju iskustvo i znanje, ako su pod nadzorom ili su dobili uputstva u vezi sa bezbednom upotrebom uređaja i razumeju uključene opasnosti.
Deca se ne smeju igrati sa uređajem. Deca ne smeju čistiti ili održavati uređaj bez nadzora.
- Ovaj uređaj nije namenjen za upotrebu od strane osoba (uključujući decu) sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja, osim ako su pod nadzorom ili su im data uputstva. Deca koja su pod nadzorom ne smeju se igrati uređajem.
- Ako se proizvod ustupi drugoj osobi za ličnu upotrebu ili kao polovan proizvod, potrebno je takođe proslediti korisnički priručnik, etikete proizvoda i

druge relevantne dokumente i delove.

- Instalaciju i popravke smeju da vrše samo ovlašćeni serviseri. Proizvođač neće snositi odgovornost za štete koje nastanu zbog postupaka koje su obavile neovlašćene osobe, što takođe može poništiti garanciju. Pre instalacije, pažljivo pročitajte uputstva.
- Ne uključujte proizvod ako je u kvaru ili ima vidljivo oštećenje.
- Prekontrolišite da li su funkcijski tasteri na proizvodu isključeni nakon svake upotrebe.

Bezbednost električnih proizvoda

- Ako je proizvod neispravan, ne treba da se koristi dok ga ne popravi ovlašćeni serviser. Postoji opasnost od električnog udara!
- Proizvod povezujte samo na uzemljenu utičnicu/vod sa naponom i zaštitom navedenim u „Tehničkim specifikacijama“. Uzemljenje instalacije mora da obavi kvalifikovani električar u slučaju da se proizvod koristi sa ili bez transformatora. Naša kompanija neće biti odgovorna ni za kakve probleme koji nastanu zbog korišćenja proizvoda sa neuzemljenom instalacijom u skladu sa lokalnim propisima.

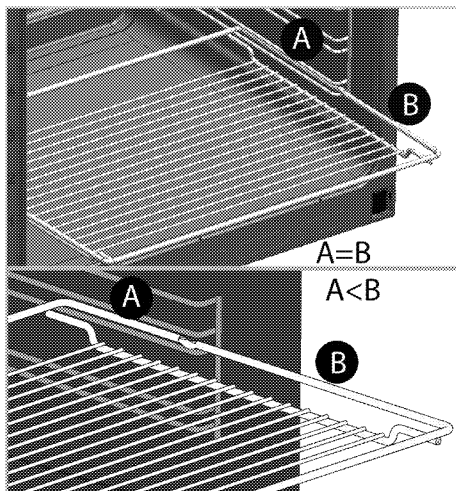
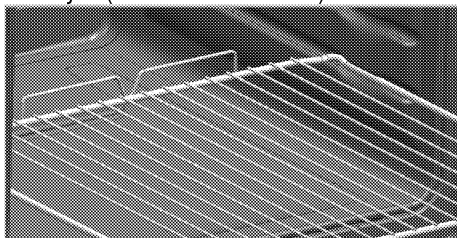
- Nikada ne perite proizvod prskanjem ili sipanjem vode na njega! Postoji opasnost od električnog udara!
- Proizvod mora da bude isključen za vreme instalacije, održavanja, čišćenja i popravke.
- Ako je priključni kabl za napajanje proizvoda oštećen, mora da ga zameni proizvođač, njegov serviser ili odgovarajuće kvalifikovano lice kako bi se izbegle opasnosti.
- Aparat mora da se instalira tako da može potpuno da se isključi sa mreže. Razdvajanje mora da bude obezbeđeno ili putem mrežnog utikača ili putem prekidača ugrađenog u fiksnu električnu instalaciju u skladu sa građevinskim propisima.
- Zadnja strana rerne se jako zagreva za vreme upotrebe. Pobrinite se da električni priključak ne dodiruje zadnju površinu, jer se može oštetiti.
- Ne prignječujte kabl za napajanje između vrata rerne i okvira i ne vodite ga preko vrućih površina. U suprotnom može doći do topljenja izolacije kabla i do požara zbog kratkog spoja.
- Sve radove na električnoj opremi i sistemima treba da vrše samo ovlašćena kvalifikovana lica.

- U slučaju oštećenja, isključite proizvod i odvojite od električne mreže. Da biste to uradili, isključite osigurač u domaćinstvu.
- Uverite se da je jačina osigurača kompatibilna sa ovim proizvodom.

Bezbednost proizvoda

- **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi pristupačni delovi se zagrevaju tokom upotrebe. Budite pažljivi da biste izbegli dodirivanje vrućih elemenata. Decu mlađu od 8 godina treba udaljiti osim u slučaju da ih neprekidno nadgledate.
- Nikad ne koristite proizvod u slučaju oslabljenog rasuđivanja ili koordinacije pod uticajem konzumiranja alkohola i/ili lekova.
- Budite pažljivi kada koristite alkoholna pića u vašem posuđu. Alkohol na visokim temperaturama isparava i može da prouzrokuje požar jer se može upaliti ako dođe u kontakt sa vrućim površinama.
- Ne stavljajte nikakav zapaljivi materijal blizu proizvoda, jer njegove stranice mogu da se zagrevaju u toku upotrebe.
- Uređaj se zagreva tokom upotrebe. Budite pažljivi da biste izbegli dodirivanje vrućih elemenata u unutrašnjosti rerne.
- Održavajte čistoću svih ventilacionih otvora.

- Ne zagrevajte zatvorene konzerve i staklene tegle u rerni. Pritisak koji se može stvoriti u plehu/tegli može da izazove njihovo pucanje.
- Plehove za pečenje, posuđe ili aluminijumsku foliju ne stavljajte direktno na dno rerne. Akumulirana toplota bi mogla da ošteti dno rerne.
- Ne koristite abrazivna sredstva za čišćenje ili tvrde metalne strugače za čišćenje stakla na vratima rerne jer mogu izgrebati površinu, što može dovesti do razbijanja stakla
- Ne koristite paročistače za čišćenje uređaja da ne biste izazvali električni udar.
- (Razlikuje se u zavisnosti od modela uređaja.)
Pravilno postavljanje žičane police i pleha na žičane police
Važno je da se žičana polica i/ili pleh pravilno postave na policu. Žičanu policu ili pleh gurnite između 2 šine i proverite stabilnost pre postavljanja jela na njih (vidi sledeću sliku).



- Ne koristite proizvod ako je staklo na prednjim vratima skinuto ili napuklo.
- Uvek koristite termootporne rukavice za rernu kada posude stavljate ili vadite iz vruće rerne.
- Postavite papir za pečenje u šerpu ili na dodatak za rernu (pleh, gril itd.) zajedno sa hranom, a zatim ubacite sve u prethodno zagrejanu rernu. Uklonite višak delova papira za pečenje koji prelazi dodatak ili šerpu da biste sprečili rizik od dodirivanja grejnih elemenata u rerni. Nikada nemojte da koristite papir za pečenje na temperaturi koja je veća od naznačene temperature za papir za pečenje. Nemojte da stavljate papir za pečenje direktno na dno rerne.
- **UPOZORENJE:** Pobrinite se da kabl za napajanje aparata bude iskopčan ili automatski prekidač

kola isključen pre zamene lampe da biste izbegli mogućnost strujnog udara.

- Uređaj ne sme da se instalira iza dekorativnih vrata da bi se izbeglo pregrevanje.

Za pouzdanost proizvoda od požara:

- Uverite se da je utikač dobro umetnut u utičnicu kako ne bi izazvao varnice.
- Ne koristite oštećen, isečen ili produžni kabl, osim originalnog kabla.
- Pobrinite se da na utičnici na koju je priključen proizvod nema ni vlage ni tečnosti.

Namena

- Ovaj proizvod je namenjen za kućnu upotrebu. Komercijalna upotreba nije dozvoljena.
- PAŽNJA: Ovaj aparat služi samo za kuvanje. On ne sme da se koristi za druge svrhe, na primer za grejanje prostorije."
- Ovaj proizvod ne sme se koristiti za zagrevanje tanjira ispod rešetke roštilja, vešanje peškira, kuhinjskih krpa itd. na ručici, niti u druge svrhe zagrevanja.
- Proizvođač neće biti odgovoran ni za kakve štete koje su nastale kao posledica nenamenske upotrebe ili pogrešnog rukovanja.
- Rerna može da se koristi za odmrzavanje, pečenje i pečenje hrane na roštilju.

Bezbednost dece

- UPOZORENJE: Pristupačni delovi mogu da se zagreju za vreme upotrebe. Decu treba udaljiti.
- Materijali za pakovanje su opasni za decu. Ambalažne materijale držite van domašaja dece. Molimo da sve delove ambalaže odložite u otpad u skladu sa ekološkim standardima.
- Električni proizvodi su opasni za decu. Udaljite decu od proizvoda kada je uključen i nemojte im dozvoliti da se igraju sa proizvodom.
- Iznad uređaja ne stavljajte predmete koje bi deca mogla da dohvate.
- Kada su vrata otvorena, ne stavljajte teške predmete na njih i ne dozvolite da deca sede na njima. To može da dovede do prevrtanja i mogu da se oštete šarke vrata.

Odlaganje dotrajalog proizvoda u otpad

Usaglašenost sa WEEE direktivom i odlaganje otpada:



Ovaj proizvod je usaglašen sa WEEE direktivom Evropske Unije (2012/19/EU). Ovaj proizvod nosi znak klasifikacije za električni i elektronski otpad (WEEE). Ovaj proizvod je proizveden od visoko kvalitetnih delova i materijala koji se mogu ponovo koristiti i pogodni su za reciklažu. Nemojte odlagati proizvod u otpad sa običnim kućnim otpadom i drugim otpadima na kraju veka trajanja. Odložite ga u centar za sakupljanje i reciklažu električnog i elektronskog otpada. Konsultujte se sa svojim lokalnim vlastima da biste saznali o ovim centrima za sakupljanje otpada.

Usaglašenost sa RoHS direktivom:

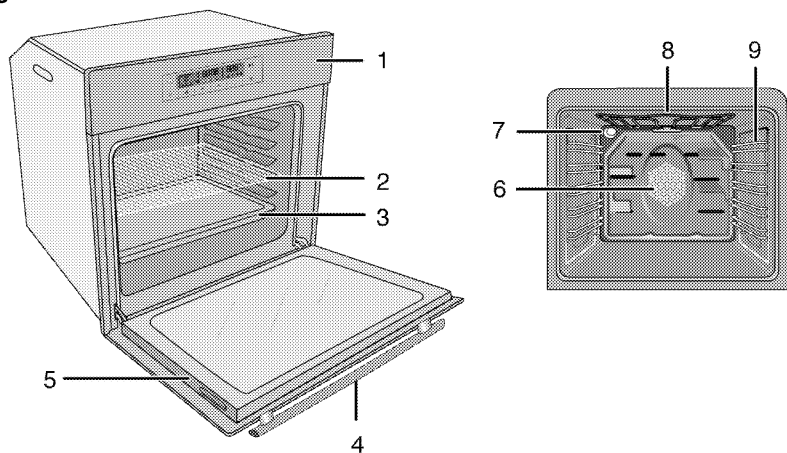
Proizvod koji ste kupili u saglasnosti je sa RoHS direktivom Evropske Unije (2011/65/EU). On ne sadrži štetne i zabranjene materijale navedene u direktivi.

Odlaganje ambalažnog materijala

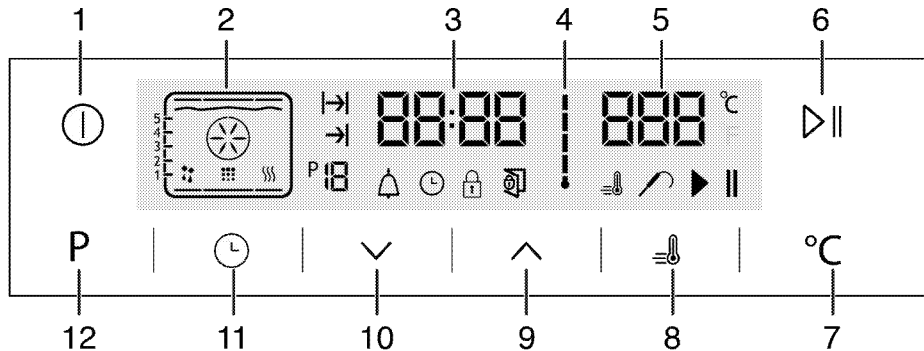
- Ambalažni materijali su opasni po decu. Ambalažni materijal čuvajte na bezbednom mestu, van domašaja dece. Ambalažni materijali za ovaj proizvod su proizvedeni od materijala koji se mogu reciklirati. Odložite ih pravilno i sortirajte u skladu sa uputstvima za recikliranje otpada. Ne odlažite ih sa običnim kućnim otpadom.

2 Opšte informacije

Pregled



- | | | | |
|---|-----------------|---|---------------------------------------|
| 1 | Kontrolna tabla | 6 | Motor ventilatora (iza čelične ploče) |
| 2 | Žičana polica | 7 | Lampa |
| 3 | Pleh | 8 | Gornji grejač |
| 4 | Ručka | 9 | Položaji police |
| 5 | Vrata | | |



- | | | | |
|---|---|----|---|
| 1 | Taster za UKLJ./ISK. | 7 | Taster za podešavanje temperature |
| 2 | Displej za funkciju | 8 | Simbol pojačavača (brzo predzagrevanje) |
| 3 | Polje indikatora tačnog vremena | 9 | Taster plus |
| 4 | Simbol unutrašnje temperature rerne | 10 | Taster minus |
| 5 | Polje indikatora temperature | 11 | Taster za podešavanje |
| 6 | Taster za početak/zaustavljanje kuvanja | 12 | Ekran za funkciju tastera |

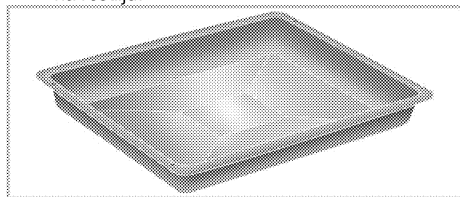
Sadržaji pakovanja



Isporučeni pribor može da se razlikuje u zavisnosti od modela uređaja. Sav pribor, koji je opisan u ovom korisničkom priručniku, možda neće postojati kod vašeg proizvođača.

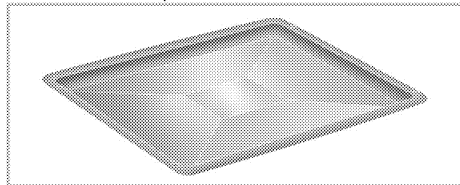
1. **Korisnički priručnik**
2. **Duboki pleh**

Koristi se za peciva, velike komade mesa, veoma sočna jela i sakupljanje masnoće tokom pečenja na roštilju.



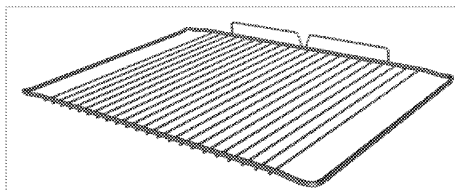
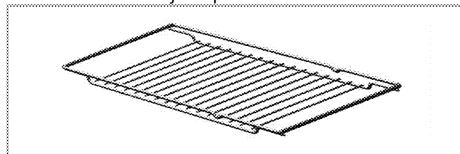
3. **Pleh za pecivo**

Koristi se za peciva kao što su kolači i biskviti.



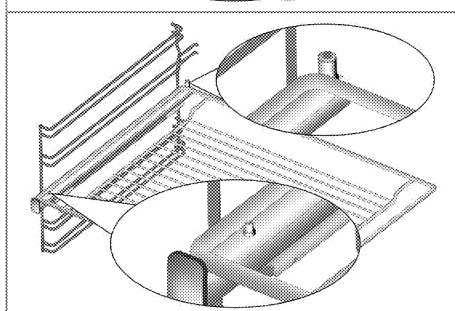
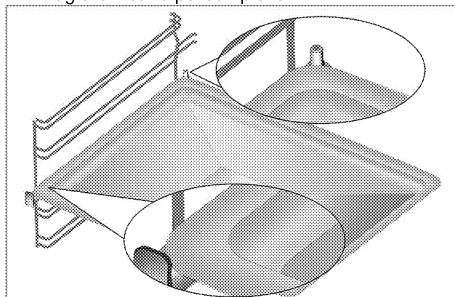
4. **Žičani roštilj**

Koristi se za pečenje i za stavljanje šerpe sa hranom koja treba da bude pečena, pržena ili kuvana na željenu policu.



5. **Pravilno postavljanje žičane police i pleha na teleskopske police**
(Ova funkcija je opcionala. Možda neće postojati kod vašeg proizvođača.)

Teleskopske police vam omogućavaju da lako postavljate i uklanjate plehove i žičanu policu. Kada koristite pleh i žičanu policu sa teleskopskim policama uverite se da trnovi na zadnjem delu teleskopske police stoje naspram uglova žičane police i pleha.



Tehničke specifikacije

Napon/frekvencija	220-240 V ~ 50 Hz
Ukupna potrošnja energije	3.1 kW
Tip kabela / poprečni presek	min.H05W-FG 3 x 1,5 mm ²
Spoljne dimenzije (visina/širina/dubina)	595 mm/594 mm/567 mm
Ugradne dimenzije (visina/širina/dubina)	**590 ili 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Glavna rerna	Rerna sa više funkcija
Unutrašnja lampa	15/25 W
Potrošnja roštilja	2.2 kW

Osnovi: Informacije na nalepnici energetskog rejtinga električnih rerri navedene su u skladu sa EN 60350-1 / IEC 60350-1 standardom. Ove vrednosti su određene pod standardnim opterećenjem sa gornjim i donjim grejačem ili sa funkcijama koje uključuju ventilator (ako postoje).

Klasa energetske efikasnosti je određena u skladu sa sledećim prioritetom u zavisnosti od toga da li relevantne funkcije postoje kod proizvoda ili ne. 1-Kuvanje sa eko ventilatorom, 2- Turbo sporo kuvanje, 3- Turbo kuvanje, 4- Zagrevanje odozdo/odozgo uz pomoć ventilatora, 5-Zagrevanje odozdo i odozdo.

** Pogledajte . *Instalacija, strana 12.*



Tehničke specifikacije se mogu izmeniti bez prethodnog obaveštenja da bi se poboljšao kvalitet proizvoda.



Slike koje su date u ovom uputstvu za upotrebu su samo ilustrativne i možda se neće u potpunosti poklapati sa vašim proizvodom.



Vrednosti, koje su navedene na oznakama proizvoda ili u drugoj dokumentaciji koju ste dobili uz proizvod, dobijene su pod laboratorijskim uslovima u skladu sa odgovarajućim standardima. U zavisnosti od radnih uslova i uslova okruženja proizvoda, ove vrednosti se mogu razlikovati.

3 Instalacija

Proizvod mora da instalira kvalifikovano lice u skladu sa važećim propisima. U suprotnom, garancija neće važiti. Proizvođač neće biti odgovoran za štete koje nastanu zbog postupaka koje su obavile neovlašćene osobe i može da poništi garanciju.



Priprema lokacije i električne instalacije za proizvod su odgovornost kupca.



OPASNOST:

Ovaj proizvod mora da se instalira u skladu sa svim lokalnim propisima za gasne i/ili električne instalacije.



OPASNOST:

Pre instalacije vizuelno proverite da li na proizvodu postoje bilo kakva oštećenja. Ako ustanovite oštećenja, nemojte ga instalirati. Oštećeni proizvodi predstavljaju opasnost po vašu bezbednost.

Pre instalacije

Ovaj aparat je namenjen za ugradnju u kuhinjske ormariće koji se mogu kupiti u prodavnicama. Između aparata i zidova kućišta i nameštaja mora da se ostavi bezbedan ramak. Pogledajte sliku (vrednosti su u mm).

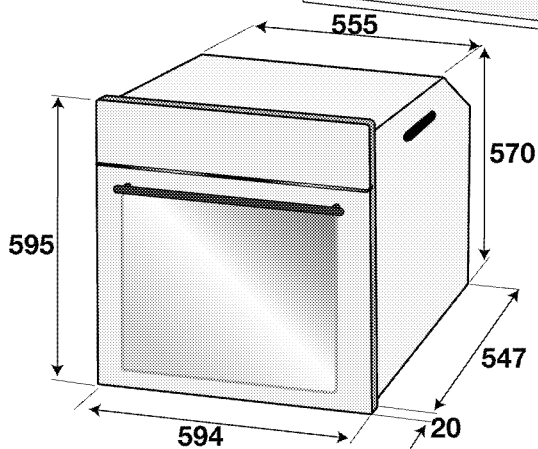
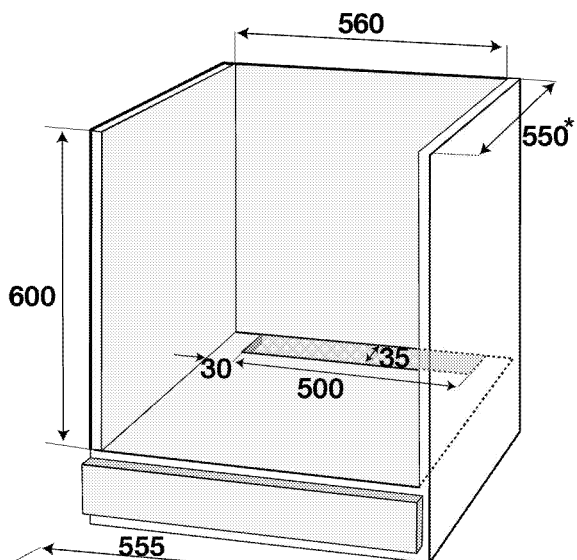
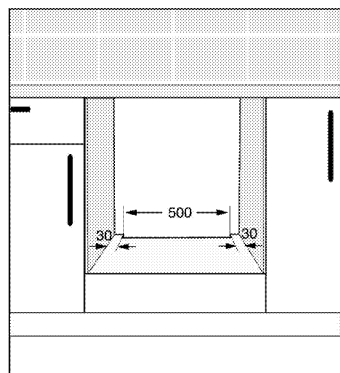
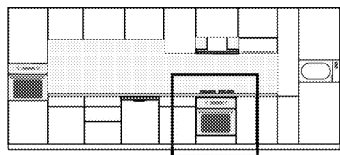
- Površine, sintetički laminati i lepkovi moraju da budu otporni na toplotu (minimalno 100 °C).
- Kuhinjski ormarići moraju da budu nivelisani i učvršćeni.
- Ako se ispod rerne nalazi fioka, mora da se instalira polica između rerne i fioke.
- Aparat moraju da nose najmanje dve osobe.
- Držite remu za otvore za držanje na obe strane i pomerite je.
- Pre postavljanja proizvoda uklonite sav materijal i dokumente koji se nalaze unutra.
- Kuhinjski nameštaj mora da bude usaglašen sa dimenzijama koje su date na slici u nastavku. U zadnjem odeljku kuhinjskog nameštaja sečenjem mora da se napravi otvor dimenzija datih na slici u nastavku da bi se obezbedila dovoljna ventilacija.



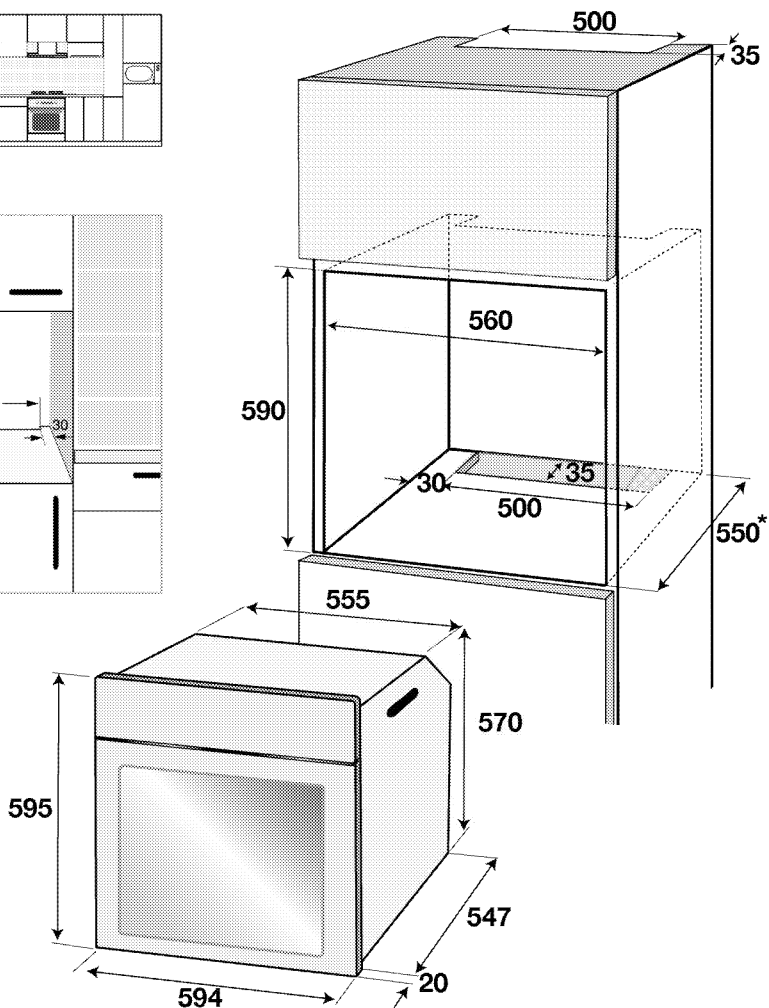
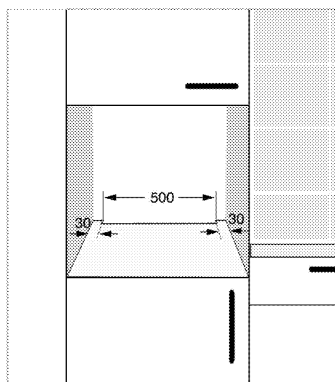
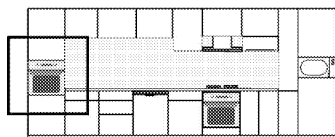
Ne instalirajte proizvod pored frižidera ili zamrzivača. Toplota koju emituje proizvod može da prouzrokuje povećanu potrošnju energije rashladnih aparata.



Ne koristite vrata i/ili ručicu za nošenje ili pomeranje ovog proizvoda.



* min.



* min.

Instalacija i povezivanje

- Uređaj se može instalirati i povezati samo u skladu sa propisanim pravilima za instalaciju.

Električno povezivanje

Povežite proizvod sa uzemljenom utičnicom koja je zaštićena minijaturnim prekidačem odgovarajućeg kapaciteta kao što je navedeno u tabeli „Tehničke specifikacije”. Angažujte kvalifikovanog električara da obavi povezivanje sa uzemljenom instalacijom dok koristite proizvod sa ili bez transformatora. Naša kompanija nije odgovorna ni za kakvu štetu koja će

proisteći zbog korišćenja proizvoda bez uzemljene instalacije u skladu sa lokalnim propisima.



OPASNOST:

Na gasnu mrežu proizvod sme da priključi samo ovlašćeno kvalifikovano lice. Garanti rok za proizvod počinje samo nakon pravilne instalacije.

Proizvođač neće biti odgovoran za štete koje nastanu zbog postupaka koje su obavile neovlašćene osobe.

**OPASNOST:**

Električni kabl za napajanje ne sme da se priklešti, savije ili prignječi ili da dođe u dodir sa vrućim delovima proizvoda. Oštećeni kabl za napajanje mora da zameni kvalifikovani električar. U suprotnom, postoji opasnost od električnog udara, kratkog spoja ili požara!

- Povezivanje mora da se izvede u skladu sa nacionalnim propisima.
- Podaci o mrežnom napajanju moraju da odgovaraju podacima koji su navedeni na tipskoj pločici proizvoda. Otvorite prednja vrata da biste videli tipsku pločicu.
- Kabl za napajanje vašeg proizvoda mora da bude u skladu sa vrednostima u tabeli „Tehničke specifikacije“.

**OPASNOST:**

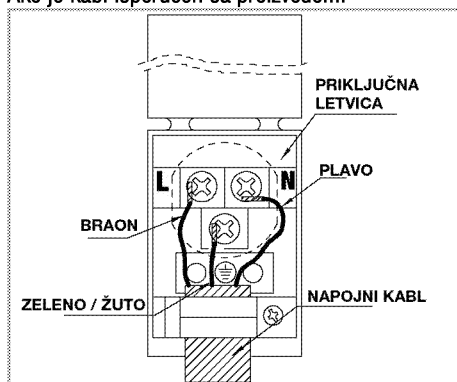
Pre radova na električnoj instalaciji isključite proizvod iz struje. Postoji opasnost od električnog udara!

Povezivanje kabla za napajanje


Tokom povezivanja žica morate da poštujuete nacionalne/lokalne propise o struji i morate da koristite odgovarajuću utičnicu i utikač za remu. U slučaju da ograničenja napajanja uređaja premašuju nominalne vrednosti struje za utikač i utičnicu, proizvod mora da se poveže preko fiksne električne instalacije direktno bez korišćenja utikača i utičnice.

1. Ukoliko nije moguće isključiti napajanje preko svih izvoda (polova), rastavni uređaj sa najmanje 3 mm zazora kontakta (osigurači, fazni sigurnosni prekidači, kontaktori) moraju da se povežu, a svi polovi ovog rastavnog uređaja moraju da budu u blizini proizvoda (ne iznad) u skladu sa IEE smernicama. Nepridržavanje ovog uputstva može da dovede do problema u radu i poništavanja garancije za proizvod.


Preporučuje se dodatna zaštita putem FID sklopke za zaštitu od struje greške.

Ako je kabl isporučen sa proizvodom:

2. **Za jednofazno povezivanje**, žice treba povezati na sledeći način:

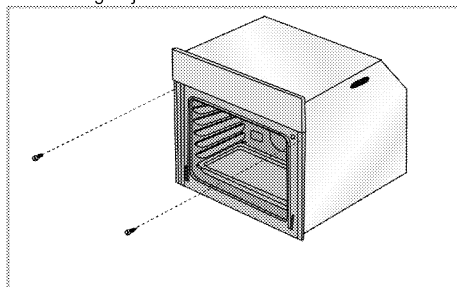
- Braon/crni kabl = L (faza)
- Plavi/ kabl = N (nula)
- Zeleno/žuti kabl = (E)  (Uzemljenje)

» ili

- /crni kabl = L (faza)
- Plavi/Braon kabl = N (nula)
- Zeleno/žuti kabl = (E)  (Uzemljenje)

Instalacija proizvoda**Instalacija proizvoda**

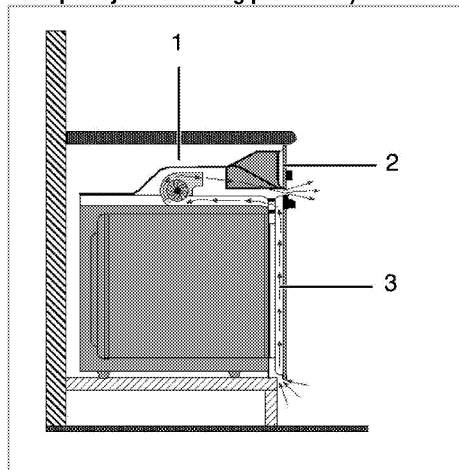
1. Umetnite remu u ormarić, poravnajte je i učvrstite vodeći računa da kabl za napajanje nije prekinut i/ili zaglavljnjen.



Učvrstite remu pomoću 2 zavrtnja kao što je prikazano na slici.

Nakon postavljanja postarajte se da su zavrtnji dovoljno zategnuti i da se rerna ne pomera. Rerna može da se prevrne tokom korišćenja ako se ne postavi u skladu sa uputstvima i ako zavrtnji nisu dovoljno zategnuti.

Za uređaje sa rashladnim ventilatorom (Možda neće postojati kod vašeg proizvoda.)



- 1 Cooling fan (Rashladni ventilator)
- 2 Kontrolna tabla
- 3 Vrata

Ugrađeni rashladni ventilator hladi i ugradni modul i prednji deo uređaja.



Rashladni ventilator nastavlja da radi još 20-30 minuta nakon što je rerna isključena.

Ako ste kuvali sa programiranim tajmerom rerne, rashladni ventilator će se takođe isključiti na kraju vremena kuvanja, zajedno sa svim funkcijama.

Finalna provera

1. Rukujte proizvodom.
2. Proverite sve električne funkcije.

Odlaganje dotrajalog proizvoda u otpad

- Sačuvajte originalnu ambalažnu kutiju ovog proizvoda i transportujte proizvod u njoj. Pratite uputstva na kutiji. Ako nemate originalnu ambalažnu kutiju, proizvod upakujte u foliju za pakovanje sa vazдушnim mehurićima ili deblji karton i dobro zalepite.
- Da biste sprečili da rešetka za roštilj i pleh u rerni oštete vrata rerne, postavite komad kartona na unutrašnju stranu vrata rerne prema položaju plehova. Vrata rerne zalepite trakom za bočne stranice.
- Ne koristite vrata ili ručicu za podizanje ili pomeranje ovog proizvoda.



Ne stavljajte nikakve predmete na proizvod i premeštajte ga u uspravnom položaju.



Proverite opšti izgled svog proizvoda da biste pronašli eventualna oštećenja koja su mogla nastati za vreme transporta.

4 Pripreme

Saveti za uštedu energije

Sledeće informacije će vam pomoći da vaš uređaj koristite na ekološki način i štedite energiju:

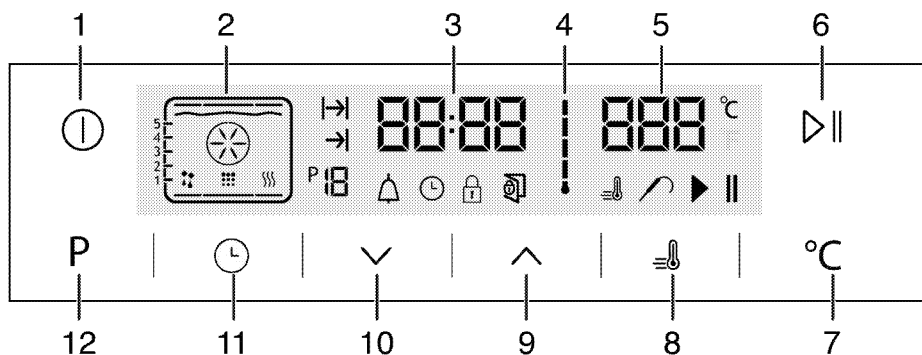
- U rerni koristite emajlirane poklopce ili poklopce tamne boje jer će prenos toplote biti bolji.
- Dok kuvate jela, obavite predzagrevanje ako se to savetuje u korisničkom uputstvu ili receptu.
- U toku pečenja ne otvarajte često vrata rerne.
- Ako vrata nisu otvorena, unutrašnja temperatura se optimizuje da bi se uštedela energija u režimu ECO FAN HEATING (EKO ZAGREVANJE SA

VENTILATOROM) i može se razlikovati od temperature na displeju.





- Kad god je moguće, kuvajte više jela u rerni istovremeno. Možete da kuvate dva jela u dve šerpe koje se mogu staviti na žičanu rešetku za roštilj.
- Kuvajte više jela jedno za drugim. Jer će rerna već biti zagrejana.
- Možete da uštedite energiju tako što ćete električnu rernu isključiti nekoliko minuta pre kraja vremena kuvanja. Ne otvarajte vrata rerne.
- Odmrznete smrznuta jela pre pečenja.

Prva upotreba


Podešavanje vremena



- | | | | |
|---|---|----|---|
| 1 | Taster za UKLJ./ISK. | 7 | Taster za podešavanje temperature |
| 2 | Displej za funkciju | 8 | Simbol pojačavača (brzo predzagrevanje) |
| 3 | Polje indikatora tačnog vremena | 9 | Taster plus |
| 4 | Simbol unutrašnje temperature rerne | 10 | Taster minus |
| 5 | Polje indikatora temperature | 11 | Taster za podešavanje |
| 6 | Taster za početak/zaustavljanje kuvanja | 12 | Ekran za funkciju tastera |

1. Kod prvog rada rerne pali se simbol , dodirnite tipke / da postavite čas.
2. Potvrdite postavku tako što ćete dodirnuti simbol  i sačekati 4 sekunde bez dodirivanja tipki da potvrdite.



Ako nije podešeno trenutno vreme, indikator vremena će početi da napreduje/odbrojava prema napred od **12:00**. Simbol  će se aktivirati da označi da nije podešeno trenutno vreme. Nistaće čim podesite vreme.

Prvo čišćenje proizvoda



Prilikom upotrebe nekih deterdženata ili sredstava za čišćenje mogla bi da se ošteti površina.

Ne koristite agresivne deterdžente, praškove/tečnosti za čišćenje ili oštre predmete tokom čišćenja.

1. Uklonite sve ambalažne materijale.
2. Obrišite površine proizvoda vlažnom krpom ili sunderom i osušite ga krpom.

Prvo zagrevanje

Uključite proizvod da bi se zagrejavao i ostavite ga tako oko 30 minuta, a zatim ga isključite. Tako će da sagore bilo kakvi ostaci ili slojevi iz proizvodnje.



UPOZORENJE

Vruće površine mogu da prouzrokuju opekotine!

Uređaj može da bude vruć za vreme upotrebe. Nikada ne dodirujte vruće goriionike, unutrašnje delove rerne, grejače itd. Udaljite decu.

Uvek koristite termootporne rukavice za rernu kada posude stavljate ili vadite iz vruće rerne.

Električna rerna

1. Izvadite sve plehove za pečenje i žičanu rešetku roštilja iz rerne.
2. Zatvorite vrata rerne.
3. Izaberite statičan položaj.

Rerna za roštilj

1. Izvadite sve plehove za pečenje i žičanu rešetku roštilja iz rerne.
2. Zatvorite vrata.
3. Izaberite najveću jačinu za roštilj; pogledajte *Kako rukovati roštiljem, strana 28*.
4. Uključite na oko 15 minuta.
5. Isključite roštilj; pogledajte *Kako rukovati roštiljem, strana 28*



Tokom prvog uključivanja se par sati može javiti dim i osetiti neobičan miris. To je potpuno normalno. Pobrinite se da soba ima dobru ventilaciju radi uklanjanja dima i neobičnog mirisa. Izbegavajte direktno udisanje dima i mirisa koji se osećaju.

5 Kako rukovati rerom

Opšte informacije o pečenju, pečenju mesa i pečenju na roštilju



UPOZORENJE

Vruće površine mogu da prouzrokuju opekotine!
Uređaj može da bude vruć za vreme upotrebe. Nikada ne dodirujte vruće gorionike, unutrašnje delove rerne, grejače itd. Udaljite decu.
Uvek koristite termootporne rukavice za rernu kada posude stavljate ili vadite iz vruće rerne.



OPASNOST:

Vodite računa kada otvarate vrata rerne, jer može da izađe para.
Para koja izlazi može da opeče vaše ruke, lice i/ili oči.

- Rasporedite komade koje treba peći na žičanoj rešetki roštilja ili u plehu za pečenje sa rešetkom za roštilj tako da oni ne prelaze veličinu grejača.
- Namestite rešetku za roštilj ili pleh za pečenje sa rešetkom za roštilj na odgovarajući nivo u rerni. Ako pečete na rešetki za roštilj, namestite pleh za pečenje na donju policu radi sakupljanja masnoće. U pleh za pečenje dodajte malo vode radi lakšeg čišćenja.



Hrana koja nije podesna za pečenje na roštilju može da prouzrokuje požar. Za pečenje na roštilju koristite samo hranu koja je prikladna za intenzivnu toplotu roštilja.

Ne stavljajte hranu u zadnji deo rešetke za roštilj. To je najtoplija oblast, pa bi masna hrana mogla da se upali.

Saveti za pečenje

- Koristite odgovarajuće metalne tepsije ili aluminijumske posude ili termootporne silikonske kalupe.
- Prostor na polici iskoristite što je moguće bolje.
- Stavite kalup za pečenje na sredinu police.
- Izaberite pravilan položaj police pre nego što uključite rernu ili roštilj. Ne menjajte položaj police dok je rerna vruća.
- Vrata rerne držite zatvorena.

Saveti za pečenje mesa

- Prelivanje celog pileta, ćurke i velikih komada mesa sa prelivima kao što su sok od limuna i crni biber pre kuvanja će povećati efikasnost kuvanja.
- Pečenje mesa sa kostima traje 15 do 30 minuta duže u poređenju sa pečenjem iste količine mesa bez kostiju.
- Svaki centimetar debljine mesa zahteva približno 4 do 5 minuta kuvanja.
- Pustite da meso ostane u rerni oko 10 minuta po završetku vremena kuvanja (cooking time). Sokovi se bolje raspodeljuju po celom pečenju i ne ističu kada se meso seče.
- Riba se može staviti na srednju ili donju policu u termootpornu posudu.

Saveti za pečenje na roštilju

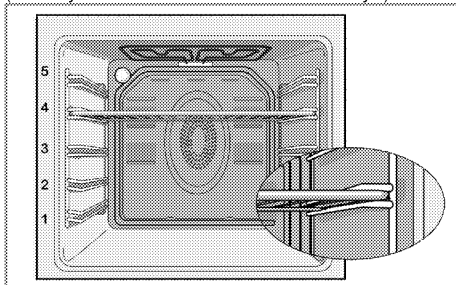
Ako se meso, riba i piletina peku na roštilju, oni brzo dobijaju braonkastu boju, imaju lepu koru i ne suše se. Ravni komadi, ražnjići i kobasice su naročito pogodni za pečenje na roštilju, kao i povrće sa visokim sadržajem vode kao što su paradajz i crni luk.

Kako koristiti električnu rernu

Isključivanje električne rerne

Važno je da se rešetka za roštilj pravilno postavi na žičanu policu. Rešetka za roštilj mora biti ubačena između žičanih policica kao što je prikazano na slici. Ne dozvolite da se rešetka za roštilj oslanja na zadnji zid rerne. Namestite rešetku za roštilj na prednji deo police i uglavite je uz pomoć vrata kako bi se postigla veća efikasnost pečenja na roštilju.

(Razlikuje se u zavisnosti od modela uređaja.)



Režimi rada

Redosled radnih režima je prikazan tamo gde bi mogao da odstupa od konfiguracije vašeg proizvoda.

1. **Gornji i donji grejač**



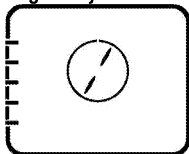
Jelo se istovremeno zagreva i od vrha i od dna. Na primer, pogodno je za torte, peciva, ili kolače i musaku u kalupima za pečenje. Kuvajte samo sa jednim plehom. Odgovarajući položaj police biće prikazan na ekranu.

2. **Donji/gornji grejač sa ventilatorom**



Topao vazduh, koji se zagreva donjim i gornjim grejačem, se pomoću ventilatora ravnomerno i brzo širi kroz reću. Kuvajte samo sa jednim plehom.

3. **Zagrevanje ventilatorom**



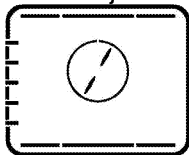
Topao vazduh, koji se zagreva zadnjim grejačem, se pomoću ventilatora ravnomerno i brzo širi kroz reću.

To je pogodno za kuvanje jela na različitim nivoima police, a u većini slučajeva nije potrebno predzagrevanje. Pogodno za kuvanje sa više plehova.



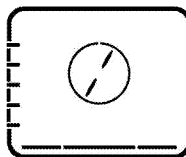
Kada se vrata rerne otvore, motor ventilatora neće raditi kako bi se toplota zadržala unutra.

4. **"3D" funkcija**



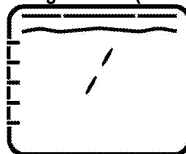
Uključeni su gornji grejač, donji grejač i grejač sa ventilatorom. Jelo se kuva ravnomerno i brzo sa svih strana. Kuvajte samo sa jednim plehom.

5. **Funkcija za picu**



Uključeni su donji grejač i grejač sa ventilatorom. Pogodno za pečenje pice.

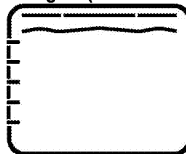
6. **Full grill+Fan (Veliki roštilj+ventilator)**



Topao vazduh, koji se zagreva velikim roštiljem, se pomoću ventilatora brzo širi kroz reću. To je pogodno za pečenje velikog komada mesa na roštilju.

- Da biste ispekli roštilj, stavite velike ili srednje porcije na odgovarajuću policu ispod grejača za roštilj.
- Okrenite hranu nakon polovine vremena pečenja roštilja.

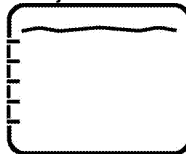
7. **Full grill (Veliki roštilj)**



Uključen je veliki roštilj ispod gornjeg dela rerne. To je pogodno za pečenje velikog komada mesa na roštilju.

- Da biste ispekli roštilj, stavite velike ili srednje porcije na odgovarajuću policu ispod grejača za roštilj.
- Okrenite hranu nakon polovine vremena pečenja roštilja.

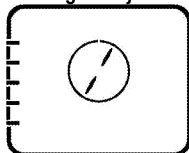
8. **Roštilj**



Uključen je mali roštilj ispod gornjeg dela rerne. Pogodan za roštilj i gratin jela.

- Da biste ispekli roštilj, stavite male ili srednje porcije na odgovarajuću policu ispod grejača za roštilj.
- Okrenite hranu nakon polovine vremena pečenja roštilja.

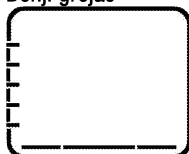
9. Eko zagrevanje sa ventilatorom



Da uštedite energiju, možete da koristite ovu funkciju umesto da kuvate pomoću funkcije Fan Heating (Zagrevanje ventilatorom) na temperaturama od 160-220 °C. Ali će se vreme kuvanja malo produžiti.

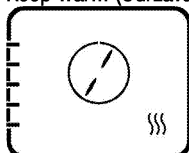
Vreme kuvanja koje se odnosi na ovu funkciju naznačeno je u tabeli **Eko zagrevanje sa ventilatorom**.

10. Donji grejač



Uključen je samo donji grejač. Pogodan je za picu i da naknadno zapečete jelo odozdo.

11. Keep warm (Održavanje toplote)



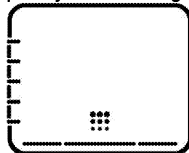
Koristi se za održavanje temperature hrane spremne za poslužnje u dužem vremenskom periodu.

12. Rad sa ventilatorom



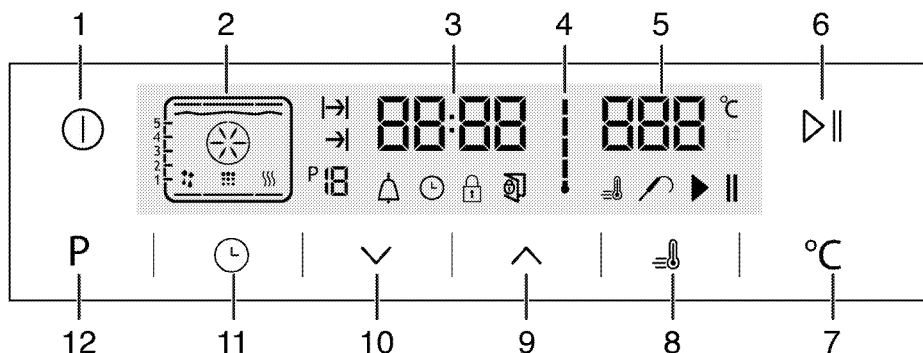
Rerna se ne zagreva. Uključen je samo ventilator (u zadnjem zidu). Pogodno za odmrzavanje smrznute hrane na sobnoj temperaturi i hlađenje kuvane hrane.

13. Lako čišćenje parom (Ova funkcija je opcionala. Možda neće postojati kod vašeg proizvoda.)



Ova funkcija omogućava da prljavština (koja nije predugo stajala) u rerni smekša i da se jednostavno očisti. Pogledajte odeljak „Čišćenje – lako čišćenje parom” za informacije o lakom čišćenju parom.

Kako rukovati kontrolnom jedinicom



- | | |
|---|---|
| 1 Taster za UKLJ./ISK. | 7 Taster za podešavanje temperature |
| 2 Displej za funkciju | 8 Simbol pojačavača (brzo predzagrevanje) |
| 3 Polje indikatora tačnog vremena | 9 Taster plus |
| 4 Simbol unutrašnje temperature rerne | 10 Taster minus |
| 5 Polje indikatora temperature | 11 Taster za podešavanje |
| 6 Taster za početak/zaustavljanje kuvanja | 12 Ekran za funkciju tastera |












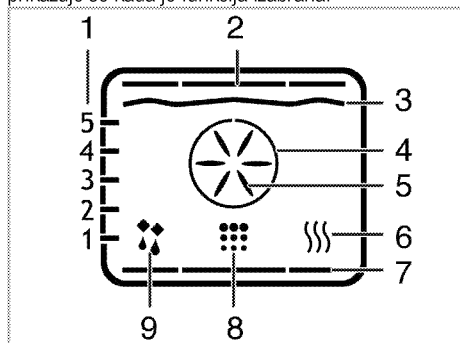
-  : Simbol vremena kuvanja
 : Simbol za kraj vremena kuvanja
 : Broj funkcije
 : Simbol alarma
 : Simbol sata
 : Simbol blokade tastera
 : Simbol za otvorena vrata
 : Simbol pojačavača (brzo predzagrevanje)
 : Simbol sonde za meso
 : Simbol za pauziranje kuvanja
 : Simbol za pokretanje kuvanja

Tabela funkcija:

Tabela funkcija označava funkcije koje se mogu koristiti u rerni i njihove odgovarajuće maksimalne i minimalne temperature. Preporučena temperatura prikazuje se kada je funkcija izabrana.



- 1 Položaji police
- 2 Gornji grejač
- 3 Grejač za roštilj
- 4 Pojačani grejač
- 5 Pojačani ventilator
- 6 Održavanje toplote
- 7 Donji grejač
- 8 Položaj čišćenja
- 9 Rad sa ventilatorom





 Funkcije se razlikuju u zavisnosti od modela uređaja!


Tabela funkcija	Raspon temperature (°C)
Gornje i donje grejanje	40-280
Donje/gornje grejanje sa ventilatorom	40-280
Kuvanje uz pomoć ventilatora	40-280
Funkcija "3D"	40-280
Funkcija Pizza	40-280
Siroki gril sa ventilatorom	40-280
Puni gril	40-280
Donji gril	40-280
Eko grejanje sa ventilatorom	160-220
Grejanje dna	40-220
Držanje na toplom	40-100

*Temperatura se može podesiti do 310 °C kod modela sa funkcijom pirolitičkog samočišćenja (piroliza)

 Maksimalno podesivo vreme kuvanja u režimima rada osim držanja na toplom je ograničeno na 6 časova iz razloga bezbednosti. Program se otkazuje ako nestane električne energije. Rernu morate ponovo programirati.

 Dok radite bilo kakva podešavanja, vezani simboli na satu će treptati.


 Ne može se podesiti trenutno vreme dok radi bilo koja funkcija rerne ili ako je rerna programirana na poluautomatski ili automatski rad.

 Čak i ako je rerna isključena, lampica rerne se pali kad se otvore vrata.

Upravljanje rernom





1. Dodirnite tipku  otprilike na 2 sekunde da otvorite rernu.


» Kad se rerna uključi, na ekranu se pojavljuje prva operativna funkcija. Kad je ekran u ovom režimu rada, mogu se podesiti vreme kuvanja, kraj vremena kuvanja i funkcija Booster (brzo grejanje).






 Rerna će se automatski isključiti u roku od 20 sekundi ako se na ekranu ne izvrši nikakvo podešavanje rerne.

Ručno kuvanje biranjem temperature i operativne funkcije

Možete početi da kuvate biranjem temperature i operativne funkcije specifične za vaše jelo, ručno kontrolišući kuvanje bez podešavanja trajanja kuvanja.

1. Na ekranu se pojavljuje prva operativna funkcija pošto dodirnete dugme  da otvorite rernu.
2. Izaberite operativnu funkciju dodirom tipaka  .
3. Ako želite da promenite temperaturu preporučenu za operativnu funkciju, uključite polje za temperaturu dodirom dugmeta .


» Simbol  trepće.

4. Podesite željenu temperaturu dodirom tipaka  .
5. Potvrdite postavku temperature dodirom tipke .
6. Stavite posudu u rernu.
7. Dodirnite tipku   da počnete da kuvate ako su temperatura i operativna funkcija odgovarajuće.

Simbol  se pojavljuje na ekranu.

» Vaša rerna će odmah početi sa radom u izabranoj funkciji i povećaće unutrašnju temperaturu da dostigne podešenu vrednost. Svaki nivo na simbolu unutrašnje temperature će zasvetliti dok se unutrašnja temperatura približava podešenoj vrednosti. Dopunski aktivni grejači i preporučeni položaj pleha se pojavljuju na ekranu funkcije.





8. Rerna se neće automatski isključiti, jer je podešeno ručno kuvanje bez nameštanja vremena kuvanja. Kuvanje možete završiti ako još jednom dodirnete tipku  .


» Rerna završava sa kuvanjem i na ekranu se pojavljuje simbol .






9. Dodirnite dugme  otprilike na 2 sekunde da zatvorite rernu.




Kuvanje pomoću podešavanja vremena kuvanja


Obezbedite da će se rerna isključiti biranjem temperature i operativne funkcije specifične za vaše jelo i podešavanjem vremena kuvanja, ručno kontrolišući bez podešavanja trajanja kuvanja.

1. Na ekranu se pojavljuje prva operativna funkcija pošto dodirnete dugme  da otvorite rernu.
2. Izaberite operativnu funkciju dodirom tipaka  .
3. Ako želite da promenite temperaturu preporučenu za operativnu funkciju, uključite polje za temperaturu dodirom dugmeta .

» Simbol  trepće.

4. Podesite željenu temperaturu dodirom tipaka  .
5. Potvrdite postavku temperature dodirom tipke .
6. Dodirnite  dok se simbol  ne pojavi na ekranu vremena kuvanja.

7. Podesite vreme kuvanja dodirom tipaka   i potvrdite postavku dodirom tipke .

» Kad se podesi vreme kuvanja, simbol  će se trajno pojaviti na ekranu.

8. Stavite posudu u rernu.

9. Dodirnite tipku   da počnete da kuvate ako su temperatura, operativna funkcija i vreme kuvanja odgovarajući. Simbol  se pojavljuje na ekranu.

» Rerna se zagrejava do podešene vrednosti i ostaće na toj temperaturi do kraja vremena kuvanja koje ste izabrali.

» Vaša rerna će odmah početi sa radom u izabranoj funkciji i povećaće unutrašnju temperaturu da dostigne podešenu vrednost. Biće na toj temperaturi do kraja podešenog vremena kuvanja. Svaki nivo na simbolu unutrašnje temperature će zasvetliti dok se unutrašnja temperatura približava podešenoj vrednosti. Dopunski aktivni grejači i preporučeni položaj pleha se pojavljuju na ekranu funkcije.





10. Kad se proces kuvanja završi, na ekranu se pojavljuje "End" i oglašava se alarm.


11. Da prekinete alarm, dodirnite bilo koju tipku.






» Alarm se prekida i rerna automatski završava sa radom.

Podešavanje kraja vremena kuvanja na kasnije vreme:

Možete obezbediti da rerna automatski radi i isključi se podešavanjem temperature i operativne funkcije specifične za vaše jelo, vremena kuvanja i kraja kuvanja na kasnije vreme, ručno kontrolišući kuvanje bez podešavanja trajanja kuvanja.

1. Na ekranu se pojavljuje prva operativna funkcija pošto dodirnete dugme  da otvorite rernu.
2. Izaberite operativnu funkciju dodirom tipaka  .
3. Ako želite da promenite temperaturu preporučenu za operativnu funkciju, uključite polje za temperaturu dodirom dugmeta .

» Simbol  trepće.

4. Podesite željenu temperaturu dodirom tipaka  .
5. Potvrdite postavku temperature dodirom tipke .
6. Dodirnite  dok se simbol  ne pojavi na ekranu vremena kuvanja.

7. Podesite vreme kuvanja dodirom tipaka i potvrdite postavku dodirom tipke .
- » Kad se podesi vreme kuvanja, simbol će se trajno pojaviti na ekranu.
8. Dodirnite dok se simbol ne pojavi na ekranu za kraj vremena kuvanja.
9. Podesite vreme kuvanja dodirom tipaka i potvrdite postavku dodirom tipke .
- » Kad se podesi kraj vremena kuvanja, simbol će se trajno pojaviti na ekranu.
10. Stavite posudu u rernu.
11. Dodirnite tipku da počnete da kuvate ako su temperatura, operativna funkcija, vreme kuvanja i kraj vremena kuvanja odgovarajući. Simbol se pojavljuje na ekranu.

» Tajmer rerne automatski računa vreme početka kuvanja oduzimajući vreme kuvanja od kraja vremena kuvanja koje ste podesili. Izabrani režim rada se aktivira kad dođe vreme za početak kuvanja i rerna je zagrejana do podešene temperature. Biće na toj temperaturi do kraja podešenog vremena kuvanja. Svaki nivo na simbolu unutrašnje temperature će zasvetliti dok se unutrašnja temperatura približava podešenoj vrednosti. Dopunski aktivni grejači i preporučeni položaj pleha se pojavljuju na ekranu funkcije.

12. Kad se proces kuvanja završi, na ekranu se pojavljuje "End" i oglašava se alarm.
13. Da prekinete alarm, dodirnite bilo koju tipku.
- » Alarm se prekida i rerna automatski završava sa radom.



Ako želite da otkazete vreme kuvanja ili vreme kuvanja plus vreme kraja kuvanja pošto ste ih već podesili, morate da resetujete vreme kuvanja.

Podešavanje Boostera (brzo grejanje)

Koristite funkciju Booster (brzo grejanje) da se rerna brže zagreje do željene temperature.



Booster se ne može izabrati za odmrzavanje, brzo grejanje sa ventilatorom, držanje na toplom i čišćenje. Postavke za Booster se otkazuju ako nestane električne energije.

1. Dodirnite tipku pošto podesite temperaturu, operativnu funkciju, vreme kuvanja i kraj vremena kuvanja.
- » Simbol se trajno pojavljuje i booster (brzo grejanje) je uključen.
- » Simbol za Booster nestaje čim rerna dostigne željenu temperaturu i rerna nastavlja sa radom u funkciji u kojoj je i ranije bila prije funkcije Booster.

2. Ponovo dodirnite tipku da biste otkazali funkciju booster.
- » Simbol nestaje i booster (brzo grejanje) je isključen.

Isključivanje električne rerna

Dodirnite tipku da isključite rernu.

Aktiviranje zaključavanja tipke

Aktiviranjem funkcije zaključavanja tipke možete sprečiti da neko dira rernu.

1. Dodirnite dok se simbol ne pojavi na ekranu.
- » "OFF" će se pojaviti na ekranu.
2. Pritisnite da aktivirate zaključavanje tipke.
- » Kad je zaključavanje tipke aktivirano, "On" se pojavljuje na ekranu i simbol ostaje da svetli.
- Potvrdite dodirom na .



Tipke rerne ne funkcionišu kad je aktivirano zaključavanje tipke. Zaključavanje tipke se neće otkazati u slučaju da nestane električne energije.

Da deaktivirate zaključavanje tipke, dodirnite

1. Dodirnite dok se simbol ne pojavi na ekranu.
- » "On" će se pojaviti na ekranu.
2. Isključite zaključavanje tipke pritiskom na tipku .
- » "OFF" će se pojaviti kad se deaktivira zaključavanje tipke. Potvrdite dodirom na .



Tipke rerne ne funkcionišu kad je aktivirana funkcija zaključavanja tipke. Postavke zaključavanja tipke se neće otkazati u slučaju da nestane električne energije.

Podešavanje budilnika

Tajmer rerne možete koristiti za bilo kakva upozorenja ili kao podsjetnik odvojeno od programa kuvanja. Budilnik nema uticaja na funkcije rerne. Koristi se samo za upozorenja. Na primer, ovo je korisno kad želite da okrenete hranu u rerni posle određenog vremena. Tajmer će se zvučno oglasiti na kraju podešenog vremena.

1. Dodirnite dok se simbol ne pojavi na ekranu.



Maksimalno vreme alarma može da bude 23 sati i 59 minuta.




2. Podesite trajanje alarma sa tipkama .
- » Posle podešavanja vremena alarma, simbol će ostati da svetli i vreme alarma će se pojaviti na ekranu.
3. Na kraju vremena alarma, simbol će početi da trepće i oglosiće se zvučno upozorenje.

Isključivanje alarma

1. Zvučno upozorenje se oglašava na 2 minute. Da prekinete zvučno upozorenje, samo pritisnite bilo koju tipku.

» Zvučno upozorenje će se prekinuti i pokazaoće se trenutno vreme.






Otkazivanje alarma;

1. Da otkazete alarm, dodirnite  dok se simbol  ne pojavi na ekranu.
2. Pritisnite i zadržite tipku  dok se ne pokaže "00:00".



Pokazaoće se vreme alarma. Ako su uporedo podešeni vreme alarma i vreme kuvanja, pokazaoće se ono vreme koje je kraće.




Menjanje vremena u danu


1. Dodirnite tipku  u kratkim intervalima dok se simbol  ne pojavi na ekranu.
2. Dodirnite tipke  /  da podesite čas.
3. Potvrdite postavku tako što ćete dodirnuti simbol  i sačekati 4 sekunde bez dodirivanja tipki da potvrdite.







Postavke trenutnog vremena se otkazuju u slučaju da nestane električne energije. Ono se mora ponovo podesiti. Trenutno vreme se ne može promeniti kad je bilo koja od funkcija rerne u radu.

Podešavanje jačine zvuka

1. Kada se rerna nalazi u režimu mirovanja, dodirujte taster  u kratkim intervalima dok se na ekranu ne pojavi „VOL“.
2. Pritiskajte tastere  /  da biste izabrali jedan od zvukova L0, L1 ili L2.

3. Pritisnite taster  ili sačekajte 4 sekunde bez dodirivanja tastera da biste potvrdili podešavanje

Podešavanje postavke Eko lampice

1. Kada se rerna nalazi u režimu mirovanja, dodirujte taster  u kratkim intervalima dok se na ekranu ne pojavi „LP“.
2. Pritiskajte tastere  /  da biste podesili opciju Uključeno ili EKO.
3. Pritisnite taster  ili sačekajte 4 sekunde bez dodirivanja tastera da biste potvrdili podešavanje
4. Kada je podešeno na UKLJUČENO; dok su vrata rerne otvorena u režimu mirovanja i tokom rada, lampa je UKLJUČENA neprekidno.
5. Kada je podešeno na EKO; dok su vrata rerne otvorena u režimu mirovanja i tokom rada, lampa je UKLJUČENA, a zatim se ISKLJUČUJE nakon 15 sekundi.



Ako u toku rada dodirnete bilo koji taster (osim tastera ) i , lampa se UKLJUČUJE, a zatim ISKLJUČUJE nakon 15 sekundi.

Tabela vremena kuvanja

































Vremena navedena u tabeli su orijentaciona. Ona mogu da budu različita u zavisnosti od vrste hrane, debljine, tipa i vašeg načina kuvanja.

Pečenje jela i pečenje mesa



Prva polica rerne je **donja** polica.

Jelo	Broj plehova	Dodatak za upotrebu	Režim rada	Položaj police	Temperatura (°C)	Vreme kuvanja (približ. u min.)
Kolači u plehu	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	180	25 ... 30
Kolač u kalupu	Jedan pleh	Kalup za kolač na žičanom roštilju**		2	180	40 ... 50
Sitni kolači	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	160	25 ... 35
	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	150	30 ... 40
	2 pleha	1-Pleh za pecivo* 3-Standardni pleh*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 pleha	1-Standardni pleh* 3-Pleh za pecivo* 5-Duboki pleh*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Koh	Jedan pleh	Okrugli kalup sa oprugom prečnika 26 cm na žičanom roštilju**		3	160	25 ... 35
	Jedan pleh	Okrugli kalup sa oprugom prečnika 26 cm na žičanom roštilju**		2	150	30 ... 40
	2 pleha	1-Okrugli kalup sa oprugom prečnika 26 cm na žičanom roštilju** 4-Okrugli kalup sa		1 - 4	150	35 ... 45

		oprugom prečnika 26 cm na plehu za pecivo**				
Kolači	Jedan pleh	Pleh za pecivo*		3	180	25 ... 30
	2 pleha	1-Pleh za pecivo* 3-Standardni pleh*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 pleha	1-Pleh za pecivo* 3-Standardni pleh* 5-Duboki pleh*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Pecivo od kvasnog testa	Jedan pleh	Standardni pleh*		2	200	30 ... 40
	2 pleha	1-Pleh za pecivo* 5-Standardni pleh*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 pleha	1-Pleh za pecivo* 3-Standardni pleh* 5-Duboki pleh*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Obogaćena peciva	Jedan pleh	Standardni pleh*		2	200	25 ... 35
	2 pleha	1-Pleh za pecivo* 3-Standardni pleh*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 pleha	1-Pleh za pecivo* 3-Standardni pleh* 5-Duboki pleh*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Kvasac	Jedan pleh	Standardni pleh*		2	200	35 ... 45
Lazanje	Jedan pleh	Staklena/metalna pravougaona posuda na žičanom roštilju**		2 - 3	200	30 ... 40
Pica	Jedan pleh	Standardni pleh*		2	200 ... 220	15 ... 20
	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	200	10 ... 15
Govede šnicle (cele) / Pečene	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	25 min. 250/max, zatim 180 ... 190	100 ... 120
Jagnjeći but (musaka)	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	25 min. 250/max, zatim 190	70 ... 90
	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	25 min. 250/max, zatim 190	60 ... 80
Pečeno pile (1,8-2 kg)	Jedan pleh	Standardni pleh*		2	15 min. 250/max, zatim 180 ... 190	60 ... 80
	Jedan pleh	Standardni pleh*		2	15 min. 250/max, zatim 180 ... 190	60 ... 80
Čuretna (5.5 kg)	Jedan pleh	Standardni pleh*		1	25 min. 250/max, zatim 180 ... 190	150 ... 210
	Jedan pleh	Standardni pleh*		1	25 min. 250/max, zatim 180 ... 190	150 ... 210
Riba	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	200	20 ... 30
	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	200	20 ... 30















Za sve vrste jela predlažemo da prethodno zagrejete reću.

* Ovi dodaci se možda ne isporučuju sa proizvodom.

** Ti dodaci se ne isporučuju sa proizvodom. To su komercijalno dostupni dodaci.

Tabela kuvanja za testiranje jela

Jela u ovoj tabeli kuvanja su pripremljena u suglasnosti sa EN 60350-1 kako bi se olakšalo kontrolne institucije da testiraju proizvode

Jelo	Broj plehova	Dodatak za upotrebu	Režim rada	Položaj police	Temperatura (°C)	Vreme kuvanja (približ. u min.)
Shortbread	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	140	20 ... 30
	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	140	20 ... 30
	2 pleha	1-Standardni pleh* 3-Pleh za pecivo*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 pleha	1-Standardni pleh* 3-Pleh za pecivo* 5-Duboki pleh*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Sitni kolači	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	160	25 ... 35
	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	150	30 ... 40
	2 pleha	1-Pleh za pecivo* 3-Standardni pleh*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 pleha	1-Standardni pleh* 3-Pleh za pecivo* 5-Duboki pleh*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Koh	Jedan pleh	Okrugli kalup sa oprugom prečnika 26 cm na žičanom roštilju**		3	160	25 ... 35
	Jedan pleh	Okrugli kalup sa oprugom prečnika 26 cm na žičanom roštilju**		2	150	30 ... 40
	2 pleha	1-Okrugli kalup sa oprugom prečnika 26 cm na žičanom roštilju** 4-Okrugli kalup sa oprugom prečnika 26 cm na plehu za peciva**		1 - 4	150	35 ... 45
Pita od jabuke	Jedan pleh	Okruglu crnu metalnu posudu sa oprugom prečnika 20 cm na žičanom roštilju**		2	180	50 ... 60
	Jedan pleh	Okruglu crnu metalnu posudu sa oprugom prečnika 20 cm na žičanom roštilju**		2	170	50 ... 60
	2 pleha	1-Okruglu crnu metalnu posudu sa oprugom prečnika 20 cm na žičanom roštilju** 4-Okruglu crnu metalnu posudu sa oprugom prečnika 20 cm na plehu za peciva**		1 - 4	170	50 ... 60

Za sve vrste jela predlažemo da prethodno zagrežete reru.

* Ovi dodaci se možda ne isporučuju sa proizvodom.

** Ti dodaci se ne isporučuju sa proizvodom. To su komercijalno dostupni dodaci.

Eko zagrevanje sa ventilatorom



Nemojte menjati temperaturu kuvanja nakon što kuvanje počne u režimu "Eko zagrevanje sa ventilatorom".



Ne otvarajte vrata za vreme kuvanja u režimu "Eko zagrevanje sa ventilatorom". Ako vrata nisu otvorena, unutrašnja temperatura se optimizuje da bi se uštedela energija i može se razlikovati od temperature na displeju.

Jelo	Broj plehova	Dodatak za upotrebu	Položaj police	Temperatura (°C)	Vreme kuvanja (približ. u min.)
Sitni kolači	Jedan pleh	Standardni pleh*	3	160	25 ... 35
Kolači	Jedan pleh	Standardni pleh*	3	180	25 ... 35
Pecivo od kvasnog testa	Jedan pleh	Standardni pleh*	3	200	45 ... 55
Obogaćena peciva	Jedan pleh	Standardni pleh*	3	200	35 ... 45

* Ovi dodaci se možda ne isporučuju sa proizvodom.

Saveti za pečenje kolača

- Ako je kolač previše suv, povećajte temperaturu za nekih 10 i skratite vreme pečenja.
- Ako je kolač vlažan, koristite manje tečnosti ili smanjite temperaturu za 10°C.
- Ako je kolač previše taman na površini, stavite ga na donju policu, smanjite temperaturu i produžite vreme pečenja.
- Ako je dobro ispečen iznutra ali je lepljiv spolja koristite manje tečnosti, smanjite temperaturu i produžite vreme pečenja.

Saveti za pečenje testenine

- Ako je testenina previše suva, povećajte temperaturu za nekih 10 i skratite vreme pečenja. Naprskajte slojeve testa sosom od mleka, ulja, jaja i jogurta.
- Ako je testenini potrebno puno vremena da se ispeče, povedite računa da debljina testenine koju ste pripremili ne premašuje dubinu pleha.
- Ako gornji sloj testenine dobije braon boju, ali donji deo nije ispečen, postarajte se da se prevelika količina sosa koji ste upotreбили za testeninu ne nalazi na dnu testenine. Pokušajte da sos ravnomerno raspodelite na sve slojeve testa i na površinski sloj radi podjednagog pečenja.



Testeninu pecite u skladu sa režimom i temperaturom, koji su navedeni u tablici kuvanja. Ako donji deo još uvek nije dovoljno ispečen, sledeći put pleh postavite za jedan nivo niže.

Saveti za kuvanje povrća

- Ako jelo sa povrćem izgubi tečnost i postane previše suvo, kuvajte ga u šerpi sa poklopcem radije nego u plehu. Zatvorene posude će zadržati sokove jela.
- Ako se jelo od povrća ne skuva, obarite povrće pre samog kuvanja ili ga pripremite kao konzerviranu hranu i stavite u rernu.






Kako rukovati roštiljem




UPOZORENJE

Zatvorite vrata rerne za vreme pečenja na roštilju.
Vruće površine mogu da prouzrokuju opekotine!

Uključivanje grila

1. Na ekranu se pojavljuje prva operativna funkcija pošto dodimete dugme ① da otvorite rernu.
2. Dodirnite  da izaberete željenu funkciju grila.
3. Ako želite da promenite temperaturu preporučenu za operativnu funkciju, uključite polje za temperaturu dodirom dugmeta °C.
- » Simbol °C trepće.
4. Podesite željenu temperaturu dodirom tipaka  / .
5. Potvrdite postavku temperature dodirom tipke °C.
6. Dodirnite tipku  || da počnete da grilate ako su temperatura i operativna funkcija odgovarajuće.
- » Simbol  se pojavljuje na ekranu.

» Vaša rerna će odmah početi sa radom u izabranoj funkciji i povećaće unutrašnju temperaturu da dostigne podešenu vrednost. Svaki nivo na simbolu unutrašnje temperature će zasvetliti dok se unutrašnja temperatura približava podešenoj vrednosti. Dopunski aktivni grejači i preporučeni položaj pleha se pojavljuju na ekranu funkcije.

7. Grilanje možete završiti ako još jednom dodimete tipku  ||.

» Rerna završava sa grilanjem i na ekranu se pojavljuje simbol ||.

Isključivanje grila

1. Dodirnite tipku ① otprilike na 2 sekunde da zatvorite rernu.



Hrana koja nije podesna za pečenje na roštilju može da prouzrokuje požar. Za pečenje na roštilju koristite samo hranu koja je prikladna za intenzivnu toplotu roštilja.

Ne stavljajte hranu u zadnji deo rešetke za roštilj. To je najtoplija oblast, pa bi masna hrana mogla da se upali.

Tabela vremena kuvanja za pečenje roštilja

Pečenje na električnom roštilju

Hrana	Dodatak za upotrebu	Položaj police	Preporučena temperatura (°C)**	Vreme pečenja na roštilju (približno)
Riba	Žičani roštilj	4...5	250	20...25 min. #
Pileći fileti	Žičani roštilj	4...5	250	25...35 min.
Jagnjeći kotleti	Žičani roštilj	4...5	250	20...25 min.
Goveđe kremenadle	Žičani roštilj	4...5	250	25...30 min. #
Teleće kremenadle	Žičani roštilj	4...5	250	25...30 min. #
Tost-hleb *	Žičani roštilj	4	250	1...3 min.

zavisno od debljine

*Prethodno zagrevajte 5 minuta

**Ako se temperatura roštilja vašeg proizvoda ne može podesiti, roštilj će raditi na preporučenoj temperaturi.

Jela u ovoj tabeli kuvanja su pripremljena u suglasnosti sa EN 60350-1 kako bi se olakšalo kontrolne institucije da testiraju proizvode

Hrana	Dodatak za upotrebu	Položaj police	Temperatura (°C)	Vreme kuvanja (približ. u min.)
Tost hleb	Žičani roštilj	4	250	1...3 min.
Čufte (govedina) - 12 komadi	Žičani roštilj	4	250	25...35 min.

Okrenite hranu nakon 2/3 ukupnog vremena roštiljanja.

Predlažemo da obavite predzagrevanje 5 minuta za celokupnu hranu koja se peče na roštilju.

6 Održavanje i nega

Opšte informacije

Servisni vek trajanja ovog proizvoda će se produžiti i učestali problemi će se smanjiti ako se uređaj redovno čisti.



OPASNOST:

Isključite proizvod iz struje pre nego što započnete radove održavanja i čišćenje. Postoji opasnost od električnog udara!



OPASNOST:

Pre čišćenja sačekajte da se proizvod ohladi. Vruće površine mogu da prouzrokuju opekotine!

- Temeljno očistite uređaj posle svake upotrebe. Na taj način će biti moguće lakše ukloniti ostatke od kuvanja i izbeći njihovo obgorevanje pri sledećoj upotrebi uređaja.
- Za čišćenje nisu potrebna specijalna sredstva za čišćenje. Koristite toplu vodu i tečnost za pranje, meku tkaninu ili sunder za čišćenje uređaja i obrišite ga suvom tkaninom.
- Uvek se pobrinite da višak tečnosti nakon čišćenja bude temeljno obrisano i prosipana tečnost odmah uklonjena brisanjem.
- Nemojte koristiti sredstva za čišćenje koja sadrže kiselinu ili hlorid za čišćenje nerđajućih ili inox površina i ručice. Koristite mekanu tkaninu sa tečnim deterdžentom (ne abrazivnim) za brisanje tih delova, vodeći računa da brišete u jednom smeru.



Prilikom upotrebe nekih deterdženata ili sredstava za čišćenje mogla bi da se ošteti površina.

Ne koristite agresivne deterdžente, praškove/tečnosti za čišćenje ili oštre predmete tokom čišćenja.



Ne koristite paročištače za čišćenje uređaja da ne biste izazvali električni udar.

Čišćenje komandne table

Komandnu tablu i obrtnu dugmad očistite vlažnom krpom i osušite brisanjem.



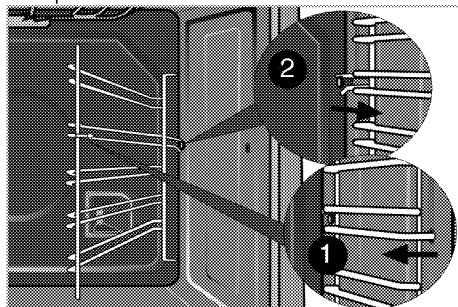
Ako je vaš proizvod opremljen tasterima/dugmadima, ne uklanjajte kontrolnu dugmad radi čišćenja komandne table. Komandna tabla može da se ošteti!

Čišćenje rerne

Za čišćenje bočnog zida (Razlikuje se u zavisnosti od modela uređaja.)

(Ova funkcija je opcionalna. Možda neće postojati kod vašeg proizvoda.)

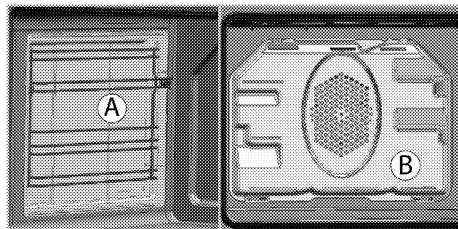
1. Uklonite prednji deo bočne police tako što ćete ga povući od bočnog zida.
2. Uklonite potpuno bočnu policu povlačeći je prema sebi.



Katalitički zidovi

(Ova funkcija je opcionalna. Možda neće postojati kod vašeg proizvoda.)

Unutrašnji bočni zidovi (A) i/ili zadnji zid (B) vaše rerne mogu biti obloženi katalitičkim emajlom. Katalitički zidovi imaju svetlu mat boju i poroznu površinu. Katalitičke zidove rerne ne treba čistiti. Zahvaljujući svojoj perforiranoj strukturi, katalitičke površine apsorbiraju masnoću i kada se površina ispuni mašću, počinju da sjaje. U tom slučaju preporučuje se zamena delova.



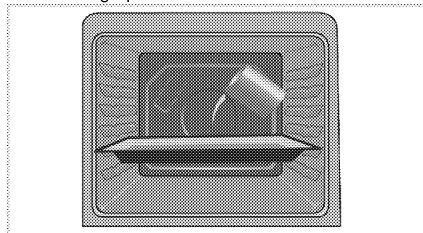
Lako čišćenje parom

(Ova funkcija je opcionalna. Možda neće postojati kod vašeg proizvoda.)

Omogućava lako čišćenje zato što je prljavština (koja nije mnogo stara) omekšana parom koja se stvara u unutrašnjosti rerne i kapima vode kondenzovanim na unutrašnjim površinama rerne.

1. Uklonite sav pribor i dodatne delove iz unutrašnjosti rerne.

2. Sipajte 500 ml vode u pleh rerne i postavite pleh na drugu policu rerne.



3. Izaberite funkciju lakog čišćenja parom. Trajanje čišćenja će se prikazati na ekranu i ne može se izmeniti. Možete da podesite vreme završetka za ovu funkciju čišćenja.
4. Otvorite vrata i obrišite unutrašnje površine rerne pomoću vlažnog sundera ili krpe.
5. Koristite toplu vodu i tečnost za pranje, meku tkaninu ili sunder za čišćenje uporne prljavštine i obrišite suvom tkaninom.

i U režimu lakog čišćenja parom, voda koja se stavlja u posudu za omekšavanje ostataka / prljavštine u unutrašnjosti pećnice će ispariti i kondenzovati u šupljini pećnice i unutrašnjem staklu vrata pećnice, tako da voda može kapati kada vrata rerne kapaju. je otvoren. Obrišite kondenzaciju čim se otvore vrata rerne.

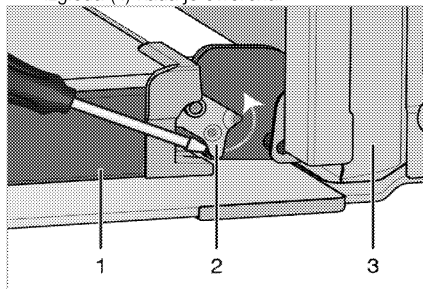
Čišćenje vrata rerne

Za čišćenje vrata rerne, koristite toplu vodu i tečnost za pranje, meku tkaninu ili sunder za čišćenje uređaja i obrišite ga suvom tkaninom.

i Ne koristite oštra sredstva za čišćenje ili tvrde metalne strugače za čišćenje vrata rerne. Oni mogu da izgrebu površinu i unište staklo.

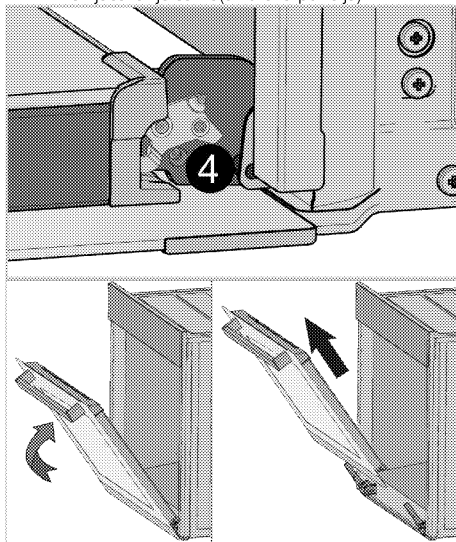
Skidanje vrata rerne

1. Otvorite prednja vrata (1).
2. Otvorite klipove na kućištu zgloba (2) sa desne i leve strane prednjih vrata pritiskom na kuku kao što je prikazano na slici. Brava bi trebalo da izgleda (4) kada je otvorena.



1 Vrata

- 2 Zaključavanje šarke (zatvorena pozicija)
- 3 Rerna
- 4 Zaključavanje šarke (otvorena pozicija)



3. Prednja vrata pomerite do pola.
4. Skinite prednja vrata tako što ćete ih povući prema napred kako bi se oslobodila iz leve i desne šarke.

i Korake načinjene prilikom procesa skidanja treba ponoviti obrnutim redosledom da bi se instalirala vrata. Ne zaboravite da zatvorite stezaljke na kućištu šarke kada ponovo nameštate vrata.

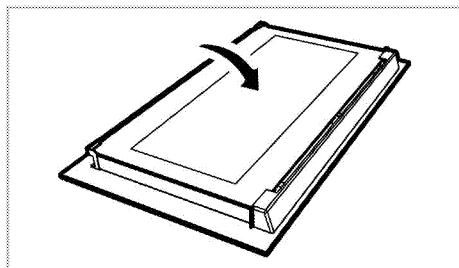
Soft Open & Soft Close funkcija

Neki modeli mogu uključiti funkciju Soft Close & Soft Open. Soft Close funkcija omogućava korisniku da glatko zatvara vrata pećnice tako što ih dovodi do oko 15 cm od zatvorenog položaja i lagano ga gura. Sistem automatskog zatvaranja vrata pomaže neometano zatvaranje vrata. Slična karakteristika se primećuje dok su vrata pećnice potpuno otvorena; Otprilike 9 cm od potpuno otvorenog položaja, sistem zatvarača izbija i omogućava nežno otvaranje.

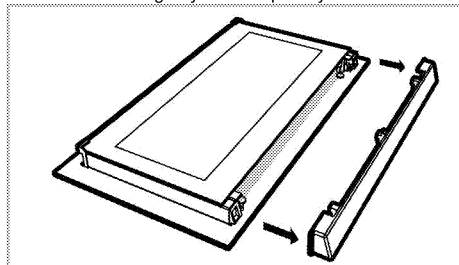
Skidanje unutrašnjeg stakla na vratima (Ova funkcija je opcionala. Možda neće postojati kod vašeg proizvoda.)

Unutrašnja staklena ploča u vratima rerne može da se izvadi radi čišćenja.

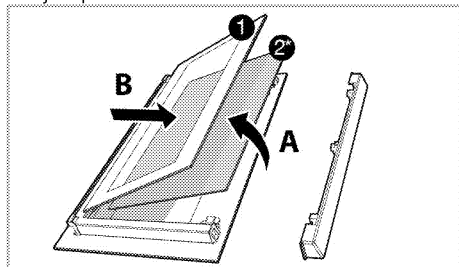
1. Otvorite vrata rerne.



2. Povucite prema sebi i skinite plastični deo koji je instaliran na gornjem delu prednjih vrata.



3. Kao što je prikazano na slici, lagano podignite najdublju staklenu ploču (1) u pravcu A i izvucite je u pravcu B.



- 1 Najdublja staklena ploča
2* Unutrašnja staklena ploča (Možda neće postojati kod vašeg proizvoda.)
4. Ako je vaš proizvod opremljen unutrašnjom staklenom pločom(2); Ovaj postupak ponovite za uklanjanje unutrašnje staklene ploče (2).
5. Prvi korak u montiranju vrata je reinstaliranje unutrašnje staklene ploče (2). Stavite ožlebljeni ugao staklene ploče tako da se osloni na ožlebljeni ugao plastičnog žleba. (Ako je vaš proizvod opremljen unutrašnjom staklenom pločom). Unutrašnja staklena ploča (2) mora biti instalirana u plastični žleb uz najdublju staklenu ploču (1).
6. Prilikom instaliranja najdublje staklene ploče (1), uverite se da je štampana strana ploče okrenuta prema unutrašnjoj staklenoj ploči. Važno je da uglavite donji ugao najdublje staklene ploče (1) u donji plastični žleb.
7. Gurajte plastični deo prema okviru dok ne čujete "klik".

Zamena sijalice u rerni



OPASNOST:

Pre zamene sijalice u rerni uverite se da je proizvod isključen iz struje i ohlađen radi izbegavanja opasnosti od električnog udara. Vruće površine mogu da prouzrokuju opekotine!



U ovoj pećnici se koristi žarulja sa žarnom niti snage manje od 40 V, visine manje od 60 mm, prečnika manje od 30 mm ili halogena lampsa sa utičnicom tipa G9, snage manje od 60 V. Lampe su pogodnije za rad na temperaturama iznad 300 °C. Lampe za pećnicu možete nabaviti od ovlašćenog servisera ili tehničara sa licencom.



Položaj sijalice može da se razlikuje od položaja na slici.



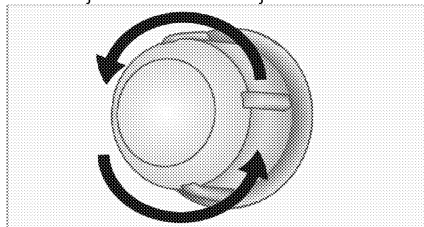
Lampa koja se koristi u ovom uređaju nije prikladna za osvetljavanje prostorije u domaćinstvu. Namena ove lampe je da pomogne korisniku da vidi hranu.



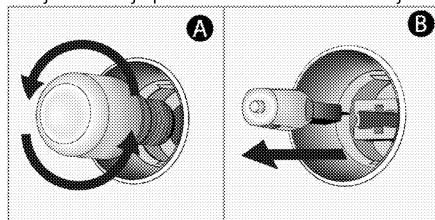
Lampe u ovom uređaju moraju da izdržavaju ekstremne fizičke uslove, kao što su temperature preko 50 °C.

Ako vaša rerna ima okruglu sijalicu:

- Isključite proizvod iz struje.
- Stakleni poklopac okrećite suprotno smeru kazaljke na satu da biste je uklonili.



3. Ako je tip lampe u vašoj rerni tip (A) kao što je prikazano na slici u nastavku, uklonite je tako što ćete je rotirati kao što je prikazano i zamenite je. Ako je u pitanju tip lampe (B), povucite je i uklonite je kao što je prikazano na slici i zamenite je.



4. Namestite stakleni poklopac.

7 Otklanjanje kvarova

Rerna može da ispušta paru za vreme upotrebe.

- Normalno je da se u toku rada javlja para. >>> *To nije kvar.*

Proizvod emituje metalni zvuk (buka) tokom grejanja i hlađenja.

- Kada se zagrevaju metalni delovi, može doći do njihovog širenja i izvešnog šuma. >>> *To nije kvar.*

Proizvod ne radi.

- Osigurač napajanja je pregoreo ili je reagovao. >>> *Proverite osigurače u kutiji sa osiguračima. Ako je potrebno, zamenite ih ili ih resetujte.*
- Proizvod nije priključen na (uzemljenu) utičnicu. >>> *Proverite utikač.*

Sijalica u rerni ne radi.

- Sijalica u rerni je u kvaru. >>> *Zamenite sijalicu u rerni.*
- Nema struje. >>> *Proverite da li ima struje. Proverite osigurače u kutiji sa osiguračima. Ako je potrebno, zamenite ih ili ih resetujte.*

Rerna ne greje.

- Funkcija i/ili temperatura nisu podešeni. >>> *Podesite funkciju i temperaturu pomoću obrtnog dugmeta/tastera za izbor funkcije i/ili temperature.*
- Nema struje. >>> *Proverite da li ima struje. Proverite osigurače u kutiji sa osiguračima. Ako je potrebno, zamenite ih ili ih resetujte.*

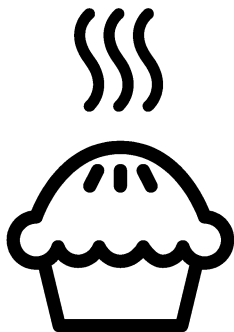


Posavetujte se sa ovlašćenim serviserom ili distributerom na mestu kupovine proizvoda ukoliko ne možete da rešite problem i pored primene navedenih uputstava. Nikad ne pokušavajte sami da popravite neispravan proizvod.



Рерна за вградување

Упатство за корисникот



МК

Прочитајте го ова упатство прво!

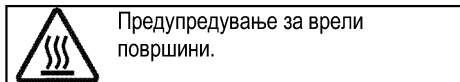
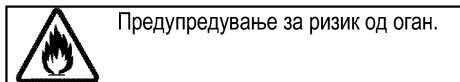
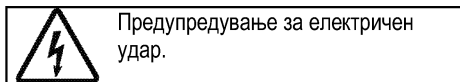
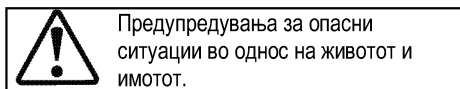
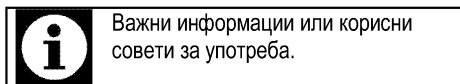
Почитуван потрошувачу,

Ви благодариме што избравте производ на Веко. Се надеваме дека производот ќе ви служи најдобро за намената за која е произведен со висок квалитет и со врвна технологија. Затоа, внимателно прочитајте ги целото упатство за корисникот и сите други придружни документи пред да го користите производот и зачувајте го за идни осврти. Ако го давате производот на некој друг, дајте му го и упатството за употреба. Следете ги сите предупредувања и информации во ова упатство за корисникот.

Запомнете дека ова упатство може да е исто и за неколку други модели. Разликите меѓу моделите ќе бидат посочени во упатството.

Објаснување на симболите

Следните симболи се употребени во ова упатство за употреба:



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/İstanbul/TURKEY
Made in TURKEY

1 Важни упатства и предупредувања за безбедноста и за животната средина **4**

Општа безбедност	4
Електрична безбедност.....	4
Безбедност на производот	6
Наменета употреба	8
Безбедност за децата	8
Фрлање на стариот производ	9
Фрлање на материјалот за пакување	9

2 Општи информации **10**

Преглед	10
Содржина на пакувањето.....	11
Технички спецификации.....	12

3 Инсталација **13**

ред поставување.....	13
Поставување и поврзување	15
Фрлање на стариот производ	17

4 Подготовка **18**

Совети за штедење енергија	18
Првична употреба	18
Поставување на времето	18
Прво чистење на производот.....	19
Воведно загревање.....	19

5 Како се ракува со рерната **20**

Општи информации за печење, динстање и печење на грилот.	20
Како се работи со електричната рерна	20
Работни режими	21
Како се работи со контролната единица на рерната	23
Табела со времиња за готвење.....	27
Како се работи со грилот.....	30
Табела со времиња на готвење за грил.....	31

6 Одржување и грижа **32**

Општи информации.....	32
Чистење на контролниот панел.....	32
Чистење на рерната	32
Вадење на вратата на рерната	33
Вадење на внатрешното стакло на вратата.....	34
Замена на светилката во рерната.....	35

7 Решавање проблеми **36**

1 Важни упатства и предупредувања за безбедноста и за животната средина

Ова поглавје содржи безбедносни упатства што ќе ви помогнат да се заштитите од ризик за лична повреда или оштетување на имотот. Непочитувањето на овие упатства ја поништува гаранцијата.

Општа безбедност

- Овој уред може да го користат деца што имаат барем 8 години и лица со намалена физичка, чувствителна или ментална способност или со недостаток на искуство или познавања само ако не се под надзор или ако им се дадат упатства за употреба на апаратот за да може да го користат на безбеден начин и само ако ги разбрале сите опасности.
Децата не смее да си играат со апаратот. Чистењето и одржувањето не смеат да го прават деца без надзор.
- Уредот не е наменет да го користат лица (вклучително и деца) со намалена физичка, сензорна или ментална способност или со недостаток на искуство или познавања, освен ако не се под надзор или ако им се дадат упатства.

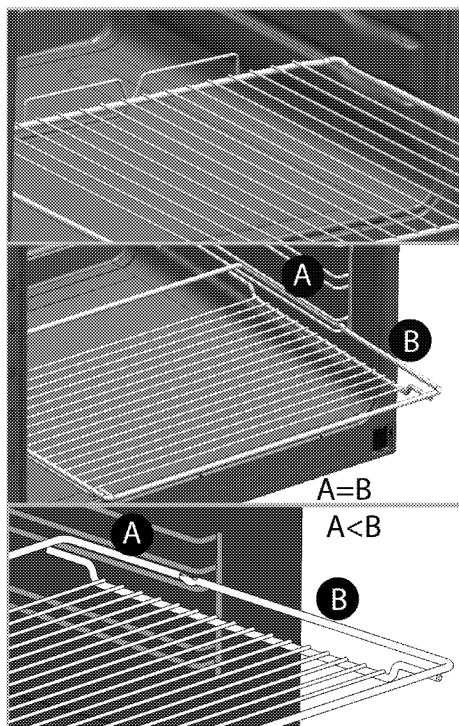
Децата под надзор не смее да си играат со уредот.

- Доколку производот се дава на некој друг за лична употреба или за повторна употреба (на старо), тој се дава заедно со прирачникот за користење, ознаките на производот и другите релевантни документи и делови.
 - Поставувањето и поправката мора да ги изведе овластен сервисер. Производителот нема да се смета за одговорен за оштетувања што се појавиле заради постапки што ги извеле неовластени лица и истото може да ја поништи гаранцијата. Внимателно прочитајте го упатството пред поставување.
 - Не вклучувајте го производот ако е расипан или има видливо оштетување.
 - Проверете дали регулаторите за функциите на производот се исклучени по секоја употреба.
- ### **Електрична безбедност**
- Ако производот има дефект, не треба да се вклучува освен ако не бил поправен во Овластен сервис. Постои ризик од струен удар!

- Поврзете го производот само за штекер/линија со заземјување со напон и заштита како што е наведено во „Технички спецификации“. Инсталацијата за заземјувањето треба да ја направи квалификуван електричар ако го користите производот со или без трансформатор. Нашата компанија нема да биде одговорна за какви било проблеми што ќе се случат заради тоа што производот не бил заземјен во согласност со локалните регулативи.
- Никогаш не мијте го производот со истурање или прскање вода по него! Постои ризик од струен удар!
- Производот мора да се исклучи од струја за време на поставување, одржување, чистење или поправка.
- Ако кабелот за напојување на производот е оштетен, мора да биде заменет од страна на производителот, овластениот сервисер или слично квалификувано лице за да се избегне опасност од секаков вид.
- Производот мора да се постави на начин којшто ќе овозможува комплетно исклучување со струја. Разделникот мора да постави кај главниот приклучок или како прекинувач вграден во фиксната електрична инсталација во согласност со регулативите за градба.
- Задната површина на рерната е врела кога се употребува. Проверете дали поврзувањето со струја не допира со задната површина. Во спротивно, поврзувањето може да се оштети.
- Не заглавувајте го кабелот за струја меѓу вратата на рерната и рамката и не превиткувајте го преку врелите површини. Во спротивно, изолацијата на кабелот ќе се стопи и ќе предизвика пожар како резултат на краток спој.
- Секоја работа на електричната опрема и на системите смее да ја изведува само овластено и квалификувано лице.
- Во случај на оштетување, исклучете ја рерната и исклучете ја од довод на ел. напојување. За да го направите ова, исклучете ги осигурувачите дома.
- Проверете дали номиналната вредност на осигурувачот е компатибилна со производот.

Безбедност на производот

- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Уредот и достапните делови стануваат врели во текот на употребата. Треба да внимавате децата да не ги допираат врелите елементи. Децата помали од 8 години треба да се држат настрана освен ако не сте под надзор.
- Не користете го производот кога резонирањето или координацијата се попречени од употреба на алкохол и/или лекаства.
- Внимавајте кога користите алкохолни пијалаци во јадењата. Алкохолот испарува на високи температури и може да предизвика оган бидејќи ќе се запали кога ќе дојде во контакт со врели површини.
- Проверете дали има запаливи материјали близу до производот бидејќи страните стануваат врели при употреба.
- Апаратот се сврелува кога се користи. Треба да внимавате децата да не ги допираат врелите елементи во рерната.
- Оставете ги сите отвори за вентилација слободни и без препреки.
- Не загревајте затворени конзерви и стаклени тегли во рерната. Може да се набие притисок во конзервата/теглата што предизвикува пукање.
- Не ставајте ги тавите за печење, садовите или алуминиумската фолија директно на дното на рерната. Акумулацијата на топлина може да го оштети дното на рерната.
- Не користете остри абразивни средства за чистење или остри метални сунѓери за чистење на стаклото од вратата на рерната бидејќи може да ја изгребат површината или да предизвикаат пукање на стаклото.
- Не користете чистачи на пареа за да го исчистите апаратот бидејќи тие може да предизвикаат електричен удар.
- (Варира зависно од моделот на производот.)
Правилно ставање на решетката и тавата на решеткастите полици
Важно е правилно да се стави решетката и / или тавата на решетката. Лизнете ги решетката или тавата меѓу 2 шини и проверете дали се рамни пред да ставите храна на нив (видете ја следната слика).



- Не користете го производот ако предната стаклена врата е извадена или напукната.
- Секогаш користете ракавици за рерна што се отпорни за топлина кога ставате или вадите садови во / од врелата рерна.
- Ставете хартија за печење во садот за готвење или во додатокот за рерната (тава, решетка и сл.) заедно со храната и потоа ставете сè заедно во веќе загреаната рерна. Отсечете го прекумерниот дел од хартијата за печење што излегува од

додатокот или од садот за да го спречите ризикот таа да се допира со грејачите во рерната. Никогаш не користете хартија за печење при работни температури повисоки од посочената вредност на хартијата за печење. Не ставајте ја хартијата за печење директно на долната страна во рерната.

- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Проверете дали кабелот на уредот е исклучен од струја или дали е исклучено струјното коло пред да ја замените сијаличката со цел да избегнете можност за електричен уред.
- Уредот не смее да се поставува позади декоративна врата за да се одбегне прегревање.

За да обезбедите апаратот да не предизвика пожар:

- Проверете дали приклучокот соодветствува со штекерот и не предизвикува искрење,
- Не користете оштетен, пресечен или продолжен кабел. Користете го само оригиналниот кабел,
- Проверете дали има течност или влага во штекерот каде што е приклучен производот,

Наменета употреба

- Овој производ е наменет за домашна употреба. Не е дозволена комерцијална употреба.
- ВНИМАНИЕ: Овој апарат е наменет само за готвење. Не смее да се користи за други намени, на Пример за загревање на просторија.
- Овој производ не треба да се користи за затоплување на чинии под грилот, за сушење крпи и пешкири и сл. со бeseње на рачките и за греење.
- Производителот нема да биде одговорен за каква било штета што ќе биде предизвикана од неправилна употреба или ракување.
- Рерната може да се користи за одмрзнување, печење тесто, печење месо или печење на грилот.

Безбедност за децата

- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:
Достапните делови стануваат врели во текот на употребата. Децата треба да се држат настрана.
- Материјалите за пакување се опасни за децата. Држете ги материјалите за пакување настрана од децата. Фрлете ги сите делови на пакувањето во

согласност со стандардите за животна средина.

- Електричните производите се опасни за децата. Држете ги децата подалеку од производот кога тој работи и не дозволувајте им да си играат со него.
- Не ставајте никакви предмети врз апаратот што може да ги дофатат децата.
- Кога вратата е отворена, не ставајте тешки предмети на неа и не дозволувајте децата да седат на неа. Може да се преврти или шарките на вратата може да се оштетат.

Фрлање на стариот производ

Усогласување со Директивата за фрлање на електронска и електрична опрема и за одлагање на отпадот:



Овој отпад е усогласен со Директивата на ЕУ за фрлање на електронска и електрична опрема (2012/19/EU). Овој производ го носи симболот за класификација на отпадот од електрична и електронска опрема (WEEE).

Овој производ е произведен со многу квалитетни делови и материјали коишто може да се користат одново и се соодветни за рециклирање. Не фрлајте го производот со нормалниот домашен отпад и со друг отпад кога веќе нема да го користите. Однесете го во собирен центар за рециклирање на електрична и електронска опрема. Консултирајте се со овластените тела во општината за да дознаете каде има собирни центри.

Усогласување со Директивата за ограничување на опасните материји:

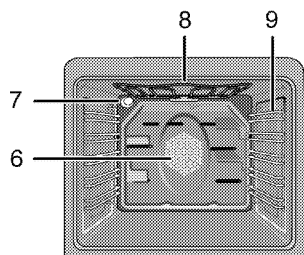
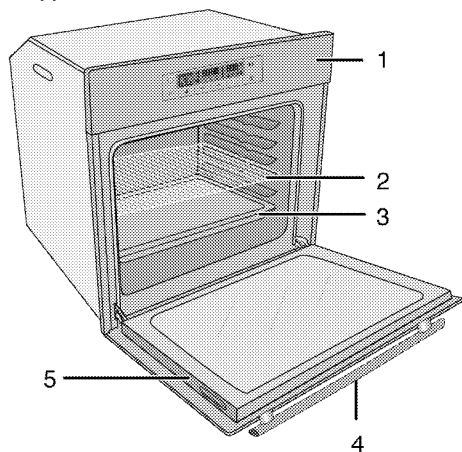
Производот што го купивте е усогласен со отпад е усогласен со Директивата за ограничување на опасните материји (2011/65/EU). Не содржи штетни и забранети материјали коишто се наведени во Директивата.

Фрлање на материјалот за пакување

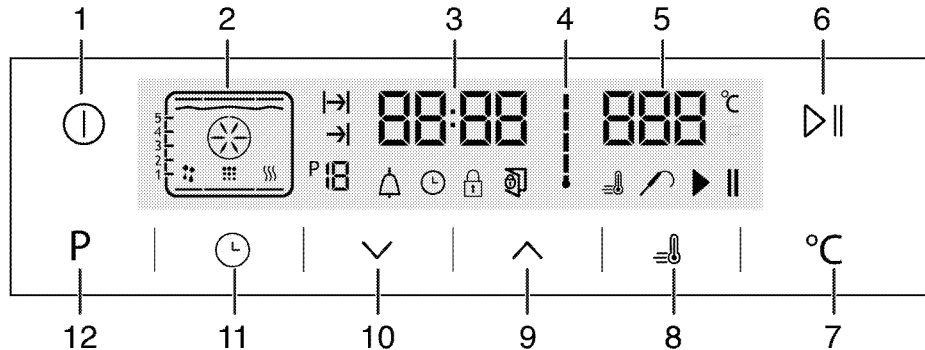
- Материјалот од пакувањето е опасен за децата. Чувајте го на безбедно место и подалеку од дофат на деца. Пакувањето на производот е произведен од рециклирачки материјал. Фрлете го правилно и сортирајте го во согласност со упатствата за рециклирање отпад. Не фрлајте го со домашниот отпад.

2 Општи информации

Преглед



- | | | | |
|---|-------------------|---|---|
| 1 | Контролен панел | 6 | Мотор за вентилаторот (зад челичната плоча) |
| 2 | Полица со решетки | 7 | Светилка |
| 3 | Тава | 8 | Елемент со горен грејач |
| 4 | Рачка | 9 | Позиции на полиците |
| 5 | Врата | | |



- | | | | |
|---|--|----|--|
| 1 | Копче за ВКЛУЧУВАЊЕ / ИСКЛУЧУВАЊЕ | 7 | Копче за поставување на температурата |
| 2 | Екран со функции | 8 | Симбол за поттикнувачот (брзо претходно загревање) |
| 3 | Поле со индикаторот за тековното време | 9 | Копче за плус |
| 4 | Симбол за внатрешната температура во рерната | 10 | Копче за минус |
| 5 | Поле за индикаторот за температурата | 11 | Копче за прилагодување |
| 6 | Копче за вклучување/исклучување на готвењето | 12 | Копче за враќање на функциите на екранот |

Содржина на пакувањето

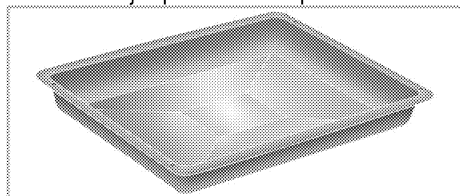


Доставената дополнителна опрема може да зависи од моделот на производот. Целата дополнителна опрема што е опишана во упатството за употреба може да се доставува со производот.

1. Упатство за корисникот

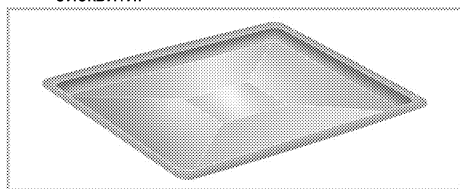
2. Длабока тава

Користете ја за тесто, големи парчиња месо за печење, течни јадења и за собирање маснотија при печење на грил.



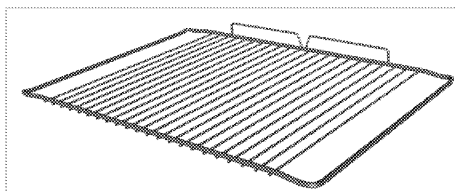
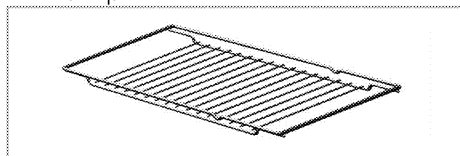
3. Тава за тесто

Користете ја за теста како што се колачи и бисквити.



4. Решетка за грил

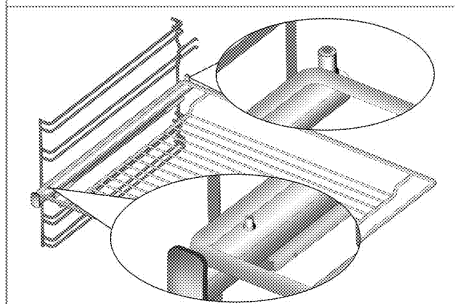
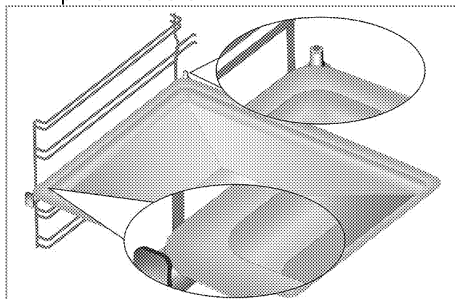
Користете ја за печење и за ставање храна да се пече или готви во тепсии на саканата полица.



5. Правилно ставање на решетката и тавата на телескопските полици (Оваа функција е опционална. Може да не е вклучена со вашиот производ.)

Телескопските решетки ви дозволуваат да ги поставувате и вадите тавите и решетката лесно.

Кога користите тава и решетка со телескопски решетки, проверете дали спојките на задниот дел на телескопската решетка стојат на рабовите на решетката за грилот и тавата.



Технички спецификации

Напон / фреквенција	220-240 V ~ 50 Hz
Вкупна потрошувачка на ел. енергија	3.1 kW
Вид кабел / секција	мин.H05VV-FG 3 x 1,5 мм. ²
Надворешни димензии (височина / широчина / длабочина)	595 мм./594 мм./567 мм.
Димензии за инсталација (височина / широчина / длабочина)	**590 или 600 мм./560 мм./мин. 550 мм.
Главна рерна	Повеќенаменска рерна
Внатрешна светилка	15/25 W
Потрошувачка на ел. енергија на грилот	2.2 kW

Основа: Информациите на табличката со енергетски вредности на електричните рерни се дадени во согласност со стандардот EN 60350-1 / IEC 60350-1. Тие вредности се одредени според примената на стандардот со горни и долни грејачи или функции за загревање потпомогнато со вентилатор (ако има).

Енергетската класа за ефикасност е одредена во согласност со следниот приоритет во зависност од тоа дали релевантните функции постојат кај производот или не. 1-Готвење со еко-вентилатор, 2- Турбо бавно готвење, 3- Турбо готвење, 4- Горно /долно загревање потпомогнато со вентилатор, 5-Горно и долно загревање.

** Видете *Инсталација, страница 13*.



Техничките спецификации може да се менуваат без претходно известување со цел да се подобри квалитетот на производот.



Сликите во ова упатство се шематски и можеби нема да соодветствуваат со вашиот производ.



Вредностите што се дадени на табличките на производите или во придружната документација се добиени во лабораториски услови во согласност со соодветните стандарди. Овие вредности може да варираат во зависност од работните и средишните услови за производот.

3 Инсталација

Производот мора да го инсталира квалификувано лице во согласност во регулативите за ел.

Производителот нема да се смета за одговорен за оштетувања што се појавиле заради постапки што ги извеле неовластени лица.



Производот мора да го постави квалификувано лице во согласност со важечките регулативи. Во спротивно, гаранцијата ќе се поништи. Подготовката на локацијата и електричната инсталација за производот е одговорност на потрошувачот.



ОПАСНОСТ:

Производот мора да се постави во согласност со локалните закони за плин и напојување со ел. енергија.



ОПАСНОСТ:

Пред поставување, проверете го производот визуелно за да видите дали има оштетувања. Ако има, не поставувајте го.

Оштетените производи предизвикуваат безбедносен ризик.

ред поставување

Апаратот е наменет за поставување во комерцијално достапни кујнски елементи. Безбедносно растојание мора да се остави меѓу апаратот и сидовите и елементите во кујната. Погледнете ја сликата (вредности во мм.).

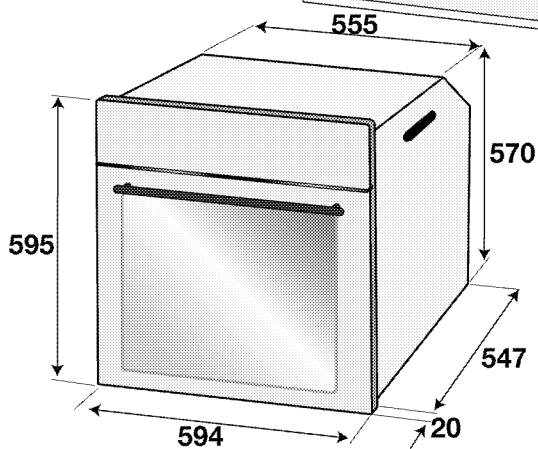
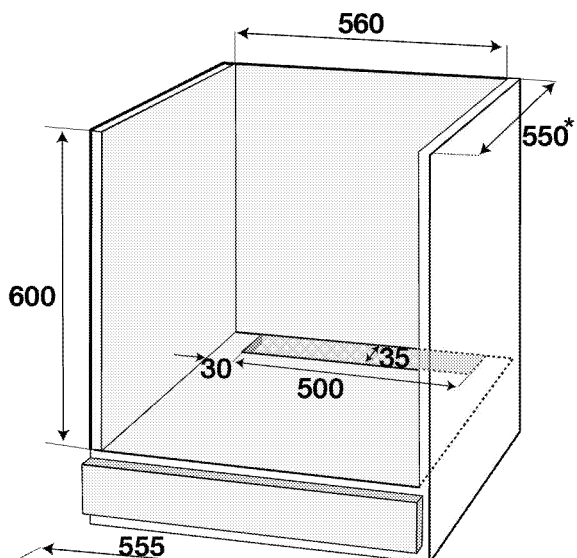
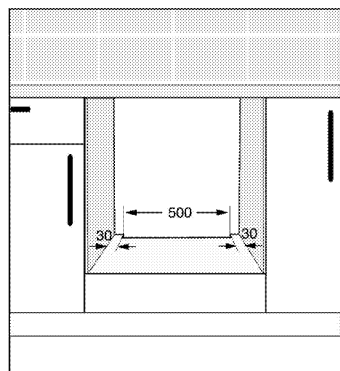
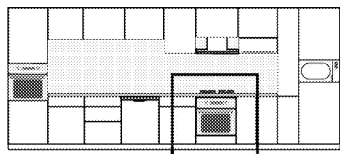
- Површините, синтетичките ламинати и плочките мора да бидат отпорни на топлина (минимум 100 °C).
- Кујнските елементи мора да се поставени рамно и фиксирани.
- Ако има фиока под рерната, мора да се постави полица меѓу рерната и фиоката.
- Носете го апаратот со уште барем две лица.
- Држете ја рерната од отворите за ракување на двете страни за да ја поместите.
- Пред да го инсталирате производот, отстранете ги сите материјали и документи однатре.
- Кујнскиот мебел мора да биде во согласност со димензиите дадени на сликата подолу. На задниот дел од кујнскиот мебел, мора да биде отсечен отвор со димензиите дадени на сликата подолу за да се овозможи доволна вентилација.



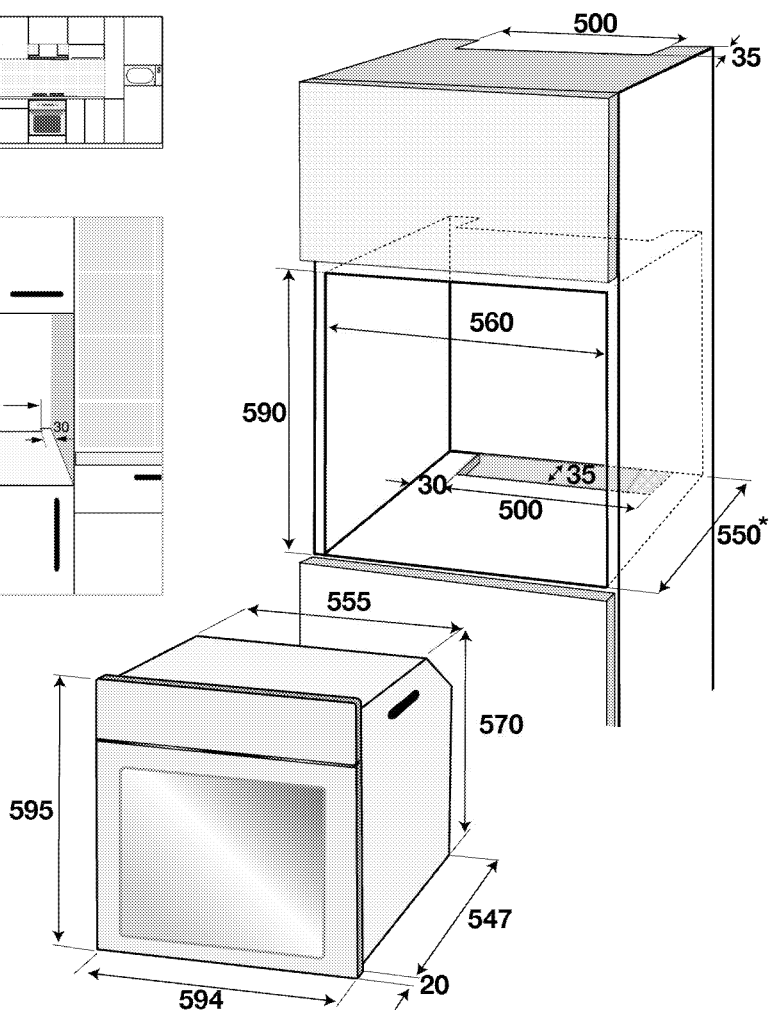
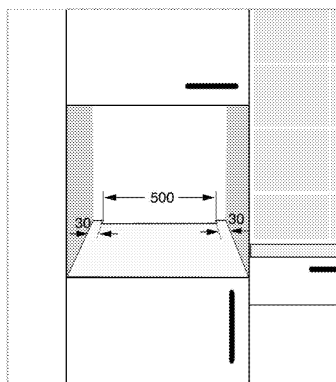
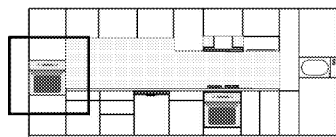
Не поставувајте го производот веднаш до ладилници или замрзнувачи. Топлината што се испушта од производот ќе ја зголеми потрошувачката на струја кај апаратите за ладење.



Не користете ја вратата или рачката за носење или поместување на производот.



* МИН.



* мин.

Поставување и поврзување

- Производот смее да се постави и поврзе само во согласност со статутарните правила за поставување.

Електрично поврзување

Поврзете го производот за заземјен штекер / довод на струја којшто е обезбеден со минијатурен автоматски осигурувач со соодветен капацитет како што е посочено во табелата „Технички спецификации“. Инсталацијата за заземјувањето треба да ја направи квалификуван електричар ако го користите производот со или

без трансформатор. Нашата компанија нема да биде одговорна за какви било оштетувања што ќе се случат заради употреба на производот без инсталација со заземјување во согласност со локалните регулативи.

**ОПАСНОСТ:**

Производот мора да се поврзе со систем за дистрибуција на струја само од страна на овластено квалификувано лице. Гарантниот производ на производот започнува по правилно вклучување. Производителот нема да се смета за одговорен за оштетување што се појавило заради постапки што ги извеле неовластени лица.

**ОПАСНОСТ:**

Кабелот за напојување не смее да се прикештува, превиткува или притиснува или да се допира со врелите делови на апаратот. Оштетениот кабел за напојување мора да се замени од страна на квалификуван електричар. Инаку, постои ризик од електричен удар, краток спој или пожар со непрофесионални поправки!

- Поврзувањето мора да биде усогласено со државните регулативи.
- Податоците за довод на ел. енергија мора да соодветствуваат со податоците што се дадени на плочката со номинални вредности на апаратот. Отворете ја предната врата за да ја видите плочката со номинални вредности.
- Кабелот за напојување за производот мора да е усогласен со вредностите во табелата „Технички спецификации“.

**ОПАСНОСТ:**

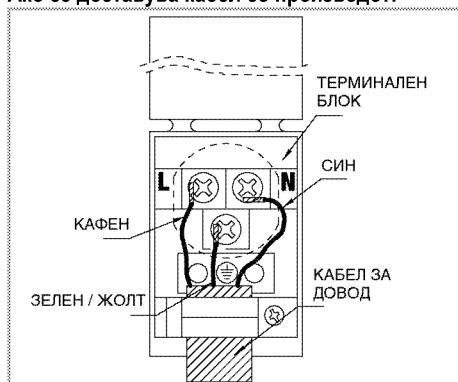
Пред започнување на каква било работа со електричната инсталација, исклучете го апаратот од довод на ел. енергија. Постои ризик од струен удар!


Поврзување на кабелот за напојување

Додека се поврзуваат жиците, мора сè да биде во согласност со националните/локалните регулативи за електрика и мора да се употребуваат соодветните штекери/линии и приклучоци за рерна. Во случај кога моќноста на производот е ограничена на помала вредност од капацитетот на приклучокот и штекерот/линијата да пренесуваат струја, мора производот да се поврзе преку фиксна електрична инсталација директно без да се употребува приклучок и штекер/линија.


1. Ако не е можно да се исклучат сите полови во кабелот, мора да се поврзе уред за исклучување со најмалку од 3 мм. зазор меѓу контактите (осигурувачи, безбедносни прекинувачи, контакти) и сите полови во овој уред за исклучување мора да во опсегот на (не повеќе) овој уред во согласност со регулативите на Европската унија. Непочитувањето на ова упатство може да предизвика проблеми во работата и да ја поништи гаранцијата за производот.

Се препорачува дополнителна заштита од преостаната струја во прекинувачот на колото.

Ако се доставува кабел со производот:

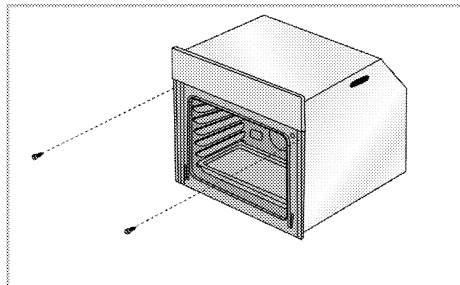
2. **За монофазно поврзување**, поврзете ги жиците како што е посочено подолу:
 - Кафена/Црна жица - L (фаза)
 - Сина/сива жица = N (нулта)
 - Зелено/жолта жица = (E)  (заземјување)

» или

 - сива/Црна жица - L (фаза)
 - Сина/Кафена жица = N (нулта)
 - Зелено/жолта жица = (E)  (заземјување)

Инсталација на производот

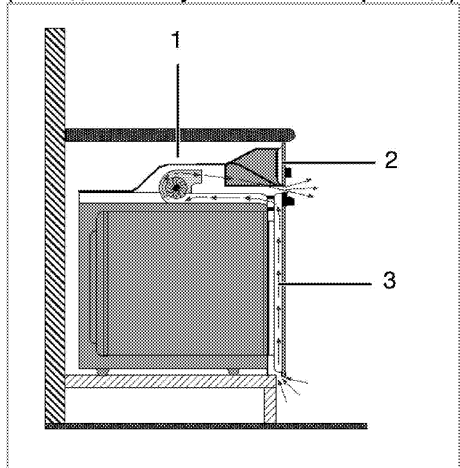
1. Лизнете ја рерната во елементот, порамнете ја и обезбедете ја обезбедувајќи дека кабелот за напојување нема да биде прикештен и/или заглавен.



Обезбедете ја рерната со 2 шрафа како што е посочено.

По инсталирањето, проверете дали завртките се доволно затegnати и рерната не се поместува. Рерната може да се преврти за време на користењето ако не е инсталирана според инструкциите и ако завртките не се доволно затegnати.

За производите со вентилатор за разладување (Може да не е вклучена со вашиот производ.)



- 1 Вентилатор за разладување
- 2 Контролен панел
- 3 Врата

Вградениот вентилатор за разладување ги лади и елементот за вградување и предницата на производот.



Вентилаторот за разладување продолжува да работи уште 20-30 минути дури и кога е исклучена рерната.

Ако сте готвеле со програмирање на тајмерот на рерната, ќе се исклучи и вентилаторот за ладење по истекот на времето за готвење заедно со сите други функции.

Конечна проверка

1. Работете со производот.
2. Проверете ги функциите.

Фрлање на стариот производ

- Чувајте го оригиналното пакување и транспортирајте го производот во него. Следете ги упатствата на пакувањето. Ако немате оригинално пакување, спакувајте го производот во меуреста пластична опаковка или тврд картон и залепете го со селотејп цврсто.
- За да спречите грилот и решетките во рерната да ја оштетат вратата, ставете парче картон од внатрешната страна на вратата од рерната во иста висина како и решетките. Залепете ја вратата на рерната за страничните сидови.
- Не користете ја вратата или рачката за подигнување или поместување на производот.



Не ставајте предмети на производот и поставете го во исправена позиција.



Проверете го општиот изглед на производот за да видите дали има оштетувања што настанале при транспортот.

4 Подготовка

Совети за штедење енергија

Следните совети ќе ви помогнат да го користите производот на еколошки начин и да штедите енергија:

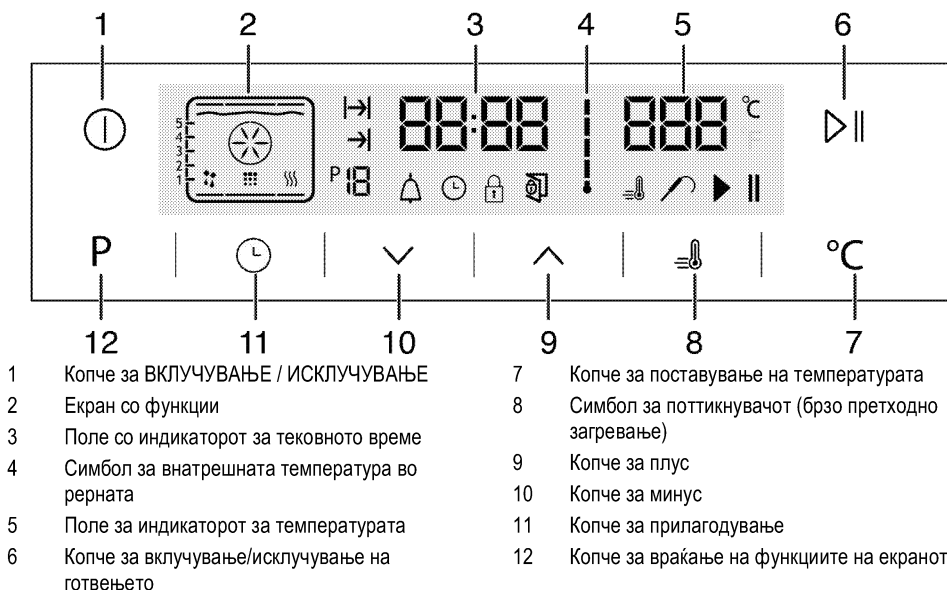
- Користете темни и глазирани садови за готвење бидејќи преносот на топлината е подобар.
- При готвење на јадењата, извршете ја операцијата за претходно загревање ако е препорачано во упатството за користење или во рецептот за готвење.
- Не отворајте ја вратата на рерната често за време на готвењето.
- Ако вратата не е отворена, внатрешната температура станува оптимална за да се заштедува енергија во режимот ECO FAN



HEATING (ЕКО-ЗАГРЕВАЊЕ СО ВЕНТИЛАТОР) и може да не е иста со таа на приказот.

- Гответе повеќе од едно јадење во рерната секогаш кога е тоа можно. Може да гответе со ставање два сада за готвење на жичениот грил.
- Гответе повеќе од едно јадење последователно. Рерната е веќе врела.
- Може да штедите енергија со исклучување на рерната неколку минути пред да истече времето за готвење. Не отворајте ја вратата на рерната.
- Одмрзнете ги замрзнатите јадења пред да ги гответе.

Првична употреба

Поставување на времето



1. При почетната работа на рерната кога симболот ⌚ засветува, допрете ги копчињата  /  за да го поставите часот.
2. Потврдете ја поставката до допир на симболот ⌚ и почекајте 4 секунди без да допирате на копчињата за да потврдите.



Ако тековното време не е поставено, поставката за време ќе започне да се зголемува/да се движи нагоре од **12:00**.

Симболот ⌚ ќе се активира за да посочи дека тековното време не е поставено. Ќе исчезне штом ќе го поставите времето.

Прво чистење на производот



Површината може да се оштети со детергенти и средства за чистење.

Не користете агресивни средства за чистење, прашок за чистење / течности или остри предмети при чистењето.

1. Извадете го целиот материјал за пакување.
2. Избришете ги површините на производот со влажна крпа или сунѓер и исушете ги со крпа.

Воведно загревање

Загревајте ја рерната околу 30 минути и потоа исклучете ја. Така, сите остатоци или наслаги од производството ќе согорат и ќе се тргнат.



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

Врелите површини предизвикуваат изгореници!

Производот е врел кога се употребува. Никогаш не допирајте ги врелите горилници, внатрешните делови на рерната, грејачите, итн. Држете ги децата настрана.

Секогаш користете ракавици за рерна што се отпорни за топлина кога ставате или вадите садови во / од врелата рерна.

Електрична рерна

1. Извадете ги сите тави за печење и жичениот грил од рерната.
2. Затворете ја врата на рерната.
3. Изберете ја позицијата Статично.

Рерна со грил

1. Извадете ги сите тави за печење и жичениот грил од рерната.
2. Затворете ја врата на рерната.
3. Изберете ја најголемата моќност на грилот, видете *Како се работи со грилот*, *страница 30*.
4. Вклучете ја рерната да работи околу 15 минути.
5. Исклучете го грилот, видете *Како се работи со грилот*, *страница 30*



Може да се појават чад и миризба во текот на неколку часа при првата работа. Ова е сосема нормално. Обезбедете добра вентилација на просторијата за да излезат чадот и миризбата. Избегнете директно вдишување на чадот и миризбата што се испушта.

5 Како се ракува со рерната

Општи информации за печење, динстање и печење на грилот.



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

Врелите површини предизвикуваат изгореници!

Производот е врел кога се употребува. Никогаш не допирајте ги врелите горилници, внатрешните делови на рерната, грејачите, итн. Држете ги децата настрана.

Секогаш користете ракавици за рерна што се отпорни за топлина кога ставате или вадите садови во / од врелата рерна.



ОПАСНОСТ:

Внимавајте кога ја отворате вратата на рерната бидејќи излегува пареа.

Пареата може да ви ги попари рацете, лицето и/или очите.

Совети за печење

- Користете соодветни метални чинии што не се лепат или алуминиумски садови или силиконски калапи отпорни на топлина.
- Искористете ја најдобро внатрешноста на рамката.
- Ставете го калапот за печење на средината на решетката.
- Изберете ја правилната позиција на решетката пред да ги вклучите рерната или грилот. Не менувајте ја положбата на решетката кога рерната е врела.
- Држете ја вратата на рерната затворена.

Совети за печење месо

- Обработката на целото пиле, мисирката или големите парчиња месо со преливи како што се лимон или црн бибер го подобруваат резултатот од готвењето.
- Треба 15 до 30 минути повеќе да се испече место со коски споредено со печење на иста големина месо без коски.
- На секој центиметар од месото во слоевите му треба околу 4-5 минути време за готвење.
- Оставете го месото во рерната околу 10 минути откако ќе заврши времето за готвење. Сокот подобро се дистрибуира низ целото месо и не истекува кога се сече месото.
- Рибата треба да се стави на средина или долната решетка во сад отпорен на топлина.

Совети за печење на грил

Кога месото, рибата и пиленото се печат на грил, тие брзо потемнуваат, имаат вкусна крцкава кора и не се сушат. Рамни парчиња, раженчиња со месо и колбаси се особено погодни за грил, како и зеленчукот што содржи многу вода, како домати и пиперки.

- Распоредете ги парчињата што ќе се печат на грил на решетката за грил или во тава за печење со решеткаст грил така што опфатениот простор не ја надминува големината на грејачот.
- Лизнете го решеткастиот грил или тавата за печење со грил на саканото ниво во рерната. Ако печете со решеткаст грил, ставете ја тавата за печење на подолната решетка да ги собира маснотиите. Додајте вода во садот за печење за полесно чистење.



Храната што не е соодветна за печење на грил носи ризик од пожар. Користете само храна со грилот што е соодветна за интензивната топлина од грилот. Не ставајте ја храната предалеку назад во грилот. Тоа е најврелиот дел и масната храна може да се запали.

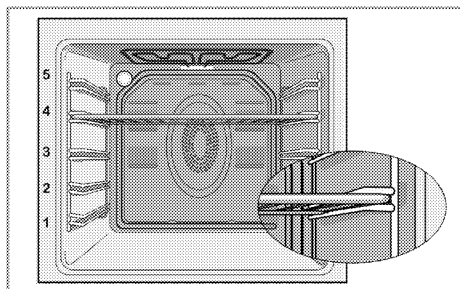
Како се работи со електричната рерна

Исклучување на електричната рерна

Важно е да го ставите решеткастиот грил правилно на лежиштата. Решеткастиот грил мора да се вметне меѓу лежиштата како што е прикажано на сликата.

Не оставајте решеткастиот грил да се потпира на задниот сид во рерната. Лизнете го решеткастиот грил низ предниот дел на лежиштата и наместете го со помош на врата за да се постигне добра работа на грилот.

(Варира зависно од моделот на производот.)



Работни режими

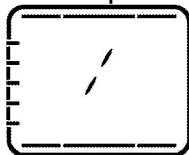
Редоследот на работните режими што е прикажан тука може да се разликува од организацијата на вашиот производ.

1. Горен и долен грејач



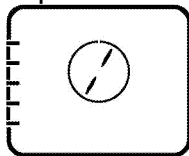
Храната се загрева истовремено и од горе и од долу. На пример, соодветно е за торти, тесто или колачи и готвени јадења во калапи за готвење. Гответе само со една тава. Соодветната позиција на решетката ќе се прикаже на екранот.

2. Горен/долен грејач потпомогнато со вентилатор



Врелиот воздух загреван со долниот и горниот грејач се распределува еднакво и бргу низ рерната со помош на вентилаторот. Гответе со една тава.

3. Загревање со вентилатор

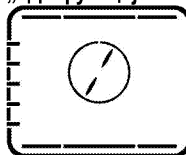


Топлиот воздух загреван со задниот грејач се распределува еднакво и бргу низ рерната со помош на вентилаторот. Соодветно е за готвење на јадењата на различни нивоа на полиците и не е потребно

претходно загревање во повеќето случаи. Соодветно за готвење со повеќе тави.

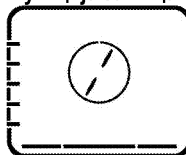
i Кога е отворена вратата на рерната, моторот на вентилаторот нема да работи за да го задржи врелиот воздух внатре.

4. „ЗД“-функција



Работат горниот и долниот грејач и топлењето со помош на вентилаторот. Храната се готви рамномерно и бргу од сите страни. Гответе само со една тава.

5. Функција за пица



Работат долниот грејач и топлењето со помош на вентилаторот. Соодветно за печење пица.

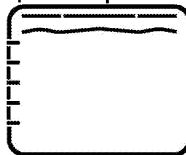
6. Целосен грил + вентилатор



Врелиот воздух загреван со целосниот грил се распределува многу бргу во рерната со помош на вентилаторот. Соодветно е за печење на грил на големи количини месо.

- Ставете големи или средни порции во точната позиција за полицата под грејачот за грилот за печење.
- Свртете ја храната по половина од времето за печење на грил.

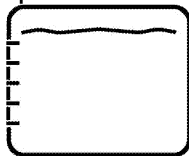
7. Целосен грил



Работи големиот грил на горната страна во рерната. Соодветно е за печење на грил на големи количини месо.

- Ставете големи или средни порции во точната позиција за полицата под грејачот за грилот за печење.
- Свртете ја храната по половина од времето за печење на грил.

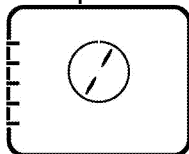
8. Грил



Работи малиот грил на горната страна во рерната. Соодветно за печење на грил и за гратинирање јадења.

- Ставете мали или средни порции во точната позиција за полицата под грејачот за грилот за печење.
- Свртете ја храната по половина од времето за печење на грил.

9. Еко-загревање со вентилатор



За штедење енергија, може да ја користите оваа функција наместо операциите за готвење што би ги извеле со топлење со помош на вентилатор во опсег на температура од 160-220 °C. Но, времето за готвење ќе се зголеми малку.

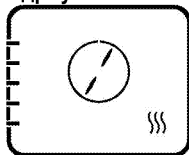
Времињата за готвење поврзани со оваа функција се посочени во табелата за „Еко-загревање со вентилатор“.

10. Долен грејач



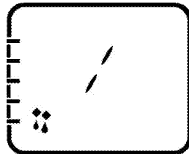
Работи само долниот грејач. Соодветно е за лица и за последователно потемнување на храната од долната страна.

11. Одржување топлина



Се користи за одржување на храна на одредена температура подолг период, подготвена за сервирање.

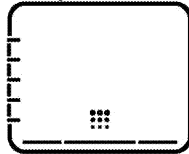
12. Работа со вентилатор



Рерната не се загрева. Вклучен е само вентилаторот (во задниот сид). Соодветно за бавно одмрзнување замрзната зрнеста храна на собна температура и ладење на зготвената храна.

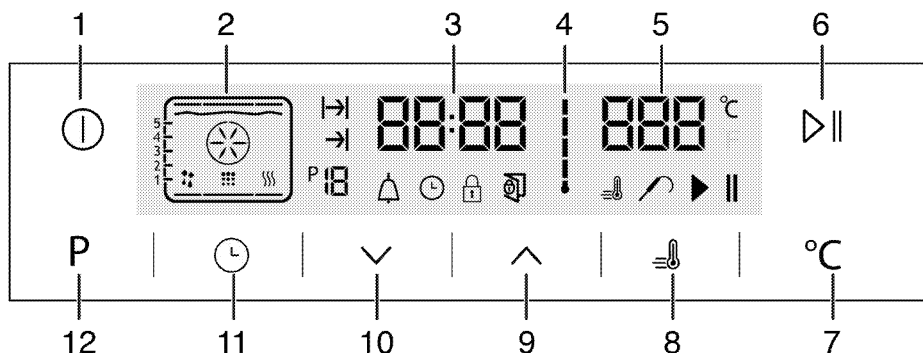
13. Лесно чистење со пареа

(Оваа функција е опционална. Може да не е вклучена со вашиот производ.)



Оваа функција помага нечистотијата во рерната да омекне и да се исчисти полесно (ако не сте чекале премногу време). Ве молиме видете го делот „Чистење - лесно чистење со пареа“ за лесно чистење со пареа.

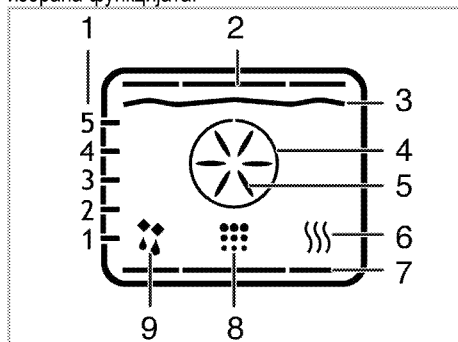
Како се работи со контролната единица на рерната



- 1 Копче за ВКЛУЧУВАЊЕ / ИСКЛУЧУВАЊЕ
- 2 Екран со функции
- 3 Поле со индикаторот за тековното време
- 4 Символ за внатрешната температура во рерната
- 5 Поле за индикаторот за температурата
- 6 Копче за вклучување/исклучување на готвењето
- 7 Копче за поставување на температурата
- 8 Символ за поттикнувачот (брзо претходно загревање)
- 9 Копче за плус
- 10 Копче за минус
- 11 Копче за прилагодување
- 12 Копче за враќање на функциите на екранот

Табела со функции:

Табелата со функции ги посочува функциите што може да се користат со рерната и нивните соодветни максимални и минимални температури. Препорачаната температура се прикажува кога е избрана функцијата.



- 1 Позиции на полиците
- 2 Горен грејач
- 3 Грејач за грил
- 4 Грејач за поттикнување
- 5 Вентилатор за поттикнување
- 6 Одржување топлина
- 7 Долен грејач
- 8 Позиција за чистење
- 9 Работа со позициите на вентилаторот

- : Символ за време на готвење
 : Символ за крајно време за готвење
 : Број на функција
 : Символ за аларм
 : Символ за часовник
 : Символ за заклучени копчиња
 : Символ за отворена врата
 : Символ за поттикнувачот (брзо претходно загревање)
 : Символ за проверка на месото
 : Символ за паузирање на готвењето
 : Символ за почеток на готвењето



Функциите варираат зависно од моделот на производот!



Рерната автоматски ќе се исклучи за 20 секунди ако нема поставка за рерната на екранот.

Табела со функции	Опсег на температура (°C)
Горен и долен грејач	40-280
Горен/долен грејач потпомогнато со вентилатор	40-280
Готвење потпомогнато со вентилатор	40-280
Функција „3Д“	40-280
Функција за пиза	40-280
Голем грил потпомогнат со вентилатор	40-280
Целосен грил	40-280
Долен грил	40-280
Еко-загревање со вентилатор	160-220
Долен грејач	40-220
Одржување топлина	40-100

*Кај моделите со функција за пиролитско самостојно чистење (пиролиза), можете да ја поставувате температурата најмногу до 310°C.



Максималното прилагодливо време за готвење во режимите освен одржување на топлината е ограничено на 6 часа од безбедносни причини. Програмата се откажува ако снеса струја. Мора одново да ја програмираете рерната.



При прилагодување, дадените симболи на часовникот ќе трепкаат.



Тековното време не може да се поставува додека работи рерната во која било функција или ако се направени полуавтоматски или целосно автоматски програмирања на рерната.



Дури и кога е исклучена рерната, сијаличката на рерната свети кога ќе ја отворите вратата.

Како се работи со рерната

- Допрете го копчето ① околу 2 секунди за да ја отворите рерната.
- » На екранот се прикажува првата работна функција откако ќе ја вклучите рерната. Кога екранот е во овој режим, може да ги поставите времето за готвење и крајното време за готвење, како и поттикнувачот (брзо загревање).




Рачно готвење со избор на температура и работна функција


Може да готвите ако ги изберете температурата и работната функција коишто се специфични за јадењето и рачно контролирајте без да поставите времетраење за готвењето.









- На екранот се прикажува првата работна функција откако ќе го допрете копчето ① за да ја отворите рерната.
 - Изберете ја работната функција со допир на копчињата
 - Ако сакате да ја смените препорачаната температура за работната функција, овозможете го полето за температура со допира на копчето
- » Симболот трепка.
- Поставете ја саканата температура до допир на копчињата
 - Потврдете ја поставката за температурата со допир на копчето
 - Ставете го садот во рерната.
 - Допрете го копчето за да започнете со готвење ако температурата и работната функција се соодветни. Симболот се прикажува на екранот.
- » Рерната ќе започне веднаш со работа во избраната функција и ќе ја зголемува внатрешната температура до поставената температура. Секој степен на симболот за внатрешната температура ќе засвети кога внатрешната температура ќе ја постигне поставената. Дополнителни вклучени грејачи и препорачаната позиција на тавата се појавуваат на екранот за функции.
- Рерната не се исклучува автоматски заради рачното готвење кога нема да го поставите времето за готвење. Може да го завршите готвењето со допир на копчето уште еднаш.
- » Рерната завршува со готвење и симболот се појавува на екранот.
- Допрете го копчето ① околу 2 секунди за да ја затворите рерната.


Готвење со поставување на времето за готвење




Може да обезбедите рерната да се исклучи ако ги изберете температурата и работната функција коишто се специфични за јадењето и времето за готвење и рачно контролирајте без да поставите времетраење за готвењето.

1. На екранот се прикажува првата работна функција откако ќе го допрете копчето ① за да ја отворите рерната.
2. Изберете ја работната функција со допир на копчињата  .
3. Ако сакате да ја смените препорачаната температура за работната функција, овозможете го полето за температура со допира на копчето .

» Символот  трепка.

4. Поставете ја саканата температура до допир на копчињата  .
5. Потврдете ја поставката за температурата со допир на копчето .
6. Допрете  додека не се појави символот  на екранот за времето за готвење.
7. Поставете го времето за готвење со допир на копчињата   и потврдете ја поставката со допир на копчето .

» Штом ќе го поставите времето за готвење, символот  ќе се прикажува постојано.

8. Ставете го садот во рерната.
9. Допрете го копчето   за да започнете со готвење ако температурата и времето за готвење се соодветни. Символот  се прикажува на екранот.

» Рерната ќе се загрева до поставената температура и ќе ја одржува таа температура до крајот на времето за готвење што е избрано.

» Рерната ќе започне веднаш со работа во избраната функција и ќе ја зголемува внатрешната температура до поставената температура. Ја одржува оваа температура сè до крајот на поставеното време за готвење. Секој степен на символот за внатрешната температура ќе засвети кога внатрешната температура ќе ја постигне поставената. Дополнителни вклучени грејачи и препорачаната позиција на тавата се појавуваат на екранот за функции.




10. Откако ќе заврши процесот на готвење, се прикажува "End" (крај) на екранот и се огласува алармот.


11. Допрете го кое било копче за да го исклучите алармот.









» Алармот се исклучува и рерната завршува со работа автоматски.


Поставување крај на времето за готвење за подоцна






Може да обезбедите рерната да се вклучи и исклучи автоматски со поставување на температурата и работната функција коишто се специфични за јадењето, времето за готвење и крајното време за готвење за подоцна, контролирајте рачно без да поставите времетраење за готвењето.


1. На екранот се прикажува првата работна функција откако ќе го допрете копчето ① за да ја отворите рерната.
2. Изберете ја работната функција со допир на копчињата  .
3. Ако сакате да ја смените препорачаната температура за работната функција, овозможете го полето за температура со допира на копчето .




» Символот  трепка.

4. Поставете ја саканата температура до допир на копчињата  .
5. Потврдете ја поставката за температурата со допир на копчето .
6. Допрете  додека не се појави символот  на екранот за времето за готвење.
7. Поставете го времето за готвење со допир на копчињата   и потврдете ја поставката со допир на копчето .

» Штом ќе го поставите времето за готвење, символот  ќе се прикажува постојано.

8. Допрете  додека не се појави символот  на екранот за крајното време за готвење.
9. Поставете го времето за готвење со допир на копчињата   и потврдете ја поставката со допир на копчето .

» Штом ќе го поставите крајното време за готвење, символот  ќе се прикажува постојано.


10. Ставете го садот во рерната.
11. Допрете го копчето   за да започнете со готвење ако температурата, работната функција и крајното време за готвење се соодветни. Символот  се прикажува на екранот.

» Тајмерот на рерната автоматски го пресметува почетното време за готвење со одземање на времето за готвење од крајното време за готвење

што го поставивте. Режимот за избраната операција се активира кога почетното време за готвење ќе се достигне и рерната ќе се загрее на поставената температура. Ја одржува оваа температура сè до крајот на поставеното време за готвење. Секој степен на симболот за внатрешната температура ќе засвети кога внатрешната температура ќе ја постигне поставената. Дополнителни вклучени грејачи и препорачаната позиција на тавата се појавуваат на екранот за функции.


- Откако ќе заврши процесот на готвење, се прикажува **"End"** (крај) на екранот и се огласува алармот.
- Допрете го кое било копче за да го исклучите алармот.





» Алармот се исклучува и рерната завршува со работа автоматски.

 Ако сакате да го откажете само времето за готвење или времето за готвење заедно со крајното време за готвење откако сте ги поставиле, треба да го ресетирате времето за готвење.


Поставување на поттикнувачот (брзо претходно загревање)

Користете ја функцијата за поттикнувачот (брзо претходно загревање) за да обезбедите дека рерната ќе ја постигне саканата температура побргу.

 Поттикнувачот не може да се избере во функциите за одмрзнување, еко-загревање со вентилатор, одржување топлина и чистење. Поставките за поттикнувачот се откажуваат ако смена струја.





- Допрете го копчето  откако ќе ги поставите температурата, работната функција, времето за готвење и крајното време за готвење.
- Симболот  свети постојано и поставката за поттикнувачот (брзо првично загревање) е вклучена.
- Симболот за поттикнувачот се гаси штом рерната ќе ја достигне саканата температура и ќе почне да работи во функцијата во која била пред да се активира поттикнувачот.
- Допрете го копчето  повторно за да ја откажете функцијата за поттикнување.
- Симболот  се гаси и поставката за поттикнувачот (брзо првично загревање) е исклучена.

Исклучување на електричната рерна


Допрете го копчето  за да ја исклучите рерната.

Активирање на заштитата за копчињата





Може да спречите рерната да се користи со активирање на функцијата за заштита на копчињата.


- Допрете  додека не се појави симболот  на екранот.
- » Ќе се прикаже **„OFF“** (исклучено) на екранот.
- Притиснете го копчето  за да ја активирате заштитата за копчињата.
- » Штом ќе се активира заштитата за копчињата, ќе се прикаже **„On“** (вклучено) на екранот и ќе свети симболот  за заштитени копчиња.

Потврдете преку допир на .

 Копчињата на рерната не се функционални кога е активна заштитата за копчињата. Заштитата за копчињата нема да се откаже ако смена струја.



За да ја дезактивирате заштитата за копчињата, притиснете


- Допрете  додека не се појави симболот  на екранот.
- » Ќе се прикаже **„On“** (вклучено) на екранот.
- Дезактивирајте ја заштитата за копчињата со притисок на копчето .
- » **„OFF“** (исклучено) ќе се појави што ќе се дезактивира заштитата за копчињата. Потврдете преку допир на .





 Копчињата на рерната не се функционални кога е активна заштитата за копчињата. Поставките за заштитата за копчињата нема да се откажат ако смена струја.

Поставување на алармот

Може да го користите тајмерот на рерната за какво било предупредување или потсетување освен за програмата за готвење. Алармот нема влијание врз функциите на рерната. Се користи само како предупредување. На пример, ова е корисно кога сакате да ја свртите храната во рерната во одреден момент. Тајмерот ќе се огласи со аларм на крајот на поставеното време.

- Допрете  додека не се појави симболот  на екранот.




 Максималното време за алармот е 23 часа и 59 минути.

- Поставете го времетраењето на алармот преку копчињата  .
- Симболот  ќе свети и ќе се појави времето за алармот на екранот штом ќе се постави времето за алармот.
- По истекот на времето за алармот, симболот  ќе започне да трепка и ќе се слушне сигналот за алармот.

Исклучување на алармот

- Сигналот за алармот ќе се огласува 2 минути. За да го застанете алармот, само притиснете го кое било копче.
- » Алармот нема да се слуша и ќе се прикажува тековното време.






Откажување на алармот

- Допрете  додека не се појави симболот  на екранот за да го откажете алармот.
- Притиснете и држете го копчето  додека не се прикаже „0.00“.



Се прикажува времето за алармот. Ако времето за алармот и времето за готвење се постават истовремено, ќе се прикажува пократкото време.





Промена на времето во денот

- Допирајте го копчето  на интервали додека не се појави симболот  на екранот.
- Допрете ги копчињата  /  за да го поставите часот.
- Потврдете ја поставката до допир на симболот  и почекајте 4 секунди без да допирате на копчињата за да потврдите.









Поставките за тековно време се откажуваат ако сними струја. Треба повторно да ги прилагодите. Тековното време не може да се менува кога се користи која и да е функција на рерната.

Прилагодување на јачината

- Додека рерната е во режим на мирување, допирајте го копчето  на кратки интервали додека не се појави **'VOL'** на екранот.
- Притискајте ги копчињата  /  за да поставите еден од тоновите L0, L1 или L2.
- Притиснете го копчето  или почекајте 4 секунди пред да допрете некое од копчињата за да ја потврдите поставката

Прилагодување на поставката за економско осветлување

- Додека рерната е во режим за мирување, допирајте го копчето  на кратки интервали додека не се појави **'LP'** на екранот.
- Притиснете ги копчињата  /  за да ја поставите опцијата On или ECO.
- Притиснете го копчето  или почекајте 4 секунди пред да допрете некое од копчињата за да ја потврдите поставката
- Кога е поставено на ON: додека е отворена вратата или рерната е во режим на мирување или работи, сијаличката постојано свети.
- Кога е поставено на ECO: додека е отворена вратата или рерната е во режим на мирување или работи, сијаличката се вклучува и потоа се исклучува по 15 секунди.

Ако допрете некое копче во текот на работата (освен копчињата  и ) сијаличката се вклучува и потоа се исклучува по 15 секунди.

Табела со времиња за готвење
































Времињата на табелата се наменети само како водилки. Времињата може да варираат во однос на температурата на храната, густината, типот, како и вашите навики за готвење.

Печење тесто и месо



1-вата полица во рерната е **долната** полица.

Јадење	Број на тави	Додатоци за користење	Режим на работа	Позиција на решетката	Температура во (°C)	Време на готвење (приближно во мин.)
Копачи во тава	Една тава	Стандардна тава*		3	180	25 ... 30
Копач во капап	Една тава	Модла за копач на решетка за грил**		2	180	40 ... 50
Мали копачи	Една тава	Стандардна тава*		3	160	25 ... 35
	Една тава	Стандардна тава*		3	150	30 ... 40
	2 тави	1-Тава за тесто* 3-Стандардна тава*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 тави	1-Стандардна тава*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50

		3-Тава за тесто* 5-Длабока тава*				
Пандишпан	Една тава	Кружен капац за колач со дијаметар од 26 см на решетка за грил**		3	160	25 ... 35
	Една тава	Кружен капац за колач со дијаметар од 26 см на решетка за грил**		2	150	30 ... 40
	2 тави	1-Кружен капац за колач со дијаметар од 26 см на решетка за грил** 4-Кружен капац за колач со дијаметар од 26 см на тава за тесто**		1 - 4	150	35 ... 45
Колачи	Една тава	Тава за тесто*		3	180	25 ... 30
	2 тави	1-Тава за тесто* 3-Стандардна тава*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 тави	1-Тава за тесто* 3-Стандардна тава* 5-Длабока тава*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Тесто за крофни	Една тава	Стандардна тава*		2	200	30 ... 40
	2 тави	1-Тава за тесто* 5-Стандардна тава*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 тави	1-Тава за тесто* 3-Стандардна тава* 5-Длабока тава*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Богато тесто	Една тава	Стандардна тава*		2	200	25 ... 35
	2 тави	1-Тава за тесто* 3-Стандардна тава*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 тави	1-Тава за тесто* 3-Стандардна тава* 5-Длабока тава*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Маја	Една тава	Стандардна тава*		2	200	35 ... 45
Лазани	Една тава	Стаклена/метална правоаголна тава на решетка за грил**		2 - 3	200	30 ... 40
Пица	Една тава	Стандардна тава*		2	200 ... 220	15 ... 20
	Една тава	Стандардна тава*		3	200	10 ... 15
Говедски стек (цел) / печенка	Една тава	Стандардна тава*		3	25 мин. 250/max, потоа, 180 ... 190	100 ... 120
Јагнешки бут (динстан)	Една тава	Стандардна тава*		3	25 мин. 250/max, потоа, 190	70 ... 90
	Една тава	Стандардна тава*		3	25 мин. 250/max, потоа, 190	60 ... 80
Печено пилешко (1,8-2 кг.)	Една тава	Стандардна тава*		2	15 мин. 250/max, потоа, 180 ... 190	60 ... 80
	Една тава	Стандардна тава*		2	15 мин. 250/max, потоа, 180 ... 190	60 ... 80
Мисирка (5.5 кг.)	Една тава	Стандардна тава*		1	25 мин. 250/max, потоа, 180 ... 190	150 ... 210
	Една тава	Стандардна тава*		1	25 мин. 250/max,	150 ... 210

					потоа, 180 ... 190	
Риба	Една тава	Стандардна тава*		3	200	20 ... 30
	Една тава	Стандардна тава*		3	200	20 ... 30

Се препорачува рерната да се загрева пред готвење на која било храна.

* Додатоците може да не бидат испорачани со производот.

** Додатоците не се испорачуваат со производот. Достапни се за продажба како посебни додатоци.

Табела за готвење за тестирање јадења

Јадењата во оваа табела за готвење се
подготвени според EN 60350-1 за да им олесни на

институциите за контрола да го тестираат
производот

Јадење	Број на тави	Додатоци за користење	Режим на работа	Позиција на решетката	Температура во (°C)	Време на готвење (приближно во мин.)
Кратконосец	Една тава	Стандардна тава*		3	140	20 ... 30
	Една тава	Стандардна тава*		3	140	20 ... 30
	2 тави	1-Стандардна тава* 3-Тава за тесто*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 тави	1-Стандардна тава* 3-Тава за тесто* 5-Длабока тава*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Мали колачи	Една тава	Стандардна тава*		3	160	25 ... 35
	Една тава	Стандардна тава*		3	150	30 ... 40
	2 тави	1-Тава за тесто* 3-Стандардна тава*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 тави	1-Стандардна тава* 3-Тава за тесто* 5-Длабока тава*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Пандишпан	Една тава	Кружен капац за колач со дијаметар од 26 cm на решетка за грил**		3	160	25 ... 35
	Една тава	Кружен капац за колач со дијаметар од 26 cm на решетка за грил**		2	150	30 ... 40
	2 тави	1-Кружен капац за колач со дијаметар од 26 cm на решетка за грил** 4-Кружен капац за колач со дијаметар од 26 cm на тава за тесто**		1 - 4	150	35 ... 45
Пита со јаболка	Една тава	Кружен црн метален сад со дијаметар од 20 cm на решетка за грил**		2	180	50 ... 60
	Една тава	Кружен црн метален сад со дијаметар од 20 cm на решетка за грил**		2	170	50 ... 60
	2 тави	1-Кружен црн метален сад со дијаметар од 20 cm на решетка за грил** 4-Кружен црн метален сад со дијаметар од 20 cm на тава за тесто**		1 - 4	170	50 ... 60

Се препорачува рерната да се загрева пред готвење на која било храна.

* Додатоците може да не бидат испорачани со производот.

** Додатоците не се испорачуваат со производот. Достапни се за продажба како посебни додатоци.

Еко-загревање со вентилатор



Не менувајте ја температурата за готвење
откако ќе започне готвењето во режим за
Еко-загревање со вентилатор.



Не отворајте ја вратата при готвење во режим „Еко-загревање со вентилатор“. Ако вратата не е отворена, внатрешната температура станува оптимална за да се заштедува енергија и може да не е иста со таа на приказот.

Јадење	Број на тава	Додатоци за користење	Позиција на решетката	Температура во (°C)	Време на готвење (приближно во мин.)
Мали колачи	Една тава	Стандардна тава*	3	160	25 ... 35
Колачи	Една тава	Стандардна тава*	3	180	25 ... 35
Тесто за крофни	Една тава	Стандардна тава*	3	200	45 ... 55
Богато тесто	Една тава	Стандардна тава*	3	200	35 ... 45

*Додатоците може да не бидат испорачани со производителот.

Совети за печење колачи

- Ако колачот е многу сув, зголемете ја температурата за околу 10 и намалете го времето за готвење.
- Ако колачот е влажен, употребете помалку течност или намалете ја температурата за 10.
- Ако колачот е многу темен на површината, ставете го на долната полица, намалете ја температурата и зголемете го времето за готвење.
- Ако е добро зготвено внатре, но лепливо однадвор, употребете помалку течност, намалете ја температурата и зголемете го времето за готвење.

Совети за печење тесто

- Ако тестото е многу суво, зголемете ја температурата за околу 10 и намалете го времето за готвење. Навлажнете ги слоевите тесто со смеса од млеко, масло, јајце и јогурт.
- Ако на тестото му треба многу време да се испече, обрнете внимание дебелината на тестото што сте го подготвиле да не ја надминува длабочината на тавата.
- Ако горната површина на тестото се зацрни, но долниот дел не е зготвен, проверете дали количината сос што сте ја употребиле во тестото е премногу близу до долната страна на тестото. Обидете се да го разнесете сосот еднакво во средината и врз слоевите тесто за изедначено печење.



Печете го тестото во согласност со режимот и температурите што се дадени во табелата за готвење. Ако долниот дел не е доволно испечен, ставете го за една полица подолу следниот пат.

Совети за готвење зеленчук

- Ако јадењето со зеленчук снима сок и се исуши, гответе го во тенцере со капак наместо во тава. Затворените садови ќе го задржат сокот во јадењето.
- Ако јадењето со зеленчук не се зготви, сварете го зеленчукот претходно или подгответе го како конзервирана храна и ставете го во перната.

Како се работи со грилот



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

Затворете ја вратата на рерната при употреба на грилот.
Врелите површини предизвикуваат изгореници!

Исклучување на грилот

1. На екранот се прикажува првата работна функција откако ќе го допрете копчето за да ја отворите рерната.
 2. Допрете го копчето за за да ја изберете саканата функција за грилот.
 3. Ако сакате да ја смените препорачаната температура за работната функција, овозможете го полето за температура со допира на копчето .
- » Символот трепка.
4. Поставете ја саканата температура до допир на копчињата .
 5. Потврдете ја поставката за температурата со допир на копчето .

6. Допрете го копчето ► II за да започнете со печење на грил ако температурата и работната функција се соодветни. Символот ► се прикажува на екранот.

» Рерната ќе започне веднаш со работа во избраната функција и ќе ја зголемува внатрешната температура до поставената температура. Секој степен на символот за внатрешната температура ќе засвети кога внатрешната температура ќе ја постигне поставената. Дополнителни вклучени грејачи и препорачаната позиција на тавата се појавуваат на екранот за функции.

7. Може да го завршите со готвење на грил со допир на копчето ► II уште еднаш.

» Рерната завршува со готвење на грил и символот II се појавува на екранот.

Исклучување на грилот

1. Допрете го копчето ① околу 2 секунди за да ја затворите рерната.



Храната што не е соодветна за печење на грил носи ризик од пожар. Користете само храна со грилот што е соодветна за интензивната топлина од грилот. Не ставајте ја храната предалеку назад во грилот. Тоа е најверојатно дел и масната храна може да се запали.

Табела со времиња на готвење за грил

Печење на грил со електричен грил

Храна	Додатоци за користење	Позиција на решетката	Препорачана температура (°C)**	Време на печење на грил (приближно)
Риба	Решетка за грил	4...5	250	20...25 мин. #
Пилешко на парчиња	Решетка за грил	4...5	250	25...35 мин.
Котлети од јагнешко	Решетка за грил	4...5	250	20...25 мин.
Печење говедско	Решетка за грил	4...5	250	25...30 мин. #
Телешки котлети	Решетка за грил	4...5	250	25...30 мин. #
Леб за тостови *	Решетка за грил	4	250	1...3 мин.

* во зависност од густината

**Претходно загрејте околу 5 минути.

**Ако температурата на скара на вашиот производ не може да се прилагоди, скарата ќе работи на препорачаната температура.

Јадењата во оваа табела за готвење се институциите за контрола да го тестираат подготвени според EN 60350-1 за да им олесни на производот

Храна	Додатоци за користење	Позиција на решетката	Температура во (°C)	Време на готвење (приближно во мин.)
Леб за тостови	Решетка за грил	4	250	1...3 мин.
Кофтина (говедско) - 12 парчиња	Решетка за грил	4	250	25...35 мин.

Свртете ја храната откако ќе изминат 2/3 од вкупното време за грил.

Се препорачува рерната да се загрева 5 минути пред готвење на која било храна.

6 Одржување и грижа

Општи информации

Векот на траење ќе се продолжи, а честите проблеми ќе се намалат ако производот се чисти редовно.



ОПАСНОСТ:

Исклучете го производот од довод на ел. енергија пред одржување и чистење.
Постои ризик од струен удар!



ОПАСНОСТ:

Оставете апаратот да се излади пред чистење.
Врелите површини предизвикуваат изгореници!

- Чистете го производот темелно по секоја употреба. На тој начин остатоците од готвење ќе се отстранат полесно и ќе се избегне нивно горење при следниот пат на вклучување на апаратот.
- Не се потребни специјални средства за чистење за производот. Користете топла вода со средство за миење, мека крпа или сунѓер за чистење на производот и избришете со сува крпа.
- Секогаш избришете ја прекумерната течност темелно по чистењето, а секое претекување мора веднаш да се избрише.
- Не користете средства за чистење што содржат киселина или хлорид за чистење на површините од не`рѓосувачки челик или од инокс, како и рачките. Користете мека крпа со течен детергент (но не абразив) за да ги исчистите овие површини обрнувајќи внимание да бришете во еден правец.



Површината може да се оштети со детергенти и средства за чистење.
Не користете агресивни средства за чистење, прашок за чистење / течности или остри предмети при чистењето.



Не користете чистачи на пара за да го исчистите апаратот бидејќи тие може да предизвикаат електричен удар.

Чистење на контролниот панел

Исчистете ги контролниот панел и регулаторите со влажна крпа и избришете ги со сува.



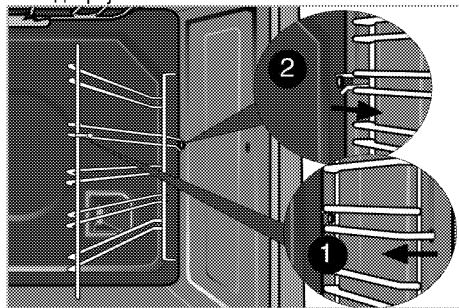
Не отстранувајте ги контролните копчиња/регулатори за да го исчистите контролниот панел.
Контролниот панел може да се оштети!

Чистење на рерната

Чистење на страничните сидови(Варира зависно од моделот на производот.)

(Оваа функција е опционална. Може да не е вклучена со вашиот производ.)

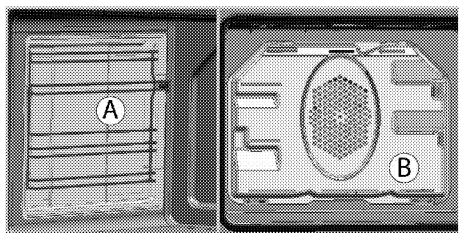
1. Трнете го предниот дел на страничната рамка со влечење во обратен правец од страничниот сид.
2. Извадете ја страничната рамка со влечење докрај кон вас.



Каталитички сидови

(Оваа функција е опционална. Може да не е вклучена со вашиот производ.)

Внатрешните странични сидови (А) и/или задниот сид (Б) на вашиот производ може да се премачкани со каталитички енасел. Каталитичките сидови имаат светла мат боја и порозна површина. Не треба да се чистат каталитичките сидови на рерната. Благодарение на нивната перфорирана структура, каталичките површини ја собираат маснотијата и штом површината се наполни со маснотија, тие почнуваат да светат. Во овој случај, се препорачува замена на деловите.

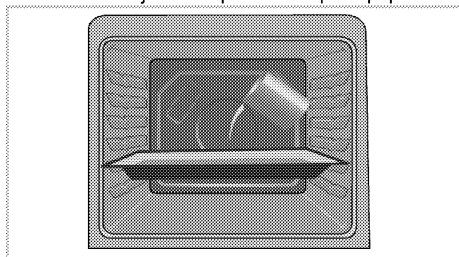


Лесно чистење со пареа

(Оваа функција е опционална. Може да не е вклучена со вашиот производ.)

Овозможува лесно чистење бидејќи нечистотијата (под услов ако не сте чекале предолго) се омекнува со пареата што се создава во рерната, а водените капки се кондензираат на внатрешните површини.

1. Извадете ја целата опрема од рерната.
2. Истурете 500 ml вода во тавата за рерна и поставете ја на втората полица во рерната.



3. Изберете ја функцијата за лесно чистење со пареа. Времетраењето на чистењето ќе се види на екранот и не можете да го менувате. Можете да го поставите крајното време за оваа функција на чистење.
4. Отворете ја вратата и избришете ги внатрешните површини на рерната со влажен сунѓер или крпа.
5. Користете топла вода со средство за миење, мека крпа или сунѓер за да ја исчистите закоравената нечистотија и избришете со сува крпа.



За време на режимот на лесно чистење пареа, водата од тавата за омекнување на лесно обликуваните остатоци/нечистотија во празнината на рерната ќе испари и кондензира во празнината на рерната и внатрешното стакло на вратата на рерната, со што вода може да капе кога е отворена вратата на рерната. Избришете ја кондензацијата додека е отворена вратата.

Чистење на вратата на рерната

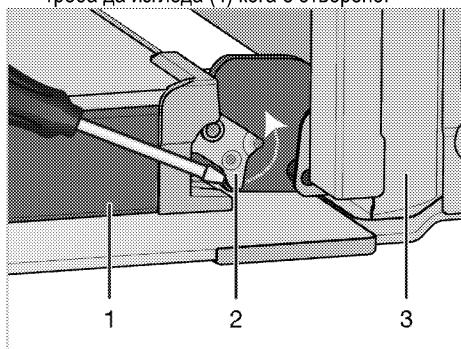
За да ја исчистите вратата на рерната, користете топла вода со средство за миење, мека крпа или сунѓер за да ја исчистите производот и избришете го со сува крпа.



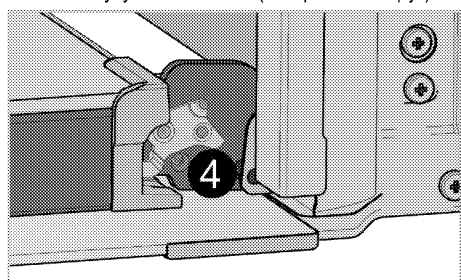
Не користете груби абразивни средства или остри метални жици за чистење на вратата на рерната. Може да ја изгребат површината и да го уништат стаклото.

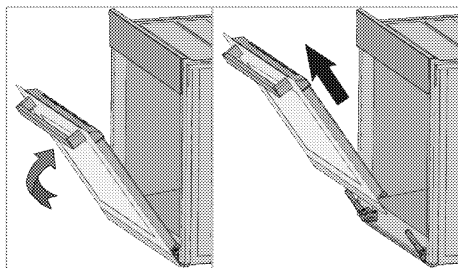
Вадење на вратата на рерната

1. Отворете ја предната врата (1).
2. Отворете ги клиповите на кукиштето на шарка (2) на десната и левата страна на предната врата со притискање на куката како што е илустрирано на сликата. Заклучувањето треба да изгледа (4) кога е отворено.



- 1 Врата
- 2 Заклучување на панта(затворена позиција)
- Рерна
- Заклучување на панта(отворена позиција)





3. Поместе ја предната врата половично.
4. Извадете ја предната врата со влечење нагоре за да ја ослободите од шарките лево и десно.



Чекорите што ќе ги направите за време на постапката на вадење, треба да се повторат по обратен редослед за да поставите вратата на место. Не заборавајте да ги затворите спојниците на кукиштето на шарките при повторно поставување на вратата.

Мека отворена и мека функција за блиц

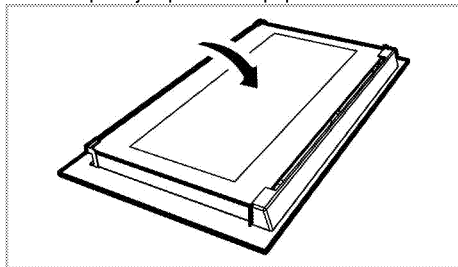
Некои модели може да вклучуваат функција за мека затвори и меко отворање. Услугата "Мека за затворање" му овозможува на корисникот непречено да ја затвори вратата на рерната така што ќе ја доведе на околу 15 см од затворената положба и нежно го турка. Системот за автоматско амортизација нежно ја затвора вратата. Слична функција се забележува додека вратата на рерната е целосно отворена; Околу 9 сантиметри од целосно отворената положба системот на амортизерите отвора и овозможува нежно отворање.

Вадење на внатрешното стакло на вратата

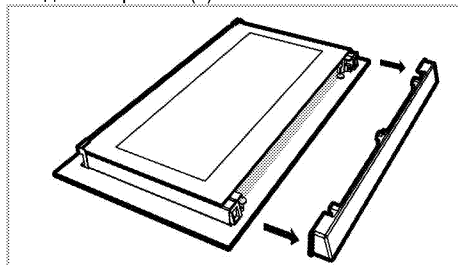
(Оваа функција е опционална. Може да не е вклучена со вашиот производ.)

Внатрешното стаклено окно на вратата на рерната може да се извади за чистење.

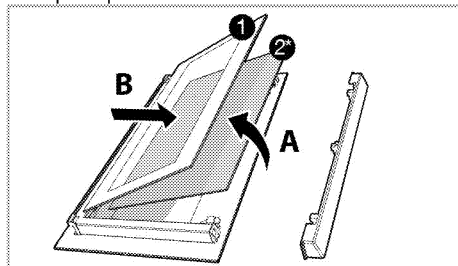
1. Отворете ја вратата на рерната.



2. Повлечете кон себе и извадете го пластичниот дел што е поставен на горниот дел на вратата (1).



3. Како што е прикажано на сликата, подигнете го највнатрешното стакло (1) делумно во правец на **A** и повлечете го кон надвор во правец **B**.



- 1 Највнатрешно стаклено окно
- 2* Внатрешно стаклено окно (Може да не е вклучена со вашиот производ.)
4. Ако вашиот производ е опремен со внатрешно стаклено окно (2); Повторете ја истата постапка за да го извадите внатрешното внатрешно стакло (2).
5. Првиот чекор да ја составите вратата е да го поставите внатрешното стаклено окно на свое место (2). Ставете го закосениот агол на стакленото окно за да навлезе во закосениот агол на пластичниот отвор. (Ако вашиот производ е опремен со внатрешно стаклено окно). Внатрешното стаклено окно (2) мора да се постави во пластичниот отвор близу до највнатрешното стаклено окно (1).
6. Кога го поставувате највнатрешното стаклено окно (1), проверете дали печатената страна на окното е насочена кон внатрешното стаклено окно. Важно е да ги поставите долните агли на највнатрешното стаклено окно (1) во долниот пластичен отвор.
7. Притискајте го пластичниот дел кон рамката додека не слушнете звук на кликување.

Замена на светилката во рерната



ОПАСНОСТ:

Пред да ја замените светилката во рерната, проверете дали производот е исклучен од струја и изладен за да избегнете ризик од електричен удар. Врелите површини предизвикуваат изгореници!



Позицијата на светилката може да варира од онаа на сликата.



Сијалицата што се користи во овој уред не е соодветна за осветлување простории во домаќинството. Наменетата употреба на оваа сијалица е да му помага на корисникот да ја гледа храната.



Сијалиците што се користат во овој производ треба да ги издржуваат екстремните физички услови, како што се температурите над 50 °C.

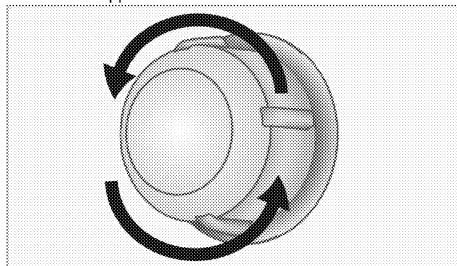


Во оваа печка, се користи блескаво светилка со моќност помала од 40 W, висина помала од 60 mm, дијаметар помал од 30 mm или халогена светилка со приклучок тип G9, моќност помала од 60 W.

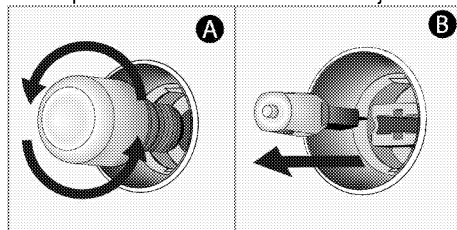
Светилките се погодни за работа на температури над 300 ° C. Светилки во рерната може да се добијат од овластени сервисни агенти или техничар со лиценца.

Ако рерната има тркалезна светилка:

1. Исклучете го производот од струја.
2. Свртете го стаклениот капак обратно од движењето на скалките на часовникот за да го извадите.



3. Ако сијаличката во рерната е од тип (A) како на долната слика, отстранете ја со вртење како што е прикажано и заменете ја. Ако е од тип (B), повлечете ја и отстранете ја како што е прикажано на сликата и заменете ја.



4. Ставете го стаклениот капак одново.

7 Решавање проблеми

Рерната испушта пареа додека работи.

- Нормално е пареа да излегува за време на работата. >>> *Ова не е грешка.*

Производот емитува звук на метал при загревање и ладење.

- Кога ќе се загрејат металните делови, тие може да се прошират и да предизвикаат бука. >>> *Ова не е грешка.*

Производот не работи.

- Осигурувачот за ел. напојување е расипан или паднал. >>> *Проверете ги осигурувачите во кутијата. Ако е неопходно, заменете ги или активирајте ги одново.*
- Производот не е приклучен во (заземјен) штекер. >>> *Проверете го поврзувањето на приклучокот.*

Сијаличката во рерната не работи.

- Сијаличката во рерната е прегорена. >>> *Сменете ја сијаличката.*
- Нема струја. >>> *Проверете дали има струја. Проверете ги осигурувачите во кутијата. Ако е неопходно, заменете ги или активирајте ги осигурувачите.*

Рерната не се загрева.

- Не се поставени функцијата и/или температурата. >>> *Поставете ги функцијата и температурата со регулаторот/копчето за функција/температура.*
- Нема струја. >>> *Проверете дали има струја. Проверете ги осигурувачите во кутијата. Ако е неопходно, заменете ги или активирајте ги осигурувачите.*



Консултирајте се со овластен агент за сервисирање или со застапникот од каде што сте го купиле производот ако не можете сами да го решите проблемот иако сте ги примениле упатствата во ова поглавје. Никогаш не обидувајте се сами да го поправате расипаниот уред.

